

600 Kuchenrezepte

by baba73

Inhaltsverzeichnis

1	Backen, Desserts, Kuchen	1
1.1	DATTEL-ROLLE	1
2	Backen, Gebaeck, Apfel, Lebkuchen, X-mas	2
2.1	APFEL-LEBKUCHEN-SCHNITTEN	2
3	Backen, Gebaeck, Lebkuchen	3
3.1	HAFERFLOCKEN-LEBKUCHEN	3
3.2	LEBKUCHENPLAETZCHEN	3
3.3	LEBKUCHENWUERFEL	4
3.4	LUZERNER LEBKUCHEN	4
4	Backen, Gebaeck, Lebkuchen, X-mas	5
4.1	DINKEL-LEBKUCHEN	5
4.2	HEXENHAEUSCHEN AUS VOLLKORN-LEBKUCHEN	5
4.3	HONIGKUCHEN VOM BLECH	6
5	Backen, Kuchen	6
5.1	"FLAN DE SEMOULE" (GRIESSKUCHEN)	6
5.2	12-LOEFFEL-KUCHEN	7
5.3	ADVENTS-TEEBROT	7
5.4	ALTFRAENKISCHER BUTTERSTOLLEN	8
5.5	AMERIKANISCHER DATTELKUCHEN	9
5.6	AMERIKANISCHER KAESEKUCHEN	9
5.7	APFEL-DUO KAESEKUCHEN	10
5.8	APFEL-SANDKUCHEN MIT ZIMT	10
5.9	APFEL-ZWIEBELKUCHEN	11
5.10	APFELQUARKSCHNITTE	11
5.11	APPENZELLER BIENENSTICH	12
5.12	ARABISCHE KUECHE: RAZZAT AL KADI - DER TURBAN DES RIC ...	13
5.13	BANANENKUCHEN (VARIANTE)	13
5.14	BANANENKUCHEN IV	14
5.15	BARBARAS "SONNTAGSKUCHEN"	14
5.16	BASLER HONIGLEBKUCHEN	14
5.17	BAUERNRAHMKUCHEN	15
5.18	BECHERKUCHEN	16
5.19	BERLINER NAPFKUCHEN	16
5.20	BESCHWIPSTER LIEBHABER	17
5.21	BIENENSTICH	17
5.22	BIENENSTICH VARIANTE	18
5.23	BLECHKUCHEN MIT BUNTEM BELAG	19
5.24	BRANDTEIGRING MIT HIMBEERQUARK	20

5.25	BROESMELI-KUCHEN (KUCHEN AUS ALTBACKENEM BROT) .	20
5.26	BROTKUCHEN MIT HONIG (BINT AL-SAHN)	21
5.27	BURGUNDERTORTE	21
5.28	BUTTER-ZUCKER-KUCHEN	23
5.29	BUTTERKEKSTORTE	23
5.30	BUTTERKUCHEN VON FEINEM WEISSBROTTEIG	24
5.31	CAIPIRINHA-GUGELHUPF	24
5.32	EIERLIKOER-KUCHEN II	25
5.33	EIERLIKOER-TORTE I	25
5.34	EIERLIKOERKRANZ	26
5.35	EIERLIKOERKUCHEN I	27
5.36	EIERLIKOERKUCHEN MIT SCHOKOGLASUR	27
5.37	ERDBEER-VANILLE-TARTE	28
5.38	FLUFFY SPONGE CAKE	29
5.39	FRANKFURTER KRANZ	29
5.40	FRANKFURTER KRANZ NACH REGINE HILDEBRANDT	30
5.41	FRUECHTEKUCHEN	31
5.42	FRUECHTESTOLLEN	31
5.43	FRUEHLINGSTORTE	32
5.44	GATEAU VULLY	32
5.45	GEFUELLTER STREUSELKUCHEN	33
5.46	GERIEBENER TEIG MIT APFEL	34
5.47	GERUEHRTE LINZER TORTE	34
5.48	GERUEHRTER GUGELHUPF - GRUNDREZEPT	35
5.49	GEWUERZKUCHENAUF LAUF MIT PORTWEINSABAYON	35
5.50	GUGELHUPF DER SPITZENKLASSE XX	36
5.51	GUGELHUPF MIT PINIENKERNEN	37
5.52	GUGLHUPF	38
5.53	GUGLHUPF VON JOHANNA MAIER	38
5.54	HASELNUSSTORTE NACH ART MEINER SCHWIEGERMUTTER	38
5.55	HEFE-ZUPFKUCHEN	39
5.56	HEFEFLADEN MIT SAUCEN (AL-SUSI)	40
5.57	HIRSCHHORNKUCHEN	40
5.58	JOGHURT-MOHNSCHNITTEN	41
5.59	KAESEKUCHEN MIT APRIKOSEN	41
5.60	KAESEKUCHEN NACH GROSSMUTTERART	42
5.61	KAESERTORTE I	42
5.62	KARDINALSCHNITTEN	43
5.63	KARIBISCHER GEWUERZKUCHEN	43
5.64	KINDER: KAESEKUCHEN	44
5.65	KOBLENZER BIENENSTICH	45
5.66	KRIMMELKUCHEN	45
5.67	KUCHENTEIG	46
5.68	LEBKUCHENSTRUDEL MIT RUMSAHNE	46

5.69	LINZERTORTE NACH DEM REZEPT VON MAMA FEISST	47
5.70	LOW FAT 30: KAESEKUCHEN	47
5.71	LOW FAT 30: OMAKUCHEN	48
5.72	MANDELKUCHEN AUS MALLORCA	48
5.73	MARMOR-FRUCHT-GUGLHUPF MIT GEWUERZORANGEN . . .	48
5.74	MARMORKUCHEN MIT SCHOKOMOUSSE	49
5.75	MARZIPAN-ROSINEN-GUGELHUPF	50
5.76	MASCARPONE-TARTE	50
5.77	MILCHKAFFEE-KUCHEN	51
5.78	MITTERNACHTSTORTE	52
5.79	MOHN-APRIKOSEN-SCHNITTEN	53
5.80	MOKKA-ORANGEN-KUCHEN	53
5.81	MUERBTEIG-GRUNDREZEPT UND VANILLEKIPFERL	54
5.82	NUSS-GUGELHUPF	55
5.83	NUSSGUGLHUPF VON JOHANNA MAIER	55
5.84	ORANGEN-JOGHURTTOERTCHEN	56
5.85	OTHELLOTORTE	56
5.86	PANETTONE VARIANTE	57
5.87	PFAELZER RAHMKUCHEN	58
6	Backen, Kuchen quar	58
6.1	KAESEKUCHEN MARION VON HAAREN	58
7	Backen, Kuchen, Ananas	59
7.1	ANANAS KUCHEN UMGEDREHT	59
7.2	ANANASKUCHEN	59
7.3	ANANASSCHNITTEN	60
7.4	ANANASSTOLLEN	60
8	Backen, Kuchen, Ananas, Kokos	61
8.1	ANANASKUCHEN MIT KOKOS	61
9	Backen, Kuchen, Ananas, Marzipan	62
9.1	NIKOLAUSTORTE	62
10	Backen, Kuchen, Apfel	63
10.1	APFEL-MOHNSTRUDEL	63
10.2	APFEL-PUDDINGTORTE	64
10.3	APFEL-SAHNEPUDDING-KUCHEN	65
10.4	APFEL-VANILLE-TORTE	65
10.5	APFELCHARLOTTE	66
10.6	APFELKUCHEN	66
10.7	APFELKUCHEN "ANNELIESE"	67
10.8	APFELKUCHEN (TORTA DI MELE)	67

10.9	APFELKUCHEN - GROSSMUTTER	67
10.10	APFELKUCHEN AUF DIE SCHNELLE ART	68
10.11	APFELKUCHEN BESCHWIPST	68
10.12	APFELKUCHEN DEMOISELLES TATIN	69
10.13	APFELKUCHEN FUER DEN HERRN BISCHOF	69
10.14	APFELKUCHEN LIGHT	70
10.15	APFELKUCHEN MIT BROT	70
10.16	APFELKUCHEN MIT KAREMELLSAUCE	71
10.17	APFELKUCHEN MIT RAHMGUSS	72
10.18	APFELKUCHEN VOM BLECH	72
10.19	APFELMUSKUCHEN	73
10.20	APFELPASTETE	73
10.21	APFELSCHNITTEN LIGHT	74
10.22	APFELSTRUDEL	74
10.23	APFELSTRUDEL VOM RADIO-LADEN	75
10.24	APFELTARTE	76
10.25	APFELTORTE BARBADOS	77
10.26	APFELTORTE GEDECKT	77
10.27	APFELTORTE MIT BIENENSTICHGUSS	78
10.28	APPLE PIE - ALFREDISSIMO	78
10.29	APPLE PIE - BLAETTERTEIG	79
10.30	BRUESSELER APFELKUCHEN	80
10.31	CALVADOS-APFEL-FLAN	80
10.32	ELSAESSER APFELTORTE	81
10.33	FEINER APFELKUCHEN	81
10.34	FRANZOESISCHE APFELTORTE: TARTE TATIN	82
10.35	FRANZOESISCHER APFELKUCHEN	82
10.36	GEDECKTER APFELKUCHEN	83
10.37	GEDECKTER APFELKUCHEN (OBERSCHWABEN)	84
10.38	GEDECKTER APFELKUCHEN NACH HILDEGARD VON BINGEN	84
10.39	GEDECKTER VOLLKORN-APFELKUCHEN	85
10.40	GESTUERZTE APFELTORTE	85
10.41	IRISCHER APFELKUCHEN	86
10.42	JOHANNS APFELTORTE	87
10.43	LOW FAT 30: APFEL-GITTERKUCHEN	87
10.44	LOW FAT 30: APFELWEINKUCHEN VOM BLECH	88
10.45	MANDEL-APFELKUCHEN	89
10.46	MEERFELDER BRAT-APFELKUCHEN	89
11	Backen, Kuchen, Apfel, Birne, Traube	90
11.1	APFEL-BIRNENKUCHEN	90
12	Backen, Kuchen, Apfel, Biskuit	90
12.1	APFEL-LIMETTEN-ROLLE	90

13 Backen, Kuchen, Apfel, Buttermilch	91
13.1 GEDECKTE APFELTARTE	91
14 Backen, Kuchen, Apfel, Calvados	92
14.1 APFELKUCHEN AUS DER BRETAGNE	92
15 Backen, Kuchen, Apfel, Frankreich	93
15.1 NORMANNISCHE APFELTORTE	93
16 Backen, Kuchen, Apfel, Hefeteig	93
16.1 APFEL-STREUSEL-KUCHEN - LAFER	93
17 Backen, Kuchen, Apfel, Hirse	94
17.1 APFEL-HIRSEKUCHEN	94
18 Backen, Kuchen, Apfel, Mahlen	95
18.1 APFELKUCHEN MIT SELBSTGEMAHLENEM MEHL	95
19 Backen, Kuchen, Apfel, Mandel	95
19.1 APFELKUCHEN MIT MANDELKRUSTE	95
19.2 BLECHKUCHEN MIT AEPFELN UND MANDELN	96
20 Backen, Kuchen, Apfel, Nuesse, Allergie	97
20.1 APFELBROT OHNE EI	97
21 Backen, Kuchen, Apfel, Nuss	97
21.1 APFEL-NUSS-STRUDEL	97
21.2 APFELKUCHEN MIT SCHOKOLADE UND WALNUESSEN	98
22 Backen, Kuchen, Apfel, Quark	99
22.1 APFEL-KAESEKUCHEN OHNE BODEN	99
22.2 APFEL-QUARK-TORTE VARIANTE	99
22.3 APFEL-QUARKTORTE	100
23 Backen, Kuchen, Apfel, Quark, Pudding	100
23.1 APFELQUARKKUCHEN	100
24 Backen, Kuchen, Apfel, Sahne, Mohn	101
24.1 APFEL-SAHNE-TORTE MIT MOHN	101
25 Backen, Kuchen, Apfel, Schwarzwald	102
25.1 GROSSMUTTERS SCHLUPFKUCHEN (APFELKUCHEN)	102
26 Backen, Kuchen, Apfel, Streusel, Hefeteig	102
26.1 APFEL-STREUSELKUCHEN	102

27 Backen, Kuchen, Apfel, Wein	103
27.1 APFEL - WEINKUCHEN	103
28 Backen, Kuchen, Apfel, Zitronat	103
28.1 APPLE PIE (ZITRONAT)	103
29 Backen, Kuchen, Aprikose	104
29.1 APRIKOSENKUCHEN	104
29.2 APRIKOSENKUCHEN MIT CREME FRAICHE	105
29.3 APRIKOSENKUCHEN VOM BLECH	105
29.4 APRIKOSENMOUSSETORTE	106
29.5 APRIKOSENSCHNITTEN	107
29.6 APRIKOSENSTRUDEL	107
29.7 APRIKOSENTARTE	108
29.8 APRIKOSENTARTE - SERVICE ZEIT	109
29.9 APRIKOSENTARTE - VARIANTE	110
29.10 MARILLEN-KAKAO-TARTE	111
29.11 MARILLENKUCHEN	112
30 Backen, Kuchen, Aprikose, Brot	112
30.1 BROTKUCHEN	112
31 Backen, Kuchen, Aprikose, Haferflocke	113
31.1 HAFERFLOCKENKUCHEN MIT APRIKOSEN	113
32 Backen, Kuchen, Aprikose, Mohn	113
32.1 MOHN-APRIKOSEN-KUCHEN	113
33 Backen, Kuchen, Aprikose, Quark	114
33.1 APRIKOSEN-QUARK-KUCHEN	114
34 Backen, Kuchen, Aronia, Hobbythek	115
34.1 GEWUERZKUCHEN	115
35 Backen, Kuchen, Austria	116
35.1 HADNSCHNITTE MIT GRANTENSCHLECK	116
36 Backen, Kuchen, Baiser	116
36.1 DESSERT "PAVLOVA"	116
37 Backen, Kuchen, Banane	117
37.1 AUSTRALIEN: AUSTRALISCHER BANANENKUCHEN	117
37.2 BANANENBROT	118
37.3 BANANENKUCHEN	118

38 Backen, Kuchen, Beere	119
38.1 BEEREN-TOERTCHEN	119
38.2 BEERENCHARLOTTE MIT ZWEIERLEI FUELLUNGEN	119
39 Backen, Kuchen, Bergell	120
39.1 NUSSKUCHEN	120
40 Backen, Kuchen, Birne	120
40.1 BEEREFLARE (BIRNENMUSKUCHEN)	120
40.2 BEERENTORTE LIGHT	121
40.3 BIENENSTICHTORTE MIT BIRNEN	122
40.4 BIMENTARTE MIT MOHN UND KARAMELSAUCE	123
40.5 BIRNEN-SCHOKO-TORTE	124
40.6 BIRNEN-TARTE (NACH RAINER SASS)	124
40.7 BIRNENKUCHEN	125
40.8 BIRNENKUCHEN LIGHT	126
40.9 BIRNENKUCHEN MIT RAHMGUSS	126
40.10 BIRNENKUCHEN VOM BLECH	127
40.11 BIRNENKUCHEN, FEIN	127
40.12 BIRNENSTRUDEL	128
40.13 BIRNENTARTE	129
40.14 BIRNENTORTE MIT SCHWAEBISCHEM HEFETEIG ODER MUERBETEIG	129
40.15 HUGENOTTENTORTE	130
40.16 KARAMELISierter BIRNENKUCHEN	130
40.17 NORMANNISCHER BIRNENKUCHEN	131
41 Backen, Kuchen, Birne, Hefeteig	131
41.1 BIRNENTORTE	131
42 Backen, Kuchen, Birne, Kaese, Diabetiker	132
42.1 BIRNEN-KAESE-KUCHEN	132
43 Backen, Kuchen, Birne, Schokolade	132
43.1 BIRNEN-SCHOKOLADEN-KUCHEN	132
44 Backen, Kuchen, Biskuit	133
44.1 ANANASSCHAUMTORTE	133
44.2 BISKUIT-KUPPEL-TORTE	134
44.3 DATTEL-TORTE	135
45 Backen, Kuchen, Biskuit, Aronia, Hobbythek	136
45.1 ARONIA-BISKUITROLLE	136
46 Backen, Kuchen, Biskuit, Creme	137
46.1 AMBROSIATORTE	137

47 Backen, Kuchen, Biskuit, Erdbeere	138
47.1 BISKUITROLLE MIT ERDBEEREN	138
48 Backen, Kuchen, Biskuit, Heidelbeere	139
48.1 BISKUIT-ROLLE MIT HEIDELBEERFUELLUNG	139
49 Backen, Kuchen, Biskuit, Mandel	139
49.1 BISKUIT MIT MANDELFUELLUNG	139
50 Backen, Kuchen, Biskuit, Oesterreich	140
50.1 BISKUITOMELETTE	140
51 Backen, Kuchen, Biskuit, Pfundskur	140
51.1 BISKUIT-TORTENBODEN (PFUNDSKUR)	140
52 Backen, Kuchen, Biskuit, Schokolade	141
52.1 BEERENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE	141
53 Backen, Kuchen, Biskuit, Torte	142
53.1 GEKUEHLTE SCHICHTTORTE	142
54 Backen, Kuchen, Blaettert., Erdbeere, Orange	143
54.1 NAPOLEON MIT ERDBEEREN UND ORANGENCREME	143
55 Backen, Kuchen, Blaettertei, Apfel	144
55.1 FLACHE APFELTORTE	144
56 Backen, Kuchen, Blaettertei, Kokos	144
56.1 HIMBEER-KOKOS-TARTE	144
57 Backen, Kuchen, Brombeere	145
57.1 APFEL-BROMBEER-FLADEN	145
57.2 BROMBEER-SAUERRAHM-KUCHEN	146
58 Backen, Kuchen, Brombeere, Himbeere	146
58.1 BROM- UND HIMBEER-PIE	146
59 Backen, Kuchen, Brot, Apfel	147
59.1 LOSEKUCHEN (WERRA)	147
60 Backen, Kuchen, Brotteig, Apfel	147
60.1 LOSEKUCHEN	147
61 Backen, Kuchen, Buchweizen	148
61.1 BUCHWEIZENKUCHEN	148

62 Backen, Kuchen, Creme	148
62.1 BIENENSTICH MIT SAHNE UND HONIGCREME	148
62.2 CREME-SCHNITTEN	149
63 Backen, Kuchen, Dattel	150
63.1 DATTELKUCHEN	150
64 Backen, Kuchen, Dattel, Apfel	151
64.1 DATTEL-APFEL-KUCHEN	151
65 Backen, Kuchen, Dattel, Griess	151
65.1 ARABISCHE KUECHE: FARKA - DATTELKUCHEN	151
66 Backen, Kuchen, Ei, Info, Schwaebisch	152
66.1 PFITZAUF GRUNDREZEPT (SCHWAEBISCH)	152
67 Backen, Kuchen, Eierlikoer	153
67.1 EIERLIKOER-SCHHNITTEN	153
67.2 EIERLIKOERTORTE (LAFER)	153
68 Backen, Kuchen, Eierlikoer, Ruehrteig	154
68.1 EIERLIKOERTORTE II	154
69 Backen, Kuchen, Eierlikoer, Schokolade	155
69.1 AMEISENKUCHEN	155
70 Backen, Kuchen, Einfach	155
70.1 KUECHELN	155
71 Backen, Kuchen, Eis	156
71.1 NUSS-EIS-TORTE	156
72 Backen, Kuchen, Eiweiss	156
72.1 EIWEISSVERWENDUNG: CAKE FINANCIER	156
73 Backen, Kuchen, Erdbeer	157
73.1 ERDBEERROULADE	157
73.2 ERDBEERSCHNITTEN	158
73.3 MARSALA-TORTE MIT ERDBEEREN (TOSCANA)	158
74 Backen, Kuchen, Erdbeere	159
74.1 ERDBEER-FLOCKEN-TORTE (VARIANTE)	159
74.2 ERDBEER-FRISCHKAESE-TORTE	160
74.3 ERDBEER-JOGHURT-TORTE LIGHT	160
74.4 ERDBEER-MASCARPONE-SCHNITTEN	161
74.5 ERDBEER-SAHNE-OMELETTES	162

74.6	ERDBEERKRANZ	162
74.7	ERDBEERKUCHEN	163
74.8	ERDBEERTORTE -2	164
74.9	LOCKERER ERDBEER-GRIESSKUCHEN	164
75	Backen, Kuchen, Erdbeere, Blaettertei	165
75.1	ERDBEER-TARTE	165
76	Backen, Kuchen, Erdbeere, Gaeste	166
76.1	ERDBEERKUCHEN VOM BLECH	166
77	Backen, Kuchen, Erdbeere, Mascarpone	166
77.1	ERDBEER-MANDEL-TOERTCHEN	166
78	Backen, Kuchen, Erdbeere, Quark	167
78.1	ERDBEER-QUARKKUCHEN	167
79	Backen, Kuchen, Feige	168
79.1	FEIGENKUCHEN MIT HEIDELBEERSAUCE	168
80	Backen, Kuchen, Fenchel	169
80.1	FENCHELTARTE MIT SAFRAN	169
81	Backen, Kuchen, Frucht, Sherry, Australien	170
81.1	FRUCHTKUCHEN (FRUIT CAKE)	170
82	Backen, Kuchen, Fruechte	170
82.1	FARMI-FRUECHTE-TORTE	170
82.2	FRUECHTEKUCHEN MIT SCHOKOGUSS	171
83	Backen, Kuchen, Fruechte, Schwaebisch	171
83.1	HUTZLBROT (FRUECHTEBROT - SCHWAEBISCH)	171
84	Backen, Kuchen, Gaeste	173
84.1	EXOTISCHE STERNENTORTE	173
85	Backen, Kuchen, Gewuerze	174
85.1	GROSSMUTTER ALOISIAS GEWUERZKUCHEN	174
86	Backen, Kuchen, Griess	174
86.1	MILCHKUCHEN	174
87	Backen, Kuchen, Griess, Arabisch	175
87.1	GRIESS-MANDEL-KUCHEN (BASBOOSA)	175

88 Backen, Kuchen, Griess, Kirsche	175
88.1 GRIESSKUCHEN BESSERER ART	175
89 Backen, Kuchen, Griess, Rosine	176
89.1 KIRCHWEIHKUCHEN	176
90 Backen, Kuchen, Haferflocke	177
90.1 ERFRISCHUNGSKUCHEN	177
90.2 KAESETORTE II	177
90.3 MEXIKANISCHE APFELTORTE	178
91 Backen, Kuchen, Haferflocke, Birne	178
91.1 GEDECKTER BIRNENKUCHEN	178
92 Backen, Kuchen, Haferflocke, Frucht	179
92.1 FRUECHTEBROT (KOELLN-FLOCKEN)	179
93 Backen, Kuchen, Haselnuss	179
93.1 FRAENKISCHER BROESELES-KUCHEN	179
94 Backen, Kuchen, Haselnuss, Hagebutte	180
94.1 HASELNUSS-SCHNITTEN	180
95 Backen, Kuchen, Haselnuss, Rührteig	181
95.1 HASELNUSSKUCHEN	181
96 Backen, Kuchen, Haselnuss, Schokolade	181
96.1 NUSSECKEN III (OHNE ALKOHOL)	181
97 Backen, Kuchen, Hefe	182
97.1 COLOMBA PASQUALE (OSTERTAUBE)	182
97.2 HESSISCHER RAHMKUCHEN	182
98 Backen, Kuchen, Hefe, Apfel	183
98.1 HEFEKRANZ MIT APFELFUELLUNG	183
99 Backen, Kuchen, Hefe, Butter	183
99.1 LAENDLICHER BUTTERKUCHEN	183
100 Backen, Kuchen, Hefeteig	184
100.1 BIENENSTICH - 2	184
100.2 BIENENSTICH ALT-WEIMAR	185
100.3 BUTTERKUCHEN	185
100.4 BUTTERKUCHEN A LA MAMA - ALFREDISSIMO	186
100.5 BUTTERKUCHEN MIT SCHMAND	186
100.6 BUTTERSTREUSEL MIT SAUERKIRSCHEN	187

100.7	PAPRIKAKUCHEN	187
101	Backen, Kuchen, Hefeteig, Italien	188
101.1	PANETTONE	188
102	Backen, Kuchen, Hefeteig, Johannisbeere	189
102.1	BLECHKUCHEN MIT ROTEN JOHANNISBEEREN	189
102.2	JOHANNISBEERKUCHEN MIT MARZIPAN-GUSS	190
103	Backen, Kuchen, Hefeteig, Kirsche	191
103.1	KIRSCHKUCHEN VARIANTE	191
104	Backen, Kuchen, Hefeteig, Mohn	191
104.1	MOHNBABE - MOHNKUCHEN NACH ONKEL ALFRED	191
105	Backen, Kuchen, Hefeteig, Muerbeteig, Johannisb.	192
105.1	JOHANNISBEERKUCHEN MIT GRIESSBREI	192
106	Backen, Kuchen, Heidelbeer	193
106.1	HEIDELBEERTORTE	193
107	Backen, Kuchen, Heidelbeere	194
107.1	HEIDELBEERKUCHEN	194
108	Backen, Kuchen, Heidelbeere, Muerbeteig	194
108.1	BLAUBEERTORTE	194
109	Backen, Kuchen, Himbeer, Biskuit	195
109.1	HIMBEER-SCHMAND-TORTE	195
110	Backen, Kuchen, Himbeer, Pfirsich	195
110.1	PFIRSICH-HIMBEER-KUCHEN	195
111	Backen, Kuchen, Himbeere	196
111.1	BISQUITBODEN MIT HIMBEEREN	196
111.2	CHEESECAKE MIT HIMBEEREN UND PUFFREIS	196
112	Backen, Kuchen, Honig	197
112.1	HONIGRUEHRKUCHEN	197
112.2	ORIENTALISCHER HONIGKUCHEN	198
113	Backen, Kuchen, Honig, Arabien	199
113.1	ARABISCHER HONIGKUCHEN	199
114	Backen, Kuchen, Honig, Haferflocke, Kirsche	199
114.1	HONIGKUCHEN	199

115Backen, Kuchen, Irland	200
115.1 BUTTERGEBAECK	200
116Backen, Kuchen, Joghurt	201
116.1 ALLGAEUER JOGHURTBEERENTORTE	201
117Backen, Kuchen, Joghurt, Rhabarber	202
117.1 JOGHURTTORTE AUF RHABARBERKOMPOTT	202
118Backen, Kuchen, Johannisb.	203
118.1 JOHANNISBEERSCHNITTEN	203
119Backen, Kuchen, Johannisb., Marzipan	203
119.1 HEFEKRANZ MIT MARZIPAN-JOHANNISBEERFUELLUNG . . .	203
120Backen, Kuchen, Johannisbee	204
120.1 JOHANNISBEERTORTE	204
121Backen, Kuchen, Kaese	205
121.1 APRIKOSEN-KAESEKUCHEN	205
121.2 CHEESECAKE (USA)	206
121.3 DOPPELTER KAESEKUCHEN	206
121.4 EXOTISCHER KAESEKUCHEN	207
121.5 GEBACKENER FRISCHKAESEKUCHEN	208
121.6 GEBACKENER KAESEKUCHEN	209
121.7 KAESE-KRUEMEL-KUCHEN	210
121.8 KAESEKUCHEN A LA STRUMPF	210
121.9 KAESETORTE AUS DEM TAUNUS	211
122Backen, Kuchen, Kaese, Aprikose, Mohn	211
122.1 APRIKOSEN-MOHN-KAESEKUCHEN	211
123Backen, Kuchen, Kaese, Biskuit	212
123.1 BLITZ-KAESETORTE	212
124Backen, Kuchen, Kaese, Diabetes	213
124.1 DIAET-KAESEKUCHEN FUER DIABETIKER	213
125Backen, Kuchen, Kaese, Einfach	213
125.1 APRIKOSEN-KAESEKUCHEN MIT ERDBEERPUEREE	213
126Backen, Kuchen, Kaese, Himbeer, Kokosnuss	214
126.1 HIMBEER-KOKOS-KAESEKUCHEN	214
127Backen, Kuchen, Kaese, Himbeere, Einfach	215
127.1 HIMBEER-LIMETTEN-CHEESECAKE	215

128Backen, Kuchen, Kaese, Kirsche	216
128.1 FEINER KIRSCH-KAESE-KUCHEN	216
128.2 KIRSCH-KAESEKUCHEN	216
129Backen, Kuchen, Kaese, Nuss, Frucht	217
129.1 KAESE-KOENIGSKUECHLEIN	217
130Backen, Kuchen, Karambole	218
130.1 KARAMBOLENKUCHEN	218
131Backen, Kuchen, Karotte	218
131.1 KAROTTEN-TORTE	218
131.2 MOEHREN-MANDEL-KUCHEN	219
132Backen, Kuchen, Karotte, Schweiz	219
132.1 MOEHRENKUCHEN (RUEBLICAKE)	219
133Backen, Kuchen, Karotte, Zwieback	220
133.1 MOEHREN-ZWIEBACK TORTE	220
134Backen, Kuchen, Kartoffel	220
134.1 CAROLAS KARTOFFELTORTE	220
134.2 FEINE KARTOFFELTORTE	221
134.3 KARTOFFELKUCHEN A LA TANTE FRIEDA	221
134.4 KRUMMBIEREKUCHE (KARTOFFELKUCHEN) MIT HASELNUESSEN	222
135Backen, Kuchen, Kartoffel, Mandel	223
135.1 KARTOFFELTORTE MIT MANDELN	223
136Backen, Kuchen, Kastanie	223
136.1 KASTANIENKUCHEN	223
137Backen, Kuchen, Kinder	223
137.1 GAESTE: MARMORKUCHEN IN GLUECKSKLEEFORM ODER GUGELHUP ...	223
137.2 KINDER: SAFTIGER RUEHRKUCHEN	224
138Backen, Kuchen, Kirsch	225
138.1 KIRSCHKUCHEN MIT HONIGSTREUSELN	225
139Backen, Kuchen, Kirsche	225
139.1 AMARETTO-ZIMT-KIRSCH-TORTE	225
139.2 BROTAUFLAUF MIT KIRSCHEN	226
139.3 FEUERWEHRKUCHEN	226
139.4 KIRSCH-SCHMAND-KUCHEN	227
139.5 KIRSCHENPLOTZER	227
139.6 KIRSCHENPLOTZER - EINFACH	228

139.7	KIRSCHENPLOTZER MIT ZIMT	229
139.8	KIRSCHKUCHEN E&T	229
139.9	KIRSCHKUCHEN MIT STREUSEL - AUF DEM BLECH	230
139.10	KIRSCHPLOTZER	230
139.11	KIRSCHSTRIEZEL	231
139.12	KIRSCHSTRUDEL MIT MARZIPAN	232
139.13	KIRSCHWAEHE	232
140	Backen, Kuchen, Kirsche, Hanf	233
140.1	HANFKIRSCHKUCHEN	233
141	Backen, Kuchen, Kirsche, Haselnuss	233
141.1	DONAUESCHINGER KAFFEEKLATSCH	233
142	Backen, Kuchen, Kirsche, Hefeteig	234
142.1	KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN	234
143	Backen, Kuchen, Kirsche, Pfirsich	234
143.1	PFIRSICH-KIRSCHKUCHEN MIT SCHMANDGUSS	234
144	Backen, Kuchen, Kiwi	235
144.1	KARAMELISIERTE KIWI-TARTE	235
145	Backen, Kuchen, Kokos	236
145.1	KAFFEEKUCHEN A LA IDA	236
146	Backen, Kuchen, Kuerbis	236
146.1	FRANZOESISCHE KUERBISTARTE	236
146.2	KUERBIS-NUSS-KUCHEN	237
146.3	KUERBISKUCHEN II	237
147	Backen, Kuchen, Kuerbis, Aprikose	238
147.1	HONIGBROT MIT KUERBIS UND APRIKOSEN	238
148	Backen, Kuchen, Kuerbis, Oesterreich	238
148.1	KUERBISKUCHEN I	238
149	Backen, Kuchen, Lebkuchen, Orange	239
149.1	LEBKUCHENTARTES MIT MARINIERTEN ORANGENFILETS	239
150	Backen, Kuchen, Limette	240
150.1	AUSTRALIEN: LIMETTEN-PIE AUSTRALISCHE ART	240
151	Backen, Kuchen, Mais	240
151.1	MAISKUCHEN MIT AEPFELN UND ROSINEN	240

152Backen, Kuchen, Mandarine	241
152.1 MANDARINEN-BAISER-TORTE	241
152.2 MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN	241
153Backen, Kuchen, Mandel	242
153.1 MANDELKUCHEN OHNE MEHL	242
153.2 MANDELTORTE LIGHT	242
154Backen, Kuchen, Mandel, Likoer, Aprikose	243
154.1 BENEDICTINE-KUCHEN	243
155Backen, Kuchen, Mandel, Mallorca	244
155.1 MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN	244
156Backen, Kuchen, Mandel, X-mas	244
156.1 LINZERTORTE - ARD BUFFET	244
157Backen, Kuchen, Maracuja	245
157.1 MARACUJAMOUSSETORTE	245
158Backen, Kuchen, Marzipan	246
158.1 BLAETTERTEIGKRANZ MIT MARZIPAN	246
158.2 MARGARETHENKUCHEN	246
158.3 MARZIPAN-GUGELHUPF MIT ERDBEERKOMPOTT	247
158.4 MARZIPAN-NOUGAT-TORTE	248
159Backen, Kuchen, Marzipan, Erdbeere	248
159.1 BLAETTERTEIG-TARTE MIT ERDBEEREN	248
160Backen, Kuchen, Milchbrot, Mandel	249
160.1 BROT-AUFLAUF MIT KIRSCHWASSER	249
161Backen, Kuchen, Mirabelle	249
161.1 MIRABELLENTORTE LIGHT	249
162Backen, Kuchen, Moehre	250
162.1 MOEHRENTORTE	250
162.2 MOEHRENTORTE ILKA	251
162.3 MOEHRENTORTE MEUTH-DUTTENHOFER	251
163Backen, Kuchen, Moehre, Nuss	252
163.1 MOEHRENTORTE MIT WALNUESSEN	252

164Backen, Kuchen, Mohn	252
164.1 MOHNKRANZ	252
164.2 MOHNKUCHEN MIT STREUSELN	253
164.3 MOHNKUCHEN NACH GROSSMUTTERS REZEPT	254
164.4 MOHNTORTE MIT EIERLIKOERSPIEGEL	254
164.5 OMA GISA'S MOHNSAHNE	255
165Backen, Kuchen, Mohn, Aprikose	256
165.1 MOHNKUCHEN MIT APRIKOSENFUELLUNG	256
166Backen, Kuchen, Mohn, Hefe	257
166.1 BUERGERMEISTERZOPF MIT MOHNFUELLUNG	257
167Backen, Kuchen, Mohrenkopf, Kinder	257
167.1 MOHRENKOPF-TORTE	257
168Backen, Kuchen, Muebeteig, Heidelbeere	258
168.1 BLAUBEER-QUARK-TORTE	258
169Backen, Kuchen, Muerbeteig	259
169.1 EIFELER RAHMKUCHEN	259
170Backen, Kuchen, Mutti, Grundrezept, Biskuit	259
170.1 MUTTIS BLITZBISQUIT	259
171Backen, Kuchen, Nuss	260
171.1 ADVENTSKUCHEN II	260
171.2 ENGADINER NUSSTORTE	260
172Backen, Kuchen, Nuss, Banane	261
172.1 NUSS-BANANEN-BROT	261
173Backen, Kuchen, Obst	262
173.1 BEERENPIZZA	262
173.2 CRUMBLE PIE	262
173.3 FRANKFURTER APFELKUCHEN	263
173.4 GESTUERZTE APRIKOSENTARTE	263
173.5 JOHANNISBEERSTRUDEL	264
173.6 KIRSCH-MOKKA-TORTE	264
173.7 KOKOS-KIRSCHKUCHEN	266
173.8 MANGO-CHARLOTTE MIT HEIDELBEERSAUCE	266
173.9 OFENSTERZ	267
173.10 PASSIONSFRUCHTROLLE	267
173.11 PFLAUMENKUCHEN VOM BLECH	268

174Backen, Kuchen, Obst, Aprikose	269
174.1 EINFACH: APRIKOSENKUCHEN - ESSEN & TRINKEN	269
175Backen, Kuchen, Obst, Johannisbee	270
175.1 JOHANNISBEERKUCHEN	270
176Backen, Kuchen, Oesterreich	270
176.1 GUGELHUPF VOM BAUERNSCHAFKAESE MIT RHABARBERRAGOUT UN ...	270
177Backen, Kuchen, Orange	271
177.1 ORANGENKUCHEN MIT KARAMELL- UND HIMBEERSAUCE .	271
177.2 ORANGENKUCHEN VARIANTE	272
178Backen, Kuchen, Orange, Biskuit	273
178.1 ORANGENMOUSSETORTE	273
179Backen, Kuchen, Ostern	274
179.1 OSTERFLADEN	274
179.2 OSTERZOPF	274
179.3 OSTERZOPF II	275
180Backen, Kuchen, Ostern, Griechenland	275
180.1 GRIECHISCHES OSTERBROT	275
181Backen, Kuchen, Ostern, Rührteig	276
181.1 OSTERLAMM / OSTERHASE-RUEHRTEIG	276
182Backen, Kuchen, Pfirsich	277
182.1 FRISCHER PFIRSICH PIE	277
182.2 PFIRSICHKUCHEN	277
182.3 PFIRSICHKUCHEN MIT GUSS	278
182.4 PFIRSICHTARTE	278
183Backen, Kuchen, Pflaume	279
183.1 ALTDEUTSCHER PFLAUMENKUCHEN	279
183.2 BADISCHE PFLAUMENTORTE	279
183.3 PFLAUMEN-JOGHURT-TORTE	280
183.4 PFLAUMEN-SANDKUCHEN	280
184Backen, Kuchen, Pflaume, Rum	281
184.1 PFLAUMEN IN RUMTEIG	281
185Backen, Kuchen, Pfundskur	282
185.1 APRIKOSENKUCHEN MIT GUSS (PFUNDSKUR)	282
185.2 BROMBEER-QUARK-TORTE (PFUNDSKUR)	282

186Backen, Kuchen, Pistazie	283
186.1 GRUENER KUCHEN (VERT-VERT)	283
187Backen, Kuchen, Qark	284
187.1 DIE KAESESAHNE	284
188Backen, Kuchen, Quark	285
188.1 DIE GESUNDE KAESESAHNETORTE DER HOBBYTHEK	285
188.2 GESTREIFTER QUARKKUCHEN	286
188.3 KAESEKUCHEN MIT KIRSCHEN	287
188.4 KAESEKUCHEN MIT WEINSAUCE	287
188.5 KAESEKUCHEN NACH GROSSMUTTERS ART	288
188.6 KAESEKUCHEN OHNE BODEN	289
188.7 KAESEKUCHEN VARIANTE	289
188.8 LAFERS KAESEKUCHEN	290
188.9 MAINZER KAESETORTE	291
189Backen, Kuchen, Quark, Erdbeere	291
189.1 KAESETORTE MIT ERDBEEREN	291
190Backen, Kuchen, Quark, Himbeere	292
190.1 KAESE-HIMBEER-TORTE	292
191Backen, Kuchen, Quark, Maracuja	293
191.1 MARACUJA-TORTE	293
192Backen, Kuchen, Quark, Rosine, Mandel	293
192.1 ADVENTSSTOLLEN - QUARKSTOLLEN	293
193Backen, Kuchen, Reis	294
193.1 MILCHREISTORTE	294
194Backen, Kuchen, Rhabarber	294
194.1 FLOCKENTORTE MIT RHABARBER UND SCHOKOLADENHERZEN	294
194.2 GEDECKTER RHABARBERKUCHEN	295
194.3 GESTUERZTE RHABARBERTORTE	296
195Backen, Kuchen, Rhabarber, Gaeste	296
195.1 MAIFEST: RHABARBER-KUCHEN MIT BAISER	296
196Backen, Kuchen, Rosine, Walnuss	297
196.1 ENGLISCHER WEIHNACHTSKUCHEN	297
197Backen, Kuchen, Rosine, X-mas	297
197.1 BUTTERSTOLLEN	297

198Backen, Kuchen, Rotwein	298
198.1 BURGENLAENDISCHER ROTWEINKUCHEN	298
199Backen, Kuchen, Rührteig	299
199.1 BLITZ-SANDTORTE	299
199.2 FESTTAGS-GUGELHUPF	299
199.3 HIMMLISCHE TORTE	300
199.4 MAUSELOCHKUCHEN	300
200Backen, Kuchen, Rührteig, Johannisbeere	301
200.1 JOHANNISBEERKUCHEN MIT MANDELBAISER	301
201Backen, Kuchen, Rührteig, Mandeln	302
201.1 MANDELGUGELHUPF JOHANN LAFER	302
202Backen, Kuchen, Russland	302
202.1 GEORGIEN: NAPOLEON - KUCHEN	302
202.2 LAFERS BUTTER-BABA	303
203Backen, Kuchen, Schokolade	304
203.1 CRESPELLE ALLA MILKA MIT APRIKOSENKARAMEL	304
203.2 DAENISCHER SCHOKOLADENKUCHEN	305
203.3 FEINE SCHOKOLADENTORTE	305
203.4 KARAMEL-SCHOKO-KUCHEN	305
204Backen, Kuchen, Schokolade, Birne	306
204.1 MOUSSE AU CHOCOLAT-BIRNENTORTE	306
205Backen, Kuchen, Schokolade, Kaffee	307
205.1 FEINE HERRENTORTE	307
206Backen, Kuchen, Schweiz	307
206.1 FIDERISER TURTA	307
207Backen, Kuchen, Strudel	308
207.1 APFELSTRUDEL - GRAFSCHAFTER GOLDSAFT	308
208Backen, Kuchen, Strudel, Apfel	309
208.1 APFELSTRUDEL -6	309
208.2 APFELSTRUDEL - BERGGASTHOF SCHLOSSANGERALP	309
208.3 BOEHMISCHER APFELSTRUDEL	310
209Backen, Kuchen, Strudel, Aprikose	310
209.1 MARILLENSTRUDEL (NACH SCHUBECK)	310

210Backen, Kuchen, Strudel, Aprikose, Birne	311
210.1 BIRNEN-APRIKOSEN-STRUDEL IN BLAETTERTEIG MIT APRIKOSE ...	311
211Backen, Kuchen, Strudel, Kartoffel, Apfel	312
211.1 KARTOFFELSTRUDEL MIT AEPFELN	312
212Backen, Kuchen, Strudel, Nuss	313
212.1 NUSSSTRUDEL	313
213Backen, Kuchen, Strudel, Pflaume	314
213.1 PFLAUMENSTRUDEL AN SUESSER HASELNUSSMAYONAISE .	314
214Backen, Kuchen, Strudel, Quark, Kirsche	314
214.1 KIRSCHSTRUDEL	314
215Backen, Kuchen, Tarte, Apfel	315
215.1 ELSAESSER APFELTARTE	315
216Backen, Kuchen, Tarte, Birne, Marzipan	315
216.1 BIRNEN-MARZIPAN-TARTE	315
217Backen, Kuchen, Tarte, Feige	316
217.1 FEIGENTARTE	316
218Backen, Kuchen, Torte	316
218.1 AFTER EIGHT TORTE	316
218.2 AIDA-TORTE	317
218.3 APFEL-RAHM-TORTE MIT ZIMTSAUCE	318
218.4 BAISERTORTE FUER DEN MUTTERTAG	319
218.5 BAISERTORTE MIT ZITRUSSAHNE	319
218.6 BEEREN-JOGHURT-QUARK-TORTE	320
218.7 BIRNENTORTE "MARIE CLAIRE"	321
218.8 BLAETTERTEIG-SCHICHTTORTE MIT HIMBEER-FRISCHKAESE- FU ...	321
218.9 BUCHWEIZENTORTE AUS SUEDTIROL	322
218.10 CAPPUCCINO KIRSCHTORTE	322
218.11 CAPPUCCINO-EIERLIKOER-TORTE	323
218.12 ERDBEER-JOGHURT-TORTE	324
218.13 ERDBEERTORTE MIT WEINCREME	325
218.14 FESTTAGSTORTE MIT NUESSEN	326
218.15 FLAMENCO-TORTE	326
218.16 FUERST-PUECKLERTORTE	327
218.17 GEEISTE RHABARBERTORTE	328
218.18 GIOTTO-TORTE	329
218.19 GLUEHWEIN-TORTE	330
218.20 GROSSMUTTERS HIMMELSTORTE	331

218.21	HIMBEEREIS-TORTE	331
218.22	HIMBEERTORTE	332
218.23	KIWI-JOGHURTTORTE	332
218.24	KNUSPERTORTE	333
218.25	LEICHTE JOGHURT-EISTORTE	333
218.26	LIMETTENTORTE	334
218.27	LINZER TORTE (SIEGERTORTE)	335
218.28	MALAKOFF-TORTE	336
218.29	MAMBO TORTE	336
218.30	MARIENKAEFER-TORTE	337
218.31	NOUGAT-MOKKA-TORTE	338
218.32	NOUGATPARFAITBOMBE	339
218.33	NUSSTORTE	340
218.34	NUSSTORTE MIT KIRSCHFUELLUNG	341
218.35	OSTERN: EIERLIKOER-FLOCKENTORTE	341
218.36	OSTERN: PFIRSICH-SEKT-TORTE	342
218.37	OSTERN: WALDFRUCHT-QUARK-TORTE	343
218.38	OSTFRIESISCHE BOHNENSUPPEN-TORTE	344
218.39	PFIRSICH-QUARK-TORTE	344
219	Backen, Kuchen, Torte, Apfel	345
219.1	EISKALTE APFELTORTE	345
219.2	OSTERN: KAESETORTE MIT AEPFELN & CALVADOS	346
220	Backen, Kuchen, Torte, Apfel, Mohn	347
220.1	APFEL-MOHN-TORTE	347
221	Backen, Kuchen, Torte, Apfel, X-mas	347
221.1	APFEL-ZIMTTORTE	347
222	Backen, Kuchen, Torte, Beeren	348
222.1	GEMISCHTE BEERENTORTE IN GELEE	348
223	Backen, Kuchen, Torte, Beeren, Quark	349
223.1	BEEREN-SAHNETORTE	349
224	Backen, Kuchen, Torte, Biskuit	349
224.1	ERDBEER-SAHNETORTE	349
225	Backen, Kuchen, Torte, Brombeere	350
225.1	GEDECKTE BROMBEERTORTE	350
226	Backen, Kuchen, Torte, Buchweizen, Allergie	351
226.1	BUCHWEIZENTORTE OHNE EI	351

227Backen, Kuchen, Torte, Buttercreme	352
227.1 MOKKA-TORTE	352
228Backen, Kuchen, Torte, Buttermilch	353
228.1 BLUTORANGEN-BUTTERMILCH-TORTE	353
229Backen, Kuchen, Torte, Erdbeere	353
229.1 ERDBEER-CAMPARI-TORTE	353
229.2 ERDBEERCREMETORTE	354
229.3 ERDBEERTORTE	354
230Backen, Kuchen, Torte, Feige	356
230.1 FEIGENTORTE	356
231Backen, Kuchen, Torte, Haselnuss	356
231.1 HASELNUSSSAHNETORTE	356
232Backen, Kuchen, Torte, Heidelbeere	357
232.1 HEIDELBEERTORTE E&T	357
233Backen, Kuchen, Torte, Himbeere	359
233.1 HIMBEER-SAHNE-TORTE	359
233.2 HIMBEERTORTE - ESSEN UND TRINKEN	359
234Backen, Kuchen, Torte, Joghurt	360
234.1 JOGHURTTORTE MIT ORANGENGEELEE	360
234.2 OSTERN: HIMBEER-JOGHURT-TORTE	361
235Backen, Kuchen, Torte, Johannisbeere	362
235.1 HIMMELSTORTE	362
236Backen, Kuchen, Torte, Kartoffel	363
236.1 KARTOFFEL-MARZIPAN-TORTE	363
237Backen, Kuchen, Torte, Kirsche, Banane	363
237.1 KIRSCH-BANANEN-TORTE	363
238Backen, Kuchen, Torte, Obst	364
238.1 ERDBEER-RHABARBER-TORTE	364
239Backen, Kuchen, Torte, Obst, Birne	365
239.1 GRAFSCHAFTER BIRNENTORTE	365
240Backen, Kuchen, Torte, Obst, Mango	366
240.1 MANGOTORTE COCONUT	366

241Backen, Kuchen, Torte, Oesterreich	367
241.1 ORIGINAL WACHAUER TORTE	367
242Backen, Kuchen, Torte, Orange	367
242.1 ORANGENTORTE	367
243Backen, Kuchen, Torte, Quark	368
243.1 LOW FAT 30: APRIKOSEN-QUARK-TORTE	368
244Backen, Kuchen, Torte, Quark, Kiwi	369
244.1 KAESESAHNERTORTE MIT KIWI	369
245Backen, Kuchen, Torte, Schokolade	370
245.1 LAFERS SACHERTORTE	370
246Backen, Kuchen, Torte, Stachelbeer	371
246.1 FRISCHKAESETORTE MIT STACHELBEEREN	371
247Backen, Kuchen, Torte, X-mas	372
247.1 ORANGE-MANDELTORTE	372
248Backen, Kuchen, Tuerkei	373
248.1 KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN	373
249Backen, Kuchen, Vegan	374
249.1 APFELSINENKUCHEN (OHNE TIERISCHES EIWEISS)	374
250Backen, Kuchen, X-mas	374
250.1 "BIEREWECKE" AUS DEM SCHWARZWALD	374
250.2 "KLETZENBROT" AUS KAERNTEN	375
250.3 ADVENTSKUCHEN I	375
250.4 AMARENATORTE - ALFONS SCHUHBECK	376
250.5 BELGISCHER HONIGKUCHEN	377
250.6 BIEREWECKE (FRUECHTEBROT)	377
250.7 BOEHMISCHER WEIHNACHTSZOPF	378
250.8 BUENDNER BIRNENBROT	379
250.9 DATTEL-FEIGEN-KUCHEN - ALFONS SCHUHBECK	379
250.10 FRUECHTEBROT (SWR - KAFFEE ODER TEE)	380
250.11 FRUECHTEBROT (VARIANTE)	381
250.12 FRUECHTEBROT I	381
250.13 FRUECHTECAKE - ALFONS SCHUHBECK	382
250.14 GEWUERZKUCHEN (SWR - KAFFEE ODER TEE)	383
250.15 HONIG-MANDEL SCHNITTEN - ALFONS SCHUHBECK	383
250.16 HUTZELBROT NACH EINEM REZEPT VOM BODENSEE	384
250.17 MANDEL-MARZIPAN-STOLLEN - ALFONS SCHUHBECK	384

250.18	MARZIPAN-BIRNEN-KUCHEN - ALFONS SCHUHBECK	385
250.19	PFEFFERKUCHEN	386
251	Backen, Kuchen, Zitrone	387
251.1	LEMON PIE (ZITRONENKUCHEN)	387
252	Backen, Kuchen, Zopf	388
252.1	ERNTEDANKZOPF	388
253	Backen, Kuchen, Zopf, Aprikose, Hefeteig	388
253.1	HEFEZOPF MIT QUARKFUELLUNG	388
254	Backen, Kuchen, Zwetschge	390
254.1	FEINER ZWETSCHGENKUCHEN	390
254.2	GEDECKTER ZWETSCHGENKUCHEN MIT PUDDINGFUELLUNG	390
254.3	GESTUERZTE ZWETSCHGENTARTE	391
254.4	NASSER ZWETSCHGENKUCHEN	391
255	Backen, Kuchen, Zwiebel	392
255.1	BADISCHER RAHMKUCHEN (ZWIEBELKUCHEN)	392
256	Backen, Torte, Pfannkuchen, Creme	393
256.1	CREPETORTE MIT VANILLECREME	393
257	Grundrezept, Backen, Kuchen, Biskuit	393
257.1	HERSTELLUNG EINES BISKUITBODENS	393

1 Backen, Desserts, Kuchen

1.1 DATTEL-ROLLE

<i>FUER DEN TEIG</i>	1 TL Anissamen
100 g Butter	1 TL Gemahlene Nelken
200 g Mehl	1 TL Orangenblütenwasser
1 TL Gemahlene Anissamen	<i>AUSSERDEM</i>
1 EL Zucker	1 Eiweiss
4 EL Orangenblütenwasser	Puderzucker
<i>FUER DIE FUELLUNG</i>	Oel
500 g Frische Datteln o. 350 g getrocknete	
1/2 Unbehandelte Orange	

Butter schmelzen. Mehl in eine Schuessel sieben, Anis, Zucker, Orangenblütenwasser, flüssige Butter und 50 ml lauwarmes Wasser hinzufügen. Teig kneten, bis er elastisch ist. In Plastikfolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Datteln entsteinen. Falls getrocknete Datteln verwendet werden, diese 20 Minuten in Wasser einweichen, dann abgiessen. Datteln kleinschneiden, in eine Schuessel geben. Orange waschen, Schale ganz fein abreiben und dazugeben, ebenso das Orangenblütenwasser.

Teig in zwei Haelften teilen, portionsweise auf einer bemehlten Oberflaeche auf ca. 20 x 30 cm ausrollen. In die Mitte des ausgerollten Teiges einen 7 cm breiten Streifen Fuellung geben. Eine Seite ueberklappen, mit Eiweiss bestreichen, die andere Seite ueberklappen und festdruecken. Mit der zweiten Teigportion wiederholen.

Die gefuellten Teigstreifen schraeg in ca. 5 cm lange Stuecke schneiden. Im heissen Pflanzenoel goldbraun braten.

Auf Kuechenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestaeuben und warm servieren. Fuer ein ueppiges Dessert kann man noch Obst oder Eis hinzufuegen.

Mengenangabe: 4 Portionen

2 Backen, Gebaeck, Apfel, Lebkuchen, X-mas

2.1 APFEL-LEBKUCHEN-SCHNITTEN

800 g Saeuerliche Aepfel	4 Eier Kl. M
3 EL Zitronensaft	1/2 TL Zimtpulver
250 g Mehl	2 TL Lebkuchengewuerz
100 g Speisestaerke	2 TL Kakaopulver
1 TL Backpulver	150 g Apfelgelee
250 g Zimmerwarne Butter	2 EL Calvados
200 g Zucker	
Salz	

1. Aepfel schaelen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. Jedes Apfelviertel in drei Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer Arbeitsschale mit dem Zitronensaft marinieren.

2. Mehl, Staerke und Backpulver in einer Schuessel vermischen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in einer Kuechenmaschine in ca. 15 Minuten sehr schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Die Mehlmischung unterheben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

3. Die Teigmasse halbieren. Eine Teighaelfte mit dem Zimtpulver, die andere Teighaelfte mit dem Lebkuchengewuerz und dem Kakaopulver wuerzen. Beide Teigmassen in je einen Spritzbeutel ohne Tuelle fuellen.

4. Ein Backblech 35x20 cm mit Backpapier auslegen. Die Teigmassen abwechselnd in Streifen auf das Backblech spritzen. Den Teig mit den Apfelspalten belegen, dabei die Spalten leicht in den Teig druecken.

5. Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 35-40 Minuten backen Gas 1-2, Umluft 30 Minuten bei 160 Grad. Kuchen aus dem Ofen nehmen, 30 Minuten abkuehlen lassen.

6. Apfelgelee leicht erwärmen, mit dem Calvados würzen. Die Apfelstücke auf dem Kuchen mit dem Apfelgelee bestreichen.

Mengenangabe: 12 Stücke

3 Backen, Gebäck, Lebkuchen

3.1 HAERFLOCKEN-LEBKUCHEN

7 Eiweiss	1 Becher Pfefferkuchengewürz
200 g Puderzucker	50 g Mehl
250 g Gemahlene Haselnüsse	100 g Zarte Haferflocken
1 Zitrone; den Saft	40 (-50) Backoblaten; 8 cm Durchmesser
100 g Zucker	200 g Kuvertüre
50 g Mandelsplitter	
1 EL Zimt	

Eiweiss sehr steif schlagen. Nach und nach Puderzucker unterrühren. Haselnüsse, Zitronensaft, Zucker, Mandelsplitter, Zimt, Gewürz, Mehl und Haferflocken miteinander vermischen. Zutaten sorgfältig unter die Ei-Zucker-Masse rühren.

Teig auf die Oblaten streichen und 2 Stunden trocknen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten backen. Die abgekühlten Lebkuchen mit Kuvertüre bestreichen.

3.2 LEBKUCHENPLÄTZCHEN

250 g Butter	1 kg Weizenmehl; (oder halb Weizen- halb Dinkelmehl)
250 g Zucker (oder weniger)	10 g Pottasche
4 Eier	10 g Hirschhornsalz
500 g Honig, leicht erwärmt	1 EL Gänseeschmalz; nach Belieben
250 g Mandelkerne, gemahlen	<i>ZUM VERZIEREN</i>
250 g Haselnusskerne, gemahlen	Zuckerguss oder Kuvertüre
125 g Zitronat	Mandelhälften
125 g Orangeat	Walnüsse
125 g Rosinen	Pistazien
1 Abgeriebene Zitronenschale	Bunter Streuzucker
10 g Zimt	
5 g Nelken	
5 g Cardamon	

Butter, Zucker, Eier schaumig rühren. Zitronat, Orangeat, Rosinen sehr fein zerkleinern. Zimt, Nelken und Cardamon mahlen. Pottasche und Hirschhornsalz je in 1 Glas Kirsch-

wasser (oder Obstler) auflösen.

Alle Zutaten miteinander vermengen und gut wirken lassen. (Ueber Nacht oder laenger ruhen lassen.)

Den fertigen Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, mit Formen beliebig ausstechen oder in Vierecke schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze ca. 10 bis 15 Minuten backen. Abkuehlen und mit Zuckerguss oder Kuvertuere bestreichen. Mit Mandelhaelften, Walnuessen, Pistazien und buntem Streuzucker verzieren.

In einer Blechdose aufbewahren.

3.3 LEBKUCHENWUERFEL

250 g Honig	25 g Haselnuesse; gemahlen
350 g Zucker	1/2 Becher Lebkuchengewuerz
40 g Margarine	1 Schuss Muskatnuss
125 ml Wasser	750 g Mehl
30 g Hirschhornsalz	500 g Marzipan
1 TL Pulverkaffee	6 EL Johannisbeergelee
25 g Kakao	400 g Schoko-Glasur
2 Eier	

Honig, Zucker und Margarine schaumig ruehren. Kaffee, Hirschhornsalz und Kakao in Wasser auflösen und dazugeben.

Eier, Haselnuesse, Gewuerze und Mehl zugeben, zu einem Teig verkneten. Moeglichst ueber Nacht kuehl stellen. Auf einem gefetteten Backblech 3 mm dick ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen.

Aus dem Teig mehrere Platten backen. Jeweils eine Teigplatte mit Johannisbeergelee bestreichen und eine zweite Platte darauflegen.

Marzipan duenn ausrollen, auf die obere Platte legen und leicht andruecken. Die gefuellte Platten in 2 cm grosse Quadrate schneiden. Wuerfel mit Schokoglasur ueberziehen.

3.4 LUZERNER LEBKUCHEN

125 g Birnenhonig (eingedickter Birnensaft)	10 g Lebkuchengewuerz (erhaeltlich beim Baecker)
250 g Milch	50 g Butter
60 g Zucker	
350 g Ruchmehl	
12 g Natron	

Mehl, Natron und Lebkuchengewuerz gut sieben und in eine grosse Schuessel geben. In einer Pfanne Honig, Milch, Zucker und Butter aufwaermen (ca. 35-40 Grad). Alles zusammenmischen, aber nicht zu fest kneten. Mit Mehl ein Stueck aufgreifen und rund

formen (oder einfacher: die Masse in eine Cakesform abfuellen). Bei 200-210 Grad backen, ca. 25 Minuten. Zum Schluss mit heissem Birnenhonig bestreichen.

4 Backen, Gebaeck, Lebkuchen, X-mas

4.1 DINKEL-LEBKUCHEN

400 g Dinkel	150 g Getrocknete Pflaumen
125 g Butter	20 g Weinsteinbackpulver
250 g Honig	2 TL Zimt
3 Eier	2 EL Kakao
150 g Mandeln	1 Ei
150 g Haselnuesse	Walnusshaelften; zum Verzieren
150 g Rosinen	
150 g Getrocknete Aprikosen	

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

4.2 HEXENHAEUSCHEN AUS VOLLKORN-LEBKUCHEN

<i>LEBKUCHEN</i>	8 g Natron
500 g Honig	<i>EIWEISS-SPRITZGLASUR</i>
30 g Wasser	2 Eiweiss
4 Eier	250 g Puderzucker; gesiebt
650 g Roggenvollkornmehl	klein. Zitronensaft
10 g Lebkuchengewuerz	<i>DEXTRINGLASUR</i>
5 g Kakao	10 g Weizenstaerke; in
klein. Salz	175 ml Wasser
Vanille	
Zitronensaft	

Das Wasser anwaermen und den Honig zufuegen (aber nicht aufkochen). Dann die Eier zugeben und in der Kuechenmaschine oder mit dem Mixer kneten.

Den Kakao sieben und mit dem Vollkornmehl und dem Lebkuchengewuerz mischen, dann mit Salz, Vanille und Zitronensaft unter die Honig- Eimasse in der Ruehrmaschine kneten. Natron mit wenig Wasser verruehren und zum Teig dazugeben.

Nach dem Kneten den Teig 2 Stunden gekuehlt ruhen lassen.

Die vorgefertigten Schablonen auf Pappe aufzeichnen und ausschneiden.

Fuer die Dextringlasur die Staerke auf ein Blech geben und im Ofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten hellbraun roesten. Dann mit Wasser verruehren und gut aufkochen.

Fertigstellung:

Den Lebkuchenteig ca. 3 mm dick ausrollen und die Bauteile mit der Schablone ausschneiden. Auf's Backpapier legen, mit Milch abstreichen (fuer eine schoene gleichmaessige Braeunung) und bei 190 Grad ca. 10 bis 15 Min backen. Nach dem Auskuehlen mit Eiweiss-spritzglasur zusammenkleben.

Dazu die Zutaten fuer die Eiweiss-spritzglasur mit dem Mixer zu einer spritzfaehigen Glasur schaumig ruehren und in einen Spritzbeutel fuellen. Das Hexenhaeuschen noch phantasievoll mit anderen bunten Suessigkeiten verzieren.

4.3 HONIGKUCHEN VOM BLECH

500 g Honig	3 Eier
125 ml Oel; reichlich	100 g Gehacktes Zitronat
250 g Zucker	100 g Gehacktes Orangeat
700 g Mehl	3 EL Dosenmilch
1 Becher Backpulver	100 g Geschaelte Mandeln
250 g Geschaelte Mandeln gemahlen	100 g Zitronat
2 TL Gemahlener Zimt	100 g Belegkirschen
1 Schuss Gemahlene Gewuerznelken	Oel fuer das Backblech
1/2 TL Pimentpulver	
1 Schuss Salz	

Honig, Oel und Zucker unter Ruehren aufkochen und wieder abkuehlen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit den Mandeln, allen Gewuerzen, den Eiern, dem Zitronat und dem Orangeat mischen.

Die Honig-Oel-Masse zu dem Mehlgemisch geben und alles gut verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen.

Das Backblech einoele. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig mit bemehlten Haenden auf das Backblech druecken, glatt streichen und mit Dosenmilch bepinseln. In das Teigblatt mit einem Messer 7 x 7 cm grosse Quadrate leicht einschneiden. Jedes Quadrat mit Mandeln, Kirschen und Zitronatstuecken verzieren.

Den Honigkuchen auf der mittleren Schiebeleiste 35-45 Minuten backen. Den Kuchen etwas abkuehlen lassen, dann vom Backblech nehmen und in Quadrate teilen.

5 Backen, Kuchen

5.1 "FLAN DE SEMOULE" (GRIESSKUCHEN)

200 g Geriebener Teig	bzw.
1/2 l Milch	Tresterschnaps eingelegt
75 g Puderzucker	<i>GERIEBENER TEIG</i>
1 Schuss Salz	140 g Mehl
50 g Butter	60 g Kalte Butter
75 g Griess	2 EL Kaltes Wasser
2 Eier	
1 Handvoll Rosinen in Marc de Bourgogne	

In die kochende Milch Zucker, Salz und Butter geben. Unter staendigem Ruehren den Griess hineinrieseln lassen und 20 Minuten kochen. Den Topf vom Feuer nehmen, etwas abkuehlen lassen und die Eier sowie die in Marc eingeweichten Rosinen darunter mischen. Eine eingefettete Kuchenform mit dem geriebenen Teig auslegen, den Rand hoch ziehen. Darauf die Griessmischung geben. Den Kuchen fuer ca. 30 Minuten in dem auf 210 Grad vorgeheizten Backofen backen.

Mehl in eine Schuessel sieben. Die Butter in kleinen Stueckchen dazugeben. Beides mit den Haenden leicht reiben, bis die Masse gleichmaessig kruemelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser hineingeben. Mit einem Kochloeffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen.

5.2 12-LOEFFEL-KUCHEN

3 Eier	1 EL Kakao
12 EL Oel	100 ml Schattenmorellen
12 EL Zucker	<i>AUSSERDEM</i>
1 Becher Vanillezucker	200 ml Milch
12 EL Mehl	200 ml Sahne
1 Becher Backpulver	Schokostreusel
12 EL Milch	

Die Eier mit dem Oel und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen und anschliessend unterruehren. Den Kakao und die Milch hinzugeben.

Den Teig in eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser fuellen und die gut abgetropften Kirschen darauf verteilen. Die Masse 40 Minuten lang bei 180 Grad backen. Nach abgelaufener Backzeit den Kuchen erkalten lassen.

Den erkalteten Kuchen mit der Milch betraeufln und ueber Nacht durchziehen lassen. Am naechsten Tag die Sahne steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen. Zur Verzierung den Kuchen zum Schluss mit Schokostreuseln bestreuen.

5.3 ADVENTS-TEEBROT

5 Eier	250 g Mehl
250 g Zucker	<i>FUER DIE FORM</i>
1 Schuss Zimt	Butter
1 Schuss Nelken	Paniermehl
250 g Rosinen	
250 g Haselnuesse, ganz	

In der genannten Reihenfolge alle Zutaten verruehren, in eine gebutterte und mit Paniermehl ausgestreute Form geben und bei 180 Grad 1 Stunde auf der unteren Schiene backen. Der Teig ist ziemlich fluessig. Deshalb kann die Backzeit auch etwas laenger sein. Nadel- und Gabelprobe machen.

Nach dem voelligen Erkalten das Advents-Teebrot am besten in eine Alu-Folie einschlagen und erst nach einer Woche anschneiden. Duenne Scheiben schneiden!

Durch die ganzen Nuesse entsteht ein schoenes Muster.

5.4 ALTFRAENKISCHER BUTTERSTOLLEN

1200 g Mehl (Typ 405)	100 g Gestiftelte Mandeln
1 Becher Vanillezucker	50 g Zitronat
100 g Hefe	100 g Orangeat
400 ml Milch	50 ml Rum
100 g Zucker	<i>ZUM BESTREICHEN</i>
2 Eier	100 g Butter
1 Zitrone; abgeriebene Schale	2 Becher Vanillezucker
1 TL Salz	Puderzucker
400 g Weiche Butter	
300 g Rosinen	

Rosinen gut mit warmem Wasser waschen und mit gewuerfeltem Zitronat und Orangeat in eine kleine Schuessel geben, mit dem Rum uebergiessen, gut vermengen und durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Mehl in eine Schuessel sieben. Die Hefe zerbroeckeln und in eine kleine Schuessel geben. Mit einer Prise Zucker, einer Tasse Milch und etwas Mehl verruehren. Diesen Vorteig zugedeckt gehen lassen und dann zum gesiebten Mehl geben.

Eier, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, Butter und die restliche Milch dazugeben und zu einem trockenen, festen Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und etwa 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig durchkneten und die vorbereiteten Fruechte darunterkneten. Den Teig teilen und zwei Rollen daraus formen. Auf ein gebuttertes Backblech geben und mit je einer gebutterten Stollenform bedecken.

Die Stollen in der Form nochmals etwa 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad etwa eine Stunde backen. Die noch warmen Stollen mit

zerlassener Butter bestreichen und mit Vanillezucker bestreuen. Vor dem Aufschneiden mit Puderzucker bestreuen.

UNSER TIP: Butter wird aus Rahm, dem Fett der Milch hergestellt. Beim kraeftigen Schlagen des Rahms ballen sich die MilCHFETTKUEGELCHEN zu Butterkoernchen zusammen, die dann zu Butter geknetet werden. In einer amtlichen Qualitaetspruefung lassen die Molkereien Aussehen, Geschmack, Textur, Geruch, Wasserverteilung und Streichfaehgkeit ihrer Butter bewerten. Man unterscheidet Suessrahmbutter, Sauerrahmbutter und mildgesaeuerte Butter.

5.5 AMERIKANISCHER DATTELKUCHEN

350 g Datteln ohne Steine	300 ml kochendes Wasser
50 g Geschaelte Mandeln	2 Eier
200 g Zucker	400 g Weizenmehl
1/2 TL Vanillezucker	2 TL KAISER-NATRON
25 g Margarine	

Die heissen Datteln und die heissen Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Margarine mit dem kochenden Wasser uebergiessen, abkuehlen lassen und die Eier hineinruehren. Mehl mit Natron vermischen und ebenfalls verkneten. Den Teig in eine gefettete Backform (ca. 1 1/2 Ltr.) geben.

Backzeit: ca. 1 Stunde bei 175 Grad/Gasheerd Stufe 2.

Abwandlung: Die Datteln koennen teilweise oder ganz durch Feigen ersetzt werden. Mit Butter bestrichen schmeckt der Kuchen besonders gut.

5.6 AMERIKANISCHER KAESEKUCHEN

1 Becher Butterkekse	1 Vanillezucker
125 g Butter	200 ml Schattenmorellen
400 g Frischkaese	1 Becher Roter Tortenguss
125 g Puderzucker	
1/4 l Sahne	

Butterkekse zerbroeseln, mit der Butter verkneten. Masse in eine runde Kuchenform druecken. Frischkaese mit dem Puderzucker verruehren und auf die Keksmasse geben. Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und auf die Torte geben.

Schattenmorellen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschen auf der Sahne verteilen. Saft mit rotem Tortenguss kochen, etwas abkuehlen lassen und obenauf geben. 24 Std.in den Kuehlschrank geben.

5.7 APFEL-DUO KAESEKUCHEN

3 Aepfel	450 g Feines Duo
200 g Zucker	500 g Magerquark
3 EL Preiselbeermarmelade	2 EL Griess
4 Eier	1 Becher Backpulver
125 g Margarine	1 Becher Puddingpulver
1 Becher Vanillezucker	
1 Zitrone; den Saft	

Aepfel schaelen, quer halbieren, entkernen und in etwas Wasser bissfest duersten. Eine mit Backpapier ausgelegte Backform (26 cm Durchmesser) mit 50g Zucker ausstreuen, Apfelhaelften mit der Schnittflaeche nach unten hineinlegen und die Hohlräume mit Preiselbeermarmelade fuellen.

Eier trennen. Eigelb mit Margarine, restlichem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Feines Duo und Quark glattruehren. Griess, Backpulver und Puddingpulver mischen und mit der Duo-Masse vermengen. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Duo-Creme ueber die vorbereiteten Apfelhaelften streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 45 Minuten backen. Kuchen im ausgeschalteten Ofen weitere zehn Minuten ruhen lassen, aus der Form loesen und auf eine Tortenplatte stuerzen. Nach Wunsch mit geroesteten Mandelblaettchen bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, Backzeit: ca. 45 Minuten (+10 Minuten)

kj/kcal pro Stueck: 1327/317

Tip: Backpulver mit Griess mischen, dann verteilt es sich besser im Teig.

Mengenangabe: 12 Stuecke

5.8 APFEL-SANDKUCHEN MIT ZIMT

<i>FUER DEN MUERBETEIG</i>	300 g Marzipan
200 g Mehl	6 Eier (Raumtemperatur)
2 Eigelbe	1 Schuss Salz
50 g Zucker	1/2 Zitroen; den Saft
100 g Marzipanrohmasse	600 g Mehl
120 g Butter	100 g Weizenpuder
<i>FUER DIE SANDMASSE</i>	10 g Backpulver
500 g Butter (Raumtemperatur)	1 1/2 g Geschaelte Aepfel
400 g Zucker	Zimt

Die Teigzutaten verkneten, 30 Minuten kaltstellen und danach duenn (ca. 3 mm) auf die Bleche ausrollen und nachmals kalt stellen. Butter, Zucker, Marzipan und Gewuerze im Mixer schaumig ruehren, Eier nach und nach dazugeben. Mehl, Weizenpuder und

Backpulver mit dem Holzloeffel unter die schaumige Masse heben.

Die Masse auf den beiden Blechen verteilen, Aepfel duenn spalten. Die Apfelscheiben gleichmaessig darauf verteilen und mit Zimt bestaeuben. Bei 200 Grad ca. 45 Minuten im Backofen backen.

Fuer den Guss: 1/4 Liter Apfelsaft und 30 g Zucker mit einem Paeckchen Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und duenn auftragen.

Mengenangabe: 2 Kuchen

5.9 APFEL-ZWIEBELKUCHEN

125 ml Buttermilch	3 Zweige Thymian
20 g Butter oder Margarine	3 Zweige Majoran
200 g Weizen-Vollkornmehl	1/2 TL Kuemmel
1/2 Becher Trockenhefe	2 Eier
1/2 TL Salz	100 g Schlagsahne
1/2 TL Zucker	Salz und Pfeffer
300 g Rote Zwiebeln	Fett und Mehl fuer die Form
50 g Fruehstuecksspeck (Bacon)	
2 Aepfel	

Die Buttermilch und das Fett leicht erwaermen. Das Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Die lauwarme Buttermilch zugeben und alles gut durchkneten. Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten gehenlassen. Inzwischen die Zwiebeln abziehen, laengs halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Den Fruehstuecksspeck in Streifen schneiden und in einer Pfanne ausbraten, die Zwiebelringe zugeben und unter gelegentlichem Ruehren zehn Minuten duensten. Die Aepfel waschen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. Die Haelfte der Apfelviertel in Spalten, restliche Viertel kleinschneiden. Den Thymian und den Majoran abspuelen und von den Stielen zupfen, mit dem Kuemmel und den Apfelstuecken unter die Zwiebeln mischen. Die Eier und Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Eine Springform (Yen 18 cm) einfetten und mit wenig Mehl ausstaeuben. Den Hefeteig gut durchkneten und gleichmaessig in der Form verteilen, dabei einen Rand formen. Die Zwiebel-Apfel-Masse auf den Teig geben. Apfelspalten auf die Zwiebeln setzen und die Eier-Sahne daruebergeben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170, Gas Stufe 3 etwa 50 Minuten backen, eventuell nach 30 Minuten abdecken.

Naehrwerte: pro Portion ca. 860 Kalorien, 40 g Fett

Mengenangabe: 2 Portionen

5.10 APFELQUARKSCHNITTE

FUER BODEN

200 g Zucker
 200 g Butter
 400 g Mehl
 6 Eier
 Salz
 Vanille
 1 EL Backpulver

1000 g Quark

300 g Zucker
 4 Eigelb
 300 g Butter
 4 Eiweiss

BELAG

1500 g Aepfel; in Spalten schneiden
 Zimtzucker

QUARKMASSE

Boden:

Zucker, Butter, Eier, Salz und Vanille zu einem Rührteig zusammenrühren. Mehl und Backpulver unterziehen und in tiefem Bratenblech einfüllen. 15 Minuten vorbacken bei 180 Grad C im Backofen.

Quarkmasse:

Quark, Zucker und Eigelb verrühren. Dann die flüssige Butter einrühren und den Eiweiss Schnee vorsichtig unterziehen. Die Quarkmasse nun vorsichtig auf dem Teig verteilen.

Mit Aepfel und Zimt dekorieren. Ca. 25 Minuten fertigbacken bei 180 Grad C.

5.11 APPENZELER BIENENSTICH*TEIG*

300 g Mehl
 50 g Butter
 2 EL Zucker
 1 TL Salz
 150 ml Milch
 1 Becher Vanillezucker
 10 g Hefe

1 EL Milch

100 g Mandelblättchen

FUELLUNG

1 EL Staerkemehl
 200 ml Milch
 1 EL Zucker
 1 Ei
 1/2 Vanillestange

GUSS

50 g Butter
 3 EL Honig

100 ml Rahm

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig rühren und 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen. Die Zutaten fuer den Guss mischen und erwärmen. Teig in eine Springform (24 cm) geben. Die Gussmasse darauf verteilen. Im Ofen bei 180 Grad 25 Minuten backen bis der Guss goldbraun ist. Aus den Zutaten fuer die Füllung, jedoch ohne Rahm eine Creme kochen und erkalten lassen. Dann die geschlagene Sahne darunter mischen. Den Kuchen halbieren, Schnittfläche mit der Creme bestreichen und Kuchen wieder zusammensetzen.

5.12 ARABISCHE KUECHE: RAZZAT AL KADI - DER TURBAN DES RIC ...

500 g Mehl	500 g Honig
1/4 TL Salz	200 g Zerlassene Butter
1/2 l Wasser	
2 l Erdnussoel; zum Ausbacken	

Ergibt 15-20 Stueck

Mehl und Salz in eine Schuessel geben. Nach und nach das Wasser hinzufuegen und alles kraeftig durcharbeiten. Der Teig muss weich und elastisch sein. Inzwischen in einem Topf das Erdnussoel erhitzen. Den Teig zu 15-20 kleinen Baelchen formen, Ein Teigbaellchen auf die Arbeitsflaeche legen und mit den Innenflaechen der Haende zu einem dicken Faden ausrollen. Dann den Teigfaden mit dem Nudelholz zu einem 2-3 cm breiten Band rollen. Dieses kreisfoermig um die Finger einer Hand zu einem turbanaehnlichen Knaeuel aufwickeln. In das heisse Oel geben und von beiden Seiten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Mit dem restlichen Teig in gleicher Weise verfahren. Inzwischen den Honig in einem Topf langsam erwarmen. Die Gebaeckstuecke auf einer Platte anrichten und grosszuegig mit Honig und zerlassener Butter ueberziehen.

5.13 BANANENKUCHEN (VARIANTE)

<i>FUER DEN TEIG</i>	1 Becher Vanillepuddingpulver
125 g Weiche Butter	1 Becher Backpulver
150 g Zucker	50 g Gehackte Mandeln
1 Schuss Salz	3 Reife Bananen
1 Becher Vanillezucker	2 EL Zitronensaft
2 Eier	<i>FUER DEN GUSS</i>
1 EL Milch	100 g Kuvertuere
200 g Mehl	

Butter schaumig ruehren, Zucker, Salz und Vanillezucker dazugeben und so lange ruehren, bis der Zucker sich aufgeloeset hat. Die Eier nacheinander und Milch dazugeben. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, auf die Fett-Zucker-Eier-Mischung sieben und alles gut zu einem glatten Teig verruehren. Zum Schluss die gehackten Mandeln und die mit dem Zitronensaft zerdrueckten Bananen unterruehren.

Den Teig in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform fuellen und auf der untersten Schiene des vorgeheizten Backofens ca. 60 Minuten bei 190 bis 200 Grad backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form stuerzen und abkuehlen lassen.

Die Kuvertuere im Wasserbad schmelzen und den erkalteten Kuchen damit ueberziehen.

5.14 BANANENKUCHEN IV

200 Margarine	50 g Blockschokolade; gerieben
200 g Zucker	250 g Mehl
1 Becher Vanillezucker	1 Becher Backpulver
3 Eier; getrennt	<i>AUSSERDEM</i>
3 Bananen; zerdrueckt	Puderzucker od. Haselnussglasur
100 g Haselnuesse; gemahlen	

Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Margarine und die zerdrueckten Bananen verruehren. Schokolade, Nuesse, Mehl und Backpulver untermischen. Eiweiss zu Schnee schlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Kastenform fuellen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestaeuben oder mit Glasur ueberziehen.

Back-/Kochzeit: ca. 60 Min. bei 175 Grad

5.15 BARBARAS "SONNTAGSKUCHEN"

1 Springform 26 cm Durchmesser	6 Eiweiss,
250 g Butter	Salz
6 Eigelbe	Butter zum Ausfetten
250 g Zucker	Puderzucker zum Bestaeuben
250 g Ungeschaelte Mandeln, fein gerieben	
150 g Zartbitter-Schokolade, fein gerieben	

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter zusammen mit Zucker schaumig ruehren. Nach und nach Eigelbe darunter ruehren. Mandeln und Schokolade dazugeben und ebenfalls darunter ruehren.

2. Eiweisse zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben.

3. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand etwas fetten. Masse hineinfuellen. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 1 Std. backen.

4. Kuchen aus der Form nehmen, abkuehlen lassen und Puderzucker darueber sieben.

5.16 BASLER HONIGLEBKUCHEN

450 g Honig	6 g Lebkuchengewuerz
100 g Staubzucker	1 TL Zitronenraspel
1/2 kg Mehl	<i>FADENZUCKERGLASUR</i>
100 g Nuesse	150 g Zucker
300 g Aranzini	50 g Wasser
10 g Zimt gemahlen	

Staubzucker erhitzen u. wieder abkuehlen auf ca. 35 C.

Fuer die Fadenzuckerglasur, Wasser und Zuckerkurz aufkochen und kalt ruehren, bis Glasur milchig wird.

Mehl, Nuesse, Aranzini, Gewuerze, alles zusammen mischen und die abgekuehlte Honig-Zuckermischung dazugeben und alles zu einem Teig kneten. Diesen Teig einen Tag lagern. Gewuerze ziehen gut durch. Am naechsten Tag 1,3 dag Amonium mit 5 dag Kirschwasser anruehren und in den Lebkuchenteig einkneten. Fertigen Teig auf ca. 4 - 5 mm Staerke ausrollen, auf ein Blech das mit Backtrennpapier belegt ist, auflegen und mit Milch bestreichen.

Nach dem Backen noch im heissen Zustand mit Fadenzuckerglasur bestreichen.

Temperatur: 150 C Zeit: 20 - 25 Min.

Tip: Wichtig beim Lebkuchen, nicht zu dunkel backen, sonst wird er hart und trocken. Goldbraun backen und 1 bis 2 Tage im Kuehlschrank lagern, so wird er weich u. saftig.

5.17 BAUERNRAHMKUCHEN

FUER DEN MUERBETEIG

60 g Kalte Backmargarine

70 g Kalte Butter

50 g Zucker

15 g Vanillezucker

1/2 Ei

1 Schuss Salz

15 g Speisestaerke

200 g Mehl

2 Tropfen Bittermandelaroma

klein. Abgerieb. Zitronenschale (unbehandelt)

FUER DIE FUELLUNG

1 kg Quark (40 % Fett)

200 g Zucker

1 Vanilleschote

6 Eier

35 g Speisestaerke

600 g Sahne, geschlagen

200 ml (-400) Schattenmorellen

klein. Abgerieb. Zitronenschale (unbehandelt)

1 Schuss Salz

1 EL (-2) Milch

FUER DIE STREUSEL

100 g Butter

60 g Zucker

1/2 Vanilleschote

3 1/2 g Backpulver

160 g Mehl

klein. Abgerieb. Zitronenschale (unbehandelt)

klein. Bittermandelaroma

1 Schuss Salz

Alle Zutaten fuer den Muerbeteig ausser Staerke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Staerke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 28 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste koennen problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschliessend 10 Minuten im 180 Grad heissen Ofen backen. Den ausgekuehlten Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und einen Ring um den vorgebackenen Muerbeteig geben. Den Rand zwischen Ring und Muerbeteig innen

und aussen mit etwas von dem restlichen rohen Teig abdichten, damit die Quarkmasse nicht auslaufen kann.

Fuer die Streusel Butter mit Vanillemark, Salz, Zitronenabrieb, Bittermadelaroma und Zucker glatt kneten. Mehl und Backpulver zusammen sieben und zur Buttermasse geben. Alles kneten, bis Streusel entstehen.

Fuer die Fuellung Vanilleschote halbieren und das Mark herausstreichen. Speisestaerke und Milch mit einem Schneebesen vermischen. Dann mit Quark, Vanillemark, Zucker, Eiern, Salz und Zitronenschale mischen, zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. 1/4 der Masse auf den Muerbeteigboden geben. Darauf die gut abgetropften Schattenmorellen verteilen und anschliessend die restliche Quarkmasse darauf geben. Mit den Streuseln bestreuen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Dann herausnehmen und 20 Minuten abkuehlen lassen. Dann bei 150 Grad wieder in den Ofen geben, bis die Masse an die Ringgrenze backt. Den Kuchen wieder herausnehmen und abkuehlen lassen. Das Ganze 3-4 mal wiederholen, bis der Kuchen fertig gebacken ist.

Kuchen auskuehlen lassen, aus dem Ring schneiden und mit Puderzucker abstauben.

5.18 BECHERKUCHEN

2 Becher Sahne (200 g)	<i>AUSSERDEM</i>
1 Becher Zucker	125 g Butter
4 Eier	1 Becher Zucker
1 Becher Vanillezucker	4 EL Milch
2 Becher Mehl	200 g Gehobelte Mandeln
1 Becher Backpulver	
1 Schuss Salz	

Die erstgenannten Zutaten miteinander verruehren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Backzeit: 15 Min. bei 175 Grad mittlere Schiene Butter zerlassen und mit den uebrigen Zutaten mischen. Die Masse auf den Kuchen streichen. Backzeit: weitere 10 Min. bei 175 Grad obere Schiene.

Tip/Serviervorschlag: Der Kuchen schmeckt am besten frisch, gleich nach dem Abkuehlen.

5.19 BERLINER NAPFKUCHEN

300 g Mehl	1 Zitrone; die Schale
15 g Hefe	200 g Korinthen
125 ml Lauwarme Milch; knapp	Schokoladen-Fettglasur
100 g Zucker	2 EL Pinienkerne
175 g Butter	Butter oder Margarine fuer die Form
1 Schuss Salz	Semmelbroesel
3 Eier	

Eine Napfkuchenform mit Fett ausstreichen und mit Semmelbroeseln ausstreuen. Das Mehl in eine Schuessel sieben und in die Mitte eine Vertiefung druecken. Die Hefe hineinbroeckeln und mit der Milch, etwas Zucker und Mehl verruehren.

Den Hefevorteig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Die Butter zerlassen und mit dem restlichen Zucker, dem Salz, den Eiern, der Zitronenschale, dem gesamten Mehl und dem Hefevorteig verruehren. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Korinthen waschen und abtropfen lassen und unter den Hefeteig kneten. Den Teig in die Form fuellen und auf der unteren Schiebeleiste 50 Minuten backen.

Den Napfkuchen zum Abkuehlen auf ein Kuchengitter stuerzen.

Die Fettglasur im Wasserbad zerlassen und den Kuchen damit ueberziehen. In die noch weiche Glasur die Pinienkerne druecken.

5.20 *BESCHWIPSTER LIEBHABER*

250 g Butter

250 Zucker

1 Becher Vanillezucker

4 Eier

1 Becher Orangeback

1 Schuss Salz

1 TL Lebkuchengewuerz

2 TL Backpulver

2 EL Kakaopulver

200 g Mandeln

100 g Raspelschokolade

ZUM TRAENKEN

8 EL Whiskey

2 EL Vanillezucker

2 EL Instant - Kaffee

2 TL Zucker

AUSSERDEM

Puderzucker

Aus den erstgenannten Zutaten einen Ruehrteig herstellen. Den Teig in eine gefettete und mit suessem Paniermehl ausgestreute Springform fuellen. Nach Vorschrift backen. Whiskey, Kaffeepulver, Zucker und Vanillezucker verruehren und erwaermen. Mit einem Holzspiess mehrmals in den erkalteten Kuchen stechen und mit der Whiskey- Mischung traenken.

Den Kuchen in Folie einpacken und zwei Tage durchziehen lassen. Danach mit Puderzucker bestaeuben.

Back-/Kochzeit: 60 Min. bei 180 Grad

5.21 *BIENENSTICH*

FUER DEN HEFETEIG

150 g Mehl

20 g Zucker

30 g Butter

55 ml Milch; ca.

15 g Hefe

1 Schuss Salz

FUER DIE DECKE

100 g Zucker

75 g Butter

30 g Honig

50 ml Fluessige Sahne

75 g Gehobelte Mandeln

FUER DIE FUELLUNG

1/2 l Frischmilch

140 g Zucker

4 Eigelbe

40 g Puddingpulver

5 Blatt Gelatine

500 ml Geschlagene Sahne

Hefeteig:

Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen, mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. 2 mal 10 Minuten abdecken und ruhe stellen, danach mit dem Rollholz kreisrund (26 cm Durchmesser) ausrollen und in eine mehlierte Springform (26 cm Durchmesser) legen.

Decke:

Alle Zutaten ausser den Mandeln in einen Topf geben und etwas einkochen. Dann die Mandeln dazugeben. Die ganze Masse auf dem Hefeteig verteilen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und waagrecht in 2 Teile schneiden. Die untere Hälfte wieder in die Form legen, die obere in 12 oder 14 Stücke einteilen.

Fuellung:

Milch und Zucker kochen, in einem Gefäss das Eigelb und das Puddingpulver mit etwas Milch gut glattrühren. So entsteht keine 'original' bayerische Creme, aber fuer den Hobbykoch ist es so einfacher. 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Wenn die Milch kocht, mit dem angerührten Puddingpulver abbinden. In die heisse Masse die ausgedrückte Gelatine geben und verrühren. Die Masse auf ca. 28 Grad abkühlen lassen. Dabei häufig umrühren, damit keine Haut entsteht. Vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben, den Hefeboden in der Form damit füllen und die eingeteilte Bienenstichdecke auflegen. Ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5.22 BIENENSTICH VARIANTE

500 g Mehl

1/4 l Lauwarme Milch; reichlich

3 EL Zucker

1 Becher Hefe

1 TL Salz

100 g Butter

1 EL Öl

BELAG

150 g Butter

100 g Zucker

1 EL Honig

150 g Gehobelte Mandeln

5 EL Sahne oder Milch

FUELLUNG

375 ml Milch

2 EL Zucker

1 Becher Vanillinzucker

1 Becher Vanillepuddingpulver

4 Blatt Weiße Gelatine

300 ml Sahne

Milch, Hefe und Zucker verruehren, mit dem Mehl vermengen. Salz, Butter und Oel hinzufuegen und so lange kneten, bis sich der Teig vom Schuesselrand loest. Teig 30 Min. ruhen lassen, dann nochmals durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Fuer den Belag die Zutaten kurz aufkochen lassen, abkuehlen und auf den Hefeteig streichen. Bei 200 Grad ca. 25 Min. backen.

Fuer die Fuellung einen Pudding kochen. In den noch heissen Pudding die eingeweichte Gelatine geben und den Pudding kaltruehren. Die geschlagene Sahne unter den Pudding heben.

Den erkalteten Kuchen in der Mitte durchschneiden und mit der Creme fuellen. Oberste Schicht auflegen.

5.23 BLECHKUCHEN MIT BUNTEM BELAG

FUER DEN TEIG

300 ml Fettarme Milch
1 Becher Frische Hefe
60 g Zucker
500 g Mehl
1 Schuss Jodsalz
75 g Diaet-Backmargarine
Margarine; fuer das Blech

500 g Kleine Pfirsiche
500 g Kirschen
150 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
1 Eigelb
100 g Mehl
50 g Zucker
74 g Diaet-Backmargarine
100 g Mandelblaettchen

FUER DEN BELAG

500 g Pflaumen oder Zwetschgen

Milch lauwarm erwaermen. Hefe zerbroeckeln und mit vier Essloeffeln Milch und einer Prise Zucker verruehren. Mit einem Tuch abgedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. Mehl, Salz, Diaet-Backmargarine und restliche Milch und Zucker zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Hefeteig durchkneten, ausrollen, ein grosses, gefettetes Backblech damit auslegen, mit Semmelbroeseln bestreuen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Fuer den Belag Pflaumen oder Zwetschgen, Pfirsiche und Kirschen waschen und abtropfen lassen. Pflaumen oder Zwetschgen halbieren und entkernen, Pfirsiche kurz in heisses Wasser legen, kalt abschrecken, die Haut abziehen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Kirschen entstielen und entsteinen. Jeweils ein Drittel der Teigflaeche mit den Obstsorten belegen. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Eigelb verkneten, in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle fuellen und gitterartig auf den Teil mit den Pfirsichen spritzen. Mehl mit Zucker und Diaet-Backmargarine verkneten und als Streusel auf den Pflaumen verteilen. Kirschen dick mit Mandelblaettchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas Stufe 2-3) ca. 45-50 Minuten backen.

Mengenangabe: 24 Stuecke

5.24 BRANDTEIGRING MIT HIMBEERQUARK

FUER DEN TEIG

220 ml Wasser
1 Schuss Salz
1 EL Zucker
1/2 TL Geriebene Orangenschale
50 g Butter
145 g Mehl
2 Eier
1 TL Butter fuer die Form

FUER DIE FUELLUNG

100 g Sahne
100 g Sahnequark
60 g Zucker
300 g Himbeeren
1 EL Orangenlikoer
1 EL Puderzucker

Das Wasser, das Salz, den Zucker, die Orangenschale und die Butter zusammen aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und das gesiebte Mehl auf einmal zugeben. Mit einem Holzloeffel rühren. Den Topf wieder auf die Platte stellen und so lange weiterrühren, bis sich der Teig von den Wänden und vom Boden des Topfes löst (ca. 3 Minuten). Den Topf vom Herd wegziehen und die Eier nacheinander tüchtig unter den Teig arbeiten.

Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit der Butter bestreichen und auf ein Kuchenblech stellen. Den Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

Einen etwa 4 cm breiten Rand auf den Springformboden spritzen. 15 Min. kühlenstellen. Inzwischen den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Blech mit dem Ring in den vorgeheizten Ofen geben, bei schwacher Hitze auf der mittleren Schiene 35 Min. backen. 2-3 Min. abkühlen lassen und auf ein Gitter setzen.

Sahne steif schlagen, mit Quark und Zucker mischen und die Himbeeren und den Orangenlikoer darunterziehen. Den Ring nach dem Erkalten quer durchschneiden und mit der Himbeercreme füllen. Mit Puderzucker bestreuen.

5.25 BROESMELI-KUCHEN (KUCHEN AUS ALTBACKENEM BROT)

8 Eigelb
250 g Zucker
250 g Paniermehl; am besten von dunklem Mischbrot
125 g Geriebene Mandeln
1 TL Zimt
50 g Zitronat
1 Zitrone; abgeriebene Schale
8 Eiweiss; steif geschlagen

200 ml Malaga-Wein

FUER KINDER STATT MALAGA

100 ml Himbeersirup; mit
100 ml Wasser; verdünnt

FUER DIE FORM

klein. Butter
1 EL Paniermehl

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten (ausser Malaga oder Sirup) beifügen. In eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl bestreute Springform geben, 45 Minuten bei Mittelhitze (150 Grad) backen. Kuchen aus der Springform nehmen und auf

ein Kuchengitter stuerzen, so dass sich das Gittermuster in die Oberflaeche des Kuchens drueckt. Dann den Kuchen auf eine Tortenplatte umdrehen und mit dem Malaga bzw. Himbeersirup begiessen.

5.26 BROTKUCHEN MIT HONIG (BINT AL-SAHN)

1/2 Becher Hefe	Mehl; fuer die Arbeitsflaeche
250 g Butterschmalz; ersatzweise geklaerte Butter oder Ghee	Salz
2 Eier	1 1/2 TL Schwarzer Kuemmel (tuerkischer Lebensmittelladen)
2 EL Verquirktes Ei	150 g Aromatischer Honig
400 g Mehl	

Das Rezept ist fuer 1 runde Form von 30 cm und 3-4 cm hohem Rand.

Zu Beginn eines Essens wird der suesse Brotkuchen "Tochter des Tellers" serviert.

Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser aufoesen, glattruehren. 100 g Butterschmalz erwaermen. In einer Schuessel die 2 Eier verquirken, die Haelfte des Mehls daruebersieben, mit dem Hefewasser und 1 TL Salz vermischen. Schmalz nach und nach einruehren.

Restliches Mehl unterarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche 5 Minuten durchkneten, bis er glatt und elastisch ist. Zugedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig durchkneten, in 10 gleich grosse Stuecke teilen und zu Baellchen rollen. Restliches Butterschmalz erwaermen. Die Form leicht einfetten.

Das erste Baellchen auf bemehlter Flaeche in der Groesse der Form hauchduenn ausrollen und hineinlegen. Grosszuegig mit Butterschmalz bepinseln. Naechstes Baellchen genauso ausrollen, auf die erste Schicht legen und mit Butterschmalz bepinseln. Fortfahren, bis alle Teigblaetter uebereinander in der Form liegen.

Die Oberflaeche mit Ei bestreichen und mit schwarzem Kuemmel bestreuen. An einem vor Zugluft geschuetztem, warmem Platz 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Form in die Ofenmitte schieben, Hitze auf 220 Grad herunterschalten und den Teig in 15-20 Minuten goldgelb backen. Sofort mit einem EL Butterschmalz einpinseln, etwas Honig vorsichtig ueber die Oberflaeche laufen lassen. Restlichen Honig dazu servieren. Man zupft mit der Hand ein Stueck Brotkuchen aus der Form und gibt Honig darauf.

Mengenangabe: 6 Personen

5.27 BURGUNDERTORTE

FUER DEN BUTTERMUERBTEIG

125 g Zucker
 65 g Butter
 190 g Mehl
 1 Eigelb

4 Eier
 2 Eigelb
 85 g Zucker
 65 g Mehl
 65 g Staerke
 65 g Butter

FUER DIE BURGUNDERBOEDEN

100 g Eiweiss (3-4 Eier)
 25 g Zucker
 200 g Zucker
 50 ml Wasser
 30 g Gehobelte Mandeln
 20 g Kakaopulver

FUER DIE CR+ME
 1/2 l Milch (3,5 %)
 45 g Puddingpulver
 65 g Zucker
 250 g Butter
 100 g Nougat

FUER DEN WIENER BODEN

Muerbteigboden:

Zutaten mit den Haenden zu einem Teig kneten. Kuehl stellen. Den Teig ausrollen (Durchmesser 26 cm) und im Backofen bei 200 Grad 5 bis 10 Minuten lang backen.

Burgunderboeden:

Eiweiss und Zucker zu Eischnee schlagen. Den anderen Zucker mit dem Wasser gut aufkochen und langsam in das aufgeschlagene Eiweiss einlaufen lassen. Langsam die Masse kaltschlagen. Die gehobelten Mandeln und den Kakao unterheben. Die Masse auf Backpapier aufstreichen, sodass zwei runde Boeden mit jeweils 28 cm Durchmesser entstehen. Das Papier auf einem Blech im Backofen bei 50 Grad 12 Stunden, am besten ueber Nacht, trocknen lassen.

Wiener Boden:

Eier, Eigelbe und Zucker auf einem warmen Wasserbad aufschlagen. Mehl und Staerke unterheben. Die Butter erhitzen und die heisse Butter untermelieren. In einer Form mit 26 cm Durchmesser und 6 cm Hoehe bei 200 Grad ca. 25 Minuten im Backofen backen.

Nougatcreme:

Den Pudding kochen. Nach dem Erkalten mit der Butter zu einer Buttercreme aufschlagen und dem Nougat abschmecken.

Aufbau der Torte:

Erst den Muerbteigboden, dann mit Nougatcreme einstreichen. Darauf einen Burgunderboden und wieder Nougatcreme. Ein Drittel des Wiener Bodens waagerecht durchschneiden und ebenfalls darauflegen. Wieder Nougatcreme. Darauf den zweiten Burgunderboden legen und die Torte kuehlstellen.

Die Torte auf 26 cm Durchmesser zurechtschneiden. Aus den Abschnitten eine Kuppel formen und diese mit Creme einstreichen. Mit einem Drittel des Wiener Bodens abdecken und mit Nougatcreme einstreichen.

Die Kuppel mit Krokant bestreuen und den Rand mit geraspelter Kuvertuere eindecken.

5.28 BUTTER-ZUCKER-KUCHEN*FUER DEN TEIG*

500 g Mehl
 1 Wuerfel Hefe (42 g)
 1/4 l Lauwarme Milch
 75 g Zucker
 1 Schuss Salz
 3 Eier

80 g Butter oder Margarine

FUER DEN BELAG

125 g Butter
 100 g Zucker
 200 g Schlagsahne

Mehl in eine Schuessel geben, in die Mitte eine Mulde druecken und die Hefe hineinbroeckeln. Mit etwas lauwarmen Milch, einem TL Zucker und wenig Mehl zu einem Vorteig verruehren und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker mit einer Prise Salz, Eiern und weicher Butter oder Margarine schaumig ruehren, auf den Mehland geben und mit Mehl, Vorteig und restlicher lauwarmen Milch zu einem glatten Teig verkneten. Teig so lange kneten, bis er sich vom Schuesselrand loest. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufuegen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den gegangenen Teig nochmals kurz durchkneten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Fuer den Belag in regelmaessigen Abstaenden mit dem Finger Mulden in den Teig druecken. Die Haelfte der Butter schmelzen, die andere Haelfte in Floeckchen schneiden und in den Mulden verteilen. Die gesamte Teigoberflaeche mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit dem Zucker bestreuen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen. Nach dem Backen noch heiss mit der Sahne bepinseln oder betraeufln.

Etwas auskuehlen lassen und vor dem Servieren in Stuecke schneiden.

5.29 BUTTERKEKSTORTE*BODEN*

18 Butterkekse
 150 g Butter

3 EL Zucker

1 Zitrone; Saft und abgeriebene Schale
 100 g Pinien- oder Mandelkerne geschaelt
 100 g Rosinen

FUELLUNG

500 g Quark
 4 Eier

1 Becher Vanillezucker

Fuer den Boden Kekse zwischen 2 Lagen Haushaltspapier legen und mit dem Wellholz rasch einige Male darueber fahren. Broesel und Butter miteinander vermengen und die Masse in eine 24-cm-Springform druecken.

Fuer die Fuellung alle Zutaten miteinander mischen, auf den Kuchenboden geben und 1/2 Stunde lang backen. Im Ofen abkuehlen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.30 BUTTERKUCHEN VON FEINEM WEISSBROTTEIG

1250 g Broetchenteig; beim Baecker bestellt 2 TL Muskatbluete
 250 g Abgeklaerte Butter; noch etwas warm 250 g Rosinen; oder Korinthen
 3 EL Zucker
 2 Erwaermte Eier

In Faellen wo die Zeit zum Bereiten eines Butterkuchens sparsam zugemessen ist, kann nachstehende Vorschrift dienen: 1250 g beim Baecker bestellter Broetchenteig, 250 g abgeklaerte, noch etwas warme Butter, 3 EL durchgeseibter Zucker, 2 erwaermte Eier, 2 TL Muskatbluete und 250 g Rosinen oder Korinthen, welche in warmem Wasser gewaschen werden.

Dies alles wird mit dem Teig vermischt, der jedoch moeglichst wenig verarbeitet werden darf. Wenn derselbe auf der Platte gut aufgegangen ist, so bestreuen man ihn mit einer Mischung von groeblich gestossenem Zucker und Zimmet, lege auch 125 g in Stueckchen zerpfloekte Butter darueber hin und backe den Kuchen schnell gar. Das Besprengen nach dem Backen mit Rosenwasser oder Wein ist hier zu empfehlen.

5.31 CAIPIRINHA-GUGELHUPF

TEIG

3 (-4) Limetten
 6 Eier (Kl. M)
 300 g Weiche Butter
 150 g Brauner Zucker
 300 g Mehl
 100 g Speisestaerke
 1 Becher Backpulver
 150 ml Zuckerrohrschnaps; z.B. Cachaca
 Salz
 100 g Zucker
 Fett und Mehl fuer die Form

Sirup und Limettenscheiben

1 Limette
 100 g Zucker
 6 EL Zuckerrohrschnaps

GLASUR UND DEKORATION

75 g Aprikosenkonfituere
 150 g Puderzucker
 2 EL Limettensaft
 2 TL Zuckerrohrschnaps
 2 EL Brauner Zucker

Raffiniert - Ganz einfach

1. Fuer den Teig von 2 Limetten die Schale abreiben und aus allen Limetten 100 ml Saft aaspresen. Die Eier trennen. Die Butter und den braunen Zucker mit den Quirlen des Handruehrers sehr weisscremig aufschlagen, bis der Zucker geloest ist. Eigelb nacheinander gut untarruehren. Mehl, Speisestaerke und Backpulver in eine Schuessel sieben und mischen, mit Limettenschale, -saft und Zuckerrohrschnaps unter die aufgeschlagene Butter

ruehren. Eiweiss (bis auf 3 Tl) mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den weissen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig ziehen.

2. In eine gefettete, mit Mehl ausgestaeubte Gugelhupfform (1 1/2 Ltr. Inhalt) fuellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der

2. Einschubleiste von unten 50-60 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Inzwischen die Limette in sehr duenne Scheiben schneiden. Zucker, 2 El Wasser und Zuckerrohrschnaps aufkochen, bis der Zucker geloest ist. Die Limettenscheiben in den Sirup geben, einmal kurz aufkochen, dann die Scheiben herausheben und abtropfen lassen. Den Sirup aufbewahren.

3. Den heissen Kuchen 5 Minuten in der Form auskuehlen lassen, dann stuerzen. mehrfach mit einem Holzstaebchen einstechen und mit dem Sirup traenken.

4. Konfituere bei milder Hitze erwaermen, den warmen Gugelhupf damit glasieren und abkuehlen lassen. Fuer die Glasur Puderzucker, restliches Eiweiss, Limettensaft und Zuckerrohrschnaps in einem hohen Becher mit den Quirlen des Handruehrers zu einem festen Guss aufschlagen, ueber den Kuchen geben und etwas fest werden lassen. Dann mit den Limettenscheiben und braunem Zucker garnieren und die Glasur ganz fest werden lassen.

Mengenangabe: 14 Stuecke

5.32 EIERLIKOER-KUCHEN II

5 Eier

250 g Puderzucker

2 Becher Vanillezucker

1/4 l Sonnenblumenoel

1/4 l Eierlikoer

125 g Mehl

125 g Speisestaerke

1 Becher Backpulver

FUER DIE FORM

Fett

Semmelbroesel

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handruehrers schaumig ruehren. Oel und Eierlikoer unter Ruehren zugiessen. Mehl, Speisestaerke und Backpulver mischen, daruebersieben und vorsichtig unterruehren. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Semmelbroeseln ausstreuen. Teig einfuellen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad/ Umluft 150 Grad/Gas Stufe 2 etwa 50-60 Minuten backen.

Tips Zum Einfrieren geeignet. Haltbarkeit etwa drei Monate.

Zeit 10 Minuten ohne Wartezeit

Naehrwerte: : pro Stueck ca. 335 Kalorien, 1393 Joule.

Mengenangabe: 16 Stuecke

5.33 EIERLIKOER-TORTE I

80 g Butter	1 EL Weinbrand
80 g Zucker	<i>AUSSERDEM</i>
1 Becher Vanillezucker	400 ml Sahne
6 Eier; getrennt	2 Becher Sahnesteif
200 g Gem. Mandeln	1 Becher Vanillezucker
1 TL Backpulver	100 g Eierlikoer
100 g Zartbitter-Schokolade; gerieben	100 g Schokoladenraspeln
1 EL Rum	

Fett schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben. Eigelb nach und nach unterrühren. Mandeln, Backpulver und Schokolade unterrühren. Rum und Weinbrand zugeben.

Eiweiss steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Nach Vorschrift backen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und den erkalteten Kuchen damit bestreichen. Eierlikoer daruebergiessen, mit Sahnetupfen verzieren und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Back-/Kochzeit: ca. 60 Min. bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen

5.34 EIERLIKOERKRANZ

<i>TEIG</i>	600 ml Milch
5 Eier (Kl. M)	2 Becher Vanille-Puddingpulver
200 g Puderzucker	100 g Puderzucker
1 Becher Vanillezucker	400 ml Eierlikoer
Salz	1 Orange (unbehandelt)
1/4 l Oel	250 g Butter
1/4 l Schlagsahne	<i>DEKORATION</i>
125 g Mehl	1 Blatt Weisse Gelatine
125 g Speisestaerke	100 ml Eierlikoer
1 Becher Backpulver	1 Clementine
Fett und Mehl fuer die Form	2 EL Pistazien

CREME

1 Vanilleschote

1. Fuer den Teig Eier, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handruehrers sehr cremig rühren. Oel und Schlagsahne nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestaerke und Backpulver sieben und kurz unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestaeubte Frankfurter- Kranz-Form (21/4 l Inhalt) füllen. Im heissen Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 40-50 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Dann aus der Form stuerzen und auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen.

2. Fuer die Creme die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Laenge nach aufschlitzen und das Markherauskratzen. 6 El Milch, Puddingpulver, Vanillemark und 50 g Puderzucker verruehren. Die uebrige Milch mit dem Eierlikoer aufkochen, die Puddingmischung dazugeben und nochmals unter Ruehren gut aufkochen lassen. In eine Schuessel fuellen und direkt auf der Oberflaeche mit Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Auskuehlen lassen.

3. Von 1/2 Orange die Schale duenn ineinem langen Streifen spiralförmig abschaelen und beiseite legen. Von der anderen Orangenhaelfte die Schale abreiben und 5 El Saft auspressen. Abgeriebene Orangenschale, restlichen Puderzucker und weiche Butter mit den Quirlen des Handruehrers sehr cremig ruehren, den Pudding nach und nach unterruehren. Die Creme 1 Stunde kalt stellen.

4. Kranz zweimal waagerecht durchschneiden, so dass drei Boeden entstehen. Boeden mit dem Orangensaft betrauefeln. Je 1/4 der Creme auf die unteren 2 Ringe streichen, alle drei Ringe aufeinandersetzen. Dann den Kranz rundherum mit der uebrigen Creme einstreichen und 1 Stunde kalt stellen.

5. Fuer die Dekoration die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdruecken und bei milder Hitze aufoesen. Mit dem Eierlikoer verruehren und kalt stellen, bis die Masse anfaengt fest zu werden. In eine kleine Pergamenttuete fuellen und den Kranz rundherum damit verzieren. 20 Minuten kalt stellen. Die Clementine mit der Schale in Scheiben schneiden, diese halbieren, und Rundung an Rundung zu einem Schmetterling auf den Kranz setzen. Orangenschale in Streifen schneiden, dazwischenlegen, einige Pistazien als Fuehler daransetzen. Die uebrigen Pistazien mahlen und den Kranz damit bestreuen.

EIGENSCHAFTEN: Ganz einfach, Raffiniert

: ZUBEREITUNGSZEIT 90 min.

Mengenangabe: 14 Stuecke

5.35 EIERLIKOERKUCHEN I

5 Eier	125 g Mehl
250 g Puderzucker	125 g Kartoffelmehl
2 Becher Vanillezucker	1 Becher Backpulver
1/4 l Eierlikoer	

Eier mit Puder- und Vanillezucker schaumig schlagen. Oel und Eierlikoer langsam zugiesen und verruehren. Mehl, Backpulver und Kartoffelmehl mischen und unterruehren. Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kranzform fuellen.

Back-/Kochzeit: ca. 90 Min. bei 175 Grad (Gas Stufe 2) im nicht vorgeheizten Backofen

5.36 EIERLIKOERKUCHEN MIT SCHOKOGLASUR

1 2-Liter Gugelhupfform	250 ml Speiseoel
125 g Mehl, gesiebt	250 ml Eierlikoer
125 g Speisestaerke	Butter zum Ausfetten
1 Becher Backpulver	Mehl zum Ausstreuen
250 g Puderzucker, gesiebt	200 g Zartbitter-Kuvertuere; verfluessigt
2 Becher Vanillezucker	
5 Eier	

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Speisestaerke, Backpulver, Puderzucker und Vanillezucker mischen. Eier, Oel und Eierlikoer zufuegen und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verruehren.
2. Teig in eine ausgefettete, mit Mehl ausgestaeubte Gugelhupfform fuellen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.
3. Kuchen herausnehmen, etwa 10 Minuten in der Form erkalten lassen, auf ein Kuchengitter stuerzen und voellig erkalten lassen.
4. Kuchen mit der fluessigen Kuvertuere ueberziehen. Kuvertuere fest werden lassen und Kuchen anrichten.

5.37 ERDBEER-VANILLE-TARTE

100 g Mehl	1 Becher Vanille-Puddingpulver
1 TL Backpulver	500 g Vanillejoghurt
100 g Gemahlene Haselnuesse	750 g Erdbeeren
100 g Butter/Margarine	1 Becher Roter Tortenguss
100 g Zucker	220 ml Apfelsaft
Salz	3 EL Erdbeerlikoer
1 Orange; die Schale	1 TL Puderzucker
1 Ei (Kl. M)	
250 ml Milch	

1. Mehl und Backpulver in eine Schuessel sieben, Nuesse, weiches Fett in Stueckchen, 30 g Zucker, 1 Prise Salz, Orangenschale und Ei zugeben und alles mit den Knethaken des Handruehrers zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Std. im Kuehlschrank ruhen lassen.
2. Fuer die Fuellung 200 ml Milch aufkochen. Puddingpulver, 40 g Zucker und 50 ml Milch glattruehren, in die kochende Milch ruehren, nochmals gut aufkochen lassen. In eine Schuessel fuellen, etwas abkuehlen lassen.
3. Teig auf einer bemehlten Flaechе auf 28 cm ausrollen, in eine gefettete Tarteform (24 cm) legen, den Boden mehrfach einstechen. Vanillejoghurt unter den Vanillepudding ruehren, die Masse auf den Boden streichen. Im heissen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 35-40 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Abkuehlen lassen.
4. Erdbeeren waschen, putzen und auf die Tarte setzen. Tortengusspulver mit 30 g Zucker,

Apfelsaft und Erdbeerlikoer nach Packungsanweisung zubereiten, mit einem Loeffel ueber die Erdbeeren verteilen, Guss fest werden lassen. Mit Puderzucker bestaeubt servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

5.38 FLUFFY SPONGE CAKE

6 Eigelb	1/3 Tasse Wasser; kalt
1 1/2 Tasse Zucker	2 TL Vanillezucker
1 1/2 Tasse Mehl	1 TL Zitronensaft
1 TL Backpulver	1 TL Zitronenschale
1/2 TL Cream of Tartar	6 Eiweiss
1/2 TL Salz	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eigelbe verruehren bis sie schoen dick und cremig sind, ca. 5 Minuten danach langsam den Zucker unterruehren. Dann nacheinander, Mehl Backpulver, Salz, Wasser, Vanille und Zitronenschale unterruehren. In einer anderen Schuessel, die Eiweisse mit Cream of Tartar schlagen bis sie Spitzen bilden. Die Eigelbmischung vorsichtig unterheben und die Mischung in eine ungefettete Kuchenform (mit Mittelkamin) geben. 60-65 Minuten backen, wenn der Kuchen durchgebacken ist, die Form zum Abkuehlen umgekehrt ueber eine Flasche stuelpen.

Man serviert die Kuchenstuecke mit frischen Fruechten und oder Schlagsahne.

5.39 FRANKFURTER KRANZ

ZUTATEN FUER DEN TEIG

250 g Mehl
70 g Speisestaerke
1 Becher Backpulver
250 g Zucker
1 Schuss Salz
150 g Weiches Fett
5 Eier

ZUTATEN FUER DIE FUELLUNG

1/2 l Milch

1 Eigelb
1 Becher Vanillezucker
1 Schuss Salz
1 Becher Vanillepudding
250 g Weiche Butter

ZUTATEN FUER DIE DEKORATION

12 Belegkirschen
1 Becher Suesse Sahne
125 g Krokantstreusel

Aus den Zutaten einen Ruehrteig bereiten, in gefetteter Kranzform bei 190 Grad ca. 35-45 Min. backen. Auskuehlen und ruhen lassen. Zweimal quer durchschneiden. Fuer die Fuellung 3/4 der Milch mit Zucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.

Restliche Milch mit Puddingpulver und Eigelb verruehren, in kochende Milch geben.

Abkuehlen lassen, dabei immer wieder ruehren, damit sich keine Haut bildet. Butter schaumig ruehren und den abgekuehlten Pudding essloeffelweise unterruehren. Die Boeden mit Creme bestreichen und zusammensetzen. Den Rand ebenfalls mit Creme bestreichen. Den Kranz aussen mit Krokantstreuseln bestreuen. Mit geschlagener Sahne 12 Rosetten aufspritzen und darauf die Kirschen setzen. Im Kuehlschrank ca. 1 Stunde fest werden lassen.

5.40 FRANKFURTER KRANZ NACH REGINE HILDEBRANDT

4 Eier	3 Becher Vanillesaucenpulver (zum Kochen!)
250 g Zucker	Zucker
1/2 Becher Backpulver	250 g Margarine (zimmerwarm)
200 g Weizenstaerke	1/2 Becher Grobe Haferflocken
50 g Maisstaerke	
Margarine; fuer die Form und den Krokant	
1/2 l Milch	

Fuer den Teig den Backofen auf 220 Grad vorheizen. In einer Schuessel die 4 Eier verruehren, 250 g Zucker zugeben und mit einem Handruehrgeraet schaumig quirlen, bis sich der Zucker aufgeloeset hat. Dann Backpulver, Weizen- und Maisstaerke untermischen, eventuell 2-3 EL Wasser zugeben, wenn der Teig nicht weich genug ist. Eine Frankfurter-Kranz-Form (runde Form mit Loch in der Mitte) ausfetten, Teig einfuellen und im Ofen etwa 20 Minuten backen (vorher nicht die Ofentuer oeffnen). Dann aus dem Ofen nehmen, abkuehlen lassen.

Fuer die Creme die Milch erhitzen, das Vanillesaucenpulver anruehren und in die kochende Milch ruehren, mit Zucker suessen. Zu einer dicken Sauce kochen, abkuehlen lassen (oefter ruehren, damit es keine Haut gibt). 250 g weiche Margarine in einer Schuessel schaumig ruehren (wieder mit dem Handruehrer) und die Puddingsauce unterziehen.

Fuer den Krokant in einer Pfanne etwas Margarine erhitzen, die Haferflocken anroesten, bis sie leicht gebraeunt sind. Dann einen Loeffel Zucker darueberstreuen - feste mit einer Gabel ruehren, er wird sofort braun. Kraeftig ruehren, bis die Haferflocken vom Karamel ueberzogen sind, sofort die Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt auf einen kalten Porzellanteller kippen.

Fuer die Torte den erkalteten Kuchen stuerzen (er muss richtig kalt sein, sonst broeselt er), mit einem grossen Messer oder einer Palette waagrecht in mindestens 5 Scheiben teilen je mehr, desto besser.

Jede Scheibe mit der Puddingcreme bestreichen, dann die naechste Scheibe passend auflegen, Creme darauf und so weiter, bis man oben ist. Zum Schluss die Torte von aussen mit Creme bestreichen und mit dem zerbroeselten Haferflocken-Krokant garnieren. Moeglichst noch einige Zeit in den Kuehlschrank stellen, damit er schnittfest wird.

Tipps:

Traditioneller Geburtstagskuchen im Hause Hildebrandt, wie er seit den 50er Jahren

gebacken wird:

Mit Margarine statt Buttercreme und geroesteten Haferflocken statt Mandeln.

Am besten schmeckt er, wenn er einen Tag im Kuehlschrank gestanden hat. Wenn's schnell gehen muss: den Kuchen fuer 10 Minuten in den Tiefkuehler stellen.

5.41 FRUECHTEKUCHEN

1 klein. Apfel	1 Orange; Saft und abgeriebene Schale
200 g Rosinen	75 ml Whiskey
200 g Sultaninen	225 g Butter
250 g Korinthen	225 g Brauner Zucker
100 g Kandierte Kirschen, gehackt	4 Eier (Kl. M)
100 g Fruechte-Mix; (fuer engl. Kuchen, z. B. von	50 g Gemahlene Mandeln
Schwartau)	250 g Mehl
50 g Getrocknete Feigen; (fein gehackt)	1/4 TL Muskatnuss
25 g Kandierter Ingwer, gehackt	1/2 TL Zimtpulver

1. Am Vortag den ungeschaelten Apfel grob raspeln, mit Rosinen, Sultaninen, Korinthen, Kirschen, Fruechte-Mix, Feigen und Ingwer, mit Orangensaft und -schale sowie dem Whiskey mischen und ueber Nacht ziehen lassen.

2. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handruehrers sehr cremig ruehren, dann die Eier einzeln und nacheinander gut unterruehren. Die gemahlenen Mandeln hinzufuegen und ebenfalls gut unterruehren.

3. Das Mehl mit Muskat und Zimt zusammensieben. In jeweils drei Portionen abwechselnd zunaechst die Fruechte und dann das Mehl zu der Buttermasse geben und verruehren.

4. Eine Kastenform von 1,5 l Inhalt leicht einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinfuellen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten 45 Min. bakken. Kuchen danach mit Alufolie abdecken und nochmals 2 Stunden, 30 Min. bei 130 Grad (Gas 1, Umluft 130 Grad) backen.

5. Den Kuchen auskuehlen lassen und dann aus der Form nehmen. Vom Kuchen schneidet man nur die benoetigten Portionen ab. Der Rest haelt sich, in Backpapier verpackt, bei kuehler

Mengenangabe: 16 Stuecke

5.42 FRUECHTESTOLLEN

125 g Zwetschgen	25 g Kandierte Kirschen
125 g Aepfel	40 g Aprikosenkonfituere
25 g Sultaninen	

Die Stollenform ca. 4mm dick mit Muerbeteig auslegen, etwas Aprikosenmarmelade auf den Boden dressieren und je einen 8-10 mm dicken Biskuitstreifen einlegen. Dann die gemischten Fruechte darauf verteilen, mit zwei bis drei Muerbeteigstreifen garnieren und bei mittlerer Waerme backen. Nach dem Backen mit Gelee zum Glaenzen bringen.

5.43 FRUEHLINGSTORTE

ZUTATEN FUER DEN TEIG

250 g Butter
250 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
5 Eier
250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver

3 EL Zitronensaft
500 ml Schlagsahne
50 g Zucker
2 Becher Sahnesteif
4 EL Johannisbeergelee
50 g Gehackte Pistazien
Oder Mandeln

ZUTATEN FUER DIE FUELLUNG

500 g Speisequark

2 TL Kakao
2 TL Puderzucker

Butter, Zucker verruehren, Eier zugeben. Weizenmehl mit Backpulver mischen, sieben und essloeffelweise unterruehren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben, bei ca. 175 Grad 45 bis 55 Minuten backen. Den Tortenboden auskuehlen lassen.

Sahne 1/2 Minute schlagen, Sahnesteif zugeben, steif schlagen. Speisequark mit Zitronensaft verruehren, Sahne vorsichtig unterheben. Den Tortenboden zweimal durchschneiden.

Den unteren Boden mit 2 EL Gelee bestreichen, 1/3 der Quarksahne darauf verteilen. Den mittleren Boden darauflegen, mit 2 EL Gelee und der Haelfte der uebrigen Quarksahne bestreichen. Den letzten Boden darauflegen. Die Raender und den Deckel mit dem Rest der Quarksahne bestreichen. Die gehackten Pistazien auf dem Rand verteilen.

16 Blueten als Papierschablonen schneiden, auf die Torte legen. Kakao und Puderzucker vermischen, Torte bestaeuben und Schablonen vorsichtig abziehen.

5.44 GATEAU VULLY

500 g Mehl
1 EL Zucker
1 TL Salz
75 g Margarine; oder Butter, weich
1 Ei, verklopft
20 g Hefe

200 ml (-250) Milch
1 Eigelb
100 ml Rahm (Sahne)
75 g Hagelzucker
Einige Margarine- oder Butterfloeklein

Das Rezept ist fuer eine Springform von 24-26 cm Durchmesser

Fuer den Teig Mehl, Zucker und Salz in einer Schuessel gut mischen. Margarine oder Butter, Ei, die mit einem Teil der Milch angeruehrte Hefe und die restliche Milch aufs Mal zugeben, mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen in die gefettete Form geben, flachdruecken. Zugedeckt bei Zimmertemperatur waehrend ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Dann die Oberflaeche mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Eigelb mit 1 Essloeffel Rahm verklopfen. Zuerst den restlichen Rahm sorgfaeltig ueber den Teig giessen, dann erst die Oberflaeche mit dem verduennten Eigelb bepinseln.

Zuletzt Hagelzucker darueberstreuen und Margarine- oder Butterfloeklein in die Einschnitte stecken.

Backen: 30-40 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Der Kuchen schmeckt lauwarm am besten und wird z. B. zu einem Glas Wein, zu Tee oder Kaffee serviert.

Tip: Anstelle von Rahm kann auch Sauerrahm verwendet werden.

5.45 GEFUELLTER STREUSELKUCHEN

FUER DEN TEIG

500 g Mehl
1 W?rfel Hefe (42 g)
1/4 l Lauwarme Milch
75 g Zucker
1 Schuss Salz
3 Eier
80 g Butter oder Margarine

FUER DIE STREUSEL

125 g Mehl
75 g Butter

75 g Zucker

FUER DIE FUELLUNG

45 g Speisestaerke
2 Eigelb
1/2 l Milch
100 g Zucker
2 Becher Vanillezucker
1 Schuss Salz
100 Butter oder Margarine
1/4 l Sahne

Mehl in eine Schuessel geben, in die Mitte eine Mulde druecken und die Hefe hineinbroeckeln. Mit etwas lauwarmer Milch, einem TL Zucker und wenig Mehl zu einem Vorteig verruehren und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker mit einer Prise Salz, Eiern und weicher Butter oder Margarine schaumig ruehren, auf den Mehtrand geben und mit Mehl, Vorteig und restlicher lauwarmer Milch zu einem glatten Teig verkneten. Teig so lange kneten, bis er sich vom Schuesselrand loest. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufuegen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den gegangenen Teig nochmals kurz durchkneten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Fuer den Belag Mehl, Butter und Zucker zu Streuseln verkneten. Streusel gleichmaessig

auf dem gegangenen Teig verteilen und den Kuchen bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen, auskuehlen lassen.

Fuer die Fuellung Speisestaerke und Eigelb mit etwas Milch verruehren, restliche Milch mit Zucker, Vanillezucker und Salz zum Kochen bringen, angeruehrte Speisestaerke einruehren und aufkochen lassen. Unter haeufigem Umruehren abkuehlen lassen. Weiche Butter oder Margarine schaumig ruehren, abgekuehlten Pudding essloeffelweise unterruehren. Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Abgekuehlten Streuselkuchen in Stuecke schneiden, jedes Stueck einmal durchschneiden, unteren Boden mit Creme bestreichen, oberen wieder draufsetzen. Vor dem Servieren einige Stunden im Kuehlschrank durchziehen lassen.

5.46 GERIEBENER TEIG MIT APFEL

300 g Mehl; evtl. Typ 1050

150 g Butter

4 EL Kaltes Wasser

FUER DEN BELAG

2 kg Aepfel

RAHMGUSS

3 Eier

200 ml Milch

100 ml Rahm

50 g Rahmquark

50 g Zucker

1 EL Mehl

Mehl in einer Schuessel sieben. Kalte Butter in kleinen Stueckchen dazugeben. Beides mit den Haenden leicht reiben bis die Masse gleichmaessig kruemelig ist. In der Mitte eine Vertiefung machen. Wasser und Salz in die Vertiefung geben. Mit einem Kochloeffel vermengen. Danach rasch verkneten bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen. Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstecken.

Bei einem Obstbelag Paniermehl oder gemahlene Nuesse darueberstreuen.

Aepfel schaelen und in Scheiben schneiden, flach oder schuppenfoermig auf den Teig legen. Mit Honig bestreichen oder Zucker und Zimt darueberstreuen. Den Kuchen in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

: Variante mit Guss

Eier gut verklopfen. Die restlichen Zutaten dazumischen und ueber den Apfelkuchen geben. Weitere 10 Minuten backen lassen.

5.47 GERUEHRTE LINZER TORTE

200 g Butter

150 g Zucker

3 Eier

100 g Biskuitbroesel

120 g Mehl

120 g Gemahlene Haselnuesse

100 ml Milch

1 Schuss Backpulver

1 Schuss Zimt	1 Zitrone; die Schale
1/2 TL Kakao	Fett
1 Schuss Gemahlene Nelken	Puderzucker
1 Schuss Salz	300 g Johannisbeerkonfituere
1/2 Vanilleschote; Mark davon	

Butter und Zucker leicht aufruehren (die Masse darf nicht schaumig werden). Die restlichen Zutaten ausser Konfituere und Puderzucker dazugeben.

Die Haelfte der Teigmasse in eine gefettete Springform, 26 cm Durchmesser, fuellen und die Konfituere darauf verstreichen. Den restlichen Teig mit einem Spritzbeutel kreisfoermig aufspritzen und glattstreichen.

Die Linzer Torte im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten backen. Abgekuehlt mit Puderzucker bestaeuben. Linzer Torte kann in Alufolie verpackt noch ca. drei Wochen aufbewahrt werden.

5.48 GERUEHRTER GUGELHUPF - GRUNDREZEPT

5 Eier (300 g)	300 g Mehl
300 g Butter	Salz
300 g Zucker	

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Sie verbinden sich dann besser miteinander. Deshalb alles rechtzeitig bereitstellen. Butter schaumig ruehren. 2/3 des Zuckers darin unter Ruehren auflösen. Eier trennen.

Eigelb zur schaumigen Butter in die Schuessel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiterruehren. Mehl darauf sieben und gut untermischen.

Eiweiss steif schlagen, restlichen Zucker zufuegen. Etwas Eischnee unter den Teig ruehren um ihn zu lockern. Restlichen Eischnee behutsam unterheben. Teig in die ausgefettete Form geben und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Min. backen (Staebchenprobe machen: Staebchen in Teig stechen, wenn noch Teig daran haengen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).

5.49 GEWUERZKUCHENAUF LAUF MIT PORTWEINSABAYON

35 g Mandelgriess	Nelken und Lebkuchengewuerz
25 g Biskuitbroesel	40 g Butter
2 EL Rum	50 g Puderzucker
1/2 TL Zimt	3 Eigelbe
1 Schuss Piment	3 Eiweisse
Kardamon	20 g Kristallzucker

1/2 Orange; Schale	<i>PORTWEINSABAYON</i>
1/2 Zitrone; Schale	4 Eigelbe
40 g Bitterkuvertüre; gerieben	60 g Puderzucker
Butter; fuer die Form	180 ml Portwein rot
Zucker; fuer die Form	1/4 Orange; Schale

Den Mandelgries mit den Biskuitbroeseln mischen und mit dem Rum und den Gewuerzen vermengen. Etwas stehen lassen.

In der Zwischenzeit die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und die Eigelbe begeben.

Das Eiweiss mit dem Kristallzucker steif schlagen.

Dann die Mandelgriess-Biskuitbroesel-Masse einruehren, die Orangen- und Zitronenschale begeben und zum Schluss die Bitterkuvertüre und das Eiweiss vorsichtig unterheben.

Die Foermchen buttern und zuckern, die Masse einfuellen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten garen.

Fuer den Portweinsabayon alle Zutaten in eine Schuessel geben und ueber dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

5.50 GUGELHUPF DER SPITZENKLASSE XX

75 g Rosinen	1 Schuss Salz
2 EL Kirsch- o. Zwetschgenwasser	1 Schuss Muskatnuss
20 g Frische Hefe	1 Schuss Zimt
200 ml Milch; lauwarm	20 Geschaelte Mandeln
100 g Zucker	Fett fuer die Form
350 g Mehl	Puderzucker
150 g Weiche Butter	
1 Ei (Groesse XL)	

Zutaten fuer eine Gugelhupfform von 22 cm Ø

Die Rosinen in einer kleinen Schuessel mit dem Kirsch- oder Zwetschgenwasser betraeu-
feln und durchziehen lassen.

Hefe in einer Tasse mit 6 EL Milch und 1 TL Zucker verruehren. Den Vorteig etwa 10
Minuten gehen lassen.

Das Mehl in eine Ruehrschuessel sieben, eine breite Mulde ein- z: druecken. Der Reihe
nach den Vorteig, den restlichen Zucker, die weiche Butter, das Ei, 1 Prise Salz, etwas
Muekatnuss, Zimt und die marinierten Rosinen geben.

Alles gut mit den Schnee- besen des elektrischen Handruehrgeraets verruehren, dabei nach
und nach die uebrige Milch hinzufuegen. Es soll ein glatter, nicht zu fester Teig entstehen.
Dann den Teig so lange mit einem Holzloeffel schlagen, bis er ganz feinporig ist.

Die Form ausfetten und unten in die Rillen der Form die geschaelten Mandeln legen. Falls

Mandeln uebrig sind, diese hacken und unter den Teig ruehren.

Den Teig vorsichtig einfuellen, so dass die Mandeln nicht verrutschen. Die Form sollte zu 3/4 gefuellt sein. Den Teig in der Form etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Er sollte nicht hoeher gehen, als 2 cm unter den Rand.

Den Backofen auf 190 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen.

Den Gugelhupf auf der mittleren Schiene in den 190 Grad heissen Ofen schieben und 50 Minuten backen. Danach die Staebchenprobe machen. Notfalls noch 10 Minuten weiterbacken.

Den fertigen Gugelhupf in der Form leicht abkuehlen lassen. Auf ein Kuchengitter stuerzen und mit Puderzucker bestaeuben.

5.51 GUGELHUPF MIT PINIENKERNEN

280 g Glattes Mehl

125 ml Milch; ca.

20 g Germ

120 g Butter

90 g Staubzucker

1 Schuss Salz

1 Becher Vanillezucker

3 Dotter

1 Ei

1 Zitrone; die geriebene Schale

50 g Gehackte Pinienkerne

50 g Feingehackte Schokolade

50 g Korinthen; in

Rum; mariniert

50 g Feingehacktes Zitronat

Butter und Mehl; fuer die Form

Staubzucker-Vanillezucker- Gemisch zum Bestreuen

Vorbereitung: Mehl in eine Schuessel sieben und in der Mitte eine Mulde machen; Germ in der lauwarmen Milch auflösen und in die Vertiefung giessen; mit etwas Mehl zu einem weichen Vorteig verruehren; die Oberflaeche mit Mehl bestauben, diesen Vorteig etwa 20 Minuten gehen lassen; Butter auf Handwaerme erwaermen und mit gesiebttem Staubzucker, etwas Salz und Vanillezucker sehr schaumig ruehren; nach und nach Dotter und Ei einmengen und wiederum schaumig ruehren ; den aufgegangenen Vorteig (Dampf!) mit dem Dotterabtrieb, Zitronenschale und dem restlichen Mehl vermischen; wenn noetig noch etwas Milch beifuegen, sodass der Teig schoen weich ist; mit dem Kochloeffel so lange abschlagen, bis er Blasen wirft und an der Oberflaeche seidig glaenzt.

Zubereitung: Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen; den Germteig zudecken und zum Gehen an einen warmen Ort stellen; noch einmal mit einem Kochloeffel durchschlagen; zuletzt Pinienkerne, Korinthen, Zitronat und Schokolade einarbeiten; eine hohe Gugelhupfform, z. B. eine Wasserbadform, mit Butter befetten und mit Mehl bestauben; den Germteig 2/3 hoch in eine Form fuellen und an einem warmen Ort aufgehen lassen; anschliessend im vorgeheizten Backrohr etwa 50 - 60 Minuten lang backen; eventuell mit Alu-Folie abdecken, damit die Oberflaeche nicht zu dunkel wird; wenn der Kuchen durch ist (Nadelprobe machen!), den noch heissen Gugelhupf auf ein Kuchengitter stuerzen und sofort mit dem Staubzucker- Vanillezuckergemisch bestreuen; erst nach dem voelligen

Erkalten den Gugelhupf in Portionen aufschneiden.

Mengenangabe: 12 Stueck

5.52 GUGLHUPF

500 g Mehl	1/4 l Wasser
1 Becher Trockenhefe	1 Schuss Salz
4 EL Zucker	1 Zitrone; die abgeriebene
1 Becher Vanillezucker	Schale
150 g Mandelsplitter	
1 Ei	

Alle Zutaten, ausser dem Salz und der Zitronenschale, mischen und zu einem glatten Teig verruehren. 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann Salz und Zitronenschale zugeben, den Teig gut durcharbeiten.

Er sollte noch feucht sein, aber nicht kleben. In eine kleine, gefettete Guglhupfform geben, in den nicht vorgewarmten Ofen stellen, bei 160 Grad rund eine Stunde backen.

5.53 GUGLHUPF VON JOHANNA MAIER

200 g Butter	1 Becher Vanillezucker
200 g Puderzucker/Staubzucker	1 Prise Rum
200 g Kristallzucker	1 Schuss Salz
230 g Mehl	
8 Eier getrennt	

Butter (sollte bei der Verarbeitung Zimmertemperatur haben), Staubzucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig ruehren, das Eigelb zugeben. Solange ruehren, bis es eine cremige Masse ist.

Eiklar und Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Buttermasse hinzugeben. Zum Schluss das Mehl untermengen, dann den Schuss Rum.

1/3 Teig abnehmen und 15 gr. Kakaopulver unterruehren.

Die Guglhupfform mit Butter austreichen und mit Mehl bestaeuben. Den Teig einfuellen, erst hell, dann dunkel und wieder hell.

Bei 160 Grad ins vorgeheizte Backrohr. 1 1/2 Stunden backen.

Nach dem Backem Guglhupf aus der Form stuerzen und auskuehlen lassen und dann mit Puderzucker ueberstaeuben.

5.54 HASELNUSSTORTE NACH ART MEINER SCHWIEGERMUTTER

10 Eier
 400 g Haselnuesse, gemahlen
 375 g Zucker
 30 g Semmelbroesel
 1 Becher Vanillezucker
 ODER ★★
 2 EL Rum

Puderzucker
 Zitronensaft
 ODER ★★
 Rum

ZUM GARNIEREN
 Haselnuesse, ganz

FUER DIE GLASUR

Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, dann die Haselnuesse und die restlichen Zutaten unterheben. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und VORSICHTIG unterheben. Tortenform mit Backpapier auslegen, nach Wunsch etwas einfetten, die Masse einfüllen. Bei leichter Hitze (etwa 180 °C) 45-60 Minuten backen. Mit einer Nadel eine Garprobe machen. Die Torte ist fertig, wenn nichts mehr an der Nadel haengen bleibt.

Die Torte vorsichtig aus dem Rohr nehmen und etwas abkuehlen lassen. Auf ein Brett stuerzen. Aus Puderzucker, dem Zitronensaft oder Rum und etwas heissem Wasser eine Glasur bereiten und die ERKALTETE Torte damit ueberziehen. Mit ganzen Haselnuessen garnieren.

5.55 HEFE-ZUPFKUCHEN

400 g Mehl
 150 g Staubzucker
 1 Schuss Salz
 1 Ei
 1 Dotter
 125 ml Lauwarme Milch

120 g Geschmolzene Butter
 30 g Hefe
 2 EL Rum
 klein. Abgeriebene Zitronenschale

(★) fuer eine Gugelhupfform

Zupfkuchen ist eine alte Mehlspeise aus Linz/Donau und _der_ Hit fuer eine Kinderparty, denn er wird nicht aufgeschnitten, sondern jeder darf sich mit der Hand Stuecke ab"zupfen". Aus den angegebenen Zutaten wird ein Germ/Hefeteig hergestellt, gut durchgeruehrt, bis er sich vom Gefaess loest oder Blasen wirft. Man stellt ihn warm und laesst ihn aufgehen. Inzwischen laesst man 150 - 200 g Butter schmelzen und mischt in einem tiefen Teller 150 g Staubzucker, ca 2 Kaffeeloeffel Zimt.

Ist der Teig aufgegangen, taucht man zuerst einen (kleinen) Essloeffel in das fluessige Fett und sticht damit eine Stueck vom Teig ab, waelzt es zuerst im Fett, dann im Zucker-Zimt-Gemisch und schichtet sie unregelmassig in die gefettete Form. Die Teigstuecke sollten die Form zu ca. 3/4 fuellen. Man stellt sie in das leicht angewaermte Backrohr und baeckt bei 200 Grad ca. 30 - 40 Minuten. Der Kuchen wird im Ganzen serviert und jeder darf sich selbst bedienen.

5.56 HEFEFLADEN MIT SAUCEN (AL-SUSI)

500 g Mehl und Mehl fuer die Arbeitsflae-	125 g Butter
che	3 mittl. Tomaten
1 TL Salz	2 Knoblauchzehen
1 Becher Trockenhefe	2 Gruene, scharfe Peperoni
2 EL Pflanzenoel	2 Zweige Frische Minze; oder frischer Kori-
3 Eier	ander
1 Eigelb	1 Schuss Gemahlener Kreuzkuemmel
3/4 l Milch	1 Schuss Schwarzer Pfeffer
3 EL Schwarzer Kuemmel	

Ein raffiniertes Gericht aus Brot, nach dem Rezept von Alia Al- Matari, der Frau des Botschafters der Republik Jemen in Bonn.

Fuer die Fladen das Mehl in eine Schuessel sieben, Salz zufuegen. Die Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen, Mehl nach und nach untermuehren. Den Teig gut kneten, zugedeckt an warmem Platz 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig wieder kneten und in 8 gleiche Stuecke teilen. Diese auf bemehlter Flaeche zu runden Fladen von 16 bis 18 cm ausrollen.

Eine beschichtete Pfanne sehr duenn mit Oel einpinseln und die Fladen bei guter Mittelhitze von beiden Seiten goldgelb braten. Auf einer Platte abkuehlen lassen.

Fuer eine Kuemmelsauce 3 Eier mit Milch, Salz und 2 EL schwarzem Kuemmel verquirlen. Die Butter schmelzen. Einen Topf mit Durchmesser der Fladen leicht erwaermen. 1/3 der Sauce hineingiessen. Ein Fladenbrot erst in die restliche Sauce eintauchen, dann in den Topf legen. Auf die Oberflaeche etwas Butter trauefeln. Alle weiteren Fladen eintauchen, auflegen und mit Butter betrauefeln. Restliche Sauce am Rand des Fladenbrotstapels zugiessen.

Eigelb auf dem obersten Fladen verteilen, mit restlichem Kuemmel bestreuen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten kochen. 10 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen.

Fuer eine kalte Tomatensauce Tomaten haeuten und wuerfeln. Knoblauch hacken. Peperoni entkernen. Alles im Mixer puerieren. Minze oder Koriander fein hacken, mit Gewuerzen und Salz unter die Sauce ruehren, abschmecken und zu den Fladen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

5.57 HIRSCHHORNKUCHEN

250 g Butter oder Margarine	1 Tasse Milch
200 g Zucker	1 TL Hirschhornsalz
4 Eier	
500 g Mehl	

Butter erwärmen, bis sie gerade geschmolzen ist, Zucker und Eier unterrühren, dann das Mehl.

Milch erwärmen auf ca. 60 Grad, Hirschhornsalz hineinschütten (Achtung - schäumt), vorsichtig unter den Kuchenteig heben. Der Teig hat nun eine dickflüssige Konsistenz. Den Teig flach auf ein gefettetes Kuchenblech streichen und ca. 15...25 Min goldgelb backen.

Den gebackenen Kuchen etwa 1 Tag stehen lassen zum Ausdunsten.

Auf den Teig wird eine Schokocreme gestrichen, in diese können mit einer Gabel Muster eingedrückt werden zum Verzieren.

5.58 JOGHURT-MOHNSCHNITTEN

200 g Butter
4 Eier
250 g Zucker
300 ml Joghurt
200 g Geriebener Mohn
300 g Mehl
1 Becher Backpulver
klein. Zimt
Geriebene Zitronenschale

Butter
Mehl

FUER DIE ZITRONENGLASUR

1/2 (-1) Zitrone; den Saft; ca.
250 g Staubzucker; ca.

ZUM GARNIEREN

Geschlagenes Obers
Frische Beeren

FUER DAS BACKBLECH

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Joghurt und Mohn begeben. Mehl mit Backpulver, Zimt, Zitronenschale verrühren, unter die Masse ziehen.

Die Masse auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen. Bei mittlerer Hitze ca. 35 Minuten backen. Die gebackenen Joghurt-Mohnschnitten aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen. Für die Glasur Zitronensaft und Staubzucker gut verrühren. Die abgekühlten Joghurt-Mohnschnitten mit der Zitronenglasur überziehen.

Joghurt-Mohnschnitten mit geschlagenem Obers und Beeren anrichten.

Roswitha Teuschl, 4810 Gmunden am 26. Februar

Mengenangabe: 4 Personen

5.59 KAESEKUCHEN MIT APRIKOSEN

250 g Weiche Butter/Margarine
160 g Puderzucker
Salz
1 TL Zimt
3 Eier (Kl. M)

180 g Mehl
1 TL Backpulver
800 g Aprikosen
1 Becher Vanille-Puddingpulver
500 g Magerquark

500 ml Buttermilch
1 Zitrone; die Schale
2 EL Zitronensaft

50 g Aprikosenkonfitüre
1 EL Hagelzucker

1. 100 g Fett, 30 g Puderzucker, 1 Prise Salz und Zimt glattrühren. 1 Ei unterarbeiten. Mehl und Backpulver daruebersieben und unterkneten. Teig 1 Std. kalt stellen.
2. 600 g Aprikosen in kochendem Wasser blanchieren, dann abschrecken, haeuten, halbieren, entsteinen.
3. 150 g weiches Fett und 120 g Puderzucker cremig rühren. 2 Eier gut untarrühren. Puddingpulver, Quark, Buttermilch und Zitronenschale untarrühren.
4. Teig auf bemehlter Flaechе zu einem Kreis von 34 cm ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm) legen, Rand andruecken, Boden mehrfach einstechen. 1/3 der Quarkmasse auf den Boden geben, Aprikosenhaelften daraufsetzen, uebrige Quarkmasse daruebergiessen. Im heissen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene v. u. 1 Std., 10 Min. backen (Gas 2, Umluft 150 Grad). Abkuehlen lassen.
5. Saft mit Konfitüre aufkochen, Kuchen mit 200 g in Spalten geschnittenen Aprikosen garnieren, mit Konfitüre bestreichen, fest werden lassen. Mit uebrigem Puder- und Hagelzucker garnieren.

NAEHRWERTE:

Fett in g: 17, Kohlenhydrate in g: 35, kcal: 332

5.60 KAESEKUCHEN NACH GROSSMUTTERART

KUCHENBODEN

250 g Mehl
125 g Butter
80 g Zucker
1 Ei

300 g Zucker

1/4 l Sahne
8 Eier
2 EL Mehl
3/4 kg Quark

KAESEMASSE

(*) Kochen wie im Kraichgau I

Aus den Zutaten fuer den Kuchenboden einen muerben Teig herstellen, auswallen und den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Quark, Mehl und Sahne darunter mischen. Das steif geschlagene Eiweiss darunter heben. Diese Masse auf den Kuchenboden geben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten backen.

5.61 KAESETORTE I

MUERBETEIGBODEN

200 g Mehl
 80 g Zucker
 1 EL Rahm
 1 Ei
 140 g Butter
 1 EL Arrak
 Zitronenschale
 30 g Mehl
 1 EL Butter

FUELLUNG

750 g Schichtkaese
 80 g Zucker
 4 Eidotter
 1/2 Zitrone, davon die Schale
 80 g Korinthen
 4 Eischnee
 300 ml Milch

Muerbeteig kneten und damit Boden und Rand einer Springform bedecken. Milch mit 30 g Mehl und 1 EL Butter gut aufkochen und kalt stellen.

Schichtkaese 3 Stunden in einem Sieb abtropfen lassen. Alle Zutaten der Fuellung (ausser Eischnee und Korinthen) gut verruehren und durch ein Sieb streichen. Dann Eischnee und Korinthen zugeben und auf dem Teigboden verteilen.

Torte 30 Minuten bei 200 Grad backen. Zum Abdampfen der Feuchtigkeit Tortenrand dann schraeg mit einem Messer einschneiden. 15 Minuten weiterbacken,

15 Minuten abkuehlen lassen und weitere 15 Minuten backen. Backofen abschalten, Torte im Rohr abkuehlen lassen.

5.62 KARDINALSCHNITTEN*BAISER*

4 Eiweiss
 160 g Zucker Zitronensaft

75 g Zucker

FUELLUNG

2 Pkg. Schlagsahne
 150 g Beerenobst
 Puderzucker

BISKUIT

3 Eier
 75 g Mehl

Die Baisermasse anrichten und in Streifen auf ein Backblech spritzen. Bei 100 Grad Heissluft leicht hellgelb backen (trocknen).

Die Biskuitmasse zwischen den getrockneten Baiser spritzen. Bei 160 Grad Heissluft wieder backen.

Abgekuehlte Kuchen halbieren, mit der steifgeschlagenen Sahne und dem Beerenobst fuellen und mit Puderzucker besieben.

5.63 KARIBISCHER GEWUERZKUCHEN

175 g Pflanzencreme mit feinem Butteraroma	40 g Schokoladenpuddingpulver
225 g Brauner Zucker	50 g Bananenchips
1 Vanilleschote; das Mark	1 EL Kandierter Ingwer
4 Eier	50 g Zartbitter-Schokoladenraspel
1 Schuss Salz	50 g Kokosflocken
1 Schuss Muskatnuss	20 ml Rum
1 TL Zimt	Fett fuer die Form
250 g Mehl	1 EL Puderzucker zum Bestaeuben
1 TL Backpulver	

Pflanzencreme, Zucker, Vanillemark, Eier, Salz, Muskat und Zimt mit dem Mixer cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und essloeffelweise untermischen. Bananenchips und Ingwer grob hacken. Mit dem Rum, den Schokoraseln und den Kokosflocken unterheben.

Eine Kastenform fetten. Teig hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 70 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestaeuben.

5.64 KINDER: KAESEKUCHEN

125 g Dinkelmehl	1/2 TL Zitronenschale (unbehandelt)
60 g Butter oder ungehaertete Margarine	60 g Honig
1 Schuss Salz	150 g Erdbeeren
15 g Sauerrahm (20% Fett)	1 Nektarine (ca 150 g)
10 g Honig	Zitronensaft
2 Eier	Fett und Mehl fuer die Form
150 g Quark (20% Fett)	
150 g Sauerrahm (10% Fett)	

Fuer eine eckige Auflaufform (20 x 28 cm):

Mit etwa einem Jahr kann Ihr Kind diesen Kuchen knabbern. Die Menge reicht fuer 4 bis 5 Hauptmahlzeiten oder als Nachmittagsmahlzeit fuer 8 bis 10 Portionen. Im Kuehlschrank haelt sich dieser Kaesekuchen 3 bis 4 Tage frisch.

Aus Mehl, Fett, Salz, Sauerrahm und Honig einen Muerbeteig kneten und in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Auflaufform einfetten und mit Mehl ausstaeuben. Eier trennen. Eigelbe mit Quark, Sauerrahm, Zitronenschale und Honig glattrühren. Den Teig ausrollen und das Blech bzw. die Form damit auslegen, den Boden mit einer Gabel einstechen. Erdbeeren waschen und putzen, groessere Fruechte halbieren.

Nektarine waschen, vierteln, dabei den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in Segmente schneiden. Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Die

Masse mit Zitronensaft abschmecken und auf dem Boden der Auflaufform glattstreichen. Das Obst in die Quarkmasse setzen und den Kuchen etwa 55 Minuten backen. (Insgesamt etwa 1743 kcal)

5.65 KOBLENZER BIENENSTICH

ZUTATEN FUER DEN HEFETEIG

150 g Mehl
20 g Zucker
30 g Butter
55 ml Milch
15 g Hefe
1 Schuss Salz

FUER DIE DECKE

100 g Zucker
75 g Butter
30 g Honig

50 ml Fluessige Sahne
75 g Gehobelte Mandeln

FUER DIE FUELLUNG

1/2 l Frischmilch
140 g Zucker
4 Eigelbe
40 g Puddingpulver
5 Blatt Gelatine
500 ml Geschlagene Sahne

Die Hefe in lauwärmer Milch auflösen, mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. 2 mal 10 Minuten abdecken und ruhestellen, danach mit dem Rollholz kreisrund (26 cm Durchmesser) ausrollen und in eine mehlierte Springform (26 cm Durchmesser) legen.

Decke: Alle Zutaten ausser den Mandeln in einen Topf geben und etwas einkochen. Dann die Mandeln dazugeben. Die ganze Masse auf dem Hefeteig verteilen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und waagrecht in 2 Teile schneiden. Die untere Hälfte wieder in die Form legen, die obere in 12 oder 14 Stücke einteilen.

Fuellung: Milch und Zucker kochen, in einem Gefaess das Eigelb und das Puddingpulver mit etwas Milch gut glattrühren. So entsteht keine 'original' bayerische Creme, aber fuer den Hobbykoch ist es so einfacher. 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Wenn die Milch kocht, mit dem angerührten Puddingpulver abbinden. In die heisse Masse die ausgedrückte Gelatine geben und verrühren.

Die Masse auf ca. 28 Grad abkühlen lassen. Dabei häufig umrühren, damit keine Haut entsteht. Vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben, den Hefeboden in der Form damit füllen und die eingeteilte Bienenstichdecke auflegen. Ca. 3 Stunden in den Kuehlschrank stellen.

5.66 KRIMMELKUCHEN

FUER DEN TEIG

200 ml Milch
 1 Becher Hefe
 3 EL Zucker
 500 g Mehl
 60 g Butter
 1 Schuss Salz

FUER DIE STREUSEL

300 g Mehl
 150 g Zucker
 150 g Butter
 1 Becher Vanillezucker

Hefeteig kneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit Milch bestreichen.
 Streusel aus Mehl, Zucker, Butter und Vanillezucker herstellen und den Teig damit belegen.
 Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 Grad - 15 Minuten backen.

5.67 KUCHENTEIG

125 g Kalte Butterflocken
 250 g Mehl
 1 TL Salz

5 EL Kaltes Wasser

Die Butter mit moeglichst kuehlen Haenden unter das Mehl reiben das Wasser loeffelweise begeben rasch kneten eine Kugel formen ueber Nacht in den Keller oder 1 Stunde in den Tiefkuehler stellen.

Mengenangabe: 2 Kuchen

5.68 LEBKUCHENSTRUDEL MIT RUMSAHNE

2 Blaetter Strudelteig; oder Filo- oder Yuf-
 kateig

FUER DIE FUELLUNG

300 g Lebkuchen
 2 Aepfel
 100 ml Apfelsaft
 1 EL Zitronensaft
 40 g Rosinen
 40 g Gehobelte Mandeln; geroestet
 1 TL Lebkuchengewuerz
 150 ml Saure Sahne

40 ml Rum
 3 Eiweiss
 100 g Zucker
 50 g Butter
 2 EL Puderzucker; zum Bestaeuben

FUER DIE RUMSAHNE

300 ml Sahne
 40 g Zucker
 4 EL Rum

Lebkuchen wuerfeln und mit Apfelsaft betrauefeln. Aepfel schaelen, halbieren, entkernen, wuerfeln. Rosinen mit Rum begiessen, Mandeln und Lebkuchengewuerz dazugeben und saure Sahne untierrehren.

Eiweiss mit Zucker schlagen, bis der Schnee glaenzend und schnittfest ist. Unter die Lebkuchenmischung ziehen.

Kuechentuch mit Mehl bestaeuben und ein Strudelblatt darauf ausbreiten. Den Teig mit zerlassener Butter bestreichen. Die Fuellung darauf verteilen, dabei an den Seiten einen schmalen Rand belassen. Von Laengsseite her aufrollen und auf ein gefettetes Backblech gleiten lassen. Mit fluessiger Butter bestreichen und im 200! C heissen Backofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Sahne mit Zucker leicht schaumig schlagen, Vanillemark und den Rum unterruehren. Den Strudel abkuehlen lassen, mit Puderzucker bestaeuben und dann in Scheiben schneiden. Am besten lauwarm mit der Sahne geniessen.

fuer 8 Personen (fuer 2 Strudel):

Mengenangabe: 2 Strudel

5.69 LINZERTORTE NACH DEM REZEPT VON MAMA FEISST

250 g Butter	40 ml Schwarzwaelder Kirschwasser
4 mittl. Eier	1/2 Becher Backpulver
500 g Zucker	1 EL Kakaopulver
1 Zitrone; die Schale	500 g Weissmehl Typ 405
1 Schuss Zimt	2 Tasse Himbeerkonfituere
1 Schuss Nelkenpulver	1 Eigelb zum Bestreichen
250 g Walnuesse; gehackt	

Aus diesen Zutaten lassen sich zwei Torten backen. Da Linzertorte umso besser schmeckt, je laenger sie gelagert wird, lohnt sich die Herstellung zweier Torten im gleichen Arbeitsgang.

Die Butter zergehen lassen, mit den Eiern und dem Zucker 5 bis 10 Min. verruehren, die uebrigen Zutaten (ohne die Konfituere) darunter mengen. 2/3 des Teiges auf zwei Springformboeden geben, flach austreichen, mit der Konfituere bestreichen. Den restlichen Teig 1/ 2 cm dick auswallen, in Streifen schneiden, diese ringsum und gitterfoermig ueber die Torte legen, mit Eigelb bestreichen. 50 Minuten in maessiger Hitze backen. Im Schwarzwald trinkt man herben Weisswein dazu.

5.70 LOW FAT 30: KAESEKUCHEN

1 kg Magerquark	2 Dos. Mandarinen
6 EL Griess	3 EL Zitronensaft
1 Becher Puddingpulver Vanillegeschmack	125 g Butter oder –
1 Becher Vanillezucker	1 Becher Saure Sahne
300 g Zucker	
2 Eier	

Alles in eine Schuessel alles mischen und in eine gefettete (ausgelegte) Tortenform und 1 h, 15 Min. bei 150 Grad im Umluftbackofen backen,
PS: Kuchen hat keinen Boden und gehoert so!!!

5.71 LOW FAT 30: OMAKUCHEN

170 g Joghurt; 1.5%	1 Schuss Salz
60 g Vollkornries	350 g Mehl
300 g Zucker	1 1/2 Becher Backpulver
2 Becher Vanillinzucker	1/2 Kaffeetasse kochendes Wasser
5 Eier	

Backofen auf 160 Grad vorheizen Joghurt mit Gries vermischen und ca 30-40 Min.quellen lassen. Dann mit Zucker, Vanillinzucker und Eigelben gut verruehren. Eiweisse mit Salz steif schlagen Eischnee unter Eigelbmasse heben,gut mischen, Mehl und Backpulver mischen Wasser aufkochen Essloeffelweise die Haelfte des Mehls untterruehren, dann das heisse Wasser in 2-3 Etappen einruehren und jedesmal gut untermischen. Restliches Mehl einruehren.

In einer gefetteten und mit Broeseln ausgestreuten Ringform bei 160 Grad ca 75 Min backen, 15 Min im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Mit 1 EL Puderzucker bestreut servieren.

Naehrwerte:

Kuchen gesamt: 3300kcal, 51g Fett = 13,9% pro Stueck bei 20 Stuecken: 165kcal, 2.55g Fett

5.72 MANDELKUCHEN AUS MALLORCA

6 Eier	1/2 TL Zimt
300 g Zucker	2 EL Brandy
300 g Mandeln; gemahlen	
Zitronen- und Orangenschale	

Die Eier mit dem Zucker schlagen, bis er aufgeloeset ist. Loeffelweise die Mandeln hinzufuegen (kein Mehl!). Mit Zitronen- und Orangenschale sowie dem Brandy wuerzen. In eine gefettete Springform (24 cm) fuellen und bei 170 Grad etwa 50 Minuten backen. Im Backofen auskuehlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

5.73 MARMOR-FRUCHT-GUGLHUPF MIT GEWUERZORANGEN

GUGELHUPF

400 g Butter
 200 g Puderzucker
 8 Eigelb
 8 Eiweiss
 200 g Kristallzucker
 460 g Mehl
 100 g Kandierte Fruechte (grosse Stuecke);
 in
 etwas Mehl mehliert
 80 g Dessert Chocolate; Edelbitter, 61 %
 Cacao
 400 g Kuvertuere, Zartbitter

GEWUERZORANGEN

5 Orangen
 130 g Zucker
 2 Kardamomkapseln
 4 Nelken
 2 Sternanis
 2 Zimtstangen
 1 Zitrone; die Schale
 20 ml Grenadine
 125 ml Orangensaft, frisch gepresst
 1 Vanilleschote
 20 ml Grand Marnier
 1 EL Rum 80 %

Guglhupf:

Butter mit Puderzucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach zugeben. Eiweiss mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker steifschlagen. Beide Massen mischen und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.

Die kandierten Fruechte auf Schaschlikspiesse aufspiesen. Ein Drittel der Masse mit der geschmolzenen Schokolade einfärben. Kleine Mengen von heller und dunkler Masse abwechselnd in eine befettete, bestaeubte GuglhupfForm füllen und mit einer Gabel einmal durchziehen. Die kandierten Fruechte in die Guglhupf- masse stecken. Ein Gitter darueberlegen und die Schaschlikspiesse umknicken.

Bei 180 Grad Celsius ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen die Spiesse herausziehen und auf ein Sieb oder Gitter stuerzen. Die Kuvertuere nach Packungsanleitung schmelzen und den Guglhupf damit ueberziehen.

Gewuerzorangen:

Die Orangen filetieren. Zucker schmelzen, die Gewuerze und die Zitronenschale (unbehandelt) begeben und mit dem Grenadinesirup abloeschen. Den Orangensaft angiessen und die halbierte Vanilleschote begeben. Mit Grand Marnier abschmecken und etwas einkochen lassen. Die Orangenfilets begeben und sofort von der Flamme nehmen. Noch heiss in ein Einmachglas füllen. Den Rum auf die Orangen geben, anzunden und den Deckel sofort schliessen (dadurch werden die Orangen haltbar gemacht).

5.74 MARMORKUCHEN MIT SCHOKOMOUSSE

250 g Butter
 60 g Salatoel
 250 g Weizenstaerke
 6 Eier
 250 g Zucker

80 g Mehl
 20 g Backpulver
 20 g Kakao
 1/2 Zitrone; den Saft

SCHOKOMOUSSE

250 ml Geschlagene Sahne	Wasser verruehrt)
50 g Grand Marnier	200 g Zartbitter-Kuvertuere
60 g Laeuterzucker; (aus 20 g Zucker und	
40 ml warmen	

Eine Gugelhupfform (24 cm Durchmesser, 11 cm hoch) mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestaeuben. Die weiche Butter leicht schaumig schlagen und kurz mit Oel und Weizenstaerke verruehren. Die Eier mit Zucker schaumig schlagen und unter die Buttermasse ruehren. Backpulver und gesiebtes Mehl unterheben.

2/3 der Masse in die Form einfuellen. Den Rest der Masse mit Kakao einfuerben und auf die weisse Masse geben. Den Kuchen bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zubereitung der Schokomousse:

Kuvertuere im Wasserbad schmelzen, Laeuterzucker und Grand Marnier untermuehren. Die geschlagene Sahne unter die noch warme Kuvertuere heben, in eine Glasschuessel fuellen und zwei Stunden kuehl stellen.

Den Marmorkuchen mit der Schokomousse servieren.

5.75 MARZIPAN-ROSINEN-GUGELHUPF

<i>FUER DEN TEIG</i>	1 Schuss Salz
250 g Weiche Butter	125 ml Milch
250 g Zucker	100 g Marzipanrohmasse
1 Becher Vanillezucker	50 g Puderzucker
4 Eier	150 g Rosinen
500 g Mehl	<i>ZUM BESTREUEN</i>
2 TL Backpulver	Puderzucker
1 TL Abgeriebene Zitronenschale	

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig ruehren. Mehl mit Backpulver, Zitronenschale und Salz mischen, auf die Fett-Zucker- Eier-Mischung sieben und alles mit der Milch zu einem glatten Teig verruehren. Marzipan mit Puderzucker verkneten und daraus kleine Kuegelchen formen, zusammen mit den Rosinen unter den Teig heben.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbroesel ausgestreute Gugelhupfform fuellen und ca. 45 Minuten bei 175 Grad backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form stuerzen und abkuehlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestaeuben.

5.76 MASCARPONE-TARTE

FUER DEN MUERBTEIGBODEN

250 g Mehl
 1 Ei
 Salz
 50 g Zucker
 125 g Butter
 Fett fuer die Form

FUER DEN BELAG

500 g Mascarpone
 20 g Mandelblaettchen
 250 ml Sahne
 5 Blatt Gelatine
 1 Becher Vanillezucker
 4 Dotter
 2 EL Zucker
 750 g Erdbeeren

Aus den Teigzutaten einen Muerbteig kneten. Den Teig ausrollen und eine grosse gefettete Tarteform damit auslegen. Einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden stechen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Rohr eine knappe halbe Stunde backen. Die Gelatine nach Packungsvorschrift einweichen. Dotter, Zucker und Vanillezucker ueber Dunst schaumig schlagen. Im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis die Masse ausgekuehlt ist.

Die aufgeloeste Gelatine unter die Dottermasse ruehren. Mascarpone dazugeben. Eine halbe Stunde im Kuehlschrank fest werden lassen.

Inzwischen die Mandelblaettchen roesten und das Obers steif schlagen. Die Mandelblaettchen auf den Teigboden streuen. Das Obers unter die Mascarponecreme heben. Auf den Teigboden streichen. Die Fruechte darauf verteilen.

5.77 MILCHKAFFEE-KUCHEN

125 g Butter/Margarine
 200 g Zucker
 3 Becher Vanillinzucker
 3 Eier (Kl.3, getrennt)
 1/4 l Starker, kalter Kaffee
 100 g Gemahlene Haselnuesse
 150 g Mehl

2 TL Backpulver
 Salz
 400 ml Schlagsahne
 1 Becher Sahnefestiger
 100 g Vollmilch-Kuvertuere
 50 g Weisse Kuvertuere

Fett und Zucker mit 1 Pk. Vanillinzucker cremig ruehren. Eigelb nacheinander unterruehren. 1/8 l Kaffee, Nuesse, Mehl und Backpulver unterruehren. Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestaeubte Springform (26 cm Durchmesser) fuellen.

Bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40-45 Min. backen. Dann sofort mit einem Holzstaebchen einstechen und mit 1/8 l Kaffee betraeufln. Auskuehlen lassen.

Sahne, 2 Pk. Vanillinzucker und Sahnefesteiger steif schlagen, auf den Kuchen streichen. Die beiden Kuvertueren mit einem Messer zu langen Locken direkt auf den Kuchen

schaben.

Naehrwert: 1 Stueck ca.416 kcal

Mengenangabe: 12 Stuecke

5.78 MITTERNACHTSTORTE

TEIG

300 g Butter

250 g Puderzucker

8 Eier

Salz

200 g Mehl (Type 550)

1 Becher Backpulver

3 TL Instant-Espressopulver

CREME

3/4 l Milch

2 Becher Mandelpudding

40 g Zucker

250 g Butter

75 g Puderzucker

8 EL Amaretto (ital. Mandellikoer)

75 g Gemahlene Mandeln

100 g Amaretti (ital. Mandelmakroenchen)

3 EL Kaffeebohnen

Die Butter und drei Essloeffel Puderzucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Eiweiss mit einer Prise Salz steifschlagen. Eigelb und den restlichen Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers (oder in der Kuechenmaschine) in etwa fuenf Minuten cremig aufschlagen. Die Buttermasse nach und nach unterrühren. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Das Mehl und Backpulver mischen, daruebersieben und mit einem grossen Schneebesen vorsichtig unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Haelfte des Teiges auf einem Blech glatt verstreichen. Das Blech in den auf 175 Grad Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorgeheizten Backofen schieben und den Boden etwa 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Espressopulver in zwei Essloeffel heissem Wasser aufoesen. Vorsichtig unter den restlichen Teig rühren, kaltstellen. Den Teig auf dem ausgelegten Blech verstreichen und ebenfalls etwa 15 Minuten backen. Die Boeden auf Backpapier stuerzen, das Backpapier abziehen und die Boeden auskuehlen lassen.

Fuer die Creme: Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen festen Pudding kochen und abkuehlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Butter schaumig rühren, dabei den Puderzucker untermischen. Den abgekuehlten Pudding unterrühren.

Die Teigplatten in je vier gleichgrosse Teile schneiden. Die hellen Boeden eventuell mit je zwei Essloeffel Amaretto betraeufln. Sieben Boeden mit zwei Drittel der Buttercreme betreichen. Die Boeden abwechselnd aufeinanderlegen, dabei leicht andruecken. Die Mandeln unter die restliche Creme rühren und den Kuchen rundherum damit bestreichen. Die Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit der Kuchenrolle grob zerstoessen. Die Kaffeebohnen im Blitzhacker grob mahlen oder mit einem schweren Messer hacken. Kaffee und Amaretti mischen und auf die Torte streuen. Die Torte mindestens zwei Stunden, besser ueber Nacht zugedeckt durchziehen lassen.

Naehrwerte: pro Stueck ca. 435 Kalorien, 30 g Fett

Mengenangabe: 20 Stuecke

5.79 MOHN-APRIKOSEN-SCHNITTEN

80 g Doerraprikosen	5 Eiweiss (Kl. M)
3 EL Brauner Rum (54%)	50 g Mehl (gesiebt)
1 Zitrone	30 g Speisestaerke
6 Frische Aprikosen (a 80 g)	1 Schuss Backpulver
150 g Mohn	30 g Semmelbroesel
60 g Marzipanrohmasse	250 g Aprikosenkonfituere
150 g Zimmerwarme Butter	2 EL Aprikosenlikoer
170 g Puderzucker (gesiebt)	20 g Pistazien
1 Vanilleschote; das Mark	Puderzucker zum Bestreuen
Salz	
6 Eigelb (Kl. M)	

1. Doerraprikosen in kleine Wuerfel schneiden und im Rum marinieren. Von der Zitrone die Schale sehr fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Die frischen Aprikosen halbieren, entsteinen und mit der Schnittflaeche nach unten mit dem Zitronensaft ineine Arbeitsschale legen.
3. Mohn in der Moulinette mahlen. Marzipanrohmasse durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 gleich grosse Stuecke schneiden.
4. Ein Backblech mit Backpapierauslegen. Butter mit 70 g Puderzucker, Zitronenschale, Vanillemark, 1 Prise Salz in der Kuechenmaschine etwa 10 Minuten sehr schaumig ruehren. Eigelb nach und nach unterarbeiten. Mohn und die Doerraprikosen mit dem Rum zugeben. Eiweiss aufschlagen, dabei nach und nach den restlichen Puderzucker zugeben und weiterschlagen, bis ein fester Eischnee entsteht. Abwechselnd mit Mehl, Staerke und Backpulver unter die Mohnmasse heben.
5. Den Teig auf das Backpapier streichen. Jede Aprikosenhaelfte mit je einem Stueck der Marzipanrohmasse fuellen und mit der gefuellten Seite in die Semmelbroesel druecken, dann gleichmaessig auf dem Mohnteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 35-40 Minuten backen (Gas 1-2, Umluft 30-35 Minuten bei 150 Grad). Aus dem Ofen nehmen und 30 Minuten auf dem Blech abkuehlen lassen.
6. Die Aprikosenkonfituere mit dem Likoer erwaermen, glattruehren und durch ein Sieb streichen. Die Pistazien fein hacken.
7. Die Konfituere auf die Aprikosen trauefeln. Die Pistazien auf den Kuchen streuen. Den Kuchen vom Blechrand loesen, in 12 Stuecke schneiden, mit Puderzucker bestaeuben und lauwarm servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

5.80 MOKKA-ORANGEN-KUCHEN

150 g Butter/Margarine	1/4 l Starker, kalter Kaffee
100 g Puderzucker	4 EL Orangenlikoer (oder Orangensaft)
1 Becher Vanillezucker	200 g Orangenmarmelade
3 Eier (Kl. M)	100 g Halbbitter-Kuvertuere
175 g Mehl	30 g Honig
15 g Kakaopulver	8 EL Schlagsahne
2 TL Backpulver	50 g Weisse Kuvertuere
100 g Gemahlene Mandeln	

1. 125 g weiches Fett, Puderzucker und Vanillezucker sehr cremig rühren. Die Eier nacheinander einzeln jeweils gut unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver zusammen in eine Schuessel sieben. Abwechselnd mit 75 g Mandeln und dem Kaffee (bis auf 1 El) unterrühren. Teig in eine gefettete, mit 25 g Mandeln ausgestreute Springform (24 cm) streichen. Im heissen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 35-40 Min. backen (Gas 2, Umluft 150 Grad). Boden auskuehlen lassen. Dann 2x waagerecht durchschneiden.

2. Boeden mit dem Likoer (oder Saft) betrauefeln. Marmelade durch ein Sieb streichen und auf die unteren beiden Boeden verteilen. Boeden wieder aufeinandersetzen und gut andruecken.

3. Halbbitter-Kuvertuere fein hacken. Honig, Sahne, 25 g Fett und 1 El Kaffee unter Rühren aufkochen. Kuvertuere dazugeben. Topf von der Kochstelle ziehen und die Kuvertuere unter Rühren aufoesen. Weisse Kuvertuere hacken, ueber einem heissen Wasserbad aufoesen und in eine kleine Tuete (oder Gefrierbeutel) fuellen. Dunkle Glasur gleichmaessig ueber dem Kuchen verteilen. Weisse Kuvertuere spiralförmig daraufspritzen und mit einem Holzstaebchen in die dunkle Glasur ziehen. Den Kuchen 1 Std. kalt stellen.

Mengenangabe: 14 Stuecke

5.81 MUERBTEIG-GRUNDREZEPT UND VANILLEKIPFERL

<i>FUER DEN TEIG</i>	280 g Weizenmehl, Type 405
220 g Butter; gut gekuehlt	<i>AUSSERDEM</i>
80 g Puderzucker	Keimoel
1 Schuss Salz	klein. Mehl; fuer das Blech
4 Vanilleschoten	100 g Vanille-Puderzucker
100 g Suesse gemahlene Mandeln	

Die kalte Butter in kleine Stuecke schneiden und in eine Schuessel geben. Den Puderzucker daruebersieben und eine Prise Salz dazugeben.

Vanilleschoten mit einem spitzen Messer der Laenge nach aufschlitzen. Flach auf die Arbeitsflaeche legen und mit der Breitseite des Messers sorgfaeltig herausschaben. Butter, Puderzucker, Salz und Vanillemark mit den Haenden glattkneten.

Darauf achten, dass das Fett weder zu schmierig noch zu klumpig wird. Fein geriebene

abgezogene Mandeln und das gesiebte Mehl darueberstreuen und den Teig zwischen den Haenden - aehnlich wie bei der Zubereitung von Streuseln - zerreiben. Die entstandenen Streusel auf ein mit Mehl bestaeubtes Backblech verteilen, festdruecken und mit einem Tuch zudecken. Am besten ueber Nacht an einem kuehlen Ort ruhen lassen.

Am naechsten Tag rasch durchkneten und zu einer Rolle formen. Diese in mehrere kleine Teigportionen teilen und noch kurz in den Kuehlschrank legen.

Backblech einoeelen, mit Mehl bestaeuben. Den gut gekuehlten Teig zu laenglichen Wuerstchen mit spitz zulaufenden Enden aehnlich wie Schupfnudeln formen.

Das macht man entweder durch Rollen auf einem leicht bemehlten Backbrett oder auch in der leicht bemehlten Hand. Die Roellchen zu Kipferln formen und auf das Blech setzen.

Erneut eine Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die Vanillekipferl auf die mittlere Schiene des heissen Backofens stellen. In etwa 15 bis 20 Minuten blassgelb backen.

Waehrend des Backens immer mal wieder in den Backofen schauen, damit die Kipferl nicht zu dunkel werden. Sie sind fertig, wenn man sie mit zwei Fingern vom Blech heben kann! Herausnehmen und sofort sehr vorsichtig, damit das zarte Gebaeck nicht zerbricht, im vorbereiteten Vanillepuderzucker wenden und nebeneinanderliegend am besten auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen.

5.82 NUSS-GUGELHUPF

FUER DEN TEIG

200 g Weiche Butter
200 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
4 Eier
400 g Mehl
1 Becher Backpulver
100 g Gemahlene Nuesse

40 g Gehackte Nuesse
125 g Buttermilch
1/2 Flaeschchen Bittermandelaroma

ZUM VERZIEREN

50 g Vollmilchkuvertuere
Oder
Puderzucker

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig ruehren. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Fett-Zucker-Eier-Mischung sieben, Nuesse und Buttermilch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verruehren.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbroesel ausgestreute Napfkuchenform fuellen, Kuchen ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form stuerzen und abkuehlen lassen.

Kuvertuere schmelzen, den Kuchen damit verzieren oder mit Puderzucker bestaeuben.

5.83 NUSSGUGLHUPF VON JOHANNA MAIER

90 g Butter
3 Eigelb
4 Eiweiss
90 g Zucker

180 g Haselnuesse; gerieben, getrocknet
Kein Mehl!

Aufgeteilt auf die ausgebutterten und eingebroeselten Gussfoermchen fuer 20 Minuten in den vorgewaermten Heissluftofen.

5.84 ORANGEN-JOGHURTTOERTCHEN

Muerbeteigboden
Biskuitboden

FUELLUNG

1/2 l Orangensaft
200 g Zucker

8 Blatt Gelatine
150 g Marzipanrohmasse
600 g Joghurt natur
400 g Geschlagene Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und ausdruecken. Den Orangensaft mit der Gelatine und dem Zucker aufkochen. Den Joghurt mit dem Marzipan verruehren. Dann zusammen mit dem gekochten Orangensaft verruehren. Unter die abgekuehlte Masse die geschlagene Sahne heben.

Kleine Foermchen zuerst mit einem Muerbeteigboden auslegen und darueber einen Biskuitboden legen. Die Orangenjoghurtmasse in eine Form oder Foermchen fuellen. Etwa 90 Minuten in den Kuehlschrank stellen. Mit frischen Fruechten der Jahreszeit verzieren.

5.85 OTHELLOTORTE

100 g Butter
100 g Staubzucker
130 g Glattes Mehl
4 Dotter
3 Eiklar
1 Schuss Salz
100 g Kochschokolade
1/2 Becher Vanillezucker
Backpapier fuer die Bleche

CREME

180 g Feinkristallzucker

40 g Butter
60 ml Obers
6 Blatt Gelatine
1/2 l Obers
1/4 l Fertiger Vanillepudding
20 ml Cognac

ZUM BESTREUEN

Schokoladespaene
Staubzucker

Vorbereitung: Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen; Butter erweichen und mit der halben Menge des gesiebten Staubzuckers, Vanillezucker und Salz sehr schaumig ruehren;

Kochschokolade im Wasserbad auf ca. 35 - 40 Grad erwärmen und nach und nach zusammen mit den Dottern in den Butterabtrieb einrühren; Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und gleichzeitig mit dem gesiebten Mehl unter den Schokolade-Butterabtrieb ziehen; auf die mit Papier ausgelegten Backbleche mit Hilfe eines Tortenreifens (24 cm) 4 Kreise zeichnen; die Schokolademasse dünn auftragen und im vorgeheizten Backrohr 8 -12 Minuten lang backen; danach die Tortenblätter sofort vom Blech lösen, rundum saubere nachschneiden und auf einer bemehlten Arbeitsfläche erkalten lassen.

Zubereitung: Für die Creme den Zucker langsam karamellisieren lassen, bis er schön goldbraun ist; Butter in Flöckchen einrühren; nach und nach ca. 1/16 l Obers darunter ziehen; danach die Masse erkalten lassen; Gelatine in kaltem Wasser vorweichen, gut ausdrücken und in etwas warmem Wasser auflösen; Vanillepudding durch ein feines Sieb streichen und mit dem Cognac und der ausgekühlten Zucker-Obersmasse verrühren; 1/2 l Obers steif aufschlagen und zusammen mit der aufgelösten Gelatine unterrühren; ein Tortenblatt in eine Tortenform legen, mit Creme bestreichen und das nächste Tortenblatt darauf legen; wieder mit Creme füllen; diesen Vorgang zweimal wiederholen, wobei man mit der Creme abschliesst; die Oberfläche glatt streichen und die Torte 2 Stunden gut kühlen; danach aus der Form lösen und Rand und Oberfläche dicht mit Schokoladenspänen bestreuen; zum Schluss rundum mit etwas Staubzucker uersieben und mit einem in heisses Wasser getauchten Messer aufschneiden.

Mengenangabe: 12 Stueck

5.86 PANETTONE VARIANTE

650 g Mehl	1 Zitrone; die Schale
50 g Hefe	100 g Zitronat; gehackt
150 g Zucker	50 g Orangeat; gehackt
1/4 l Lauwarme Milch	150 g Rosinen
200 g Butter	1 Eigelb zum Bestreichen
5 Eigelbe	Butter für die Form
1 EL Salz; gehauert	
1 Schuss Muskatnuss	

Einen hohen Topf mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbroeckeln und mit etwas Zucker, der Milch und ein wenig Mehl verrühren.

Den Vorteig 15 Min. gehen lassen. Zerlassene Butter, 5 Eigelbe, Gewürze und Zitronenschale mit dem Vorteig und dem gesamten Mehl schlagen, bis der Teig Blasen wirft. 15 Min. gehen lassen. Zitronat, Orangeat und Rosinen unterkneten, den Teig zu einer Kugel formen und in den Topf legen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kuchen mit verquirltem Eigelb bestreichen, kreuzweise einschneiden, auf der unteren Leiste 90 Min. backen. Den abgekühlten Kuchen auf ein Gitter stürzen und erkalten lassen.

Das Papier erst vor dem Anschneiden abziehen.

5.87 PFAELZER RAHMKUCHEN

FUER DEN HEFETEIG

(ergibt ca. 500 g Teig)
 300 g Mehl
 60 g Zucker
 4 g Salz
 1 Ei
 60 g Butter
 1 Becher Hefe
 25 g Milch nach Bedarf; ca.

FUER DIE RAHMFUELLUNG

500 g Geschlagene Sahne
 80 g Zucker
 80 g Vanille-Creme
 100 g Mehl
 2 Eier
 Zimtzucker
 Kokosraspeln

Hefeteig:

Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Den Teig in eine konische Form mit ca. 30 cm Durchmesser legen, den Rand hochstellen.

Rahm - Fuellung:

Die Zutaten verruehren und die Masse in die Form fuellen. Mit Zimtzucker und Kokosraspeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 Grad ca. 25 Minuten backen.

6 Backen, Kuchen quar

6.1 KAESEKUCHEN MARION VON HAAREN

250 g Mehl	5 Eier
2 Eier	500 g Zucker
300 g Butter	1 Vanilleschote
1 Zitrone; Saft und Schale	1 EL (-2) Grand Marnier
Salz	200 ml Orangenmarmelade
400 g Schichtkaese, Quark oder Topfen	4 EL Griessmehl; ca
200 g Ricotta	Magerquark
500 g Mascarpone	

Die Zitrone gruendlich mit heissem Wasser abwaschen und dann die Schale abreiben. Die Zitrone auspressen.

Die Vanilleschote laengs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Springform mit Margarine ausstreichen und mit Griessmehl ausstreuen. Den Backofen auf 180 - 200 Grad Umluft vorheizen.

Aus Mehl, 3 Eiern, zimmerwarmer Butter und 1/3 der Zitronenschale, sowie etwas Salz

einen Teig kneten, nach Gefuehl etwas mehr Mehl oder noch 1 Ei dazugeben.

Aus dem Quark, dem Ricotta und der Marscarpone, 5 Eigelb, dem Zitronensaft und 2/3 der Zitronenschale, dem Vanillemark und dem Zucker die Fuellung anruehren. Das restliche Eiweiss zu festem Schaum schlagen und unter die Fuellung heben.

Ca. 2/3 des Teiges ausrollen und damit den Boden der Form bedecken.

Darauf duenn Orangenmarmelade verstreichen. Darueber wieder eine Schicht Teig legen. Laengliche Streifen ausrollen und damit die Seiten der Form auskleiden. Die Kaesefuellung bis zum Rand auf den Teig geben.

Ca. 45 Minuten backen. Wenn der Kuchen oben braun wird, mit Pergament abdecken.

7 Backen, Kuchen, Ananas

7.1 ANANAS KUCHEN UMGEDREHT

80 g Butter	6 EL Ananassaft
125 g Braunen Zucker	1 TL Vanillezucker
8 Scheib. Ananas	250 g Gesiebttes Mehl
Maraschino-Kirschen	1/3 TL Backpulver
Pecannusshaelften	1/4 TL Salz
2 Eier	
160 g Weisser Zucker	

Die Butter in einer Springform (in den USA wird eine rechteckige Form verwendet) schmelzen lassen, sehr gleichmaessig den braunen Zucker darueber verteilen.

Nun werden Ananasscheiben hineinverteilt und die Maraschino-Kirschen in die Scheibenmitte gegeben. In die Zwischenraeume setzen Sie bitte die Pecannuesse.

Die Eier bitte unter langsamer Zugabe von Zucker schlagen, bis die Masse zitronengelb ist, nun Vanille und Annanassaft zufuegen.

Die trockenen Zutaten gut gesiebt vermengen und der Eiermasse zufuegen.

Diese Masse nun bitte ueber die Ananasscheiben giessen und fuer 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad backen.

Bitte kurz abkuehlen lassen, dann auf eine Servierplatte stuerzen und mit geschlagener Sahne servieren.

Es schmeckt auch sehr lecker gut gekuehlt mit Vanille Eis.

7.2 ANANASKUCHEN

200 g Butter o. Margarine	1 Schuss Salz
300 g Zucker	6 Eier
2 Becher Vanillezucker	1 Zitrone; die Schale

3 EL Zitronensaft	250 g Ananasstuecke
450 g Mehl	
3 TL Backpulver	

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Zuletzt die abgetroften und in Mehl gewendeten Ananasstuecke unterheben. Den Teig in eine gefettete und bebroeselte Napfkuchenform (22cm) fuellen.

Back-/Kochzeit: 70 Min. bei 150 - 175 Grad

Dieser Kuchen haelt sich besonders lange frisch.

7.3 ANANASSCHNITTEN

5 Eier	400 ml Sahne
250 g Puderzucker	2 Becher Schmand
250 g Mehl	1 Dos. Ananas
125 ml Oel	5 Blatt Gelatine
125 ml Wasser	Kokosette
1 Becher Vanillezucker	
1/2 Becher Backpulver	

Die Eier trennen. Die Dotter, die Haelfte des Zuckers und Vanillezucker schaumig ruehren, Oel und Wasser einruehren. Mehl mit Backpulver versieben und einmengen.

Eiklar zu festem Schnee schlagen, restlichen Zucker einruehren. Leicht unter die Dottermasse ziehen. Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen und backen. Auskuehlen lassen.

Ananas abtropfen lassen. Sahne fest aufschlagen, Schmand einruehren, aufgeloeoste Gelatine unterziehen. Ananas in Stuecke schneiden, auf dem Kuchen verteilen, mit Sahnegemisch bestreichen und mit Kokosette bestreuen. Dieses Rezept stammt von Walfi aus Wien. Ein Dankeschoen und einen Gruss nach Wien an dieser Stelle!

7.4 ANANASSTOLLEN

50 ml Milch; fettarm	1 Schuss Salz
1/2 Becher Hefe	1/4 TL Gemahlener Ingwer
225 g Mehl	1/4 TL Zimt
30 g Fruchtzucker	1/2 Zitrone; die Schale
2 Scheib. Ananas natursuess; aus dem Glas	1/2 Orange; die Schale
100 g Magerquark	1 TL Rum
10 g Gehackte Mandeln	10 g Butter
15 Rosinen	

Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Mehl und 20 g Fruchtzucker mischen, in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen. Ananas fein würfeln und mit Quark, Mandeln, Rosinen, Salz, Gewürzen und Rum auf den Hefevorteig geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, nochmals 20 Minuten gehen lassen.

8 Backen, Kuchen, Ananas, Kokos

8.1 ANANASKUCHEN MIT KOKOS

TEIG

100 g Kokosraspel
Fett; für die Saftpfanne
125 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
3 EL Milch
Salz,
3 Eier (Kl. M)
200 g Mehl
1/2 Becher Backpulver
150 g Ingwerkonfitüre

1 l Kokosmilch (ungesüßt, Asienladen)
5 Eier (Kl. M, getrennt)
60 g Zucker,
90 g Speisestärke
2 Vanilleschoten; das Mark
Salz

BELAG UND GUSS

1 Reife Ananas (1,5 kg)
500 ml Ananassaft; ungesüßt
40 g Speisestärke

KOKOS-PUDDINGCREME

1. Für den Teig die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Saftpfanne ausfetten.
2. Butter oder Margarine, Zucker, Milch und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und darüber sieben, geröstete Kokosraspel dazugeben und alles gut verkneten.
3. Den Teig in die Saftpfanne füllen und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 40-45 Minuten backen. (Gas 2, Umluft 40 Minuten bei 150 Grad). Ingwerkonfitüre erhitzen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen.
4. Für die Kokos-Puddingcreme die Kokosmilch glattrühren. 250 ml abnehmen und mit dem Eigelb, 30 g Zucker und der Speisestärke verrühren. Restliche Kokosmilch mit dem Vanillemark und 1 Prise Salz aufkochen. Kokosmilch-Speisestärke-Mischung mit einem Schneebesen unter die kochende Kokosmilch rühren. Bei milder Hitze unter Rühren 2-3 Minuten durchkochen. 3 Eiweiß (die restlichen anderweitig verwenden) mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den heißen Pudding heben. Einmal kurz aufkochen. Den Pudding auf den Blechkuchen streichen.
5. Für den Belag die beiden Enden der Ananas quer mit einem Sägemesser abschneiden.

Die Ananas hochkant hinstellen, die Schale grosszuegig abschneiden. Das Fleisch quer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Den inneren harten Strunk mit einem runden Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) ausstechen. Die Ananasscheiben in gleichmaessige Achtel schneiden. Kokosnusspudding mit den Ananasstueckchen dachziegelartig belegen. 6. Fuer den Guss 100 ml Ananassaft abnehmen und mit der Speisestaerke glattruehren. Den restlichen Ananassaft aufkochen, die Staerke einruehren und 2-3 Minuten bei milder Hitze kochen. Den Guss mit einem Essloeffel auf den Ananasbelag streichen. Den Kuchen 2-3 Stunden abkuehlen lassen. Dazu passt geschlagene Sahne mit Zimt.

9 Backen, Kuchen, Ananas, Marzipan

9.1 NIKOLAUSTORTE

1 Wiener Tortenboden; a 400 g in 3 Teilen	<i>VERZIERUNG</i>
<i>FUELLUNG</i>	3 EL Ananaskonfituere
6 TL Ananaskonfituere	400 g Marzipanrohmasse
11 Scheib. Weisse Gelatine	225 g Puderzucker
500 g Ananas in Scheiben, (Dose)	<i>AUSSERDEM</i>
natursuess; (Abtropfgew.)	50 g Pistazien; gehackt
2 Eigelb	25 g Butter
75 g Puderzucker	Rote Speisefarbe
2 Unbehandelte Zitronen Schale und Saft	100 g Puderzucker
150 g Vollmilchjoghurt	1 Eiweiss
1/4 l Schlagsahne	Walnuesse; halbiert

(*) 1 Torte ergibt 12 Stuecke.

Fuer die Fuellung den oberen und mittleren Biskuitboden mit Konfituere bestreichen. Einen bestrichenen Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Springformrand oder einen Tortenring herumstellen.

Gelatine nach Packungsbeilage in kaltem Wasser einweichen. Ananas kleinschneiden. Mit dem Puerierstab puerieren. Eigelb und Puderzucker schaumig ruehren. Zitronenschale, -Saft, Ananaspueree und Joghurt untarruehren.

Ausgedrueckte Gelatine nach Packungsbeilage unter Ruehren bei mittlerer Hitze aufoesen. Zuerst pro Blatt Gelatine einen Teelloeffel der Joghurt-Ananas-Masse untermischen, dann die Gelatine unter die restliche Masse mischen. Kalt stellen.

Inzwischen die Sahne steifschlagen. Wen die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne mit ienem Schneebesen unterziehen. Eventuell kurz kaltstellen. Die Haelfte der Creme auf den Biskuitboden im Springformrand fuellen. Den zweiten bestrichenen Boden daruflegen und etwas andruecken. Restliche Creme daraufgeben un den letzten Biskuitboden darauf setzen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Inzwischen fuer die Verzierung die Marzipanromasse vorbereiten und formen. Dann

den Springformrand loesen und entfernen. Zuerst die Torte duenn mit zwei Dritteln der Ananaskonfituere bestreichen. Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten. Ein Drittel (restliche Masse beiseite stellen) zu einer Kugel formen, zwischen Folie kreisfoermig ausrollen.

Obere Folie entfernen. Teigrolle leicht mit etwas Puderzucker einreiben. Marzipan mit der unteren Folie locker darauf abwickeln. Mit Hilfe der Teigrolle das Marzipan ueber der Torte so abrollen, dass die Folie oben liegt.

Marzipan am Tortenrand gleichmaessig andruecken. Tortenrand ca. 2 cm hoch mit restlicher Konfituere bestreichen. Walnuesse daran festdruecken.

Nun die kleinen Nikolaeuse herstellen. Dazu zwei Drittel des beiseite gestellten Marzipans mit roter Speisefarbe faerben und pro Tortenstueck eine Kugel (Koerper) formen. Aus dem restlichen Marzipan ebensoviele kleine Kugeln (Kopf) formen. Diese dann so formen, dass sie eine Spitze (Zipfelmuetze) erhalten.

Puderzucker und Eiweiss zu einem Guss verruehren, damit Koerper und Koepfe zusammensetzen. Ebenalls mit dem Guss Baerte und Gesichter auf die Koepfe spritzen. Etwas Guss mit roter Speisefarbe faerben und die Zipfelmuetze spritzen. Die entstandenen Nikolaeuse mit Puderzucker ringsherum auf die Torte kleben. Dazwischen ebenfalls mit Guss die Walnusshaelften festkleben. Nach Wunsch die Mitte der Torte mit Konfituere bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Pro Stueck 617 kcal/2579 kJ.

10 Backen, Kuchen, Apfel

10.1 APFEL-MOHNSTRUDEL

TEIG

300 g Glattes Mehl
2 EL Oel
klein. Salz
klein. Lauwarmes Wasser
klein. Essig

1/2 Zitrone; die geriebene Schale

1 Becher Vanillezucker

1/2 l Milch

Semmelbroesel nach Bedarf

600 g Saeuerliche Aepfel

70 g Rosinen

FUELLE

300 g Gemahlener Mohn
130 g Kristallzucker
3 EL Honig
40 ml Rum

1 Zitrone; den Saft

Ei zum Bestreichen

Papier fuer das Backblech

Staubzucker zum Bestreuen

Vorbereitung: Mehl auf eine Arbeitsflaeche sieben und in der Mitte eine Mulde machen; Oel und Salz in die Mulde geben; lauwarmes Wasser mit etwas Essig versehen und ebenfalls zum Mehl geben; sodann zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen auf einen mit Oel bestrichenen Teller legen; den Teig auch an der Oberflaeche mit Oel bestreichen und 1/2 Stunde im Kuehlschrank rasten lassen; Milch mit Kristall- und Vanillezucker,

sowie Rum, Honig und Zitronenschale aufkochen; danach den Mohn einruehren und einkochen lassen; zuletzt so viele Broesel einmengen, bis eine lockere Fuelle entsteht; die Fuelle erkalten lassen.

Zubereitung: Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; Aepfel waschen, schaelen, vierteln und von den Kerngehaeusen befreien; Aepfel in duenne Spalten schneiden und mit Zitronensaft vermengen; zusammen mit den Rosinen unter die erkaltete Mohnfuelle ziehen (oberes Bild); den Strudelteil so duenn wie moeglich ausrollen und danach auf einem bemehlten Tuch mit beiden Handruecken hauchduenn ausziehen; auf ca. zwei Drittel des Teiges die Fuelle auftragen; dicke Teigraender wegschneiden; mit Hilfe des Tuches von der bestrichenen Seite her einrollen und mit Ei bestreichen; den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen; im vorgeheizten Backrohr etwa 50 Minuten lang backen; danach auf dem Blech erkalten lassen.

Vor dem Servieren den Strudel mit Staubzucker bestreuen und portionieren.

Mengenangabe: 12 Stueck

10.2 APFEL-PUDDINGTORTE

MUERBETEIG

100 g Butter; zimmerwarm
50 g Puderzucker; gesiebt
1 Eigelb; Kl M
Salz
150 g Mehl
Mehl zum Arbeiten
Butter fuer die Form
Getrocknete Erbsen zum Blindbacken
2 EL Apfelgelee
2 EL Gemahlene Mandeln; ohne Fett geroestet

PUDDING

170 ml Milch
40 g Vanillepudding-Pulver
250 ml Schlagsahne
60 g Zucker
2 Vanilleschoten; das Mark
3 Eigelb; Kl M
1 Eiweiss; Kl M
2 EL Speisestaerke
2 Aepfel; 150 g
100 g Zucker
400 ml Johannisbeersaft

Die Butter mit Puderzucker, Eigelb und 1 Prise Salz leicht verruehren. Das Mehl daraufsieben. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, fest in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kuehlschrank legen.

Den Muerbeteig auf der bemehlten Arbeitsflaeche 3 mm duenn und 6 cm gr"aer als die Springform (18 cm Ø) ausrollen. Die Form ausbuttern und mit Mehl bestueben. Den Teig hineinlegen und am Rand bis zu ¼ der Hoehde hochziehen und andruecken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier darauflegen und die Erbsen daraufgeben.

Den Teig in vorgeheizten Backofen auf der

Einschubleiste von unten 15-20 Minuten bei 180 Grad "blindbacken" (Gas 2-3, Umluft 15 Minuten bei 170 Grad). Die Form aus dem Ofen nehmen, den Teig etwas abkuehlen lassen. Das Papier mit den Erbsen abnehmen.

Das Apfelgelee erhitzen, den Teigboden damit bestreichen und fest werden lassen. Den Teig dick mit den Mandeln bestreuen.

Fuer den Pudding wenig kalte Milch mit dem Puddingpulver glattruehren. Die restliche Milch und die Sahne untarruehren. Mit 40 g Zucker und Vanillemark wuerzen. Den Pudding unter staendigem Ruehren nach Packungsanweisung zubereiten. Das Eigelb untarruehren. Den Pudding abkuehlen lassen. Eiweiss mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen und abwechselnd mit der Speisestaerke unter die Puddingmasse heben.

Die Aepfel schaelen, halbieren und entkernen. Den Zucker im Topf zu hellem Karamel schmelzen lassen und mit Johannisbeersaft abloeschen. Die Apfel hineingeben und 5 Minuten darin leise

kochen, vom Herd nehmen und in der Fluessigkeit abkuehlen lassen. Die Apfelhaelften abtropfen lassen und auf den Muerbeteig setzen. Den Pudding auf die Aepfel giessen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der Einschubleiste von unten 30-40 Minuten bei 200 Grad backen (Gas 3, Umluft 30 Minuten bei 180 Grad). Den Kuchen vor dem Anschneiden mindestens 4 Stunden abkuehlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden

Pro Stueck 7 g E, 27 g F, 58 g KH, = 509 kcal

Mengenangabe: 8 Stuecke

10.3 APFEL-SAHNEPUDDING-KUCHEN

3 Saeuerliche Aepfel

2 EL Zucker

1 Ei

1 Rezept suesser Muerbeteig

1 Becher Dr. Oetker Sahnepudding

1/2 l Milch

Bereiten Sie den Muerbeteig nach dem Grundrezept und bedecken den Boden einer Springform damit. Das Ei trennen Sie, kochen den Sahnepudding nach Vorschrift auf der Packung mit dem Eigelb. Das Eiweiss schlagen Sie steif und heben es ganz zum Schluss unter den fertigen Sahnepudding. Lassen Sie diesen ein wenig auskuehlen.

In dieser Zeit schaelen Sie die Aepfel, entfernen das Kerngehaeuse und schneiden sie in Spalten oder Stuecke. Belegen Sie den Muerbeteig mit den Apfelstuecken, fuellen den Sahnepudding darauf und backen den Kuchen bei 200 Grad etwa 20 bis 30 Minuten, bis der Pudding goldgelb wie ein Kaesekuchen ist.

10.4 APFEL-VANILLE-TORTE

1 Becher "Muerbeteig"	2 Becher Vanillepuddingpulver
8 klein. Aepfel a ca. 125 g	2 Eigelb
1/4 l Milch	4 EL Mandeln, gehobelt
3/4 l Sahne	
4 EL Zucker	

Boden einer Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen. Muerbeteig zwischen Klarsichtfolie zu einem Kreis von 30 cm ausrollen und so in die Form geben, dass ein Rand entsteht. Rand hochdruecken und formen, dass er ca. 6 Zentimeter hoch wird.

Aepfel schaelen, Kerngehaeuse herausstechen und Aepfel auf den Muerbeteigboden setzen. Milch mit Sahne und Zucker in einen Topf geben. Acht Essloeffel abnehmen und mit Puddingpulver und Eigelb glattruehren. Milch-Sahne zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Angeruehrtes Puddingpulver unter staendigem Ruehren zugeben und nochmals aufkochen lassen.

Ueber die Aepfel giessen. Mit Mandelblaettchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas Stufe 2) ca. 45 Minuten backen. Eventuell die letzten 15 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Oberflaeche nicht zu dunkel wird. Apfel-Vanille-Torte zuerst in der Form auskuehlen lassen.

10.5 APFELCHARLOTTE

4 Milchbroetchen	1 EL Rum
125 g Butter	klein. Zimt
1 kg Aepfel	1/2 Zitrone; den Saft
2 EL Zucker	
2 EL Rosinen	

Haelfte der Butter zerlassen, Broetchen in Scheiben schneiden und mit der Butter betraeu-feln. Aepfel schaelen und grob raspeln. Mit Zucker, Zimt, Rum, Zitronensaft und Rosinen in der restlichen Butter duensten. Eine gefettete Auflaufform mit der Haelfte der Broetchen auslegen. Apfelmasse darauf verteilen und mit Broetchen bedecken. Im Ofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

10.6 APFELKUCHEN

500 g Aepfel	Vanillezucker
125 ml Weisswein	Maizena
30 g Zucker	400 g Muerbeteig
40 g Butter	

Aepfel, Wein, Zucker und Butter schmoren lassen, dann mit Maizena (oder 1 Kaffeloeffel Vanillecremepulver) zu dicker Creme binden.

Stanniolforn mit Muerbeteig auslegen, kurz und heiss anbacken. Den Boden mit Marzipan duenn belegen und mit den kalten Dunstaepfeln auffuellen. Mit Muerbeteig duenn, aber dicht abdecken. Die Oberflaeche mit Ei bestreichen und mit einem "Kamm" verzieren. Backen bei 210 Grad, mehr Unterhitze.

10.7 APFELKUCHEN "ANNELIESE"

375 g Mehl	1 kg Saeuerliche Aepfel geraspelt
100 g Zucker	400 ml Saure Sahne
125 g Butter	150 g Zucker
1 Ei	3 Eier
1 Schuss Backpulver	klein. Zimt

FUER DEN BELAG

Die erstgenannten Zutaten zu einem Muerbeteig verkneten und 30 Min. kalt stellen. Den Teig in eine Springform ausrollen. Saure Sahne mit den Eiern verruehren, Zucker und Sahne zugeben. Die Aepfel mit einem Holzloeffel unterheben. Den Belag auf dem Teig verteilen und mit Zimt bestreuen.

Back-/Kochzeit: 45 - 50 Min. bei 190 Grad

10.8 APFELKUCHEN (TORTA DI MELE)

1 kg Geschaelte Aepfel, in kleine Stuecke geschnitten	1 Becher Backpulver
3 Eier	100 g Butter
350 g Weisses Mehl	200 ml Milch
200 g Zucker	200 ml Weisswein

Die Eier mit dem Zucker schaumig ruehren. Dann die zimmerwarne Butter, Mehl, Milch, Wein und das Backpulver dazugeben und alles gut vermischen. Die Apfelstuecke darunter heben.

Diesen Teig in eine gefettete Kuchenform geben und fuer ca. 1 Stunde in den auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen geben.

10.9 APFELKUCHEN - GROSSMUTTER

1 kg Aepfel; geschaelt in kleinen Stuecken	200 g Zucker
3 Eier	1 Becher Backpulver
350 g Weisses Mehl	100 g Butter

200 ml Milch
200 ml Weisswein

Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier, Mehl, das mit Backpulver vermischt ist, Milch und Wein zugeben, alles gut vermischen. Die Apfelstücke darunterheben.
Den Teig in eine eingefettete Kuchenform geben und für ca. 1 Stunde in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.

10.10 APFELKUCHEN AUF DIE SCHNELLE ART

250 g Margarine	1 Becher Backpulver
250 g Zucker	1000 g Äpfel
5 Eier	1 Becher Puderzucker
1 Becher Vanillezucker	
350 g Mehl	

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Margarine schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. Die Apfelscheiben unter den Teig heben.

Die Mischung auf ein gefettetes Blech streichen und bei 200-220 °C ca. 30 Minuten backen. Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Guss verrühren und auf dem noch heißen Kuchen verteilen.

10.11 APFELKUCHEN BESCHWIPST

1 Mürbteigboden	2 Becher Vanillezucker
1 kg Äpfel	200 g Zucker
1/2 l Weisswein	2 Becher Süsse Sahne
1/4 l Wasser	10 EL Eierlikör
2 Becher Vanillepudding	

Aus Weisswein, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen. Die Äpfel raspeln und unter den Pudding rühren.

Springform mit Mürbteig auslegen und die abgekühlte Masse einfüllen.

Backzeit : 1 Stunde bei 180 Grad.

Sahne steif schlagen und den kalten Kuchen damit bedecken. Zuletzt mit Eierlikör bestreichen.

TIPP:

Statt Weisswein und Wasser kann auch 3/4 l Apfelmus verwendet werden

10.12 APFELKUCHEN DEMOISELLES TATIN

50 g Butter
150 g Staubzucker
900 g Aepfel

150 g Kuchenteig

Die Aepfel schaelen und vierteln (Jonathan, Kochaepfel, Gravensteiner oder Golden Delicious). Das Kerngehaeuse entfernen und die Apfelviertel in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform mit 1 EL Butter bestreichen. 1/2 Tasse Staubzucker auf den Boden gleichmaessig verteilen und mit einer Lage Apfelscheiben belegen. Diese mit 1 EL Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen.

Naechste Lage von Apfelscheiben einlegen und wieder mit 1 EL Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Apfelscheiben eingelegt sind.

Letzte Schicht mit 2 EL Staubzucker und 1 EL Butterflocken bestreuen.

Springform auf den Boden des vorgewaermten Ofens stellen und nun mit auf hoechster Stufe eingeschalteter Unterhitze waehrend 1/2 Stunde backen. Kuchenteig ausrollen und damit die Apfelscheiben in der Springform bedecken. Nochmals 10 Minuten backen, bis der Deckel eine goldbraune Farbe hat. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Apfelkuchen auf einen feuerfesten Teller stuerzen (der Teigdeckel wird zum Boden). Die Oberflaeche mit 2 EL Staubzucker bestreuen. Kuchen nochmals auf die oberste Backrille schieben und 5 bis 10 Minuten ueberbacken, bis der Zucker karamelisiert.

10.13 APFELKUCHEN FUER DEN HERRN BISCHOF

300 g Mehl
150 g Butter
80 g Zucker
1 Schuss Salz
2 TL Backpulver
1 Ei
klein. Rahm

Preiselbeermarmelade

750 g Apfelspalten

FUER DEN GUSS

50 g Butter

2 EL Zucker

100 g Gehobelte Mandeln

Mehl, Butter, Zucker, etwas Salz, Backpulver, Ei und Rahm verknetet man zu einem zarten Muerbeteig, der nach kurzem Ruhen zu 2 Platten ausgewellt wird. Man legt den groesseren Teil mit Rand auf eine mit Butter gefettete Springform und bestreicht ihn mit der Marmelade. Dann legt man die gezuckerten Apfelspalten darauf. Es folgt die zweite Teigplatte, die seitlich festgedrueckt wird.

Fuer den Guss wird die Butter mit 2 EL Zucker und den Mandeln kurz erhitzt und ueber den Kuchen gegossen. Den Kuchen ca. 50 Minuten bei 175 Grad backen.

Rezept von Hildegard Hoffmann aus Rengsdorf

10.14 APFELKUCHEN LIGHT

FUER DEN TEIG

2 Eiweiss
klein. Zitronensaft
2 Eigelb
2 EL Warmes Wasser
2 TL Fluessige Diaetsuesse
2 Eiweiss
50 g Mehl
50 g Speisestaerke
1/2 TL Backpulver

FUER DEN BELAG

300 g Aepfel; geschaelt, entkernt und geviertelt gewogen

FUER DEN GUSS

50 ml Fluessige Sahne
1 TL Fluessige Diaetsuesse
1 EL Gemahlene Mandeln
klein. Abgeriebene Zitronenschale

Fuer den Teig Eiweiss und etwas Zitronensaft zu sehr steifem Eischnee schlagen. Eigelb, warmes Wasser und Diaetsuesse schaumig ruehren, Eischnee daraufgeben, Mehl, Speisestaerke und Backpulver daruebersieben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesen vermengen. Den Teig in eine gut ausgefettete feuerfeste Form geben.

Die vorbereiteten Apfelviertel in duenne Scheiben schneiden, in den Teig stecken und den Kuchen sofort auf mittlerer Schiene in den auf ca. 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und etwa 12 Minuten backen.

Die Zutaten fuer den Guss verruehren und ueber den Kuchen giessen. Nochmals 10 bis 15 Minuten weiterbacken. Den Kuchen heiss oder kalt (evtl. mit Puderzucker bestreut) servieren.

ergibt ca. 6 Stueck, pro Stueck etwa 150 kcal = 636 kJ

10.15 APFELKUCHEN MIT BROT

250 g Weissbrot
1/2 l Milch
4 Eier
100 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
1 EL Mehl
1 Schuss Salz

2 Unbehandelte Orangen
Fett; fuer das Papier
1 kg Aepfel
50 g Kalte Butter
2 EL Quittengelee; oder Orangenmarmelade

Das Weissbrot in 1 cm grosse Wuerfel schneiden und in einem Viertelliter Milch einweichen. Eier, 75 Gramm Zucker, Vanillezucker, Mehl, Salz, die abgeriebene Schale einer Orange und die restliche Milch mit den Quirlen des Handruehrers verschlagen. Vier kleine Tarteformchen mit hohem Rand (Durchmesser 12 cm) mit Backpapier auslegen. Das

Backpapier fetten. Die Brotwuerfel in die Foermchen verteilen und einen kleinen Rand formen. Aepfel schaelen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Apfelspalten auf dem Brot verteilen. Die Eiermilch daruebergiessen. Die Haelfte der restlichen Orange in hauchduenne Scheiben schneiden und auf die Apfelstuecke legen (andere Orangenhaelfte anderweitig verwenden).

Den restlichen Zucker darueberstreuen. Die Butter in kleinen Floeckchen ebenfalls daraufgeben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 50 Minuten backen. Das Quittengelee erwarmen und die Apfelkuchen noch heiss damit bestreichen. Jeden Kuchen in drei Stuecke schneiden.

Anstelle der vier kleinen Foermchen koennen Sie auch eine grosse Tarteform (Durchmesser 26 cm) nehmen.

Naehrwerte: Pro Stueck ca. 235 Kalorien, 8 g Fett

Mengenangabe: 12 Stuecke

10.16 APFELKUCHEN MIT KARAMELLSAUCE

TEIG

200 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
Butter fuer die Form

FUELLUNG

1 kg Boskop-Aepfel
1 Zitrone; den Saft
1 Zitrone; die Schale
100 g Walnusskerne; grob gehackt
40 ml Calvados
1 Vanilleschote; das Mark
1 Schuss Zimtpulver
60 g Zucker
60 g Marzipan

HAUBE

100 g Butter
100 g Puderzucker
3 Eigelb
1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark davon)
3 Eiweiss
1 Schuss Salz
60 g Zucker
100 g Mehl
2 EL Milch

KARAMELLSAUCE

125 g Zucker
180 ml Sahne
60 ml Winterapfelloer

(*) 1 Springform mit 28 cm Durchmesser

Die Butter mit dem Zucker nicht zu schaumig verruehren und die Eier langsam beigeben. Das Mehl nach und nach unterarbeiten. Den entstandenen Teig in Folie einwickeln und im Kuehlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen. Die Springform mit Butter bestreichen und den Teig, ca. 5 mm dick ausgerollt, flach hineinlegen.

Die Aepfel schaelen, entkernen und blaettrig schneiden. Mit Zitronensaft und -schale, Walnuessen, Calvados, Vanillemark, Zimt und Zucker vermengen und gleichmaessig auf dem Teig verteilen. Das Marzipan grob ueber die Apfelmasse reiben.

Fuer die Haube, die Butter mit dem Puderzucker sehr schaumig aufschlagen. Die Eigelbe

nach und nach zugeben und weiterschlagen. Das Vanillemark zufuegen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz und dem Zucker steifschlagen. Die Haelfte von dem Eiweiss mit dem Mehl und der Milch zur Grundmasse geben und gut vermengen, das restliche Eiweiss vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Aepfeln gleichmaessig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 1 1/4 Stunden backen. Der Apfelkuchen kann sowohl warm als auch im ausgekuehlten Zustand mit der Karamelsauce serviert werden.

Fuer die Sauce, den Zucker in einer grossen Pfanne karamellisieren lassen und mit der kochenden Sahne aufgiessen, gut einkochen lassen. Mit dem Winterapfellikoer abschmecken und zu dem mit Puderzucker bestaeubten Apfelkuchen servieren.

Rezept von Johann Lafer

10.17 APFELKUCHEN MIT RAHMGUSS

1 Becher Blaetterteig (450 g) 250 ml Sahne
 1 kg Saeuerliche Aepfel (Boskop oder Ida-red) 100 g Puderzucker
 150 g Mandeln (geschaelt und gerieben)

(*) Kochen wie im Engadin

Eine Backform mit Blaetterteig belegen. Darauf schichtweise die in duenne Scheibchen geschnittenen Aepfel bis ca. 1/2 cm unter den Rand der Form fuellen. Die Mandeln mit der Sahne vermischen und ueber die Aepfel giessen. Den Puderzucker darueber staeuben und auf der untersten Schiene des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 20 Minuten backen.

Fuer die letzten 5 Minuten den Backofen auf "Grill" schalten.

10.18 APFELKUCHEN VOM BLECH

<i>FUER DEN TEIG</i>	1 TL Zimt
600 g Mehl	100 g Rosinen
1 Becher Backpulver	100 g Gehackte Haselnuesse
200 g Butter oder Margarine	<i>ZUM BESTREICHEN</i>
50 g Zucker	1 Eigelb
1/2 TL Salz	1 EL Wasser
1/4 l Milch	200 g Aprikosenkonfituere
<i>FUER DEN BELAG</i>	<i>FUER DIE GLASUR</i>
1 1/2 kg Aepfel	100 g Puderzucker
125 g Zucker	2 EL Zitronensaft
1 Zitrone; Saft und Schale	

Mehl, Backpulver, Butter oder Margarine, Zucker, Salz und Milch zu einem Knetteig verarbeiten, kalt stellen.

Fuer den Belag die Aepfel schaelen, halbieren, das Kerngehaeuse entfernen und grob raspeln. Mit Zucker, Zitronensaft- und schale, Zimt, Rosinen und Haselnuessen mischen. 3/4 des Teigs ausrollen, ein gefettetes Backblech damit belegen und die Apfelmischung darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter ueber die Aepfel legen. Eigelb mit Wasser verquirlen und das Gitter damit bestreichen. Den Kuchen bei ca. 190 Grad etwa 30 Minuten backen, etwas abkuehlen lassen. Konfituere erhitzen und das Gitter damit bestreichen. Puderzucker mit Zitronensaft verruehren und das Gitter damit glasieren.

10.19 APFELMUSKUCHEN

FUER DEN TEIG

400 g Mehl
200 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
1/2 TL Salz
1/2 TL Nelken
1 TL Backpulver

1/2 TL Muskat

1 TL Zimt

1 Prise Schnaps

AUSSERDEM

1 groß. Tasse Apfelmus

150 g Rosinen

100 g Walnuesse; gehackt

Alle Teigzutaten gut miteinander verruehren und einige Minuten kneten. Dann Apfelmus, Rosinen und Walnuesse daruntermengen. Den Teig in eine ausgebutterte Form geben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. backen.

10.20 APFELPASTETE

150 g Geriebene Haselnuesse
150 g Mehl
100 g Butter
80 g Zucker
1 Ei
750 g Aepfel
1 Zitrone; den Saft

3 EL Rosinen

2 EL Rum

1 TL Zimt

2 EL Semmelbroesel

Mehl zum Bestaeuben

Butter oder Margarine zum Einfetten

Butter schaumig schlagen. Zucker langsam zugeben und Ei hineinruehren. Haselnuesse und Mehl zufuegen und zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten kuehl stellen.

Aepfel schaelen vierteln in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft betraeufln. Rosine waschen abtrocknen und in Rum einlegen.

Teig in zwei Haelften auf bemehltem Pergamentpapier in Groesse der Springform ausrollen. Etwas Teig zum Verzieren uebrig lassen.

Eine Haelfte in die gefettete Springform setzen. Mit Semmelbroeseln bestreuen. Zweite Haelfte auf die Aepfel setzen und leicht andruecken. Aus den Teigresten Formen ausstechen und den Kuchen damit verzieren. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 Minuten backen.

10.21 APFELSCHNITTEN LIGHT

FUER DEN TEIG

250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Weiche Margarine
1 TL Fluessige Diaetsuesse
1 Schuss Salz
45 ml Magermilch

geviertelt gewogen

2 EL Zitronensaft
1 TL Fluessige Diaetsuesse
1/2 TL Zimt

FUER DEN GUSS

1 Eiweiss
1 TL Fluessige Diaetsuesse
60 Aprikosen-Diaetkonfituere
1 Eigelb

FUER DIE FUELLUNG

500 g Saeuerliche Aepfel; geschaelt, entkernt und

Fuer den Teig alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, etwa 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen.

Die vorbereiteten Apfelviertel in duenne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft Diaetsuesse und Zimt mischen und im geschlossenen Topf vorsichtig duensten, so dass die Apfelscheiben nicht zerfallen. Erkalten lassen.

Den gekuehlten Teig kurz durchkneten, 2/3 auf einem gefetteten Backblech zu einem Rechteck (etwa 40 x 15 cm) ausrollen, die offenen Teigseiten mit mehrfach geknickten Alufolienstreifen verschliessen. Den Teigrest auf einer bemehlten Unterlage duenn ausrollen und kleine Kreise (etwa 3 cm Durchmesser) ausstechen. Die erkalteten Apfelscheiben auf dem ausgerollten Teig verteilen und mit den Teigplaetzchen belegen.

Fuer den Guss Eiweiss mit Diaetsuesse zu sehr steifem Schnee schlagen, Aprikosenkonfituere durch ein Sieb streichen und zusammen mit dem Eigelb unter den Eischnee ruehren, ueber dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen in die Mitte des auf etwa 180 Grad vorgeheizten Backofens schieben und etwa 25 Minuten hellbraun backen. Nach dem Backen erkalten lassen und in 12 Schnitten schneiden.

ergibt ca. 12 Stueck, pro Stueck etwa 163 kcal = 691 kJ

10.22 APFELSTRUDEL

FUER DEN TEIG

200 g Mehl
1 Schuss Salz

100 ml Lauwarmes Wasser

1 EL Essig
3 EL Oel

FUER DIE FUELLUNG

750 g Aepfel
 3 EL Zitronensaft
 100 g Korinthen
 80 g Gehackte Haselnuesse oder Mandeln
 Zucker und Zimt nach Geschmack
 20 g Fluessige Butter oder Margarine

3 EL Saure Sahne
 50 g Semmelbroesel

ZUM BEPINSELN

Zerlassene Butter; oder Margarine

ZUM BESTREUEN

Puderzucker

Fuer den Teig Mehl in eine grosse Schuessel sieben, eine Mulde hineindruecken. Salz, Wasser, Essig und 2 EL Oel hineingeben und zu einem dicken Brei verruehren. Mit dem restlichen Mehl vom Rand her zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Oel bestreichen und an einem warmen Ort etwa eine Stunde ruhen lassen. Fuer die Fuellung Aepfel schaelen, vierteln, Kerngehaeuse entfernen und in duenne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft betraeuflern und mit Korinthen und gehackten Nuessen vermischen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und ueber dem Handruecken ausziehen, bis er durchsichtig wird. Mit zerlassener Butter oder Margarine bepinseln, saure Sahne darueber streichen und mit Semmelbroesel bestreuen. Apfelmischung auf dem Teig verteilen und gleichmaessig nach Geschmack mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Raender frei lassen und ueber die Apfelfuellung schlagen. Den Strudel aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein gefettetes Backblech oder in eine gefettete Form legen. Den Strudel mit zerlassenem Fett bestreichen und im Backofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen, dabei ab und zu mit fluessigem Fett begiessen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreut servieren. Nach Geschmack Sahne und/oder Vanillesosse und/oder Vanilleeis dazu reichen.

10.23 APFELSTRUDEL VOM RADIO-LADEN

250 g Mehl
 Mehl; zum Ausrollen und Formen
 1 Schuss Salz
 100 g Weiche Butter
 125 ml Lauwarme Milch
 Oel zum Bestreichen
 2 kg Saeuerliche Aepfel Cox Orange
 200 g Rosinen, gewaschen und abgetrocknet

80 g Pinienkerne
 70 g Zucker
 1 TL Zimt
 1 EL Rum; oder etwas mehr
 50 g Paniermehl
 3 EL Butter
 Puderzucker zum Bestaeuben

Sieben Sie 250 g Mehl auf Ihr Backbrett. In die Mitte druecken Sie eine Mulde. Dorthinein bitte eine Prise Salz, 100 g weiche Butter und 125 ml lauwarme Milch ueber alles giessen. Kneten Sie alles zu einem Teig; je laenger, je besser.

Der Teig wird mit viel Schwung auf das Backbrett geschlagen, bis er glatt und elastisch ist. Wenn der Teig dann so weit ist, formen Sie ihn zu einer Kugel und bestreichen sie ihn mit

Oel.

2 kg saeuerliche Aepfel (Cox Orange) schaelen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Dazu geben Sie 200 g Rosinen, gewaschen und abgetrocknet, 80 g Pinienkerne, 70 g Zucker, einen Teeloeffel Zimt und einen Essloeffel Rum - oder etwas mehr.

Nun muss der Teig, der lange genug geruht hatte, ausgezogen werden. Legen Sie ihn auf ein bemehltes grosses Kuechenhandtuch und rollen ihn so weit als moeglich aus. Von der Mitte her ziehen Sie ihn ueber beide Handruecken, so dass Sie den Teig gleichmaessig duenn kriegen. Loecher soll er auch keine bekommen. Man muss, so heisst es, durch den ausgezogenen Teig Zeitung lesen koennen.

Den Teig mit 50 g Paniermehl, das wir zuvor in Butter hellbraun angeroestet haben, bestreuen. Die Apfelmasse gleich hinterher und einen 3 cm breiten Rand nicht belegen. Die Randstreifen nach innen einschlagen und den ganzen Strudel von der langen Seite her aufrollen. Mit der Naht nach unten in die Fettpfanne und mit zerlassener Butter bestreichen. Bei ca. 200 Grad ungefaehr 45 Minuten goldgelb backen. Danach den Strudel mit Puderzucker bestaeuben. Am besten schmeckt der Strudel frisch. Wer will kann Vanillesosse oder Vanilleeis dazu reichen. Mahlzeit.

10.24 APFELTARTE

100 g Butter oder Margarine

2 Vanilleschoten

250 g Zucker

2 Eier

100 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Schuss Salz

100 ml Milch

900 g Aepfel am besten Cox Orange

Fett fuer die Form

Fett schmelzen. Vanilleschoten der Laenge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zucker, Eier, fluessiges, leicht abgekuehltes Fett, Mehl, Backpulver, Vanillemark, Salz und Milch mit dem Schneebeesen zu einem glatten Teig ruehren.

Aepfel schaelen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. Apfelviertel quer in duenne Scheiben schneiden und mit dem fluessigen Teig vermischen. Eine gefettete Pie-Form Durchmesser 30 cm eventuell mit Butterbrotpapier auslegen und mit weichem Fett bestreichen.

Teig einfuellen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 2 bis 3 etwa 45 Minuten goldgelb backen, dabei nach 30 Minuten eventuell mit Backpapier abdecken. Lauwarm servieren.

Tips Brauner wird der Teigboden, wenn man das Butterbrotpapier weglaesst und den Teig in die gefettete Form gibt. So laesst er sich auch besser schneiden und aus der Form heben.

Naehrwerte pro Portion ca. 350 Kalorien, 13 g Fett

Mengenangabe: 8 Stuecke

10.25 APFELTORTE BARBADOS

100 g Butter
 100 g Zucker
 1 Schuss Salz
 2 Eier
 200 g Mehl
 2 TL Backpulver

100 g Butter
 100 g Zucker
 3 Eier
 75 g Kokosflocken
 750 g Äpfel; grob geraspelt
 3 EL Zitronensaft

BELAG

Aus Butter, Zucker, Salz und Eiern eine Schaummasse rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Schaummasse rühren. Diesen Teig in die gefettete Springform füllen und glattstreichen.

Für den Belag nochmals eine Schaummasse rühren aus Butter, Zucker und Eiern. Kokosraspel, grob geriebene Äpfel und Zitronensaft untermengen und diese Masse auf dem Rührteig glattstreichen. Den Kuchen in der vorgeheizten Röhre bei 180 Grad ca. 1 Stunde und 10 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

10.26 APFELTORTE GEDECKT**APFEL-FÜELLUNG**

2 kg Äpfel
 50 g Rosinen
 100 g Zucker
 1/2 TL Zimtpulver
 Rum- oder Zitronen-Aroma einige Tropfen

1 Becher Vanillin-Zucker
 1 Schuss Salz
 1 Ei (Grösse M)
 1 Eiweiss (Grösse M)
 150 g Kalte Butter oder Margarine

KNETTEIG

300 g Weizenmehl
 2 TL Backpulver; gestr.
 100 g Zucker

ZUM BESTREICHEN

1 Eigelb (Grösse M)
 1 EL Milch

Apfelfüllung: Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Äpfel mit Rosinen, der Hälfte des Zuckers und Zimt in einem Topf unter Rühren dünsten, etwas abkühlen lassen und mit Aroma und restlichem Zucker abschmecken.

Knetteig: Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten zufügen und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten (falls dieser klebt, kurz kalt stellen). Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser 26 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Restlichen Teig zunächst abgedeckt kalt stellen.

Ober-/Unterhitze: Etwa 200 Grad (vorgeheizt). Heissluft: Etwa 180 Grad (vorgeheizt).

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt). Backzeit: 15-20 Minuten.

2/3 des uebrigen Teiges zu runder Platte in Groesse der Springform ausrollen, Rest zu einer Rolle formen. Rolle als Rand auf vorgebackenen Boden legen, so an die Form druecken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Apfelfuellung auf den Boden streichen und mit Teigplatte abdecken.

Zum Bestreichen: Eigelb mit Milch verschlagen, Teigplatte damit bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nochmals backen.

Herdeinstellung siehe oben. Backzeit: 20-30 Minuten.

10.27 APFELTORTE MIT BIENENSTICHGUSS

FUER DEN TEIG

250 g Mehl
1/2 TL Backpulver
125 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei
1 EL Milch
125 g Butter

50 g Butter

60 g Zucker

100 g Rosinen

FUER DEN BELAG

100 g Butter
100 g Zucker
50 g Mandelblaettchen
1 EL Honig
1 EL Milch

FUER DIE FUELLUNG

1 kg Aepfel

Die ersten sieben Zutaten mit den Knethaken des Handruehrers in einer Schuessel vermischen, bis sie sich leicht zusammenklumpen.

Den Teig in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer gebutterten Springform (26 cm) ausrollen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Bei 200 Grad 15 Minuten vorbacken. Abkuehlen lassen. Den restlichen Teig als Rand ansetzen.

Die Aepfel schaelen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. In grobe Spalten schneiden. In der heissen Butter mit Zucker und Rosinen 10 Minuten duensten. Abgekuehlt auf dem Muerbeteigboden verteilen.

Die Butter in einer Pfanne braeunen lassen. Zucker, Mandelblaettchen, Honig und Milch zufuegen und gut miteinander verruehren.

Auf den Aepfeln verteilen. Den Kuchen bei 200 Grad 30-45 Minuten backen.

Moeglichst frisch servieren.

10.28 APPLE PIE - ALFREDISSIMO

4 EL (-5) Eiskaltes Wasser	110 g Butter
5 (-6) Aepfel; gruen, fest z.B. Granny Smith	Muskat
250 g Zucker	Zimt

<i>ERSATZ FUER MUERBTEIG-MISCHU</i>	125 g Schweineschmalz
500 g Mehl	125 ml Wasser
125 g Butter	

Den Teig 2 Stunden im Kuehlschrank ruhen lassen

Die Aepfel schaelen, vierteln und das Kerngehaeuse herauschneiden. Die Viertel in Scheiben schneiden (gegen das Braunwerden in Zitronenwasser legen).

Den Backofen auf 230 Grad heizen; nach dem Vorbacken auf 190 Grad herunterstellen.

Die Backmischung mit dem Eiswasser verkneten und die Haelfte davon ausrollen. Damit den Boden und die Seiten der Form auslegen. 5-10 Minuten goldbraun backen und aus dem Rohr nehmen. Den Ofen auf 190 Grad stellen.

Die Apfelscheiben in einer sehr duenner Schicht auf den Teig legen und mit etwas Zucker und Zimt bestreuen, darauf duenne Butterscheiben verteilen und Muskat darueber streuen. (Die Buttermenge soll fuer 3-4 Schichten reichen.) Die zweite Schicht Aepfel darauf legen, wieder mit Zucker, Zimt und Muskat bestreuen und Butterscheiben darauf geben. Dann eine dritte Schicht mit Apfelscheiben, Zucker, Muskat und Butter auslegen.

Den restlichen Teig ausrollen, in fingerdicke Streifen schneiden, nebeneinander auf die Schichten legen und an den Raendern etwas andruecken. Den Rest Zucker, Butter und Muskat darauf verteilen und im Rohr ca. 1/2 Stunde backen, bis der Teig braun und der Zucker karamelisiert ist. In der Form servieren. Die Stuecke herauschneiden. Nicht stuerzen.

10.29 APPLE PIE - BLAETTERTEIG

500 g TK-Blaetterteig	1/2 Zitrone; die Schale
1 kg Saure Aepfel	1/2 Orange; die Schale
200 g Zucker	50 g Rosinen
1 TL Zimt	
1 Schuss Muskatnuss	

Die Blaetterteigscheiben in 20 Min. auftauen lassen. Inzwischen eine Pie-Form (22 cm Durchmesser) kalt ausspuelen. Die Aepfel schaelen, vierteln und Kerngehaeuse entfernen. Die Apfelviertel in duenne Scheiben schneiden und mit Zucker, Gewuerzen und Rosinen vermischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blaetterteig ausrollen und zwei Kreise in Groesse der Pie-Form ausschneiden. Mit einem Teigkreis die Form auskleiden, dabei einen Rand formen. Apfelmischung auf den Teigboden geben, darauf verteilen und mit der zweiten Teigplatte bedecken. Die Teigraender mit den Fingerspitzen gleichmaessig zusammendruecken.

Den Teigdeckel kreuzweise einschneiden, damit der Dampf entweichen kann. Den Apple Pie auf mittlerer Schiene im Ofen in ca. 45-50 Min. goldbraun backen.

Warm mit eisgekuehlter Sahne oder Vanilleeis servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

10.30 BRUESSELER APFELKUCHEN

250 g Butter	300 g Mehl
250 g Zucker	900 g Aepfel; geschaelt ohne Kernhaus
5 Eier	130 g Rum
5 g Zimt; gemahlen	Aprikosenmarmelade
60 g Kakaopulver	Evtl. Fondant; Zuckerglasur
150 g Haselnuesse; grob gehackt	
5 g Backpulver	

Einen Kuchenring mit 26 cm Durchmesser und 6 cm Hoehe auf ein Backtrennpapier stellen. Die sehr weiche Butter mit dem Zucker zusammen gut aufschlagen. Nach und nach die 5 Eier zugeben und 2 Minuten weiter aufschlagen.

Die Aepfel gleichmaessig klein hacken, dann mit der halben Menge des Rums vermengen, und 5 Minuten einziehen lassen.

Das Mehl und das Backpulver zusammen durchsieben auf ein Papier. Zum gesiebten Mehl den Zimt, das Kakaopulver und die gehackten Haselnuesse geben und mit den Fingern alles locker vermengen. In die schaumig geschlagene Buttermasse den restlichen Rum geben, kurz unterruehren. Die Mehlmischung mit Kakao und Nuessen mit einem Kochloeffel langsam unterruehren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist.

Die Aepfel unterheben. Die fertige Masse in den Kuchenring einfuellen, glatt streichen, bei 180 Grad ca. 1 Stunde 10 Min.backen. Nach dem Abkuehlen den Kuchen mit aufgekochter Aprikosenmarmelade abglaenzen. Nachdem die Marmelade fest ist, kann man den Kuchen noch mit einer Fondant-Zuckerglasur bestreichen.

Die Fondantglasur auf ca.35 Grad erwaermen, damit sie duennfluessig wird. Bei Bedarf noch mit ein paar Tropfen Wasser fluessiger machen, mit einem Pinsel auftragen. Zur Garnierung ca.30 g gehackte Haselnuesse auf den Kuchenrand streuen.

10.31 CALVADOS-APFEL-FLAN

3 groß. Aepfel	1 Vanilleschote
1 TL Zimt	40 ml Calvados oder Apfelschnaps
2 EL Butter	1 EL Puderzucker
1 EL Korinthen	4 Ganze Eier
1 EL Zucker	

Die gewuerfelten Aepfel in Butter anschwitzen, die Korinthen zugeben und auf grossem Feuer rundum braun braten. Anschliessend mit Zucker karamelisieren und mit Calvados abloeschen. Mit Zimt bestaeuben und zur Seite stellen. Eier, Vanillemark und Puderzucker

gut verquirlen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Im Ofen 10 Minuten bei 180 Grad backen. Anschliessend die gebratenen Aepfel in die Auflaufform geben und in die noch weiche Eimasse eindruecken.

Weitere 10 Minuten backen. Der Flan darf hoechstens einen Zentimeter hoch aufsteigen. Dann die Auflaufform ans offene Ofenloch stellen und noch etwas durchziehen lassen. Mit Puderzucker bestaeuben und anrichten.

10.32 ELSAESSER APFELTORTE

FUER DEN BODEN

200 g Mehl
75 g Margarine
65 g Zucker
1 Ei
1 Vanillezucker
1 TL Backpulver

200 g Zucker
1 TL Zimt
1/4 l Weisswein

ZUTATEN FUER DEN BELAG

200 g Haselnuesse, gerieben
5 Eier
140 g Zucker
1 Vanillezucker

FUER DIE FUELLUNG

1 1/2 kg Aepfel

Zutaten fuer den Boden zu einem Muerbeteig verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform auswellen. Aus dem restlichen Teig einen ca. 2 cm hohen Rand formen und bei 200 Grad ca. 10 Min. backen.

Fuer die Fuellung Aepfel schaelen, halbieren, Kerngehaeuse entfernen. Wein in einen Kochtopf giessen, Apfelhaelften zufuegen, mit Zucker und Zimt bestreuen, zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme ca. 14 Min. duensten.

Dann Apfelhaelften in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Fuer den Belag Eier schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker zufuegen und solange schlagen, bis der Zucker sich aufgeloeset hat. Haselnuesse vorsichtig unterheben. Apfelhaelften auf dem Teigboden verteilen, die Nussmasse daruebergeben und bei 150 Grad 40-50 Min. backen.

10.33 FEINER APFELKUCHEN

125 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Milch

700 g Aepfel
1 Zitrone; die Schale
Puderzucker
Semmelbroesel

Aus Butter, Zucker und Eiern eine Schaummasse herstellen. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Milch und die geriebene Zitronenschale unterruehren.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbroesel ausgelegte Springform fuellen. Aepfel schaelen, vierteln, einritzen und den Teig damit belegen.

Bei 175 - 200 Grad etwa 40 bis 50 Minuten backen. Den ausgekuehlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

10.34 FRANZOESISCHE APFELTORTE: TARTE TATIN

200 g Blaetterteig

280 g Zucker

12 (-14) Aepfel; Golden Delicious nicht zu reif

1 Runde Auflaufform (★)

120 g Butter

(★) 24 cm Durchmesseram besten aus Kupfer, Gusseisen oder eine schwere Teflonform

Teig ca. 2 mm dick ausrollen. Mit Gabel picken und rund im Durchmesser der Form ausschneiden. Aepfel schaelen, halbieren und Kerngehaeuse herausschneiden. Aepfel senkrecht dicht an dicht in die Form stellen. Die Aepfel ragen jetzt ueber den Rand hinaus. Ofen auf 180 Grad vorheizen. In einem Topf unter Ruehren Butter und Zucker schmelzen und zwischen die Aepfel giessen.

Die Aepfel mit dem Butter-Zucker-Karamell ca. 40-50 Min. im Ofen schmelzen lassen. Der Karamell muss hellbraun bleiben. Der nach und nach auslaufende Saft der Aepfel verdunstet, so dass sich die Aepfel voll Butter saugen koennen und der Karamell fest wird. Die Aepfel muessen fast glasig sein. Beim spaeteren Stuerzen sollte kein Saft herauslaufen. Nehmen Sie immer mal wieder ein Teeloeffel Karamell auf einen kalten Teller.

Erst wenn die Probe beim Erkalten fest wie Gelee wird, ist die Garzeit zu Ende. Die Form aus dem Ofen nehmen und den zuvor ausgerollten Blaetterteig auf die Aepfel legen. Der Teig lappt ein wenig ueber die Form hinaus.

Sofort im Ofen bei (220 Grad- 230 Grad) weiter backen. Es dauert etwa 20-25 Min. bis der Teig gold- bis dunkelbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und 10 Min. stehen lassen.

Einen Teller ueber die Form legen und das Ganze stuerzen, indem man den Teller und die Form fest gegeneinander presst. Die warme oder kalte Tarte kann mit fluessiger Sahne oder Creme Fraiche serviert werden.

Mengenangabe: 12 Stuecke

10.35 FRANZOESISCHER APFELKUCHEN

MUERBTEIG

250 g Mehl

150 g Butter

100 g Zucker

1 Eigelb

1 Schuss Salz

<i>BELAG</i>	100 g Zucker
1 kg Aepfel; moeglichst solche, die gut ihre Form	50 g Butter
behalten, z.B. Golden Delicious, Boskoop)	2 EL Mandelstifte
1 Zitrone	

(*) Fuer eine Springform von 26 cm Durchmesser

Schnell gemacht und unwiderstehlich, vor allem noch lauwarm mit einer Kugel Vanille- oder Apfeleis.

Die Zutaten fuer den Teig rasch zusammenkneten, zu einer Kugel geformt in Klarsichtfolie oder einen Gefrierbeutel gepackt eine halbe Stunde kalt stellen. Dann auf einem ausreichend grossen Stueck Folie ausrollen. Mit Hilfe dieser Folie laesst sich die Teigplatte dann kinderleicht in die Form transportieren. Den Teig rund um den Rand hochziehen und festdruecken. In den Kuehlschrank stellen, bis die uebrigen Arbeiten erledigt sind.

Die Aepfel schaelen, vierteln, das Kerngehaeuse herauschneiden. Die Viertel an der gewoelbten Seite mit dichten Schnitten ein- aber nicht durchschneiden. Diese Viertel dicht an dicht auf den Teigboden setzen, dabei ein moeglichst exaktes Rund auslegen, damit der Kuchen nachher auch schoen aussieht.

Die Aepfel mit fluessiger Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen. In den 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben - wenn Ihr Backofen eine extra schaltbare Unterhitze hat, diese einschalten. Ansonsten die Form auf die unterste Schiene stellen.

Den Apfelkuchen 45 Minuten backen, bis der Rand braeunt und die Aepfel ebenfalls braune Spuren zeigen. Dann noch einmal mit Butter einpinseln, mit Zucker bestreuen und Mandelstifte zwischen die Apfelviertel streuen, nach Belieben auch in Rum eingeweichte Rosinen. Die Hitze auf 180 Grad herunterschalten, den Kuchen weitere 10 Minuten in der nachlassenden Hitze backen.

Aus der Form loesen und etwas auskuehlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestaeuben.

10.36 GEDECKTER APFELKUCHEN

FUER DEN TEIG

300 g Dinkelweissmehl
1 TL Weinsteinbackpulver
150 g Butter
100 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
1 Schuss Salz
1 Ei
Puderzucker; zum Verzieren

FUER DIE FUELLUNG

1 Saeuerlicher Apfel
klein. Zitronensaft
75 g Zucker
1 TL Galgant
1 TL Zimt
75 g Walnuesse oder Mandeln
100 g Rosinen

Mehl und Backpulver in Schuessel sieben, mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei verkneten. Eine Stunde kaltstellen. Dann gut die Haelfte des Teigs ausrollen, eine

Springform damit belegen, einen 3 cm hohen Rand formen.

Geschaelte, kleingeschnittene Aepfel mit Zitrosaft, Zucker, Galgant, Zimt, Nuessen und Rosinen vermischen, auf den Boden geben. Aus dem Rest des Teiges Deckblatt in Groesse der Springform ausrollen, mit Hilfe des Nudelholzes locker auf den gefuellten Kuchenboden legen. Den Rand leicht eindruecken und den Kuchen bei 200 Grad 50 Minuten backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Galgant ist ein herzhaftes Gewuerz aehnlich Ingwer. Er foerdert die Verdauung. Man bekommt es in Apotheken oder Reformhaeusern.

10.37 GEDECKTER APFELKUCHEN (OBERSCHWABEN)

300 g Mehl	50 g Korinthen
200 g Zucker; (1)	50 g Haselnuesse; gemahlen
50 g Zucker; (2)	50 g Mandelblaettchen
150 g Butter	3 EL Aprikosenmarmelade
1 Schuss Salz	4 EL Puderzucker
750 g Aepfel	40 ml Kirschwasser
1 Zitrone; den Saft davon	
1 TL Zimt	

Das gesiebte Mehl, Zucker (1), Butter, Ei und Salz verkneten und im Kuehlschrank 2 Stunden ruhen lassen. 2/3 des Teiges ausrollen, Boden und Rand einer Springform belegen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und 15 Min. backen.

Aepfel schaelen, vierteln und mit dem Zucker (2), Zitronensaft, Zimt, Korinthen, Nuessen und Mandeln und nur wenig Wasser 10 Min. duensten.

Den restlichen Teig rund ausrollen. Den vorgebackenen Kuchenboden mit den Aepfeln fuellen, Teigplatte auflegen, 30 Min. backen und anschliessend erkalten lassen. Mit der erhitzten Marmelade bestreichen und trocknen lassen. Puderzucker mit Kirschwasser verruehren und damit den Kuchen glasieren.

10.38 GEDECKTER APFELKUCHEN NACH HILDEGARD VON BINGEN

<i>FUER DEN TEIG</i>	1 Ei
300 g Dinkelweissmehl	Puderzucker zum Verziern
1 TL Weinsteinbackpulver	200 ml Warme Milch
150 g Butter	1 Ei
100 g Zucker	<i>FUER DIE FUELLUNG</i>
1 Becher Vanillezucker	1 kg Saeuerliche Aepfel
1 Schuss Salz	klein. Zitronensaft

75 g Zucker
1 TL Galgant
1 TL Zimt

75 g Walnuesse oder Mandeln
100 g Rosinen

Mehl und Backpulver in eine Schuessel sieben, mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei verkneten. Eine Stunde kalt stellen. Danach gut die Haelfte des Muerbeteiges ausrollen, eine Springform damit belegen und einen 3 cm hohen Rand formen. Die geschaelten, kleingeschnittenen Aepfel mit Zitronensaft, Zucker, Galgant, Zimt, Nuessen und Rosinen vermischen und auf den Boden geben. Aus dem Rest des Teiges ein Deckblatt in der Groesse der Springform ausrollen, mit Hilfe des Nudelholzes locker auf den gefuellten Kuchenboden legen. Den Rand leicht andruecken, und den Kuchen bei 200 Grad 50 Minuten backen. Nach dem Backen mit Puderzucker besieben.

(Galgant ist ein herzhaftes Gewuerz aehnlich wie Ingwer. Es foerdert die Verdauung. Man bekommt es in Apotheken oder Reformhaeusern mit Hildegard-Produkten.)

10.39 GEDECKTER VOLLKORN-APFELKUCHEN

FUER DEN TEIG

300 g Feines Weizenvollkornmehl
100 g Akazienhonig
1 Schuss Meersalz
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Ei
150 g Butter

100 g Quark
1 Zitrone; Schale und Saft
50 g Eingeweichte Rosinen
100 g Geriebene Haselnuesse
2 EL Akazienhonig

ZUM BESTREICHEN

1 Eigelb

FUER DEN BELAG

1 kg Aepfel

Fuer den Teig alle Zutaten zu einem glattenTeig verkneten, 30 Minuten kalt stellen.

Fuer den Belag die Aepfel waschen, nicht schaelen, halbieren, das Kerngehaeuse entfernen und fein raspeln. Mit Quark, Zitronensaftund schale, Rosinen und Haselnuessen mischen und den Honig untierrehren.

2/3 des Teigs ausrollen, eine gefettete Springform damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Die Apfelmischung darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und den Apfelkuchen damit bedecken, mit Eigelb bestreichen und mit einem Messer gitterfoermige Verzierungen in die Teigdecke ritzen. Den Kuchen bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen.

10.40 GESTUERZTE APFELTORTE

80 g Butter	1 Zitrone; die Schale
160 g Zucker	40 g Butter
2 Eier	500 g Saeuerliche Aepfel; evtl. mehr
2 TL Backpulver	40 g Zucker
100 g Mehl	60 g Walnuesse
80 g Staerkemehl	
1 Schuss Salz	

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die ganzen verquirlten Eier und das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl dazugeben. Salz und abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Den Boden einer Springform mit Pergamentpapier auslegen, Butter verflüssigen und diese in die Form geben. Die Äpfel schneidet man in ca. 1 cm dicke Spalten, bestreut sie mit dem Zucker und legt sie dann kranzfoermig auf den Boden der Springform. Das Mittelstueck fuellt man ebenfalls mit Apfelspalten aus. Die Walnuesse legt man in die Zwischenraeume zwischen den Apfelspalten. Nun den Teig ueber die Äpfel streichen und die Form in den Backofen setzen. Bei 180 - 200 Grad ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen laesst man den Kuchen einige Minuten in der Form abkuehlen, loest den Rand der Springform, dreht den Kuchen um und entfernt den Boden der Form samt dem Pergamentpapier.

Tipp:

Pergamentpapier etwas groesser zuschneiden, damit man einen 1 - 2 cm hohen Rand bekommt beim Auslegen. Die entstehenden Faeltchen fest andruecken, damit sich das Papier nach dem Backen gut abziehen laesst und das Auslaufen von Fett und Obstsaft gebremst wird.

10.41 IRISCHER APFELKUCHEN

450 g Äpfel	1 Schuss Salz
5 EL Irischer Whiskey	2 TL Backpulver
180 g Butter	Fett fuer die Form
125 g Brauner Zucker	Puderzucker
3 Eier	
180 g Mehl	

Die Äpfel schaelen, vierteln vom Kerngehaeuse befreien und in duenne Spalten schneiden. Anschliessend mit Whiskey betraeufln.

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Danach Mehl, Salz und Backpulver unterruehren. Äpfel unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform 22 cm fuellen und im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad ca. 45 Min. auf mittlerer Schiene backen.

Zuletzt den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Sahne servieren.

10.42 JOHANNS APFELTORTE**BODEN**

400 g Blaetterteig; ca.
 2 EL Zimtpulver
 Mehl zum Ausrollen
 Butter zum Ausfetten
 500 g Trockenerbsen zum Blindbacken

50 ml Weisswein
 180 ml Apfelsaft
 180 g Creme fraiche
 2 Eier
 3 Eigelbe

BELAG

6 (-7) Aepfel; ca.
 3 EL Honig
 1 Zimtstange
 1 Vanilleschote; das Mark
 7 Gewuerznelken
 2 Sternanis

AUSSERDEM

40 g Honig
 80 ml Apfelsaft
 2 EL Bratapfelmarmelade
 20 ml Apfelschnaps
 2 EL Geroestete Mandelblaettchen
 Puderzucker; zum Bestreuen

Fuer eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Blaetterteigplatten mit Zimt bestreuen, aufeinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsflaeche ca. 3 mm duenn ausrollen.
 2. Tarteform (28 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten. Blaetterteig etwa 2 cm groesser als die Form ausschneiden und in die Form legen. Teig mit der Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und Tarteform mit Trockenerbsen fuellen. Teig im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, Papier und Erbsen entfernen.
 3. Waehrend der Boden baeckt, Aepfel schaelen, halbieren und Kerngehaeuse entfernen.
 4. Honig in eine heisse Pfanne geben, Gewuerze, Weisswein und Apfelsaft dazugeben und einmal aufkochen. Apfelhaelften in den Sud legen und kurz duensten. Aepfel herausnehmen. Sud auf 180 ml einkochen lassen, durch ein Sieb passieren.
 5. Apfelhaelften mit der Rundung nach oben auf dem Teigboden verteilen.
 6. Gewuerzsud zusammen mit der Creme fraiche aufmischen. Eier und Eigelbe darunter mixen und die Masse ueber die Aepfel giessen. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen.
 7. In der Zwischenzeit Honig und Apfelsaft in einer Pfanne sirupartig einkochen. Marmelade und Apfelschnaps dazugeben und glatt verruehren.
 8. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Apfelglasur gleichmaessig darauf pinseln. Kuchen mit Mandelblaettchen bestreuen.
 9. Kuchen erkalten lassen und Rand mit Puderzucker bestreuen.
- Zubereitungszeit: ca. 30 Min. Backzeit: ca. 50 Minuten

10.43 LOW FAT 30: APFEL-GITTERKUCHEN

200 g Rosinen	1 Ei
2 kg Aepfel	1 Eigelb (gr .M)
2 EL (-3) Zitronensaft	8 EL Mich
700 ml Klarer Apfelsaft	8 EL Oel
2 Becher Puddingpulver Vanille z. kochen fuer je 1/2 l.	1 Becher Vanillin-Zucker
Milch	1 Schuss Salz
325 g Zucker	500 g Mehl
100 g Mandelstifte	1 Becher Backpulver
100 g Magerquark	1 EL Schlagsahne/Milch

1. Rosinen waschen, abtropfen. Aepfel schaelen u. entkernen. Wuerfeln, mit Zitronensaft betrauefeln. 1/8 l Apfelsaft, Puddingpulver und 100 g. Zucker verruehren. Rest Saft aufkochen, Puddingpulver einruehren und aufkochen. Aepfel, Rosinen und 100 g. Mandelstifte unterheben. Abkuehlen lassen.

2. Fettpfanne (ca. 32x39 cm) fetten. Quark, 1 Ei, Milch, Oel, 125 g. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verruehren. Mehl und Backpulver mischen, zur Quarkmasse geben. Mit den Knethaken des Handruehrgeraetes unterkneten.

3. 2/3 Teig auf der Fettpfanne ausrollen, am Rand 1 cm. Hochdruecken. Im heissen Ofen (E-Herd:175 Grad/ Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 2) ca. 12 min. vorbacken.

4. Aepfel auf dem Boden verteilen. Rest Teig zum Quadrat (ca. 30x30 cm.) ausrollen, in 3 Streifen schneiden. Jeweils mit dem Gitterschneider darueber rollen. Etwas auseinander ziehen, auf die Aepfel legen. An den Naekten zusammendruecken. Oder Teig in schmale Streifen schneiden und als Gitter darauf legen.

5. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 25-35 Minuten backen. 1 Eigelb mit Sahne oder Milch verquirlen. Nach ca. 10 Minuten Backzeit das Gitter damit bestreichen und 1 EL Mandelstifte auf den Kuchen streuen. Kuchen zu Ende Backen und auskuehlen lassen.

Stueck ca. 340 kcal / E 8g / F 9g / KH 54g = 21,2% LF

10.44 LOW FAT 30: APFELWEINKUCHEN VOM BLECH

FUER KNETTEIG

300 g Mehl
50 g Speisestaerke
1 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Schuss Salz
2 Eier
150 g Margarine

FUER APFELFUELLUNG

2 kg Saeuerliche Aepfel

1 Zitrone; den Saft

3 Becher Puddingpulver Vanillegeschmack
2 Vanillezucker
500 ml Weisswein
500 ml Apfelsaft

FUER DEN WEINGUSS

3 Becher Tortenguss, klar
100 g Zucker
375 ml Weisswein
300 ml Apfelsaft

Knetteig bereiten und auf einem gefetteten Backblech (ca.30 x 40cm) ausrollen. Bei 200 Grad etwa 15 Min. backen

Apfel schaelen entkernen und in kleine Stuecke schneiden, sofort mit Zironensaft betraeu-feln.

Aus Puddingpulver, Zucker, Vanillezucker, Wein und Saft Pudding zubereiten.

Apfelstuecke untarruehren und die Masse auf vorgebackenem Boden glattstreichen

Blech wieder in den Ofen schieben und bei gleicher Herdeintellung ca. 35 Minuten weiterbacken.

Den Weinguss aus Tortenguss, Wein, Saft und Zucker nach Anleitung zubereiten, ueber den erkalteten Kuchen geben.

Ingesamt: 6046 kcal, E:52, Kh: 969, F: 143g = 21,3%

10.45 MANDEL-APFELKUCHEN

TEIG

165 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 Schuss Salz

200 g Mehl

1 Schuss Backpulver

1 kg Aepfel

GUSS

150 g Butter

10 EL Zucker

3 EL Mehl

100 g Gehobelte Mandeln

3 EL Sahne

BELAG

Aus den Teigzutaten einen Muerbeteig herstellen. Ca. 6 Stunden in den Kuehlschrank stellen, sonst verklebt er.

Den Teig ausrollen und in eine Tarteform geben, dann die feingeschnittenen Aepfel darauf verteilen.

Fuer den Guss die Butter schmelzen und mit den anderen Zutaten vermischen.

Den Guss auf den Aepfeln verteilen und ca.1 Std. bei 175 Grad backen.

10.46 MEERFELDER BRAT-APFELKUCHEN

FUER DEN MUERBETEIG

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

1 Ei

1 Schuss Salz

FUER DEN BELAG

500 ml Milch

250 ml Sahne

250 ml Viez

200 g Zucker

160 g Kartoffelstaerke

4 Eier

80 g Butter

6 Geschaelte Aepfel

Die Zutaten fuer den Teig zu einer Masse kneten: Mehl auf die Arbeitsflaeche haeufen, kleine Mulde eindruecken. Zucker, Ei und Butter (kalt in kleine Stuecke geschnitten) auf dem Mehl verteilen. Mit den Haenden zu einem Teig kneten. Vor dem Backen kuehl stellen. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und in eine mit Butter ausgestrichene und Paniermehl bestreute 28 cm grosse Backform legen. Auf den Teig die 6 Aepfel verteilen. Die Milch mit der Sahne, der Butter und dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoff

11 Backen, Kuchen, Apfel, Birne, Traube

11.1 APFEL-BIRNENKUCHEN

200 g Butter	300 g Rote Aepfel
200 g Zucker	300 g Birnen
1 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale davon	1 Zitrone; den Saft davon
1 Becher Vanillezucker	Pfirsichlikoer; nach Geschmack
1 Schuss Salz	120 g Weinbeeren
3 Eier	50 g Mandelblaettchen
400 g Mehl	2 EL Zimtzucker
1 Becher Backpulver	

Butter in einer Schuessel schaumig ruehren. Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz zugeben und nach und nach die Eier kraeftig unterruehren. Das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl unter die Buttermasse ruehren und gut vermengen. Diesen Teig in eine grosse Springform oder auf ein Blech geben.

Die geschaelten Aepfel und Birnen vom Kernhaus befreien und in Schnitze schneiden. Mit Zitronensaft und Pfirsichlikoer betraeufln und abwechselnd auf den Teig legen. Die gut gewaschenen Weinbeeren und die Mandelblaettchen ueber alles verteilen, im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad etwa 35 Min. Anschliessend mit Zimtzucker bestreuen.

12 Backen, Kuchen, Apfel, Biskuit

12.1 APFEL-LIMETTEN-ROLLE

1 groß. Saeuerlicher Apfel	25 g Staerkemehl
1/2 Limette; Saft und Schale	1/2 TL Backpulver
4 Eier; getrennt	Zucker zum Bestreuen
80 g Zucker	<i>FUELLUNG</i>
20 ml Calvados	2 groß. Saeuerliche Aepfel
50 g Mehl	2 Limetten

500 g Magerquark
1 EL Zucker

125 g Sahne

Apfel schaelen, fein raspeln und mit Limettensaft und -schale vermischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eigelbe, Zucker und Calvados schaumig schlagen.

Mehl, Staerkemehl und Backpulver vermischen und unter die Schaummasse rühren. Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und mit den Apfelraspeln gleichmaessig unter den Teig ziehen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf streichen. Auf der mittleren Schiene in etwa 12 Minuten goldgelb backen. Die Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes Kuechentuch stuerzen, das Papier anfeuchten und abziehen. Das Biskuit mit dem Tuch von der Laengsseite her aufrollen. Abkuehlen lassen.

Den Quark mit dem Zucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark ziehen. Ein Drittel der Quarkmasse beiseite stellen, den Rest mit den Apfelraspeln vermischen.

Die Biskuitrolle wieder auseinander rollen und mit der Apfel-Quark- Creme bestreichen. Mit Hilfe des Tuches wieder einrollen und mit der Schnittflaeche nach unten auf eine Platte legen.

Die Roulade mit der restlichen Quarkcreme bestreichen, mit einer Gabel Linien ziehen. Limette mit einem Orangenschaeeler abziehen, Rolle damit bestreuen.

13 Backen, Kuchen, Apfel, Buttermteig

13.1 GEDECKTE APFELTARTE

BUTTERTEIG

400 g Mehl
200 g Butter
50 g Zucker
1 Schuss Salz
1 Schuss Zimt
3 Eier
2 Eigelb

FUELLUNG

12 Loeffelbiskuits
30 g Zitronat
30 g Orangeat
50 g Gehackte Mandeln
60 g Zucker

1 Schuss Zimt
1 kg Apfel
6 EL Aprikosenmarmelade

QUARKCREME

400 g Quark 20%
1 Vanille-Puddingpulver
3 Eier
2 EL Zucker

AUSSERDEM

1 Eigelb
1 EL Kondensmilch
2 EL Johannisbeergelee
1 EL Puderzucker

1. Mehl mit kleingeschnittener Butter, Zucker, Zimt, Salz, Eiern und Eigelb zu einem Buttermteig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Teig aufteilen, ca. 2/3 fuer Boden und Rand, 1/3 fuer Deckel und Dekoration verwenden.
 3. Eine Springform von 26 cm Durchmesser fetten und mit Mehl ausstreuen. Teig (2/3) auf einer bemehlten Arbeitsflaeche in Groesse des Springformbodens ausrollen und in die Form legen. Vom restl. Teig ca. 5 cm laengliche Streifen fuer den Rand ausrollen. Rand in die Form legen und andruecken.
 4. Loeffelbiskuit zerkruemeln, mit Zitronat, Orangeat, Mandeln, Zucker und Zimt mischen. Teigboden mit der Haelfte dieser Mischung bestreuen.
 5. Aepfel schaelen, halbieren, Kerngehaeuse aushoehlen. Aprikosenmarmelade in die Apfelhoehlung fuellen. Apfel mit der gefuellten Seite nach unten auf den Teig setzen. Mit restl. Mischung bestreuen. Quark mit Puddingpulver, Eiern und Zucker verruehren und die Creme ueber die Aepfel streichen.
 6. Zweite Teigplatte in Groesse des Springformbodens ausrollen und auflegen. Ueberstehenden Rand einbiegen und den Deckel schliessen. Aus dem ausgerollten Teigrest Blaetter und Blueten ausschneiden und kleine Apfel ausstechen.
 7. Eigelb mit Kondensmilch verruehren, Teigdeckel und die Blaetter damit bestreichen. Torte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 60 Min. backen. Einige Minuten stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen.
 8. Plaetzchen (Aepfel) fuer die Dekoration auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12 Min. backen. Abkuehlen lassen. Dann mit erwaermtem Johannisbeergelee bestreichen. Torte mit Puderzucker bestaeuben und die Dekoration auflegen.
- Wer moechte kann die Dekoration festkleben. Dafuer 100 g Puderzucker mit 1-2 TL Wasser zu einer dicken Gla sur anruehren. Auf die Unter seite der Plaetzchen einen Klecks Glasur geben, auflegen und andruecken.

Mengenangabe: 16 Stuecke

14 Backen, Kuchen, Apfel, Calvados

14.1 APFELKUCHEN AUS DER BRETAGNE

FUER DEN TEIG

150 g Butter; oder Margarine
 4 Eier
 150 g Zucker
 20 ml Calvados
 1 Schuss Salz
 1 Schuss Backpulver

150 g Mehl

FUER DIE FUELLUNG

500 g Aepfel; suesse Sorte z.B. Delicious
 1 EL Puderzucker
 1 Becher Vanillezucker

Butter oder Margarine schmelzen und abkuehlen lassen.

In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Calvados u. Salz schaumig schlagen. Abgekuehltes Fett, Backpulver und durchgeseibtes Mehl untermischen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Aepfel schaelen, vierteln, entkernen. In duenne Scheiben schneiden und 4/5 davon unter den Teig heben.

Die Springform einfetten und den Teig einfuellen. Die restlichen Apfelscheiben auf dem Teig verteilen.

Kuchen in den vorgeheizten Ofen auf die untere Einschubleiste stellen und 40-50 Minuten bei 200 Grad backen. Nach 20 Minuten Backzeit eventuell abdecken.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus der Form loesen. Auf einen Kuchendraht legen.

Puderzucker und Vanillezucker vermischen und den Kuchen damit bestreuen.

Pro Stueck 240 kcal.

15 Backen, Kuchen, Apfel, Frankreich

15.1 NORMANNISCHE APFELTORTE

FUER DEN TEIG

150 g Mehl

3 EL Puderzucker

75 g Gesalzene Butter

1 Eigelb

FUER DEN BELAG

3 groß. Saeuerliche Aepfel

Zitronensaft

1 EL Zucker

Butter

Calvados

Aprikosenmarmelade

Teigzutaten verkneten, zur Kugel geformt 1-2 Stunden ruhen lassen. 3 mm duenn ausrollen, ueber eine Tarte-Form abrollen. Andruecken, ueberstehende Raender abschneiden. Auf dem Backofenboden 10 Min. bei 180 oC backen.

Aepfel schaelen und in sehr duenne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft und Zucker bestreuen und durchmischen.

Apfelstuecke auf den vorgebackenen Boden schichten, mit fluessiger Butter bestreichen, ca.30 Min. im obersten Drittel des Ofens backen. Mit Calvados oder Aprikosenmarmelade begiessen/bestreichen - warm servieren.

Zu diesem Menue empfiehlt Siebeck als Weine: Beaujolais Village zu Kuerbis und Suppe, kalifornischen Chardonnay zum Huhn sowie den Dessertwein Chateau Rieussec.

16 Backen, Kuchen, Apfel, Hefeteig

16.1 APFEL-STREUSEL-KUCHEN - LAFER

250 g Mehl	60 g Zucker
100 g Puderzucker	15 g Staerkemehl
175 g Zimmerwarme Butter	100 ml Sahne
1 Ei	2 Eier
1 Vanilleschote; das Mark	60 g Butter, zimmerwarm
1 Schuss Zimt	50 g Zucker
Butter fuer die Form	100 g Mehl
200 g Trockenerbsen	1/2 Zitrone; die Schale (unbehandelt)
40 g Frische Weissbrotbroesel	Zimt
6 Aepfel	1/2 Vanilleschote; das Mark
40 g Butter	
1 Schuss Zimt	

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst bruechig wird. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen. Eine Tarteform mit Butter bestreichen, den Teig duenn ausrollen und in die Form legen. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Ein Stueck Backpapier darauflegen und mit Trockenerbsen auffuellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C ca. 15 Minuten backen. Die Erbsen entfernen und den Boden auskuehlen lassen.

Die frischen Weissbrotbroesel auf den ausgekuehlten Boden streuen.

Die Aepfel schaelen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft betraeufln.

Die Butter in einer Pfanne leicht braeunen, die Apfelspalten darin kurz glasieren, mit Zimt abschmecken und etwas braten lassen.

Die glasierten Apfelspalten danach gleichmaessig auf dem Muerbteighoden mit den Weissbrotbroeseln verteilen.

Den Zucker mit dem Staerkemehl vermengen. Beides mit der Sahne und den Eiern gemeinsam mit einem Stabmixer aufmischen.

Diese Fluessigkeit ueber die Apfelspalten giessen, so dass sie fast bedeckt sind.

Die Butter mit dem Zucker, Mehl, Zitronenschale, Zimt und Vanillemark gut verkneten.

Die so entstehenden Streusel gleichmaessig die Apfeltarte broeseln.

Das Ganze nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C ca. 35 Minuten backen.

17 Backen, Kuchen, Apfel, Hirse

17.1 APFEL-HIRSEKUCHEN

70 g Honig	80 g Mandeln
1 TL Zimt	2 EL Rosinen
Abgeriebene Zitronenschale	50 g Weizen
250 g Aepfel	1 TL Backpulver
80 g Hirse	

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

Mengenangabe: 4 Eier

18 Backen, Kuchen, Apfel, Mahlen

18.1 APFELKUCHEN MIT SELBSTGEMAHLENEM MEHL

BODEN

250 g Weizen
125 g Butter
1 Ei
2 EL Honig
Salz

3 Aepfel

100 g Honig
2 Eier; getrennt
100 g Haselnuesse; gehackt
1 Pkg. Creme fraiche
50 g Buchweizenmehl

BELAG

Weizen fein mahlen, mit Butter, Ei, Honig, 1 Prise Salz zu einem Muerbeteig verkneten. In Frischhaltefolie ca. 1 Std. in den Kuehlschrank legen. Aepfel in duenne Scheiben schneiden, mit Honig, Eigelb, Nuessen, Creme fraiche, Buchweizenmehl verruehren. Steifgeschlagenes Eiweiss unterziehen. Teig ausrollen, in eine Springform geben, Aepfel darauf verteilen, bei 200 oC ca. 45 Min. backen.

19 Backen, Kuchen, Apfel, Mandel

19.1 APFELKUCHEN MIT MANDELKRUSTE

FUER DEN RUEHRTEIG

200 g Margarine
175 g Zucker
1 TL Vanillinzucker
2 Eier
1 Schuss Salz
2 TL Backpulver
250 g Mehl

FUER DIE FUELLUNG

1 kg Aepfel
1 Zitrone
1 EL Butter
50 g Rosinen
1 EL Vanillinzucker

FUER DIE GLASUR

100 g Butter

2 EL Farinzucker (brauner Zucker)	100 g Mandeln
1 EL Honig	
1/2 TL Anis	

Zuerst fuer den Ruehrteig die Margarine mit dem Mixer schaumig ruehren, dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben. Anschliessend kommen die Eier und eine Prise Salz hinzu. Zum Schluss Backpulver und Mehl vermischen und einruehren. Schliesslich den fertigen Teig in eine gut gefettete Springform (26er Durchmesser) fuellen und einen kleinen Teigrand hochstehen lassen. Dann fuer die Fuellung die Zitrone auspressen und den Saft in eine grosse Schuessel giessen.

Die Aepfel schaelen, entkernen, in Stuecke schneiden und in dem Zitronensaft wenden, damit sie nicht braun werden. Anschliessend in einem grossen Topf die Butter heiss werden lassen und die Aepfel mit dem Vanillinzucker und den Rosinen hineingeben. Die Apfelmischung so lange duensten, bis die Aepfel etwas weich werden, dann noch heiss auf dem Teig verteilen. Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen und Kuchen darin 45 Minuten backen (Umluftherd: 160 Grad Celsius, ohne vorheizen).

Gegen Ende der Backzeit die Glasur zubereiten. Die Butter in einem Topf aufschaeumen lassen und dann den Farinzucker dazugeben. Wenn die Mischung braun wird, Honig und Anis einruehren und von der Herdplatte nehmen. Die Mandeln unter die Masse heben und sofort auf dem noch heissen Kuchen verteilen.

Achtung: Die Mandelmasse darf vorher nicht auskuehlen, sonst wird sie hart und ist nicht streichfaehig. Den Kuchen noch einmal fuer 15 Minuten im Ofen ueberbacken.

Servieren mit Vanillesosse, Vanilleeis, Sahne.

19.2 BLECHKUCHEN MIT AEPFELN UND MANDELN

400 g Mehl	2 Eier (Kl. L)
100 ml Milch	Salz
25 g Frische Hefe	2 Aepfel (a ca. 200g)
400 g Butter	100 g Mandelblaettchen
1/2 TL Zimtpulver	3 EL Brauner Zucker
100 g Zucker	

1. Mehl in eine Schuessel sieben, in die Mitte eine Mulde druecken. Die Milch erwaermen, die Hefe darin auflösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl bestaeuben. Die Schuessel mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

2. 300 g Butter, Zimt und Zucker mit den Quirlen des Handruehrers schaumig ruehren. Eier, 70 g Butter und 1 Prise Salz in das Mehl mit der Hefe geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Klarsichtfolie abdecken und erneut 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Ein Blech (40x30 cm) mit restlicher Butter einfetten. Den Teig auf dem Blech ca.

1 cm dick ausrollen, mit einem Koechloeffelstiel in kleinen Abstaenden Vertiefungen hineindruecken. Blech mit einem Kuechen tuen abdecken, den Teig weitere 30 Minuten gehen lassen.

4. Die Zimtbutter mit einem Spritzbeutel in die Vertiefungen spritzen. Die Aepfel mit Schale grob reiben und gleichmaessig auf dem Teig verteilen. Die Mandeln darueberstreuen. Zum Schluss mit braunem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten bei 200 Grad backen (Gas 3, Umluft 10-15 Minuten bei 180 Grad).

5. Kuchen herausnehmen und auskuehlen lassen. Mit geeister Mokka- Vanille-Sauce (siehe extra Rezept) servieren.

: Zubereitungszeit; 1 Stunde (plus Zeiten zum Gehen) : Pro Stueck (bei 24 Stuecken) 4 g E, 17 g F, 21 g KH : 250 kcal (1044 kJ)

20 Backen, Kuchen, Apfel, Nuesse, Allergie

20.1 APFELBROT OHNE EI

1 1/2 kg Aepfel	125 ml Rum
250 g Nuesse; grob gehackt	2 EL Kakao
200 g Feigen; grob gehackt	1 kg Dinkel; fein gemahlen
1 Becher Lebkuchengewuerz	1 Becher Backpulver
200 g Zucker	

GEEIGNET BEI ALLERGIE GEGEN Hefe; Ei; Kuhmilch; Kuhmilch und Ei
Aepfel, Nuesse, Feigen, Gewuerz, Zucker, Rum und Kakao gut mischen und ueber Nacht rasten lassen.

Am naechsten Tag das Vollkornmehl und das Backpulver dazugeben, gut kneten, einen Laib formen und bei 150 bis 160 C etwa 1 1/2 Stunden backen.

21 Backen, Kuchen, Apfel, Nuss

21.1 APFEL-NUSS-STRUDEL

2 Aepfel; a ca. 160 g	Mehl zum Bearbeiten
1/2 Zitrone; den Saft	2 EL Brauner Rum
100 g Walnuesse	60 g Rosinen
100 g Butter	1 Eigelb (Kl. L)
100 g Semmelbroesel	100 g Zucker
1 EL Zimtpulver	50 g Puderzucker
225 g TK-Blaetterteig	

1. Aepfel schaelen, vierteln, entkernen, in 1 cm dicke Spalten schneiden und mit Zitronensaft betraefeln. Die Walnuesse grob hacken.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen. Semmelbroesel und Zimt dazugeben und 3 Minuten anroesten.
3. Blaetterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Dann auf einem bemehlten Stueck Backpapier leicht ueberlappend auf 40x30 cm ausrollen. Mit einem Teigraedchen 2 Streifen ae 30x 1 cm abschneiden und zur Seite legen.
4. Aepfel mit Zitronensaft, Walnuessen, Rum und Rosinen vermengen. Eigelb mit 3 EL Wasser gut verquirlen. 3/4 der Butterbroesel auf einer Laengsseite des Blaetterteigs verteilen. Die Apfelmischung daraufgehen. Die restlichen Butterbroesel und Zucker auf den Aepfeln verteilen. Die Raender mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.
5. Die freie Flaechen des Blaetterteigs ueber die Fuellung klappen und den Teig rundherum fest zusammendruecken, damit die Fuellung nicht auslauten kann. Den Strudel auf ein Backblech setzen, die beiden Teigstreifen in einer Zickzacklinie darauflegen. Strudel mit dem restlichen Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 190 Grad 25 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 170 Grad).
6. Den Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestaeuben. Dazu passt Vanillesauce.

Mengenangabe: 6 Portionen

21.2 APFELKUCHEN MIT SCHOKOLADE UND WALNUESSEN

3 Eier	50 g Bittere Raspelschokolade
200 g Zucker	500 g Saeuerliche Aepfel
125 g Walnuesse; gemahlen	2 EL Quittengelee
125 g Mehl	25 Walnusshaelften; ca.
1/2 Becher Backpulver	

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig ruehren. Dann Nuesse, Mehl und Backpulver darunter ruehren. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben. Springform (26cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. 20 min. backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit den in duenne Scheiben geschnittenen Aepfeln belegen und nochmals 10 min. backen. Waehrenddessen das Gelee erwaermen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem heissen Gelee betreichen. Sofort die Walnusskerne ringsum am Rand festkleben.

Mengenangabe: 6 Portionen

22 Backen, Kuchen, Apfel, Quark

22.1 APFEL-KAESEKUCHEN OHNE BODEN

1 Zitrone	3 EL Griess
750 g Aepfel	3 TL Backpulver
4 Eier (Kl. M)	750 g Magerquark
150 g Zucker	30 g Zerlassene Butter
1 Becher Vanillezucker	50 g Quittengelee
Salz	
30 g Vanille-Puddingpulver	

1. Von der Zitrone die Schale abreiben und 5 El Saft auspressen. 400 g Aepfel schaelen, vierteln und entkernen, quer in duenne Spalten schneiden, mit 1 El Zitronensaft mischen. Von den restlichen Aepfeln das Kerngehaeuse ausstechen, Fruechte in duenne Scheiben schneiden und mit 1 El Zitronensaft betraeufeln.

2. Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handruehrers sehr cremig ruehren. Zitronenschale, 3 El Zitronensaft, Puddingpulver, Griess, Backpulver und Quark unter die Eimasse ruehren. Die Butter vorsichtig unterziehen. Apfelspalten unterheben.

3. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (36 cm Durchmesser, oder eine Springform 28 cm Durchmesser) streichen, mit den Apfelscheiben belegen. Im heissen Ofen bei 180 Grad 50-55 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad, in der Springform 60-65 Min.). Quittengelee erwaermen, den heissen Kuchen damit bepinseln und abkuehlen lassen.

NAEHRWERTE: 4 g Fett, 26 g KH, kcal: 186

22.2 APFEL-QUARK-TORTE VARIANTE

<i>FUER DEN BODEN</i>	2 Eier
100 g Margarine	1 Becher Sahnepuddingpulver
100 g Zucker	1/2 Zitrone; den Saft
1 Ei	100 ml Oel
230 g Mehl	1/2 Becher Vanillezucker
1/2 Becher Backpulver	1/2 l Milch
<i>FUER DEN BELAG</i>	1/4 l Apfelsaft
4 Aepfel	1 Farbloser Tortenguss
500 g Quark	

Alle Zutaten fuer den Boden zu einem Knetteig vermengen. Den Teig ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig in eine gefettete Springform legen und so in die Form druecken, dass ein etwa 3,5

cm hoher Rand entsteht.

Aepfel schaelen, in Scheiben schneiden, den Boden damit belegen. Quark, Zucker, Vanillezucker, Eier, Puddingpulver, Zitronensaft, Oel und Milch verruehren. Die fluessige Masse ueber die Aepfel geben.

Die Torte bei 200 Grad (Heissluft 175 Grad) 40-50 Minuten backen und abkuehlen lassen. Den Tortenguss mit dem Apfelsaft zubereiten und ueber die Torte geben.

22.3 APFEL-QUARKTORTE

100 g Margarine	1 Becher Vanillepudding
100 g Zucker	500 g Saeuerliche Aepfel
1 Becher Vanillezucker	1 kg Quark
5 Eier	150 g Joghurt
1 Zitrone	
2 EL Griess	

Aepfel schaelen, Kerngehaeuse entfernen und raspeln, mit dem Zitronensaft betraeufln. Margarine und Zucker schaumig ruehren, nach und nach Eier in die geriebene Zitronenschale einruehren. Griess mit dem Vanillepudding mischen, unter die Quarkmasse geben. Die Aepfel in die Masse geben.

In eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Springform fuellen, bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 1 1/2 St. backen.

23 Backen, Kuchen, Apfel, Quark, Pudding

23.1 APFELQUARKKUCHEN

HEFETEIG

500 g Mehl
30 g Hefe
1 Ei
1 Eigelb
50 g Zucker
60 g Butter
1 Schuss Salz
1 Zitrone; die Schale davon
1 Tasse Milch

BELAG

4 groß. Rote Aepfel
1 Zitrone

PUDDING

1/4 l Milch
1 EL Vanillepuddingpulver
1 TL Zucker

QUARKMASSE

150 g Quark
2 Eigelb
1 Becher Vanillezucker
2 EL Rosinen; getraenkt in klein. Rum
1 EL Honig
1 EL Zucker
4 EL Sahne

1 TL Butter
Zimtpulver

Aus den Teigzutaten wird ein geschmeidiger Hefeteig hergestellt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt.

Die Äpfel werden geschält, Kernhaus entfernt, in Spalten geteilt und mit etwas Zitronensaft betraufelt. Mit der Milch wird ein Vanillepudding gekocht. Der aufgegangene Hefeteig wird zusammengeschlagen, in die ausgebutterte Springform eingelegt und gut angedrückt. Ein Teil des ausgekühlten Vanillepuddings kommt darauf und wird mit den Apfelspalten kreisförmig belegt.

Der Quark wird mit Eigelb, Zitronenschale, Honig, Zucker, Vanillezucker, Rosinen und der Sahne gut vermischt, der restliche Vanillepudding kommt dazu - erneut verrühren - und diese Masse ebenfalls kreisförmig über den Apfelkuchen geben. Mit etwas Zimtpulver bestreuen. Der Kuchen bzw. Teig muss noch etwas aufgehen und dann wird er bei einer Temperatur von 180 Grad etwa 35 Minuten gebacken.

24 Backen, Kuchen, Apfel, Sahne, Mohn

24.1 APFEL-SAHNE-TORTE MIT MOHN

3 Eier (Gr. M)	150 g Gemahlener Mohn
300 g Mehl	1 EL Aprikosen-Konfitüre
75 g Zucker	400 g Schlagsahne
25 g Zucker	1 EL Gehackte Pistazien
100 g Zucker	<i>DEKORATION</i>
150 g Kalte Butter	Apfelscheiben
750 g Äpfel	Melisse
8 EL Zitronensaft	
100 ml Rotwein	

2 Eier trennen. Mehl, 75 g Zucker, Fett in Stückchen, 2 Eigelb und 2 EL eiskaltes Wasser verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mit 3 EL Zitronensaft betraufeln. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (26 cm) ausrollen. Formrand schließen. Rest des Teiges zur Rolle formen und am Rand ca. 4 cm hochdrücken. Äpfel auf dem Teigboden verteilen.

1 Ei trennen. Wein, 5 EL Zitronensaft und Mohn verrühren. 1 Eigelb und 25 g Zucker schaumig schlagen. Die Mohn-Masse unterziehen. 3 Eiweiss steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Mohn-Masse ziehen, auf die Äpfel streichen.

Im heißen Ofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen. Evtl. Konfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Tortenrand damit bestreichen.

Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Spiralförmig auf die

Torte spritzen. Torte mit Pistazien, Apfelscheiben und Melisse verzieren.

25 Backen, Kuchen, Apfel, Schwarzwald

25.1 GROSSMUTTERS SCHLUPFKUCHEN (APFELKUCHEN)

2 (-3) Eier (je nach Groesse)	1 Schuss Salz
100 g Zucker	<i>ZUM BETRAEUFELN</i>
125 g Mehl	Butter
1 Gestr. TL Backpulver	<i>ZUM BESTREUEN</i>
5 EL Oel	Zimtzucker
2 Becher Vanillezucker	
1 kg Feste, saeuerliche Aepfel (z.B. Boskop)	

(*) Kochen wie bei den Fallers

Die Aepfel schaelen und ohne Kerngehaeuse in grobe Stuecke schneiden. Eier und Zucker zu einer dicken, cremigen Masse verruehren. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und Salz vorsichtig unterziehen. Ganz zum Schluss das Oel schnell und kraeftig unterschlagen. Diese dickfluessige Masse in eine gefettete Springform geben.

Die Apfelstuecke darauf verteilen (vom Teig sollte nichts mehr zu sehen sein). Vanillezucker darueber streuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze langsam backen (etwa 45 Minuten).

Der Kuchen ist fertig, wenn die zwischen den Apfelstuecken hervor- "geschlupften" Teigspitzen goldbraun sind. Dann mit zerlassener Butter betraeufln und mit Zimtzucker bestreuen.

Statt mit Aepfeln kann der Schlupfkuchen auch mit jedem anderen Obst zubereitet werden.

26 Backen, Kuchen, Apfel, Streusel, Hefeteig

26.1 APFEL-STREUSELKUCHEN

250 g Mehl	350 g Mehl
15 g Hefe	200 g Zucker
25 g Zucker	1 Becher Vanillinzucker
125 ml Lauwarme Milch	200 g Butter
30 g Butter	100 g Korinthen
1 Ei	<i>FUER DAS BACKBLECH</i>
1 Schuss Salz	Butter
1 TL Abgeriebene Zitronenschale	
1 kg Aepfel	

Ein Backblech leicht einfetten. Das Mehl in eine Schuessel sieben, eine Mulde hineindruecken, die Hefe hineinbroekeln und mit etwas Zucker, Mehl und der Milch zu einem Vorteig verruehren.

Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Den restlichen Zucker, die geschmolzene Butter, das Ei, das Salz und die Zitronenschale mit dem Vorteig schlagen, bis der Teig Blasen wirft und 15 Minuten gehen lassen. Die Aepfel schaelen, vierteln, vom Kerngehaeuse befreien und in Spalten schneiden.

Den Teig ausrollen und das Backblech damit auslegen. Die Apfelspalten dicht auf den Hefeteig legen. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.

Das Mehl in eine Schuessel sieben, mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und der geschmolzenen Butter zu Streuseln zerreiben, auf den Aepfeln verteilen und die Korinthen darueberstreuen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiebeleiste 25-30 Minuten backen. Den Kuchen etwas abkuehlen lassen, dann in Stuecke schneiden.

27 Backen, Kuchen, Apfel, Wein

27.1 APFEL - WEINKUCHEN

125 g Butter

120 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 TL Backpulver

FUER DIE FUELLUNG

1 kg Aepfel, geraspelt

3/4 l Wein

2 Becher Vanillezucker

2 Becher Vanillepudding

250 g Zucker

AUSSERDEM

400 ml Sahne

Kakaopulver

Die erstgenannten Zutaten zu einem Muerbeteig verkneten. Den Boden einer Springform damit auslegen und einen Rand hochdruecken. Puddingpulver mit Zucker, Vanillezucker und Wein nach Anweisung kochen. Den Weinpudding ueber die Aepfel giessen und die Masse in die Form fuellen. Kuchen nach Vorschrift backen. Den Kuchen in der Form auskuehlen lassen.

Sahne steif schlagen, daruebergeben und mit Kakao bestreuen.

Back-/Kochzeit: 90 Min. bei 150 Grad

28 Backen, Kuchen, Apfel, Zitronat

28.1 APPLE PIE (ZITRONAT)

300 g TK-Blaetterschokolade	2 EL Weinbrand
25 g Butter	100 g Zucker
500 g Aepfel	1 Becher Vanillinzucker
200 g Preiselbeeren	1 Eigelb zum Bestreichen
150 g Zitronat	
klein. Abgerieb. Zitronenschale	

Blaetterschokolade nach Vorschrift auftauen lassen. In einer Pieform die Butter schmelzen. Aepfel schaelen und in Spalten schneiden, in die Pieform geben. Preiselbeeren mit gehacktem Zitronat, abgeriebener Zitronenschale, Weinbrand, Zucker und Vanillinzucker verruehren. Ueber den Aepfeln verteilen.

Blaetterschokolade nach Vorschrift zu einer Teigdecke ausrollen und ueber die Form decken. Am Rand abschneiden, Pie mit dem restlichen Blaetterschokolade verzieren. Die Teigdecke mit einer Gabel mehrere Male einstechen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) 20-25 Minuten backen. Warm servieren.

29 Backen, Kuchen, Aprikose

29.1 APRIKOSENKUCHEN

250 g Diaet-Backmargarine	1/2 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale
250 g Zucker	1 Schuss Jodsalz
1 Vanilleschote	100 g Mandeln, gemahlen
3 klein. Eier	1 kg Aprikosen
200 g Mehl	100 g Mandelstifte
100 g Speisestaerke	
1 TL Backpulver	

Weiche Diaet-Backmargarine mit Zucker und ausgekratztem Vanillemark cremig ruehren. Eier nach und nach zufuegen. Mehl und Speisestaerke mit Backpulver mischen und mit Zitronenschale, Salz und gemahlene Mandeln unter den Teig ruehren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Aprikosen waschen, nach Wunsch haeuten, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf den Teig setzen und mit Mandelstiften bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas Stufe 2-3) ca. 45 Minuten backen.

Tip: Wer auf Eier ganz verzichten muss, kann stattdessen bei diesem Rezept drei Essloeffel Diaet-Dotterfrei mit 120 ml lauwarmem Wasser verruehren. Ca. fuenf Minuten quellen lassen, nochmals umruehren und wie gewohnt statt der Eier verwenden.

Mengenangabe: 24 Stuecke

29.2 APRIKOSENKUCHEN MIT CREME FRAICHE**FUER DEN BUTTERTEIG**

100 g Puderzucker
 200 g Butter
 300 g Mehl
 1 Ei
 1 Zitrone; die Schale
 klein. Butter; zum Ausstreichen der Form

1 Zitrone; den Saft

1/2 Vanilleschote
 2 g Salz
 65 g Puddingpulver
 1 Ei

FUER DIE FUELLUNG

500 g Milch
 160 g Zucker
 1 Zitrone; die Schale

500 g Creme fraiche 30 % Fett
 6 (-8) Frische Aprikosen; ca.
 50 g Aprikosenmarmelade; ohne Fruchts-
 tueckchen
 1 Duenner Wiener Boden Biskuitboden;
 optional

Aus Puderzucker, Butter, Mehl, Ei und Zitronenschale einen Teig kneten und diesen ca. 1 Std. kuehl stellen. Eine Kuchenform Durchmesser ca. 26 cm mit etwas Butter bestreichen. Den kuehlen Teig auf 3 mm ausrollen und die Kuchenform damit auslegen. Den Kuchenboden bei 190 Grad im Backofen 5 Min. anbacken und anschliessend auskuehlen lassen. Das Puddingpulver mit dem Ei und einem Schuss Milch verruehren. Die Vanilleschote der Laenge nach teilen und mit einem Messer das Mark herausstreichen. Die restliche Milch, Zucker, Vanillemark, Salz, Zitronensaft und schale in einen Topf geben und aufkochen. Puddingpulvermasse untermischen, kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, leicht auskuehlen lassen und dann die Creme fraiche untermuehren. Die Masse in den angebackenen Butterteig in der Kuchenform fuellen. Tip gegen das Durchweichen des Kuchenbodens: Einen ganz duennen Wiener Boden auf den angebackenen Butterteig legen und dann erst die gekochte Creme einfuellen. Die Aprikosen halbieren und die Kerne entfernen. Den Kuchen mit den Aprikosenhaelften belegen Schnittflaeche auf die Crememasse. Den Kuchen ca. 45 Min. bei 180-190 Grad im Backofen backen. Evtl. waehrend der letzten 10 Backminuten die Kuchenoberflaeche mit Alufolie abdecken. Nach dem Backen den Kuchen ca. 1 Stunde auskuehlen lassen, aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter geben. Die Aprikosenmarmelade aufkochen und mit einem Pinsel ueber die Aprikosen streichen, den Kuchen damit abglaenzen. Tip: Den Kuchen vor dem Anschneiden gut auskuehlen lassen, da er sehr zart ist und es im warmen Zustand keine exakte Schnittflaeche gibt.

29.3 APRIKOSENKUCHEN VOM BLECH

500 g Mehl
 1/4 l Lauwarme Milch
 30 g Hefe

80 g Butter
 1 Ei
 1 Schuss Salz

2 EL Zucker	1/2 Zitrone; Saft und Schale
1 kg Aprikosen	3 EL Zucker
500 g Quark	2 EL Mandelblaettchen
3 Eier	
3 EL Speisestaerke	

Ein Backblech mit Fett bestreichen. Das Mehl in eine Schuessesl sieben. In die Mitte eine Vertiefung druecken und die zerbroeckelte Hefe mit der Milch und etwas Mehl darin verruehren.

Den Hefevorteig 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Die Butter zerlassen, mit dem Ei, dem Salz, dem Zucker, dem gesamten Mehl und dem Hefevorteig verruehren. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und zugedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Den Quark mit den Eiern, der Speisestaerke, dem Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Zucker verruehren.

Den Hefeteig ausrollen, auf das Backblech legen, den Quark daraufstreichen und mit den Aprikosen belegen.

Die Mandeln darueberstreuen. Den Kuchen noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Kuchen 35-40 Minuten auf der mittleren Schiebeleiste backen.

Etwas abkuehlen lassen, in Stuecke schneiden und vom Blech nehmen.

29.4 APRIKOSENMOUSSETORTE

550 g Aprikosenmark	50 ml Aprikot-Brandy
14 Aprikosenhaelften	Aprikosenmarmelade
1 Zitrone	Minzblaetter
100 g Puderzucker	1 Wienerboden; 1,5cm dick
5 Blatt Gelatine	
420 ml Sahne	

Aprikosen aus Dose nehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. 14 Aprikosenhaelften zur Seite legen sie werden spaeter fuer die Dekoration gebraucht. 550 g Aprikosen abwiegen und in einem Mixer puerieren. Den Saft einer ausgepressten Zitrone hinzugeben. Etwa 100 g des Aprikosenmarks zusammen mit dem Puderzucker in einem Topf auf etwa 40 Grad erwaermen. Die vorher in kaltem Wasser eingeweichten und gut ausgedrueckten Gelatinenblaetter mit einruehren, bis sie restlos aufgeloesst sind.

Anschliessend 300 g Aprikosenmark und den Aprikot-Brandy dazugeben und gut verruehren. Dann die locker geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Auf einem Blech ein 30 cm langes Stueck Frischhaltefolie ausbreiten. Einen Tortenring mit ca. 26 cm innen mit Pflanzenoel einstreichen und mit Puderzucker bestaeuben. Den Ring auf die Folie legen und mit dem Aprikosenmark fuellen und verteilen. Auf die Masse den hellen Wiener Boden

legen. Das ganze 3 Stunden lang zum Abstocken in den Kuehlschrank stellen. Danach die obere Seite des Wiener Bodens mit einer Aprikosenmarmelade bestreichen und einen duennen Muerbeteigboden darauf legen. Anschliessend die ganze Moussetorte wenden, sodass die Frischhaltefolie oben ist. Diese dann vorsichtig abziehen und den Rest des Aprikosenmarks aufstreichen. Vorsichtig den Ring abziehen und die 14 Aprikosenhaelften auf der Oberflaeche verteilen. Mit einem kleinen Minzblatt dekorieren.

29.5 APRIKOSENSCHNITTEN

250 g Magerquark	2 Eigelb (Kl. M)
5 Blaetterteigplatten (TK; 20x10 cm)	1 EL Schlagsahne
5 Vollreife Aprikosen (a 80 g)	150 g Aprikosenkonfituere
2 EL Zitronensaft	2 EL Aprikosenbrand (z. B. Barack Palinka)
1 Vanilleschote; das Mark	
2 EL Puderzucker	

1. Den Quark in einem Sieb mindestens 2 Stunden abtropfen lassen. Die Blaetterteigplatten nebeneinander auf der Arbeitsflaeche legen und auftauen lassen. Die Haut der Aprikosen kreuzweise einritzen, Fruechte in kochendem Wasser 30 Sekunden ueberbruehen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Aprikosen haeuten und halbieren, die Steine entfernen. Die Aprikosenhaelften in einer Arbeitschale mit dem Zitronensaft mischen und beiseite stellen.
2. Den Quark in einem Kuechentuch leicht ausdruecken. Mit dem Vanillemark, dem Puderzucker und 1 Eigelb verruehren. Bis zur weiteren Verwendung abgedeckt kalt stellen.
3. Aus den Blaetterteigplatten 10 Quadrate von 10x10 cm schneiden. Die Vierecke nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Restliches Eigelb mit der Sahne verruehren. Die Raender jedes Vierecks mit der Eigelb-Sahne Mischung duenn bestreichen. Die Aprikosen gut abtropfen lassen. Jede Aprikosenhaelfte mit 1-2 El der Quarkmasse fuellen und mit der gewoelbten Seite nach oben auf eines der Blaetterteigs-tuecke setzen (Foto A). Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 20-25 Minuten backen (Gas 3-4, Umluft 20 Minuten bei 200 Grad). Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkuehlen lassen. Aprikosenkonfituere mit dem Aprikosenbrand verruehren. Die Masse in einem kleinen Topf leicht erwaermen und durch ein Sieb in eine Schuessel streichen. Die Aprikosen mit der Konfituere bestreichen, 1 Stunde abkuehlen lassen und servieren.

Mengenangabe: 10 Stuecke

29.6 APRIKOSENSTRUDEL

FUER DEN TEIG

250 g Doppelgriffiges Mehl (Dunstmehl)
 1 Schuss Salz
 3 EL Oel
 1 EL Essig
 100 ml Lauwarmes Wasser

4 Eier
 80 g Zucker
 40 g Speisestaerke
 100 g Mandeln; gerieben
 1 Schuss Zimt
 1 Schuss Nelkenpulver
 1 EL Fluessige Butter

FUER DIE FUELLUNG

1 1/2 kg Aprikosen

Die Zutaten fuer den Strudelteig zu einem glatten Teig verkneten, so lange, bis er glatt und glaenzend ist. Zu einer Kugel formen, mit Oel bestreichen und mit einem Tuch bedeckt mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, in schmale Spalten schneiden und in eine grosse Schuessel geben.

Die Eier trennen, Eigelb und 40 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiss erst leicht rühren, dann den restlichen Zucker einrieseln lassen und das Eiweiss dickschaumig aufschlagen. Unter staendigem Ruehren die Speisestaerke zufuegen und welterschlagen, bis ein kompakter Eischnee entsteht. Zum Schluss die geriebenen Mandeln und die Gewuerze unterheben. Eigelb- und Eiweissmasse locker mit den Fruechten vermischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Strudelteig halbieren, und jede Haelfte auf einem bemehlten Kuechentuch ausrollen. Mit beiden Haenden hauchduenn zu einem Rechteck ausziehen, das geht am besten ueber die leicht bemehlten Handruecken.

Ein Drittel eines Strudelblattes mit der Aprikosenmischung belegen. Dabei an den Raendern etwa 3 cm Platz lassen und die Strudel von der Laengsseite her mit Hilfe eines Kuechentuches aufrollen. Die Enden jeweils links und rechts gut zusammendruecken und die Strudel mit Hilfe des Tuches auf ein gefettetes Backblech gleiten lassen. Rundherum mit fluessiger Butter bestreichen und im heissen Backofen 25-30 Minuten backen.

29.7 APRIKOSENTARTE*MUERBETEIG*

200 g Eiskalte Butter
 350 g Mehl
 100 g Puderzucker
 1 Zitrone Zitronen; die Schale
 Salz
 1 Eigelb (Kl. M)
 Mehl zum Bearbeiten

1 kg Aprikosen
 5 EL Zitronensaft
 40 g Puderzucker
 2 Eigelb (Kl. M)

GLASUR

200 g Aprikosenkonfituere

AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestaeuben

BELAG

250 g Ricotta (italienischer Frischkaese)

1. Fuer den Teig die Butter in Wuerfel schneiden, das Mehl und den Puderzucker sieben. Die Butter mit Puderzucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz, Mehl, Eigelb und 1 EL Wasser

schnell mit den Knethaken des Handruehrers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

2. Fuer den Belag den Ricotta in einem Sieb abtropfen lassen. Die Aprikosen waschen, abtropfen lassen und ueber Kreuz einritzen. 20-30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, dann abschrecken und abtropfen lassen. Die Aprikosen haeuten, halbieren und entsteinen. In eine Arbeitsschale legen und mit Zitronensaft marinieren.

3. Den Boden einer Tarteform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsflaeche auf 30 cm 0 ausrollen. Die Form mit dem Teig auslegen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 10-15 Minuten bei 160 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkuehlen lassen.

4. Die Aprikosen abtropfen lassen. Den Ricotta mit 30 g Puderzucker und dem Eigelb verruehren. Die Frischkaesemasse auf dem Teigboden verteilen, glattstreichen und die Aprikosenhaelften dicht nebeneinander mit der gewoelbten Seite nach oben darauf verteilen. Mit dem restlichen Puderzucker bestaeuben. Die Tarte wieder in den Backofen geben und bei gleicher Temperatur und Einschubleiste 40-50 Minuten backen.

5. Fuer die Glasur die Konfituere leicht erwaermen, durch ein Sieb streichen und abkuehlen lassen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkuehlen lassen. Die Aprikosen mit Konfituere bestreichen. Die Tarte bei Zimmertemperatur abgedeckt beiseite stellen. Die Tarte in 12 Stuecke schneiden, den Rand mit Puderzucker bestaeuben. Die Tarte mit Pistazieneis servieren (siehe extra Rezept).

Mengenangabe: 12 Stuecke

29.8 APRIKOSENTARTE - SERVICE ZEIT

FUER 1 FORM VON 28 BIS 30 CM

SUESSER MUERBETEIG

250 g Mehl

150 Butter

100 g Zucker

1 Salzprise

1 Eigelb

Einige Tropfen lauwarmes Wasser, evtl.

BELAG

50 g Mandeln

100 g Zucker

1200 g Reife, duftende Aprikosen

60 g Butter

100 g Aprikosenkonfituere

Ein duenner, knuspriger Teigboden, darauf saftig und aromatisch das Obst, eine Tarte nach franzoesischer Tradition, unwiderstehlich, gut vorzubereiten und vielseitig wandelbar.

Das Mehl auf die Arbeitsflaeche haeufen, die Butter in Wuerfel schneiden und darauf verteilen. Den Zucker darueber schuetten, die Salzprise und das Eigelb in die Mitte setzen. Mit moeglichst kuehlen Haenden alles rasch zu einem festen Teig kneten. Nicht zu lange bearbeiten, weil sonst die Butter schmilzt und der Teig zu weich wird.

Den Teig zu einer Kugel formen, in einen Gefrierbeutel fuellen und eine halbe Stunde lang kalt stellen. Bitte nicht auf diesen Schritt verzichten, der Teig bleibt sonst klebrig, wird

nicht knusprig und muerbe!

In der Zwischenzeit die Mandeln zusammen mit 30 Gramm Zucker im elektrischen Zerhacker pulverisieren. Die Springform dick mit Butter ausstreichen, zwei Essloeffel Zucker hineinstreuen, die Form drehen und wenden, bis der Butterfilm ueberall von Zucker ueberzogen ist. Das hilft, ihn knusprig zu erhalten, weil diese Schicht ueberschuessigen Saft, den die Fruechte von sich geben, aufnehmen kann. Ueberschuessigen Zucker aus der Form kippen.

Zum Auswellen des Teigs den Gefrierbeutel aufschlitzen und als Flaechе auslegen, so spart man sich das Bemehlen der Arbeitsflaechе und kann anschliessend damit den Teigboden muehelos in die Form transportieren.

Den Teig duenn ausrollen, mit Hilfe der Folie ueber die Form heben und stuerzen, die Folie abziehen, den Teig ueberall, vor allem den Rand hinauf, gut festdruecken.

Die Aprikosen halbieren und mit der Rundung nach oben dicht an dicht von aussen nach innen auf dem Boden anordnen. Mit Zucker und Butterfloekchen bestreuen.

Bei guter Hitze, etwa bei 225 Grad Celsius, etwa 40 Minuten backen. Der Kuchen darf dabei am Rand richtig dunkel werden, dann schmeckt er gut nach Karamell.

Die Fruechte noch lauwarm mit Aprikosenkonfituere ueberziehen, die mit einem Essloeffel Zucker und einem Essloeffel Wasser eine Minute lang aufgekocht wurde. Dadurch glaenzt der Kuchen schoen, ausserdem schmeckt er dann noch aprikosiger.

Nach diesem Prinzip kann man je nach Saison jegliche Fruechte verarbeiten: Aepfel, Birnen, Pfirsiche (diese vorher schaelen!) usw.

Tipp: Man kann den Teig gut ein paar Tage im Kuehlschrank aufbewahren, eingefroren haelt er monatelang.

Getraenk: Zur Aprikosentarte trinken wir ein Glaeschen Aprikosenschnaps oder, wie die Oesterreicher sagen, einen Marillenbrand.

29.9 APRIKOSENTARTE - VARIANTE

1 Zitrone	1300 g Kleine Aprikosen
200 g Butter	30 g Loeffelbiskuits
120 g Gesiebter Puderzucker	80 ml Schlagsahne
1 Vanilleschote; das Mark	1 Ei (Kl. M)
Salz	200 g Aprikosenkonfituere
1 Eigelb (Kl. M)	Puderzucker zum Bestaeuben
350 g Gesiebtes Mehl	

1. Zitronenschale sehr fein abreiben. Zitrone auspressen. Zitronenschale, Butter, 100 g Puderzucker, Vanillemark, 1 Prise Salz, Eigelb, Mehl und 1 El Wasser mit den Knethaken in einer Kuechenmaschine zuegig zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Inzwischen die Aprikosen kreuzweise einritzen. Portionsweise in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Aprikosen halbieren,

den Stein entfernen. Die Haelften haeuten und in einer Arbeitsschale mit dem Zitronensaft marinieren.

3. Die Biskuits sehr fein zerbroeseln. Den Boden einer Tarteform (30 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche 3-4 mm duenn ausrollen und die Form damit auslegen. Den Rand dabei festdruecken. Den Boden 15 Minuten kalt stellen. Dann die Biskuitbroesel daraufstreuen und dachziegelartig mit den Aprikosen belegen.

4. Die Aprikosentarte im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem Boden 30 Minuten (Gas 3, Umluft 20-25 Minuten bei 180 Grad) backen.

5. Inzwischen Sahne, restlichen Puderzucker und das Ei mit dem Schneidstab gut durchmischen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und die Sahnemischung vorsichtig in die Zwischenraeume der Aprikosen giessen. Die Tarte weitere 20 Minuten auf der

2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 15-20 Minuten bei 160 Grad) backen. Auf einem Gitter 30 Minuten abkuehlen lassen.

6. Die Aprikosenkonfituere leicht erwarmen, durch ein Sieb streichen und die lauwarme Aprikosentarte damit bestreichen. Vor dem Servieren duenn mit dem Puderzucker bestaeuben.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 50 Minuten (plus Kuehlzeiten)

Pro Stueck 5 g E, 18 g F, 55 g KH = 406 kcal

Mengenangabe: 12 Stuecke

29.10 MARILLEN-KAKAO-TARTE

6 groß. (-8) Reife Aprikosen oder 16 Marillenhaelften

aus der Dose

FUER DEN TEIGBODEN

150 g Weizenmehl

25 g Zucker

25 g Gemahlene Mandeln

1 Schuss Salz

115 g Kalte Butterwuerfel

2 EL (-3) Wasser; ca.

2 EL Zucker

FUER DIE FUELLUNG

150 g Butter

30 g Kakaopulver

1 Ei

140 g Kristallzucker

30 g Weizenmehl

1 TL Rum

Staubzucker zum Bestreuen

★ fuer eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser:

Marillen halbieren und Kern ausloesen. Fuer den Teig Mehl mit Zucker, Mandeln und Salz vermischen. Butter dazugeben, solange mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis eine kruemelige Masse entsteht. Auf einer glatten Arbeitsflaeche den Teig unter Zugabe von wenig Wasser zu einer glatten Kugel formen. In Klarsichtfolie wickeln und fuer mindestens 30 Min in den Kuehlschrank stellen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche ausrollen, die eingefettete Backform damit auskleiden. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Zucker bestreuen. Marillen auf den Teig legen, fuer ca 12 Minuten in

das auf 200 Grad C vorgeheizte Rohr schieben.

Fuer die Fuelle Butter schmelzen, mit Kakaopulver, Rum verruehren. Ei und Kristallzucker schaumig schlagen, unter die Kakaomasse ruehren. Mehl daruebersieben und unterheben. Fuellung ueber den vorgebackenen Marillen-Teigboden giessen, fuer weitere 12-15 Minuten ins Backrohr geben.

Fertig gebackene Tarte herausnehmen und etwas auskuehlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Alois Mattersberger am 24. Mai 2000

29.11 MARILLENKUCHEN

FUER DEN MUERBTEIG

200 g Glattes Mehl

100 g Staubzucker

100 g Butter

1 Ei

1 Schuss Salz

FUER DEN BELAG

20 Marillenhaelften; aus der Dose

200 g Obers

60 g Staubzucker

3 Eidotter

1 Becher Vanillezucker

1 Prise Rum

Butter zum Ausstreichen

Mehl zum Ausstauben

Schlagobers zum Garnieren

Alle Zutaten fuer den Muerbteig verruehren, fuer 30 Min. in den Kuehlschrank stellen.

Fuer den Kuchenbelag Eidotter, Zucker, Vanillezucker, Obers miteinander zu einer Creme vermischen. Fruechte aus der Einlegefluessigkeit nehmen, auf einem Sieb abtropfen lassen. Je nach persoenlichem Geschmack Fruechte ganz lassen oder die Marillenhaelften nochmals halbieren. Kuchenform einfetten, bemehlen. Teig eher duenn ausrollen und damit die vorbereitete Form auslegen. Einen Teil der Creme gleichmaessig in die Form giessen. Creme mit Marillen belegen, dann mit der restlichen Creme bedecken. Im auf 150 Grad C vorgeheizten Rohr 40 Min. backen. Servieren Sie den Marillenkuchen lauwarm mit etwas Schlagobers.

TIPP: Waehrend der Saison koennen Sie natuerlich auch frische Marillen verwenden

Mario Guidassoni, 8430 Leibnitz am 21. August 2000

30 Backen, Kuchen, Aprikose, Brot

30.1 BROTKUCHEN

300 g Brotreste

6 Eier

100 g Honig

100 g Aprikosen

100 g Gem. Mandeln

1/2 Zitrone; den Saft

Zimt
Koriander

Brotreste in kleine Wuerfel schneiden. Eigelb und Honig schaumig rühren, Gewuerze und Zitronensaft unterrühren. Eiweiss zu festem Schnee schlagen, Aprikosen in kleine Stuecke schneiden. Brotreste, Aprikosen und Mandeln unter die Eigelbmasse rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in eine gefettete Springform fuellen.
Back-/Kochzeit: ca. 40 Min. bei 200 Grad

31 Backen, Kuchen, Aprikose, Haferflocke

31.1 HAFERFLOCKENKUCHEN MIT APRIKOSEN

1 1/2 Dos. Aprikosen, a 850 g	1 Schuss Zimt
200 g Schwarzbrot; entrindet feines Roggen-vollkornbrot	1 Zitrone; unbehandelt abgeriebene Schale
50 g Zartbitterschokolade	50 g Mehl
400 g Kernige Haferflocken	1 Becher Backpulver
150 g Butter oder Margarine	150 g Zucker
6 Eier	2 EL Honig
250 g Puderzucker	2 EL Milch

Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen, Fruechte vierteln. Brot fein reiben und in 1/8 Ltr. Saft einweichen. Schokolade fein hacken. Haferflocken in 50 g Fett goldgelb roesten. Eier trennen. Eigelb, Zimt, Puderzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Mehl, Backpulver und 250 g Haferflocken mischen. Mit Brot, Aprikosen und Schokolade unterheben. Eiweiss steif schlagen, unterziehen. Teig in eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) fuellen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (175 Grad) ca. 30 Min. backen.

100 g Fett, Zucker und Honig erwaermen. 150 g Haferflocken und Milch zufuegen, kurz aufkochen. Auf den Kuchen streichen. Weitere 60 Min. backen.

Pro Stueck ca. 410 kcal/1720 kJ

Mengenangabe: 16 Stuecke

32 Backen, Kuchen, Aprikose, Mohn

32.1 MOHN-APRIKOSEN-KUCHEN

FUER DEN TEIG

5 Eier
 5 EL Heisses Wasser
 1 Zitrone; die Schale
 1 Schuss Salz
 1 Becher Mohn-back
 125 g Mehl
 1/2 Becher Backpulver

FUER DIE FUELLUNG

200 g Aprikosenkonfituere

200 g Marzipan-Rohmasse

1 EL Puderzucker

FUER DEN BELAG

1 groß. Dose Aprikosen
 1 Becher Klarer Tortenguss

ZUM VERZIEREN

1 EL Butter
 100 g Gehackte Mandeln

Eier und heisses Wasser schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Salz unterrühren und ca. 2 Minuten weiterrühren. Mohnback dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und ca. 30 bis 40 Minuten bei 180 bis 200 Grad backen.

Den Kuchen gut auskühlen lassen und anschliessend einmal durchschneiden. Aprikosenkonfituere erwärmen und durch ein Sieb streichen. Den unteren Boden dünn damit bestreichen. Marzipan- Rohmasse auf Puderzucker in Springformgrösse ausrollen und den Boden damit belegen. Wieder mit Aprikosenkonfituere bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken. Restliche Konfituere auf die Oberfläche und den Rand des Kuchens streichen.

Aprikosen gut abtropfen lassen, in Spalten schneiden und die Kuchenoberfläche damit belegen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und die Aprikosen damit überziehen.

Mandeln in der Butter leicht anrosten und den Tortenrand damit verzieren.

33 Backen, Kuchen, Aprikose, Quark

33.1 APRIKOSEN-QUARK-KUCHEN

TEIG

1 kg Magerquark
 250 g Butter oder Margarine
 350 g Zucker
 1 Becher Vanillezucker
 1 Unbehandelte Limette
 6 Eier
 8 EL Griess

1 Becher Vanillepuddingpulver

1 Schuss Salz

Fett und Semmelbroesel fuer das Blech

1 1/2 kg Reife Aprikosen; oder Pfirsiche;
 ersatzweise

Dosenfruechte

125 g Aprikosenkonfituere

Fuer den Teig: Den Quark auf einem Sieb ueber Nacht abtropfen lassen oder in einem Kuechentuch gut ausdruecken. Weiches Fett und Zucker mit den Quirlen des Handruehrers

schaumig schlagen. Vanillezucker und abgeriebene Limettenschale dazugeben.

Eigelb nach und nach unterruehren. Quark, Griess und Vanillepuddingpulver unter die Eiercreme ruehren. Eiweiss und eine Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Die Fettpfanne des Backofens einfetten und mit Semmelbroeseln austreuen. Aprikosen mit kochendem Wasser ueberbruehen, haeuten, halbieren und entsteinen Dosenfruechte abtropfen lassen.

Die Aprikosenhaelften auf den Quark legen. In den auf 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben und etwa eine Stunde backen. Kuchen 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhenlassen.

Aprikosenkonfituere erwaermen, glattruehren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Naehrwerte pro Stueck ca. 290 Kalorien, 12 g Fett

Mengenangabe: 20 Stuecke

34 Backen, Kuchen, Aronia, Hobbythek

34.1 GEWUERZKUCHEN

80 g Getrocknete Aroniabeeren	20 ml Kirschwasser
250 g Butter	15 g Aroniapekt
200 g Brauner Zucker	150 g Weizenmehl
1 Becher Vanillezucker	50 g Speisestaerke
Salz	1 TL Backpulver
5 Eier	200 g Mandeln; gemahlen mit Haut
1 TL Zimt; gemahlen	4 EL Semmelbroesel
1 Schuss Nelken; gemahlen	
20 ml Amaretto	

Puderzucker zum Besieben Die Aroniabeeren im Kirschwasser mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Das Mehl mit Backpulver, Staerke, Zucker, Aroniapekt, Vanillezucker und Speisestaerke mischen. Butter in Floeckchen dazugeben und kruemelig ruehren. Mandeln, Gewuerze, Aroniabeeren in Kirschwasser, Salz, Eier, Gewuerze und Amaretto dazugeben und gut unterruehren. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Eine Gugelhupform gut fetten und mit Semmelbroeseln austreuen. Teig in die Form fuellen und glatt streichen.

Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 60 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen aus der Form stuerzen und mit Puderzucker ueberstaeuben.

35 Backen, Kuchen, Austria

35.1 HADNSCHNITTE MIT GRANTENSCHLECK

5 Eier	1 Schuss Backpulver
2 EL Rum	80 g Geriebene und geroestete Haselnuesse
1 Orange; die Schale	1 EL Feinkristallzucker
1 Orange; den Saft	<i>FUELLE</i>
1/2 TL Zimt	1/4 l Schlagobers
125 ml Wasser	3 EL Preiselbeermarmelade
125 ml Oel	<i>GLASUR</i>
1/4 kg Wiener Backzucker	1 Zitrone; den Saft
180 g Heiden(Buchweizen)mehl	200 g Staubzucker; ca
80 g Universalmehl	

1. Dotter und Eiklar trennen.
2. Die Dotter mit Rum, Orangensaft und -schale, Zimt, Wasser, Oel und Backzucker zu einer geschmeidigen Masse verruehren. Dann Heidenmehl, Universalmehl, Backpulver und die Haselnuesse einruehren.
3. Die Eiklar mit dem Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
4. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen, den Teig gleichmaessig darauf verstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad ca. 1/2 Stunde backen.
5. Das geschlagene Obers mit der Preiselbeermarmelade verruehren.
6. Den fertigen Kuchen auskuehlen lassen und in ca. 6 cm grosse Quadrate schneiden. Je zwei Quadrate mit der Preiselbeer-Obers- Fuelle zusammensetzen.
7. Aus Zitronensaft und Staubzucker eine zaehfluessige Masse ruehren und die Schnitten damit glasieren. Eventuell mit halbierten Walnuessen oder kandierten Kirschen verzieren.

Mengenangabe: 8 Personen

36 Backen, Kuchen, Baiser

36.1 DESSERT "PAVLOVA"

<i>FUER DEN BAISERBODEN</i>	<i>FUER DEN BELAG</i>
4 Eiweiss	1/2 l Schlagsahne
125 g Zucker	2 EL Puderzucker
100 g Puderzucker	150 g Erdbeeren
15 g Speisestaerke	5 Kiwis
1/2 TL Vanillearoma	6 Passionsfruechte
1 TL Essig	

1 Banane
1 Zitrone; den Saft

1/2 TL Vanillearoma

Eiweiss steif schlagen, nach und nach 100 g Zucker unterschlagen.

Den Restzucker und Puderzucker mit dem Loeffel unterruehren. Speisestaerke darauf sieben und einarbeiten. Vanilleextrakt zugeben, alles mit 1 TL Essig verschlagen.

Die Baisermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Den Baiser bei 150 Grad ca. 90 Minuten backen. Er sollte weiss und trocken sein.

Die Schlagsahne steif schlagen, mit 2 EL Puderzucker und dem Vanilleextrakt wuerzen.

Die Fruechte vorbereiten: Erdbeeren, Kiwis und Bananen in Scheiben schneiden, Passionsfruechte halbieren. Das Obst mit etwas Zitronensaft bestreichen, damit es die Farbe nicht verliert. Dann die Fruechte auf dem Baiserboden verteilen.

Tip: Den Baiserboden am besten ueber Nacht im Backofen backen, und zwar bei 120 Grad (die Ofentuer einen Spalt offen lassen). Im Sommer kommen als Belag auch Stachelbeeren, Himbeeren oder Rhabarber in Frage.

37 Backen, Kuchen, Banane

37.1 AUSTRALIEN: AUSTRALISCHER BANANENKUCHEN

150 g Butter
1 Unbehandelte Zitrone
2 Eier
200 g Mehl
50 g Speisestaerke
1 TL Backpulver
Salz
Zucker

Gemahlener Ingwer
Gemahlener Zimt
Gemahlene Nelken
Geriebene Muskatnuss
Milch
4 Bananen
50 g Abgezogene Mandeln

Die Butter mit dem Zucker schaumig ruehren. Eier und abgeriebene Zitronenschale dazugeben. 150 g Mehl und die Staerke mit dem Backpulver und den Gewuerzen mischen und unter Ruehren ueber die Schaummasse sieben.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Wenn der Teig zu fest wird, loeffelweise Milch zufuegen. Den Boden einer Springform duenn ausfetten. Die Haelfte des Teiges hineinfuehlen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Die Bananen schaelen, in Scheiben schneiden oder zerdruecken und den Zitronensaft daruntermischen. Die Bananenmasse auf den vorgebackenen Boden in die Form geben und mit den Mandeln bestreuen. Den uebrigen Teig mit dem restlichen Mehl verkneten, in der Groesse der Form ausrollen und als Teigdeckel obenauf legen.

Den Kuchen bei 180 Grad in 25-35 Minuten fertigbacken. Noch heiss mit Puderzucker bestaeuben und in der Form auskuehlen lassen.

Mengenangabe: 8 Personen

37.2 BANANENBROT

300 g Mehl	2 EL Backpulver
125 g Margarine	2 Reife Bananen
100 g Zucker	Salz
3 EL Buttermilch	
100 g Geriebene Haselnuesse	

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Haselnuesse unterrühren. Bananen zerdrücken und mit der Buttermilch unter den Teig heben. Teig zugedeckt 20 Min. stehen lassen.

In eine gefettete Kastenform geben und bei 180 Grad ca. 50 Min. backen.

37.3 BANANENKUCHEN

FUER DEN TEIG

150 g Butter
150 g Zucker
1 EL Vanillezucker
4 Eigelb
4 mittl. Bananen
2 EL Bananenlikoer
250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Schokoladenraspeln
50 g Kokosflocken

4 Eiweiss
Fett; fuer die Form
100 g Dunkle Kuvertuere
2 EL Kokosflocken
1/4 l Geschlagene Sahne
1 EL Kokosmark

ZUM GARNIEREN NACH BEDARF

Getrocknete Bananenscheiben
Minzezweige

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, 100 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eigelb nach und nach zugeben und schaumig schlagen. Die fein zerdrückten Bananen, Bananenlikoer und nach und nach Mehl, Backpulver, Schokoladenraspel und Kokosflocken unterrühren.

Eiweiss steif schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und unter den Rührteig ziehen.

Den Teig in eine gefettete Springform von 24 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stuerzen und abkuehlen lassen.

Kuvertuere auflösen und den Kuchen damit ueberziehen. Den Rand mit Kokosflocken bestreuen.

Am naechsten Tag das Kokosmark unter die Sahne ziehen und den Kuchen bespritzen. Mit

Bananenscheiben und Minzeblättern garnieren.

38 Backen, Kuchen, Beere

38.1 BEEREN-TOERTCHEN

FUER DEN TEIG

125 g Mehl
1 EL Mandeln, geschält und gemahlen
30 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Schuss Salz
75 g Diaet-Backmargarine
Margarine; fuer die Form

1/2 Vanilleschote
250 g Diaet-Frischkaese
40 g Zucker

FUER DEN BELAG

400 g Gemischte Beeren
1/2 Becher Klarer Tortenguss
20 g Zucker

FUER DIE CREME

Fuer den Teig Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Jodsalz und Diaet-Backmargarine rasch zu einem glatten Teig verkneten. Boden und Rand einer gefetteten Springform (Durchmesser 18 cm) damit auskleiden, mit einer Gabel mehrmals einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 15-20 Minuten vorbacken und abkuehlen lassen. Fuer die Creme Vanilleschote der Laenge nach aufschlitzen, Mark herauskratzen und mit Magerquark, Frischkaese und Zucker glattruehren und auf den Boden streichen. Beeren verlesen und auf der Creme verteilen. Tortenguss mit Zucker und 1/8 Liter Wasser nach Packungsanweisung zubereiten und Obst damit ueberziehen. Torte ca. 30 Minuten kaltstellen und dann sofort servieren.

Mengenangabe: 6 Stuecke

38.2 BEERENCHARLOTTE MIT ZWEIERLEI FUELLUNGEN

BISKUIT-ROULADE

4 Eier
2 EL Wasser
120 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
120 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
150 g Fruchtkonfituere

500 g Sahne
8 Blatt Gelatine
20 ml Kirschwasser
500 g Beeren; wie Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren

FUELLUNG

300 g Erdbeeren
150 g Puderzucker

ZUM UEBERGLAENZEN

Aprikosenkonfituere

Fuer die Roulade Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermischen, sieben und unter die Masse ziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glattstreichen und bei 200 Grad im vorgeheizten Rohr etwa 12 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Herausnehmen, auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stuerzen und einrollen. Die so entstandene Roulade auskuehlen lassen. Dann entrollen, mit Konfituere fuellen und dann ohne Tuch wieder einrollen.

Sahne mit dem gesiebten Staubzucker steifschlagen. Die in kaltem Wasser eingeweichte, dann ausgepresste und zusammen mit dem Kirschwasser im Wasserbad aufgeloeoste Gelatine flott unter die steife Sahne ruehren.

Erdbeeren puerieren und mit etwa 2/3 der Sahne verruehren. 2/3 der geputzten Beeren vorsichtig unterheben und in eine mit Rouladenscheiben ausgelegte Kuppelform fuellen, glattstreichen und gleich darauf wieder eine Schicht der restlichen Rouladenscheiben legen. Unter die restliche Sahne die uebrigen Beeren heben und in die Form fuellen, glattstreichen und im Kuehlschrank einige Stunden erstarren lassen. Die Charlotte aus der Form stuerzen und mit heisser Aprikosenkonfituere ueberglaenzen.

39 Backen, Kuchen, Bergell

39.1 NUSSKUCHEN

300 g Mehl	150 g Butter
200 g Zucker	1 Becher Backpulver
100 g Walnuesse; grob gehackt	1/4 TL Salz
100 g Sultaninen	2 EL Pinienkerne
3 Eier	
100 ml Milch	

Eier mit dem Zucker schaumigruehren, dann die Butter, Sultaninen, Nuesse, das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch beigeben sowie Salz. Den gut vermischten Kuchenteig in eine ausgebutterte Springform Durchmesser 24 cm geben und mit Pinienkernen bestreuen.

Im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 40 bis 50 Minuten backen.

40 Backen, Kuchen, Birne

40.1 BEEREFLEARE (BIRNENMUSKUCHEN)

FUER DEN HEFETEIG

500 g Mehl
 75 g Butter
 1 Ei
 1/4 l Milch
 1 Schuss Salz
 4 EL Zucker
 40 g Hefe
 Butter zum Einfetten

FUER DEN BELAG

400 g Getrocknete Birnenschnitze
 Zucker
 Gemahlener Sternanis
 Zimt
 1/2 Tasse Weisswein oder Rotwein
 20 ml Zwetschgenschnaps; oder Birnenschnaps o. Trester

Beereflare gab es im Hunsrueck zu allen Hochzeitsfesten, Kindtaufen und zur Kerp (Kirmes, Kirchweihe). Dieses Rezept stammt aus dem kleinen Dorf Holzbach bei Simmern, dort wird er auch heute noch gerne gebacken. Frueher wurden fuer den Beereflare kleine runde, dicke Birnen gesammelt, die sogenannte Faatsbeer, eine in den Hunsruecker Waeldern wildwachsende Birne. Zum Trocknen wurden die Birnen geviertelt und im Backes (Brotbackofen der Gemeinde) nach dem Brotbacken, mit der im Ofen noch vorhandenen Waerme, getrocknet. Die Birnenschnitze bewahrte man bis zum Backen in Leinensaekchen auf und haengte sie auf den Speicher. Der Beereflare wird heute auch mit anderen Birnen gebacken; je aromatischer die Birne ist, desto koestlicher schmeckt spaeter der Kuchen.

Der Teig fuer den Beereflare wird nach dem Grundrezept fuer Hefeteig zubereitet. Den vorbereiteten Hefeteig in eine gefettete Springform geben, den Rand hochdruecken. Wer den Kuchen mit einem Riemchengitter belegen moechte, kann fuer den Boden 2/3 des Teiges verwenden und das andere Drittel ausrollen. Nun Streifen ausradeln, die dann zum Schluss wie ein Gitter ueber den Belag gelegt werden.

Fuer den Belag werden die Birnenschnitze ueber nacht in kaltem Wasser eingeweicht und in dieser Bruehe gekocht. Nun werden sie immer wieder durch ein Sieb gestrichen, erst durch ein Sieb mit groben Loechern, spaeter durch ein feineres Sieb. Man gibt reichlich Zucker dazu, bis das Birnenmus dunkelbraun wird und glaenzt. Nun das Mus mit gemahlenem Sternanis und Zimt verfeinern. Je nach Wunsch ruehrt man Rot- oder Weisswein, Quetscheschnaps (Zwetschgenschnaps), Beereschnaps (Birnenschnaps) oder Trester unter. Mit dem Birnenmus bestreicht man dick den vorbereiteten Hefeteig und kratzt mit der Gabel Gitter- oder Schlangenmuster in das Mus. Jetzt den Beereflare bei 220 Grad C backen, bis der Boden goldbraun und knusprig ist. Der koestliche Beereflare wird mit frischer Sahne zum Kaffee serviert.

40.2 BEERENTORTE LIGHT*FUER DEN TEIG*

100 g Mehl
 1 Schuss Backpulver
 20 g Mandeln; ohne Schale gemahlen

2 TL Fluessige Diaetsuesse

1 Eigelb
 25 g Weiche Margarine

FUER DIE FUELLUNG

1/2 Becher Weisse gemahlene Gelatine	100 g Himbeeren
3 EL Kaltes Wasser	100 g Erdbeeren
250 g Dickmilch	
2 TL Fluessige Diaetsuesse	<i>FUER DEN GUSS</i>
<i>FUER DEN BELAG</i>	1/4 l Wasser
100 g Rote Johannisbeeren	1 TL Fluessige Diaetsuesse
100 g Brombeeren	1 Becher Tortenguss; rot oder weiss

Fuer den Teig alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, mindestens 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten und den Boden einer Sprigform (22 cm Durchmesser) damit auslegen. Aus dem Teigrest eine Rolle formen und als Rand in die Form druecken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgheizten Backofen bei etwa 200 Grad 15 bis 20 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form loesen und erkalten lassen.

Fuer die Fuellung Gelatine mit Wasser anruehren und 10 Minuten quellen lassen. Dickmilch mit Diaetsuesse verruehren. Gequollene Gelatine unter Ruehren erwaermen bis sie aufgeloeset ist und unter die Dickmilch ruehren. Auf den erkalteten Tortenboden giessen und kalt stellen.

Fuer den Belag die Beeren gut waschen und trocknen, grosse Erdbeeren halbieren, auf die gelierte Dickmilchmasse geben. Den Tortenguss mit Wasser und Diaetsuesse zubereiten, ueber den Beeren verteilen und erstarren lassen.

Pro Stueck etwa 92 kcal = 390 kJ

Mengenangabe: 12 Stuecke

40.3 BIENENSTICHTORTE MIT BIRNEN

<i>TEIG</i>	50 g Butter
200 g Weizenmehl; Type 1050 oder Weizenvollkornmehl	75 g Brauner Rohrzucker
10 g Frische Hefe; oder 1 Teel. Trockenhefe	<i>FUELLUNG</i>
50 g Brauner Rohrzucker	750 g Kleine Birnen
8 EL Milch	1/2 l Trockener Weisswein; oder Wasser
1 Schuss Salz	mit dem Saft
50 g Butter	einer Zitrone
1/2 Zitrone; die Schale	250 g Sahne-Schichtkaese
<i>BELAG</i>	250 g Sahnequark
150 g Frisches Kokosnussfleisch	3 EL Brauner Rohrzucker
	250 g Schlagsahne

Fuer den Teig das Mehl in eine Schuessel geben und in die Mitte eine Mulde druecken. Hefe hineinbroeckeln und mit einem Teeloeffel Rohrzucker und drei Essloeffel lauwarmer

Milch verruehren. Abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Restliche Zutaten unterkneten und den Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Bei Vollkornmehl etwa drei bis vier Essloeffel mehr Milch zufuegen. Teig mit den Haenden nochmals kraeftig durchkneten. Den Boden einer Springform 26 cm mit Backpapier auslegen. Teig rund ausrollen und in die vorbereitete Springform legen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Fuer den Belag Kokosnuss grob raspeln und mit Butter und Rohrzucker in einer Pfanne erhitzen. Die Mischung abkuehlen lassen und auf den Hefeteig geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad/Umluft 170 Grad/Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen. Fuer die Fuellung die Birnen schaelen, halbieren und entkernen.

Birnenhaelften mit Wein oder Zitronenwasser bedeckt etwa fuenf Minuten duensten, bis sie weich sind. Birnen abtropfen und erkalten lassen. Schichtkaese, Sahnequark und Rohrzucker verruehren.

Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Creme mit Rohrzucker abschmecken. Den Hefeteig einmal waagerecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Springformrand oder einen Tortenring legen. Etwas Kaesecreme auf den unteren Boden streichen.

Abgetropfte Birnenhaelften darauflegen und die restliche Creme daraufstreichen. Oberen Boden darauflegen und etwa eine Stunde kalt stellen.

Naehrwerte pro Stueck ca. 295 Kalorien, 18 g Fett

Mengenangabe: 16 Stuecke

40.4 BIMENTARTE MIT MOHN UND KARAMELSAUCE

MUERBETEIG

150 g Mehl
1 Ei; (Kl. M)
50 g Puderzucker
1 Vanilleschote; das Mark
Salz
100 g Kalte Butter
Mehl zum Bearbeiten

FUELLUNG

70 g Gemahlener Mohn
50 g Zucker
50 g Marzipanrohmasse

1 TL Abgeriebene Zitronenschale
1 Ei; (Kl. M)
1 EL Schlagsahne

SAUCE

1 00 g Zucker
2 EL Fluessiger Honig
100 g Butter
1 EL Brauner Rum

BELAG

600 g Birnen; (3 Stueck)
1 EL Zitronensaft

1. Mehl in eine Schuessel geben und eine Mulde hineindruecken. Ei, Puderzucker, Vanillemark und Salz in die Mulde geben. Die Butter in kleinen Stuecken auf den Mehland setzen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kuehlschrank legen.

2. Mohn, Zucker, Marzipan und Zitronenschale in einer Schuessel verkneten. Ei und Schlagsahne unterruehren.
3. Zucker im schweren Topf zu braunem Karamel schmelzen. Honig und Butter zugeben. Bei milder Hitze so lange ruehren, bis die Sauce cremig ist. Abkuehlen lassen und mit Rum wuerzen.
4. Teig durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsflaeche auf Tarteformgroesse (21 cm 0) ausrollen. Form mit Teig auslegen, Raender glattschneiden. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mohnmasse daraufstreichen.
5. Birnen schaelen, vierteln, entkernen und sofort mit Zitronensart betraeufeln. Jedes Viertel in ½ cm dicke Spalten schneiden und dicht an dicht auf die Mohnmasse legen
6. Tarte im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 25-30 Minuten backen (Gas 3. Umluft 180 Grad). Die Tarte in der Form auf dem Rost abkuehlen lassen, vorsichtig aus der Form loesen und mit Karamelsauce bestreichen. Die restliche Sauce dazu servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

40.5 BIRNEN-SCHOKO-TORTE

ZUTATEN FUER DEN TEIG

2 Eier

80 g Zucker

1 Becher Vanillezucker

100 g Mehl

100 g Zerlassene Butter

50 g Vollmilchschokolade

50 g Zartbitterschokolade

2 Tortenguss klar

500 g Schlagsahne

2 Sahnesteif

Mandelkrokant

Evtl Eierlikoer

WEITERE ZUTATEN

1 groß. Dose Birnen

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in einer gefetteten Springform bei 200 Grad 15-20 Minuten backen.

Die Birnen auf dem erkalteten Boden verteilen. Den aufgefangenen Saft mit dem Tortenguss aufkochen, die geriebene Schokolade einruehren. In die Kuchenform einen Tortenring einlegen und die Masse sofort ueber die Birnen geben.

Wenn die Tortenmasse erkaltet ist, Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und den Kuchen oben und ringsherum damit bestreichen.

Die fertige Torte mit Mandelkrokant, evtl. mit Eierlikoer dekorieren.

40.6 BIRNEN-TARTE (NACH RAINER SASS)

4 groß. Birnen; Abate, Klaps- Liebling, Williams	Salz
300 g Mehl	200 g Marzipan-Rohmasse
1 Ei	100 g Gehackte Mandeln
1 EL Zucker	2 EL Honig; bevorzugt Lavendel
200 g Eiskalte Butter	Zitrone

Aus Mehl, Ei, Zucker, eiskalter Butter und einer Prise Salz einen homogenen Teig kneten. Die Zutaten müssen sich gut verbinden. Bitte mit den Händen kneten. In Frischhaltefolie eingepackt für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Birnen schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Teig und Marzipanmasse ausrollen und in eine Tarteform legen. Zuerst den Teig, dann das Marzipan! Nun die Birnen darauf legen, die Mandeln mit etwas Butter anduensten, Honig dazugeben und über die Birnen verteilen.

Für 15-20 Minuten in den 250 Grad heißen Backofen geben. Vorsichtig: die Mandeln verbrennen schnell, also gut zwischen den Birnen verteilen.

Lauwarm mit Champagner oder Winzersekt servieren - vielleicht etwas kalte Crème fraîche dazugeben.

40.7 BIRNENKUCHEN

4 Birnen	1 EL Staerkemehl
1 Zitrone	30 g Kakao
<i>TEIG</i>	1/2 TL Backpulver
40 g Butter oder Margarine	40 g Gemahlene Haselnüsse
3 Eier	40 g Gehackte Haselnüsse
100 g Zucker	1/2 TL Zimt
1 Becher Vanillezucker	1 Schuss Gemahlene Nelken
1 EL Mehl	

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Birnenhälften in einem Viertelliter Wasser mit Zitronensaft fünf Minuten dünsten und abtropfen lassen.

Für den Teig Fett zerlassen. Eigelb, 50 Gramm Zucker, Vanillezucker und zwei Esslöffel heißes Wasser mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Flüssiges Fett unterrühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Nüsse, Zimt und gemahlene Nelken daraufgeben und alles locker unterheben. Teig in eine mit Backtrennpapier ausgelegte eckige Form 20x27 cm geben. Trockengetupfte Birnenhälften darauflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad/Umluft 160 Grad/Gas Stufe 2-3 etwa 30 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion ca. 240 Kalorien

Mengenangabe: 8 Stuecke

40.8 BIRNENKUCHEN LIGHT

FUER DEN TEIG

200 g Mehl
1/2 Becher Trockenbackhefe
125 ml Magermilch
50 g Margarine
2 TL Fluessige Diaetsuesse
1 TL Fruchtzucker

1 Ei

FUER DEN BELAG

500 g Reife Birnen
2 EL Zitronensaft
50 ml Schlagsahne
30 g Gehackte Mandeln

Fuer den Teig Mehl in eine Schuessel sieben, Hefe gut untermischen. Milch und Margarine leicht erwaermen, zusammen mit den restlichen Zutaten zum Mehl geben und alles gut verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen.

Birnen waschen, vierteln, schaelen und entkernen, der Laenge nach in duenne Schnitze schneiden und mit Zitronensaft betraeufeln.

Den sichtbar groesser gewordenen Teig durchkneten, auf der Haelfte eines gefetteten Backblechs ausrollen und die Raender etwas hochdruecken. Vor die offene Kante einen gefalteten Alustreifen legen. Schlagsahne etwas anschlagen, auf den Teig streichen und die Birnenschnitzel in gleichmaessigen Reihen darauf verteilen. Mit Mandeln bestreuen, nochmals 10 Minuten gehen lassen und dann bei 175 bis 200 Grad etwa 35 Minuten backen.

ergibt ca. 18 Stueck, pro Stueck etwa 105 kcal = 443 kJ

40.9 BIRNENKUCHEN MIT RAHMGUSS

FUER DEN TEIG

90 g Magerquark
30 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
1/2 Zitrone; Saft und Schale
1 Eigelb
3 EL Milch
3 EL Oel
1 Schuss Salz
175 g Mehl
1/2 Becher Backpulver

FUER DEN BELAG

1/2 kg Kleine Birnen

NACH BELIEBEN

10 ml Birnengeist
25 g Haselnuesse; gemahlen

FUER DEN GUSS

200 g Schmand
125 g Zucker
2 klein. Eier
1 EL Butter

Quark mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale, Eigelb, Milch, Oel und Salz verruehren. Mehl mit Backpulver mischen, unterruehren und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Fuer den Belag Birnen vierteln, schaelen und Kerngehaeuse entfernen. Birnenviertel mehrmals quer einschneiden, nach Belieben mit Birnengeist betraeufeln.

Den Teig gleichmaessig ausrollen, den Boden einer Springform damit auslegen, einen kleinen Rand formen. Mit Haselnuessen bestreuen, mit den Birnenvierteln (Schnittflaeche nach unten) belegen. Fuer den Guss den Schmand mit 75 g Zucker und den Eiern verruehren, ueber die Birnen giessen. Kuchen zunaechst im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Minuten backen, dann etwa 30 Minuten bei 175 Grad. Den Ofen auf 250 Grad hochstellen, die Birnen mit Butter bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Weitere 5 Minuten backen, bis der Zucker karamelisiert.

40.10 BIRNENKUCHEN VOM BLECH

250 g Mehl	1/2 Zitrone
1 Becher Trockenhefe	300 ml Schmand
2 EL Zucker	3 Eier
1 Becher Vanillezucker	40 g Zucker
Salz	2 EL Rum; auf Wunsch
1 Ei	1 TL Speisestaerke
50 g Butter	50 g Walnusskerne
100 ml Milch	Fett; fuer das Blech
1200 g Birnen	

Fuer den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Ei, weiches Fett und warme Milch zugeben und zuerst mit den Knethaken des Handruehrers, dann mit den Haenden verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Fuer den Belag Birnen schaelen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft betraeufeln. Schmand, Eier, Zucker und evtl. Rum verruehren. Speisestaerke daraufsieben und unterruehren. Teig nochmals durchkneten und ausrollen.

Auf ein gefettetes Backblech legen, dabei einen Rand hochziehen. Schmand-Mischung auf den Teig geben und mit Birnenspalten belegen. Walnuesse eventuell grob hacken und darueberstreuen. In den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben und etwa 30 Min. backen.

Pro Stueck ca. 365 kcal/1530 kJ.

40.11 BIRNENKUCHEN, FEIN

FUER DEN TEIG

125 g Butter
 125 g Zucker
 3 Eier
 200 g Mehl
 2 TL Backpulver
 2 EL Milch

FUER DEN BELAG

500 g Feste Birnen (etwa 5)
 2 EL Birnengelee
 1 TL Weisse gemahlene Gelantine
 2 EL Birnengeist
 Puderzucker zum Bestaeuben

Bereiten Sie aus den Zutaten fuer den Teig einen glatten Ruehrteig und geben ihn in eine gut gefettete Springform.

Die geschaelten Birnen vierteln Sie, entfernen das Kerngehaeuse und schneiden die Viertel auf der runden Seite mehrfach der Laenge nach ein (nicht durch). Legen Sie die Birnen-viertel mit dem eingeschnittenen Ruecken nach oben kranzfoermig dicht nebeneinander auf den Teig und backen den Kuchen bei 180 Grad etwa 30 bis 40 Minuten goldgelb.

Erwaermen Sie den Birnengeist, loesen darin das Birnengelee und die Gelantine auf und bestreichen damit den noch heissen Kuchen direkt nach dem Backen. Nehmen Sie den Kuchen danach aus der Springform, lassen ihn auskuehlen und bestaeuben ihn mit Puderzucker.

40.12 BIRNENSTRUDEL*FUER DEN TEIG*

200 g Mehl
 1 Schuss Salz
 125 ml Lauwarmes Wasser
 3 EL Oel

120 g Zucker

1 TL Zimt
 125 ml Saure Sahne

FUER DIE FUELLUNG

100 g Semmelbroesel
 60 g Butter/Margarine
 1500 g Birnen
 20 g Zerlassene Butter oder Margarine

ZUM BEGIESSEN

1/4 l Milch; ungefaehr
 Zerlassene Butter oder Margarine

ZUM BESTREUEN

Puderzucker

Fuer den Teig Mehl in eine grosse Schuessel sieben, eine Mulde hineindruecken. Salz, Wasser und 2 EL Oel hineingeben und zu einem dicken Brei verruehren. Mit dem restlichen Mehl vom Rand her zu einem glatten weichen Teig verkneten, zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Oel bestreichen und an einem warmen Ort etwa eine Stunde ruhen lassen.

Fuer die Fuellung Semmelbroesel in Fett anroesten. Birnen schaelen, vierteln, Kerngehaeuse entfernen und in duenne Scheiben schneiden.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und ueber dem Handruecken ausziehen, bis er durchsichtig wird. Mit zerlassener Butter oder Margarine bepinseln, Birnenscheiben darauf verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen. Rosinen und angeroestete Semmelbroesel darueber verteilen und zum Schluss mit saurer Sahne betraeufeln. Die Raender ueber die

Birnenfuellung schlagen, den Strudel aufrollen und mit der Nahtseite nach unten in die Fettpfanne oder in eine gefettete Form legen, etwas Milch angiessen. Den Strudel mit zerlassenem Fett bestreichen und im Backofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen, dabei immer wieder mit heisser Milch begiessen.
Nach dem Backen mit Puderzucker bestreut servieren.

40.13 BIRNENTARTE

TEIG

150 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Magerquark
4 EL Milch
4 EL Sonnenblumenoel
50 g Zucker
1 Becher Vanillezucker

Salz

Fett; fuer die Form
Mehl; fuer die Arbeitsflaeche

BELAG

500 g Birnen
4 EL Zitronensaft
50 g Quittengelee

Teig: Alle Zutaten mit einer Prise Salz in eine Schuessel geben und mit den Knethaken des Handruehrers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Boden einer Pizza- oder Springform (Yen 30 cm) fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche auf die Groesse der Form ausrollen und in die Form legen.

Belag: Die Birnen schaelen, vierteln und das Kerngehaeuse herausschneiden. Die Viertel in je vier Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Die Birnenspalten auf dem Teig verteilen. Die Birnentarte im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 3 etwa 35 Minuten backen. Das Quittengelee bei kleiner Hitze auflösen und die heisse Tarte damit bestreichen. Tarte aus der Form loesen und auf einem Gitter auskuehlen lassen.

Naehrwerte: pro Portion ca. 225 Kalorien, 8 g Fett

Mengenangabe: 8 Portionen

40.14 BIRNENTORTE MIT SCHWAEBISCHEM HEFETEIG ODER MUERBETEIG

1 Rezept schwaeb. Hefeteig oder suesser Muerbeteig

BELAG FUER EIN BLECH

1/2 l Wasser
50 g Mandeln
5 EL Himbeergelee

3 EL Wasser

2 EL Kirschwasser

250 g Rahmquark

100 ml Sahne

1 EL Zucker

1 kg Reife Birnen; geschaelt in Haelften geschnitten

1 EL Zitronensaft
Mandelsplitter

Wasser aufkochen, die Mandeln hinein geben. Fuenf Minuten stehen lassen, dann die Mandeln schaelen, in Spaene schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett roesten. Himbeergelee, Wasser und Kirschwasser miteinander vermengen und fuenf Minuten koecheln.

Rahmquark, Rahm und Zucker miteinander vermischen, auf den gebackenen und ausgekuehlten Kuchenboden streichen.

Die Birnenhaelften darauf legen, mit Zitronensaft betraeufeln. Das Himbeergelee auf den Belag streichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

40.15 HUGENOTTENTORTE

TEIG

120 g Butter
120 g Zucker
120 g Blockschokolade
30 g Mehl
1 TL Backpulver
4 Eier

BELAG

500 g Birnen (Dose oder Glas)
50 ml Birnengeist
250 g Quark
125 g Zucker
600 g Suesse Sahne
6 Blatt Weisse Gelatine
3 EL Birnensaft
Krokant

Die Schokolade loest man im Wasserbad auf. Die Eier werden getrennt und das Eiweiss zu steifem Schnee geschlagen. Die Butter ruehrt man schaumig, fuegt Zucker und Eigelb, Schokolade und zuletzt Mehl und Backpulver hinzu. Dann hebt man den Eischnee unter.

Backzeit: 30 Minuten bei 180 Grad.

Die gut abgetropften Birnen werden mit Birnengeist betraeufelt und auf dem ausgekuehlten Boden verteilt. Jetzt verruehrt man den Quark mit Zucker und etwas Birnengeist. Die Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein, drueckt sie aus und loest sie im Birnensaft auf. Dann fuegt man sie der Quarkmasse bei. Von der steifgeschlagenen Sahne etwas zum Verzieren abnehmen und die Sahne unter die Quarkmasse heben. Diese streicht man auf den Boden und formt eine Kuppel. Mit Krokant bestreuen und mit Sahnetupfern verzieren.

40.16 KARMELISIERTER BIRNENKUCHEN

1 Ausgerollter Blaetterteig; (Frischtheke)	70 g Puderzucker
1 kg Feste Birnen	1 Becher Vanillezucker
1 Zitrone; den Saft	
70 g Butter	

Birnen schaelen, vierteln, faecherartig aufschneiden, mit dem Zitronensaft betraeufeln. Backofen auf 210 Grad vorheizen. In einer flachen, moeglichst beschichteten Backform (24cm) die Butterfloeckchen verteilen. Puderzucker und Vanillezucker darueber streuen. Jetzt die Birnenspalten kreisfoermig in die Form legen. Das Ganze mit dem Blaetterteig abdecken, am Rand gut schliessen und den Teig einige Male mit der Gabel einstechen. 30 min. backen. Danach noch ca. 15 min. im Backofen bei offener Tuer auskuehlen lassen. Auf eine Platte stuerzen und servieren.
Tipp: Der Kuchen schmeckt genauso gut mit Aprikosen oder Aepfeln!

40.17 NORMANNISCHER BIRNENKUCHEN

4 Feste Birnen	200 ml Creme fraiche
100 g Zucker	50 g Butter
3 Eier	1 Schuss Salz
150 g Mehl	
1 Becher Backpulver	

Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Birnen schaelen und in dicke Scheiben schneiden.
Eigelb mit dem Zucker schaumig ruehren. Dann langsam Mehl, Backpulver, Creme fraiche, Butter und Salz unterruehren.
Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
Die Haelfte des Teiges in eine gefettete Springform fuellen, die Birnen darauf verteilen und den restlichen Teig obenauf geben.
45 min. bei 180 Grad backen. Aus der Form loesen, erkalten lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

41 Backen, Kuchen, Birne, Hefeteig

41.1 BIRNENTORTE

<i>BELAG</i>	100 ml Sahne
1/2 l Wasser	1 EL Zucker
50 g Mandeln	1 kg Reife Birnen; geschaelt und halbiert
5 EL Himbeergelee	1 EL Zitronensaft
3 EL Wasser	Mandelsplitter
2 EL Kirschwasser	
250 g Rahmquark	

Wasser aufkochen, die Mandeln hinein geben. Fuenf Minuten stehen lassen, dann die Mandeln schaelen, in Spaene schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett roesten. Himbeergelee,

Wasser und Kirschwasser miteinander vermengen und fuerf Minuten koechn.

Rahmquark, Rahm und Zucker miteinander vermischen, auf den gebackenen und ausgekuehlten Kuchenboden streichen.

Die Birnenhaelften darauf legen, mit Zitronensaft betraeufeln. Das Himbeergelee auf den Belag streichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

42 Backen, Kuchen, Birne, Kaese, Diabetiker

42.1 BIRNEN-KAESE-KUCHEN

MUERBETEIG

120 g Mehl

60 g Butter

1 Eigelb Groesse M

15 g Diabetiker-Suesse

FUELLUNG UND VERZIERUNG

175 g Entkernte Birne

2 Eier Groesse M

60 g Diabetiker-Suesse

20 g Butter

1/2 Vanilleschote

1/2 Zitrone; die Schale

375 g Magerquark

15 g Speisestaerke

1 EL Zitronensaft

1/2 TL Fluessiger Suesstoff

Evtl. Zitronenmelisse

1. Zutaten fuer den Teig und 1 EL kaltes Wasser glatt verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf wenig Mehl etwas groesser als eine Springform 20 cm Durchmesser ausrollen. In die Form legen, Rand festdruecken. Boden mehrmals einstechen. Kalt stellen.

2. 1 Birnenhaelfte schaelen, in kleine Stuecke schneiden. Eier trennen. Eigelb, Diabetiker-Suesse und Butter schaumig ruehren. Vanilleschote laengs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Zitronenschale, Quark und Eicreme verruehren. Staerke unterruehren. Eiweiss steif schlagen und mit den Birnenstueckchen unterziehen.

3. Auf dem Boden verstreichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 Grad / Gas: Stufe 2 ca. 50 Minuten backen. Nach ca. 25 Minuten hochschalten E-Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3.

4. Rest Birne in Spalten schneiden. Zitronensaft, Suesstoff und 2-3 EL Wasser aufkochen. Birne darin kurz duensten. Abtropfen lassen und ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf den Kuchen legen. Kuchen auskuehlen lassen und evtl. mit Zitronenmelisse verzieren.

: Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden ohne Wartezeit. : Pro Portion ca. 250 kcal 26 g Eiweiss 11 g Fett 10 g Kohlehydrate

Mengenangabe: 8 Stuecke

43 Backen, Kuchen, Birne, Schokolade

43.1 BIRNEN-SCHOKOLADEN-KUCHEN

KUCHEN

500 g Kleine, feste Birnen
 3 EL Zitronensaft
 200 g Halbbitter-Kuvertuere
 250 g Butter
 1 EL Loesliches Espressopulver
 100 g Ungesalzene Erdnuesse
 100 g Walnuesse
 4 Eier; (Kl. M, getrennt)
 125 g Zucker

1 Vanilleschote; das Mark
 200 g Mehl
 2 TL Backpulver
 Salz
 Fett und Mehl fuer die Form

DEKORATION

75 g Quittengelee
 30 g Halbbitter-Kuvertuere
 30 g Weisse Kuvertuere

1. Birnen schaelen, vierteln und entkernen. Die Viertel auf der runden Seite dicht an dicht einschneiden, sofort mit dem Zitronensaft bestreichen. Kuvertuere hacken, mit Butter und Espressopulver in einer Schuessel mischen und in einem Topf bei milder Hitze zerlassen. Erd- und Walnuesse fein hacken.
2. Eigelb und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handruehrers sehr cremig und weisslich aufschlagen. Vanillemark und Buttermischung kurz unterruehren. Mehl und Backpulver daruebersieben, mit den Nuessen unterruehren. Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich geloest hat. Eischnee unter den Teig heben.
3. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestaeubte Springform (26 cm 0. streichen. Die Birnen kreisfoermig darauflegen. Kuchen im heissen Ofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 40-45 Minuten backen.
4. Quittengelee erwaermen, den heissen Kuchen damit glasieren und in der Form abkuehlen lassen. Dunkle und weisse Kuvertuere hacken und getrennt ueber einem heissen Wasserbad aufloesen. In 2 kleine Papierlueten oder Gefrierbeutel fuellen. Je 1 kleine Ecke abschneiden und die Kuvertueren ueber den Kuchen spritzen. Trocknen lassen.
 Dazu passt Calvados-Sahne.

Mengenangabe: 14 Stuecke

44 Backen, Kuchen, Biskuit

44.1 ANANASSCHAUMTORTE

BISKUITROLLE

3 Eier, getrennt
 80 g Zucker
 2 EL Kirschwasser
 50 g Speisestaerke
 5 EL Himbeerkonfituere

3 Eier, getrennt
 3 EL Wasser
 140 g Zucker
 120 g Mehl
 125 ml Weisser Rum

CREME**BISKUITBODEN**

1 klein. Dose Ananas

3 Eigelb
80 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
1/4 l Abtropfsaft der Ananas

Einige Gruene Blaetter (Melisse oder
schoene
Blaetter vom Ananasschopf)
1 EL Krokant

DEKORATION

1. Eigelb mit Zucker und Kirschwasser schaumig aufschlagen. Eiweiss zu steifen Schnee schlagen und mit der Speisestaerke unter die Eigelbmasse ziehen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Biskuitteig duenn aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Min. backen. Biskuitplatte noch heiss auf einen Bogen Backpapier stuerzen. Oberliegendes Backpapier abziehen, die Platte von der langen Seite her aufrollen und etwas abkuehlen lassen. Danach auseinanderrollen, mit Himbeerkonfituere bestreichen und wieder aufrollen.
3. Fuer den Biskuitboden Eigelb mit Wasser und Zucker aufschlagen und das Mehl darauf sieben. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, auf das Mehl geben und alles vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden gefettete Springform (24 cm Durchmesser) fuellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Min. backen.
Biskuit aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Einmal quer durchschneiden und jeden Boden mit Rum betraeufeln.
4. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Tortenring umstellen, der ringsum einen Zwischenraum von ca. 6 mm laesst. Biskuitrolle in ca. 6 mm dicke Stuecke schneiden und die Stuecke aufrecht ringsum an den inneren Rand stellen.
5. Fuer die Creme Ananasscheiben abtropfen lassen, 4 Scheiben in kleine Stuecke schneiden. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ananassaft dazugiessen und alles im Wasserbad unter staendigem Schlagen erhitzen. Gelatine nach Anleitung einweichen, ausdruecken und in der heissen Creme aufloesen. Creme erkalten lassen.
6. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt steif zu werden, Ananaswuerfel und Sahne unterziehen. Die Haelfte der Creme auf den unteren Tortenboden streichen, den zweiten Boden auflegen. Restl. Creme einfuellen und glattstreichen.
7. Torte in den Kuehlschrank stellen, bis die Creme steif geworden ist, dann Tortenring entfernen. Restl. Ananas in Stuecke schneiden. Torte mit Blaettchen, Ananasstuecken und Krokant dekorieren.

Mengenangabe: 16 Stuecke

44.2 BISKUIT-KUPPEL-TORTE

BISKUIT

5 Eier
125 g Zucker
50 g Mehl
50 g Speisestaerke

1 TL Zitronenschalen-Aroma
Zucker; zum Stuerzen
2 EL Mandellikoer
1 EL Orangenlikoer

FUELLUNG

200 g Zartbitter-Schokolade
 1 l Schlagsahne
 50 g Geschaelte Mandeln
 50 g Geschaelte Haselnuesse

50 g Fertiger Haselnuss-Krokant
 50 g Halbbitter-Kuvertuere
 1 EL Puderzucker zum Bestaeuben

Biskuit: Die Eier und den Zucker mit den Quirlen des Handruehrers zehn Minuten dickcremig schlagen. Mehl, Speisestaerke und Zitronenaroma mischen daruebersieben und mit einem Schneebesen unterheben. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 15 Minuten backen. Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stuerzen und sofort das Papier abziehen. Biskuit erkalten lassen. Eine grosse Schuessel (2 l Inhalt) mit rundem Boden mit Klarsichtfolie auslegen. Den Biskuit in Streifen wie Tortenstuecke schneiden und die Schuessel damit auskleiden. Nach Belieben den Biskuit mit beiden Likoersorten betraefeln.

Fuellung: Die Haelfte der Schokolade und einen halben Liter Sahne aufkochen und fuer mindestens drei Stunden in den Kuehlschrank stellen, bis die Mischung wieder richtig kalt ist. Restliche Schokolade hacken. Mandeln und Haselnuesse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb roesten, erkalten lassen und grob hacken. Restliche Schlagsahne steif schlagen. Gehackte Schokolade, Mandeln, Nuesse und Krokant unterheben. Schokoladensahne aus dem Kuehlschrank ebenfalls steif schlagen. Nussahne und Schokoladensahne im Wechsel in die Schuessel auf den Biskuit fuellen. Die Form dabei mehrmals kraeftig auf die Arbeitsflaeche aufstossen, damit keine Luftblasen in der Fuellung bleiben. Mit Klarsichtfolie abdecken und fuer etwa zwei bis drei Stunden in den Tiefkuehler stellen. Die Torte stuerzen und die Folie entfernen. Kuvertuere hacken und im heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Kuvertuere in einen Gefrierbeutel fuellen eine kleine Ecke davon abschneiden und die Schokolade in Streifen ueber die Torte spritzen. Mit Puderzucker bestaeuben.

Naehrwerte pro Stueck ca. 375 Kalorien, 32 g Fett

Mengenangabe: 16 Stuecke

44.3 DATTEL-TORTE

BISKUITTEIG

150 g Weisse Kuvertuere
 3 Eier
 75 g Butter oder Margarine
 75 g Zucker
 100 g Mehl
 1/2 TL Backpulver
 100 g Mandeln; ungeschaelt gemahlen
 1 EL Semmelbroesel
 1 EL Kakao
 1/2 TL Zimt; gemahlen

Fett fuer die Form

FUELLUNG

4 Blatt Weisse Gelatine
 500 g Magerquark
 100 ml Ungesuesster Sanddornsirup Reformhaus
 1 Unbehandelte Orange
 100 g Zucker
 350 g Datteln
 500 g Schlagsahne

GUSS

50 ml Ungesuesster Sanddornsirup
 50 ml Riesling-Wein oder Apfelsaft
 1 EL Zucker
 2 Blatt Weisse Gelatine

250 g Marzipan-Rohmasse
 100 g Puderzucker

ZUM VERZIEREN

12 Datteln
 10 Kap-Stachelbeeren Physalis

TORTENRAND

Fuer den Teig Kuvertuere zerbroeckeln und im heissen Wasserbad schmelzen. Eigelb, weiches Fett und Zucker schaumig ruehren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit geschmolzener Schokolade, Mandeln, Semmelbroesel, Kakao und Zimt untarruehren. Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben. Teig in eine nur am Boden gefettete Springform Durchmesser 26 cm geben. Form in den auf 175 Grad/Umluft 150 Grad/Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben und etwa 25 Minuten backen.

Fuer die Fuellung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark und Sanddornsirup verruehren. Orange heiss abspuelen, trockenreiben und die Schale abreiben. Orangenschale und -saft und Zucker unter den Quark ruehren. Ausgedrueckte Gelatine in drei Essloeffel heissem Wasser auflösen und unter die Quarkcreme ruehren. Kalt stellen.

Datteln entkernen und wuerfeln. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, steifgeschlagene Sahne unterheben. Creme halbieren und unter die eine Haelfte die Datteln ruehren.

Ausgekuehlten Tortenboden einmal durchschneiden und den unteren Boden auf einen Tortenteller legen. Springformring darumstellen und die Dattelcreme auf den Boden streichen. Zweiten Boden auflegen und die Quarkcreme daruebergeben. Im Kuehlschrank, am besten ueber Nacht, fest werden lassen.

Fuer den Guss Sanddornsirup, Wein und Zucker verruehren. In kaltem Wasser eingeweichte und aufgeloeste Gelatine untarruehren und auf die Torte giessen. Fest werden lassen. Fuer den Rand Marzipan- Rohmasse und Puderzucker verkneten, eine Rolle formen und zwischen Klarsichtfolie ausrollen. Marzipanstreifen in Tortenhoehe und laenge ausschneiden. Mit einem Messerruecken Linien eindruecken.

Springformrand von der Torte nehmen. Marzipanstreifen locker aufrollen, um die Torte legen und festdruecken. Zum Verzieren Datteln halbieren, entkernen und ringsherum auf die Torte legen.

Huelle der Kap-Stachelbeeren nach hinten biegen und die Fruechte in die Mitte legen. Aus Marzipanresten verschieden grosse Sterne ausstechen und die Torte damit verzieren.

Naehrwerte pro Stueck ca. 510 Kalorien

Mengenangabe: 16 Stuecke

45 Backen, Kuchen, Biskuit, Aronia, Hobbythek

45.1 ARONIA-BISKUITROLLE

FUER DIE FUELLUNG

2 EL Lotosmehl
 30 g Aroniapekt
 3 EL Frusip's Aronia
 30 g Getrocknete Aroniabeeren
 5 EL Zucker
 150 ml Wasser

6 mittl. Eier
 125 g Zucker
 3 EL Lauwarmes Wasser
 100 g Mehl
 30 g Lotosmehl
 1 Becher Vanillezucker
 1 TL Backpulver

FUER DEN TEIG

Die getrockneten Aroniabeeren 15 Minuten im warmen Wasser einweichen. Zubereitung des Teiges:

Eier in Eiweiss und Eigelb trennen. Eiweiss mit dem Kuechenmixer zu einem festen Schaum schlagen. Waehrend des Ruehrens 1 Essloeffel Zucker in die Schuessel rieseln lassen, damit der Eischnee eine bessere Festigkeit bekommt. Eigelb, Wasser und Zucker ebenfalls mit dem Mixer schaumig ruehren. Die restlichen Zutaten darueber sieben und zu einem Teig verruehren. Der Eischnee muss nun sehr vorsichtig untergehoben werden, damit der Biskuitteig gelingt. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech austreichen und im Ofen ca. 15 Minuten ausbacken. Waehrend des Backvorganges wird die Fuellung hergestellt.

Zubereitung der Fuellung:

2 EL Lotosmehl in einen kleinen Topf sieben und mit etwas kaltem Wasser anruehren. Danach Zucker, Frusip's Aronia, Aroniapekt und die eingeweichten Beeren mit einem Schneebeesen einruehren. Das Ganze unter staendigem Ruehren kurz aufkochen und dann abkuehlen lassen.

Nun wird der fertig gebackene Teig zum Auskuehlen in ein mit Zucker bestreutes Kuechenpapier eingerollt. Wenn er abgekuehlt ist, wird die Rolle aufgewickelt und der Biskuitteig mit der Fuellung bestrichen. Danach das Ganze wieder zusammenrollen und Kuechenpapier entfernen fertig ist die Aronia-Biskuitrolle.

Das Rezept ist nicht nur kinderleicht, sondern auch schnell zubereitet (ca. 40 min.). Tipp: Besonders Eilige koennen statt der hier beschriebenen Fuellung auch eine unserer leckeren Aronia- Marmeladen verwenden. Damit gelingt die Biskuitrolle genauso gut und sie ist noch schneller zubereitet.

46 Backen, Kuchen, Biskuit, Creme

46.1 AMBROSIATORTE

TEIG

150 g Butter
 3 Eier
 170 g Zucker

1 Schuss Salz
 150 g Mehl

FUELLUNG

1 Vanillepudding

1/2 l Milch
125 ml Sahne

GARNITUR

90 g Puderzucker
1 EL (-2) Apfelsinensaft
30 g Kandierte Apfelsinenschale

Die Butter schmelzen und abkuehlen lassen. Eier und Zucker mit Salz schaumig schlagen. Mehl einmischen. Die Butter gut unterruehren.

Den Teig in eine gefette, mit Semmelbroeseln ausgestreute Springform fuellen und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten backen.

Vanillepudding nach Vorschrift zubereiten. Unter ruehren abkuehlen lassen. Sahne steif schlagen und unter den Pudding heben. Puderzucker und Apfelsinensaft verruehren. Kalten Kuchen in zwei Boeden schneiden und mit Vanillecreme fuellen. Aus Puderzucker und Apfelsinensaft eine Glasur r?hren und den Kuchen glasieren.

Mit gewuerfelter kandierter Apfelsinenschale garnieren. 3-4 Stunden kaltstellen.

47 Backen, Kuchen, Biskuit, Erdbeere

47.1 BISKUITROLLE MIT ERDBEEREN

BISQUIT

5 Eier
75 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
1/2 Zitrone; die geriebene Schale davon
1 Schuss Salz
50 g Weizenmehl
50 g Staerkemehl

FUELLUNG

500 g Erdbeeren
etwas Zucker
1/2 l Schlagsahne

CREME

500 g Erdbeeren
etwas Zucker

Das Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz verruehren, dann das Mehl dazu (durch ein Sieb). Das Eiweiss zu sehr steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Creme ruehren.

Das Backblech mit Pergamentpapier auslegen und Biskuitmasse gleichmaessig darauf verteilen. In den 200 oC heissen Backofen legen und 15 Min. hellbraun backen. Den fertigen Teig auf ein Kuechentuch legen.

Fuer die Fuellung die Haelfte der Erdbeeren puerieren, den Rest vierteln und unter die geschlagene Sahne geben. Den Teig mit der Sahne-Erdbeermasse bestreichen und mit Hilfe des Handtuches zusammenrollen. Die Rolle zum Auskuehlen in den Kuehlschrank geben.

Die restlichen Erdbeeren puerieren, ebenfalls kaltstellen. Beides nach zwei Stunden servieren. Dazu einen "Spiegel" Erdbeerpueree auf einen Teller geben, eine dicke Scheibe Biskuit darauf, Champagner ins Glas, und los geht's!

48 Backen, Kuchen, Biskuit, Heidelbeere

48.1 BISKUIT-ROLLE MIT HEIDELBEERFUELLUNG

BISKUIT-TEIG

4 Eier
200 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Speisestaerke
1 TL Backpulver

FUELLUNG

500 g Heidelbeeren
klein. Heidelbeermarmelade; oder Gelee
500 g Schlagsahne; mit
Sahnesteif; und
1 Becher Vanillezucker; steifschlagen

Die Eier trennen. Die Eigelbe in eine Schuessel geben und mit etwas heissem Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker so lange mit dem Mixer rühren, bis eine helle Creme daraus wird. Zum Schluss das Mehl, die Staerke und das Backpulver mischen und zusammen unter die Creme rühren. Das Eiweiss steifschlagen und vorsichtig unterheben.

Nun den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleichmaessig bis zum Rand aufstreichen und im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) bei 190 Grad Celsius etwa 10 - 15 Minuten backen, bis der Biskuit goldgelb ist. Danach den Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein sauberes Geschirrtuch umdrehen, das Papier vorsichtig abziehen und den Biskuit einrollen -(wichtig: der Biskuit muss einmal gerollt werden, solange er noch warm ist) und wieder auseinanderrollen. Gut auskuehlen lassen.

Fuellung:

Etwas Heidelbeermarmelade in einen Topf geben, die frischen Heidelbeeren hinzufuegen und leicht anduensten. Auf den erkalteten Biskuit zuerst etwas Heidelbeermarmelade auftragen.

Dann die steifgeschlagene Sahne dazugeben (ein Teil der Sahne zum Bestreichen zurueckbehalten) und zuletzt die Heidelbeermasse auftragen. Das Ganze vorsichtig zusammenrollen. Die Biskuitrolle mit Sahne bestreichen und nach Bedarf mit Heidelbeeren dekorieren.

49 Backen, Kuchen, Biskuit, Mandel

49.1 BISKUIT MIT MANDELFUELLUNG

5 Eigelb
2 EL Lauwarmes Wasser
3 EL Akazienhonig
5 Eiweiss
130 g Dinkel; feingemahlen

FUELLUNG

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

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

Fuer die fuellung die Mandeln fein mahlen und in einer Pfanne trocken roesten, bis sie duften. Die Sahne steif schlagen, mit Vanille und Honig abschmecken. Anschliessend die Mandeln unterziehen. Obst ganz klein wuerfeln.

Die Mandel-Sahnemasse auf dem gebackenen Teig gleichmaessig verstreichen, einen Rest zurueckbehalten. Das kleingeschnittene Obst auf die Mandelsahne streuen und den Teig aufrollen. Die restliche Sahne aussen um den Teig verstreichen und mit schoenen Obststueckchen verzieren.

50 Backen, Kuchen, Biskuit, Oesterreich

50.1 BISKUITOMELETTE

3 Eier	klein. Butter
1 EL Zucker	Marmelade
1 EL Mehl	

Das Eiweiss steif schlagen, den Zucker, die Eidotter und zuletzt das Mehl vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine gebutterte Form fuellen und im Rohr hellbraun backen.

Mit Marmelade bestreichen und in die Haelfte klappen, mit Zucker bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

51 Backen, Kuchen, Biskuit, Pfundskur

51.1 BISKUIT-TORTENBODEN (PFUNDKUR)

110 g Zucker	80 g Mehl
1 Becher Vanillezucker	40 g Speisestaerke
1 Schuss Salz	

1 Boden reicht fuer 12 Stuecke.

Ein Biskuitboden ist die ideale Grundlage fuer einen fettarmen PfundsKur-Kuchen. Verwenden Sie immer zwei Drittel Mehl und ein Drittel Speisestaerke. Das macht den Biskuit schoen locker. In zwei Haelften geschnitten, ist dieser Biskuit Grundlage fuer zwei Obstkuchen oder eine Torte.

Achten Sie vor der Zubereitung darauf, dass die Schuessel und der Schneebeesen fettfrei

sind.

Die Eier trennen. Die Eiweisse mit dem Handruehrgeraet zu steifem Schnee schlagen, 40 g Zucker untarruehren, 1 Minute weiterschlagen und kalt stellen.

In einer grossen Schuessel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und 4 EL lauwarmem Wasser verruehren. Etwa 6 Minuten auf hoechster Stufe mit dem Handruehrgeraet cremig aufschlagen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Zum Schluss Mehl und Speisestaerke darueber sieben und alles vorsichtig mit einem Schneebe-
sen vermengen.

Eine Springform von 30 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Den Teig daraufgeben und im Backofen auf der mittleren Schiene in 25 Minuten goldgelb backen. Den Biskuit 10 Minuten abkuehlen lassen, aus der Form loesen und auf einem Kuchengitter vollstaendig abkuehlen lassen.

Fuer eine Biskuitrolle den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 10 Minuten backen. Heiss auf ein mit Zucker bestreutes Kuechentuch stuerzen, aufrollen und abkuehlen lassen. Wieder aufrollen, nach Belieben bestreichen und erneut zusammenrollen.

52 Backen, Kuchen, Biskuit, Schokolade

52.1 BEERENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE

FUER DEN BISKUIT

50 g Zartbitter-Kuvertuere
3 Eier (Grosse M)
125 g Zucker
50 g Mehl
1/4 TL Backpulver

200 g Sahnequark

200 g Schlagsahne

FUER DEN BELAG

600 g Gemischte Beeren (z.B. Heidelbee-
ren, Brombeeren,
Erdbeeren und Himbeeren) oder –

FUER DIE MOUSSE

150 g Weisse Kuvertuere
4 Blatt Weisse Gelatine
2 Eier (Grosse M)

1 kg Aprikosen

1 Becher Klarer Tortenguss

125 ml Johannisbeernektar

1. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten. Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Zartbitter-Kuvertuere in einer Schuessel im warmen Wasserbad schmelzen. Eier trennen, Eiweisse steif schlagen. Zucker nach und nach untarruehren. Eigelbe mit Kuvertuere vermischen, unter die Eiweiss-Masse ruehren. Mehl und Backpulver unterheben. Masse in die Backform fuellen, im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 30 Minuten backen. Biskuit auskuehlen lassen.

3. Inzwischen fuer die Mousse weisse Kuvertuere in Stuecke brechen, in einer Schuessel im warmen Wasserbad schmelzen. Gelatine nach Packungsangabe einweichen und auflösen. Eier in einer Schuessel im warmen Wasserbad schaumig ruehren. Kuvertuere und Gelatine einruehren. Quark untermischen. Etwas abkuehlen lassen.

4. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokocreme heben.
 5. Biskuitboden mit einem Tortenring umschliessen. Schokocreme darauf geben und glatt streichen. 2 Stunden zum Festwerden in den Kuehlschrank stellen.
 6. Beeren waschen und verlesen, Torte damit belegen. Guss mit 1/8 l Wasser und Nektar nach Packungsangabe zubereiten und duenn ueber die Fruechte ziehen. Erstarren lassen. Tortenring entfernen und die Torte bis zum Servieren kuehl stellen.
- Vorbereitungszeit: 60 Minuten Backzeit: 30 Minuten Pro Portion: 300 kcal/1260 kJ Bitte beachten: Torte muss 2 Stunden kuehl stehen

Mengenangabe: 12 Stuecke

53 Backen, Kuchen, Biskuit, Torte

53.1 GEKUEHLTE SCHICHTTORTE

BISKUIT

3 Eier	2 EL Zucker
150 g Puderzucker	200 g Butter
250 g Gemahlene Mandeln	3 Frische Eigelb
2 EL Mehl	1 EL Mandellikoer
2 EL Speisestaerke	3 EL Espresso oder starker Kaffee
	100 g Mokka-Schokolade

FUELLUNG

1/4 l Milch	1 EL Mandelstifte
2 EL Vanille-Puddingpulver	1 EL Kakao

Biskuit: Eier und Puderzucker zehn Minuten mit den Quirlen des Handruehrers dickcremig schlagen. Mandeln, Mehl und Speisestaerke mischen und mit einem Schneebesen unterheben. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 24 cm) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 20 bis 25 Minuten backen. Herausnehmen und den Biskuit umgedreht in der Form erkalten lassen. Papier abziehen und den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

Fuellung: Vier Essloeffel Milch und Puddingpulver glattruehren. Restliche Milch und Zucker aufkochen, angeruehrtes Puddingpulver in die kochende Milch ruehren und einmal aufkochen lassen. Pudding erkalten lassen und durch ein Sieb streichen. Zimmerwarmer Butter und Eigelb mit den Quirlen des Handruehrers cremig schlagen. Essloeffelweise den Vanillepudding untarruehren. Likoer und Espresso mischen.

Einen Biskuitboden mit der Haelfte dieser Mischung oder nur mit Espresso traenken. Drei Essloeffel Buttercreme auf den Biskuitboden streichen und mit der Haelfte der gehackten Schokolade bestreuen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen, mit der restlichen Esspressomischung betraeufln und drei Essloeffel Buttercreme darauf verstreichen. Die restliche Schokolade daraufstreuen. Letzten Boden darauflegen. Torte mit der restlichen Buttercreme rundherum einstreichen.

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rosten und abkuehlen lassen. Torte mit Kakao bestaeuben und die Mandelstifte darueberstreuen. Vor dem Servieren mindestens vier Stunden sehr kalt (eventuell fuer eine Stunde in den Tiefkuehler) stellen.

Naehrwerte: Pro Stueck ca. 325 Kalorien, 24 g Fett

Mengenangabe: 16 Stuecke

54 Backen, Kuchen, Blaettert., Erdbeere, Orange

54.1 NAPOLEON MIT ERDBEEREN UND ORANGENCREME

450 ml Milch

75 g Zucker

6 Eigelb (Kl. M)

20 g Mehl

30 g Speisestärke

125 g Orangenmarmelade

40 ml Orangenlikoer

Zucker zum Bestreuen

500 g TK-Blaetterteig; (6 Platten, aufgetaut)

Mehl zum Bearbeiten

250 g Himbeeren

250 g Erdbeeren

Puderzucker zum Bestaeuben

★ 10 Stuecke

1. Die Milch mit der Haelfte des Zuckers aufkochen. Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mehl und Staerke daraufsieben und unterarbeiten. Mit der Milch vermischen und in einem Topf unter staendigem Ruehren aufkochen und 1 Minute kraeftig kochen lassen. Mit der Orangenmarmelade und dem Orangenlikoer verruehren. In eine Schuessel geben, die Oberflaeche mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet, und vollstaendig auskuehlen lassen. (Die Creme kann am Vortag zubereitet werden und im Kuehlschrank mit Klarsichtfolie abgedeckt aufbewahrt werden.)

2. Jeweils 3 Blaetterteigplatten aufeinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsflaeche auf 45 cm Laenge ausrollen. Dann in 40x12 cm grosse Rechtecke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Backpapier bedecken und mit einem zweiten Backblech oder einem Gitter beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten backen, waehrend der letzten 5 Minuten das zweite Backblech entfernen. Teigplatten auf einem Gitter vollstaendig auskuehlen lassen.

3. Die Himbeeren verlesen und die Erdbeeren waschen und putzen. Erdbeeren halbieren.

4. Die abgekuehlte Creme durch ein Sieb streichen und glattruehren. Mit einem Spritzbeutel 1/2 der Creme auf eine der Teigplatten spritzen und mit den Himbeeren und Erdbeeren belegen. Restliche Creme auf die Beeren spritzen und die zweite Teigplatte daraufsetzen. Mit Puderzucker bestaeubt servieren.

Dazu passt eine Sauce aus in Schlagsahne zerlassener Bitterschokolade.

: 8 g E, 18 g F, 50 g KH = 405 kcal (1698 kJ)

55 Backen, Kuchen, Blaettertei, Apfel

55.1 FLACHE APFELTORTE

1/2 Becher TK-Blaetterteig	3 EL Zucker
Mehl zum Bestaeuben	2 EL Butter
2 EL Apfelgelee	1/2 TL Gemahlener Zimt
3 groß. Saeuerliche Aepfel; z.B. Boskop	
4 EL Zitronensaft	

Die Blaetterteig-Platten nebeneinander legen und etwa 20 Minuten auftauen lassen. Dann aufeinander legen und auf der bemehlten Arbeitsflaeche etwa 4 mm dick ausrollen.

Den Boden einer Springform (26 cm) mit einem exakt zugeschnittenen Bogen Backpapier auslegen. Teigplatte ebenfalls zuschneiden und hineinlegen. Mit den Fingern einen kleinen Rand hochziehen.

Den Teig gleichmaessig mit Apfelgelee bestreichen. Die Aepfel schaelen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. Die Viertel jeweils in fuef bis sechs Spalten schneiden und sofort in Zitronensaft wenden.

Die Apfelscheiben dachziegelartig von aussen nach innen auf dem Teigboden auslegen. Dabei moeglichst gleichmaessig anordnen.

Zucker, Butterfloeckchen und Zimt auf den Aepfeln verteilen. Die Torte bei 220 Grad ca. 35 Minuten backen, bis der Boden schoen knusprig ist und die Aepfel goldbraun geworden sind. Die Aepfel sollen glaenzen!

56 Backen, Kuchen, Blaettertei, Kokos

56.1 HIMBEER-KOKOS-TARTE

300 g Tiefkuehl-Blaetterteig 4 Platten	500 g Himbeeren oder 1 kg Kirschen
150 ml Kokosmilch; Dose, aus dem Asien-laden	<i>AUSSERDEM</i>
100 g Sahnejoghurt	Mehl zum Ausrollen
40 g Puderzucker	1 Tarte-Backform (28 cm Durchmesser, ersatzweise
1/2 Limette oder Zitrone	Springform)
3 Blatt Weisse Gelatine; nach Belieben	Fett fuer die Form
2 EL Kokoslikoer	
150 g Schlagsahne	

1. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Blaetterteig auftauen, aufeinander legen. Auf bemehlter Arbeitsflaeche etwas groesser als die Backform ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser).

2. Form einfetten, mit dem Teig auskleiden. Im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 15-20

Minuten backen. Tarte kurz abkuehlen lassen, vorsichtig aus der Form nehmen.

3. Kokosmilch mit Joghurt und Puderzucker gut verruehren. Limette auspressen. Gelatine nach Packungsangabe einweichen, tropfnass bei milder Hitze aufoesen. Mit 3 EL Kokoscreme verruehren, dann unter die uebrige Creme mischen. Limettensaft und nach Belieben Likoer dazugeben. Creme im Kuehlschrank angelieren lassen.

4. Sahne steif schlagen, Kokoscreme essloeffelweise unterruehren. Kokossahne auf den Tarteboden geben und glatt streichen. Himbeeren verlesen und rosettenartig auf die Creme setzen. Tarte mindestens 1 Stunde kuehl stellen. Nach Belieben mit Limettenschalenstreifen garnieren.

Mengenangabe: 12 Stuecke

57 Backen, Kuchen, Brombeere

57.1 APFEL-BROMBEER-FLADEN

TEIG

500 g Mehl
1 Becher Hefe
150 g Weiche Butter
1/4 l Milch
2 Eigelb (Kl. L)
80 g Zucker
Salz
1 TL Abgeriebene Zitronenschale
Mehl zum Bearbeiten

BELAG

100 g Zucker
150 g Mandelstifte
125 ml Schlagsahne
1 kg Saeuerliche Aepfel
3 EL Zitronensaft
500 g Brombeeren
2 Becher Vanillezucker

1. Das Mehl in eine Schuessel geben und eine Mulde hineindruecken. Hefe in die Mulde kruemeln. Butter wuerfeln. Milch leicht erwaermen. Butter, Eigelb, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale auf dem Mehrlrand verteilen. Die Milch ueber die Hefe giessen, Hefe darin aufoesen und alles von der Mitte zu einem glatten Teig verarbeiten. Leicht mit Mehl bestaeubt und abgedeckt so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).

2. Den Zucker in einem schweren Topf zu braunem Karamel schmelzen. Die Mandcistifte unterhoben und 2-3 Minuten unter Ruehren braeunen. Die Sahne dazugiessen und aufkochen, bis sich der Karamel geloest hat. Zur Seite stellen. Den Teig zusammendruecken, halbieren und zu 2 Kugeln formen. Leicht mit Mehl bestaeubt und abgedeckt nochmals 15-20 Minuten gehen lassen. Die Apfel schaelen, vierteln, entkernen und in nicht zu duenne Spalten schneiden. Im Zitronensaft wenden.

3. Jede Teigkugel auf der leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu einem Oval von ca. 34x20 cm ausrollen. Mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Mitte etwas eindruecken. Dicht an dicht mit den Aepfeln belegen, die Brombeeren darauf verteilen. Mit Vanillezucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der

2. Einschubleiste von unten 25 Minuten bei 200 Grad backen (Gas 3, Umluft 10 Minuten). Den Karamel auf beide Fladen verteilen und bei 150 Grad weitere 10-15 Minuten backen (Gas 1). Auf dem Blech auf einem Rost 20-30 Minuten abkuehlen lassen und in Stuecke schneiden.

(1766 kJ)

Mengenangabe: 12 -14 stueck

57.2 BROMBEER-SAUERRAHM-KUCHEN

ZUTATEN FUER DEN TEIG

250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Becher Mandelpuddingpulver
60 g Zucker
1 Schuss Salz
120 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
Fett fuer die Form

500 g Reife Brombeeren

ZUTATEN FUER DEN GUSS

2 EL Vanillepuddingpulver
30 g Zucker
2 Eigelb
250 g Saure Sahne
1 Becher Vanillezucker
2 Eiweiss

Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Zucker und Salz mischen, mit Butter und Eiern zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kuehl stellen. Eine Springform von 22-24 cm Durchmesser einfetten. Die Form mit dem ausgerollten Teig auskleiden, mit der Gabel einstechen.

Den Teig 10 Minuten bei 185 Grad backen. Die Brombeeren verlesen und auf dem vorgebackenen Teig verteilen.

Eiweiss steif schlagen, die uebrigen Zutaten verruehren. Eiweiss unterheben. Guss auf den Brombeeren verteilen.

Bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen (nach 10 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken).

58 Backen, Kuchen, Brombeere, Himbeere

58.1 BROM- UND HIMBEER-PIE

400 g Mehl	3 EL Zucker
1 Schuss Salz	1 Vanilleschote
200 g Butter	500 g Brombeeren
5 EL Kaltes Wasser	500 g Himbeeren
200 g Butterkekse	1 Eigelb
100 g Haselnuesse; gemahlen	

Mehl, Salz, Butter und Wasser vermischen und broeselig hacken. Danach zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten in den Kuehlschrank stellen.

Butterkekse gut zerkruemeln und mit Haselnuessen, Zucker und dem Mark der Vanilleschote vermischen. Obst waschen, entstielen und gut abtrocknen.

Eine Haelfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsflaeche ausrollen und eine flache, feuerfeste Form damit auslegen. Ein etwa 2 cm grosser Teigrand sollte ueberhaengen. Die andere Haelfte auf einer Alufolie ausrollen.

Beeren und Broesel mischen und in die Form geben. Mit dem Teig auf der Alufolie den Pie zudecken.

Die Teigraender gut zusammendruecken, damit sich ein Wulst bildet. Aus Teigresten koennen Verzierungen fuer die Oberflaeche ausgestochen und mit verquiritem Eigelb festgeklebt werden.

Deckel mit Eigelb bestreichen und in die Mitte eine Oeffnung ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 40-50 Minuten backen.

59 Backen, Kuchen, Brot, Apfel

59.1 LOSEKUCHEN (WERRA)

1 kg Brotteig; (Sauerteig)	750 g Schmand
1/2 l Milch	1 Ei
Zucker	Zimt
3 EL Mehl	Sahne
1 kg Muerbe Aepfel	

Teig auswellen und mit der Gabel einstechen, um Blasen zu vermeiden. Milch aufkochen, mit Mehl und etwas Wasser verruehren. Teig mit dem Mehlbrei bedecken. Die geschaelten, in Broeckchen geschnittenen, ueber Nacht gezuckerten Aepfel darauf verteilen. Schmand, Ei, Zimt und Sahne vermischen und den Kuchen damit bedecken.

Bei 250 oC 1/2 Std backen.

60 Backen, Kuchen, Brotteig, Apfel

60.1 LOSEKUCHEN

750 g Brotteig	1 Ei
250 g Quark	Zimt
5 EL Milch	Zucker
1 kg Aepfel	
1/4 l Saurer Rahm	

Den Brotteig kauft man beim Baecker, wellt ihn aus und laesst ihn gehen. Der Quark wird mit Milch verruehrt und aufgestrichen.

Aepfel schaelen, in duenne Streifen schneiden und darauf legen. Aus dem Rahm, Eigelb, geschlagenem Eiweiss, einer Prise Zimt und Zucker einen Guss herstellen und ueber den Kuchen geben. Bei starker Hitze backen.

Statt der Aepfel kann man auch Heidelbeeren verwenden.

61 Backen, Kuchen, Buchweizen

61.1 BUCHWEIZENKUCHEN

250 g Buchweizenmehl	weiss)
250 g Butter	Zimt
250 g Zucker	Backpulver
250 g Gemahlene Mandeln	
6 Eier (man trennt den Eidotter vom Ei-	

Butter, Zucker und Eidotter cremig ruehren. Mandeln, Buchweizenmehl, Zimt und ein Paeckchen Backpulver hinzufuegen, das zu Schnee geschlagene Eiweiss unterheben. Die Kuchenform einfetten und mit Mehl anstaeuben, mit dem Teig fuellen und 45 Minuten auf 180 Grad Grad backen. Mit roten Heidelbeeren und geschlagener Sahne servieren.

62 Backen, Kuchen, Creme

62.1 BIENENSTICH MIT SAHNE UND HONIGCREME

<i>TEIG</i>	1 Schuss Salz
300 g Mehl	1/4 l Schlagsahne
30 g Hefe	<i>AUSSERDEM</i>
40 g Zucker	Mehl; zum Bearbeiten des Teiges
125 ml Lauwarme Milch	Fett; fuer das Blech
1 Ei	<i>MANDELMASSE</i>
1 Schuss Salz	125 ml Schlagsahne
60 g Butter oder Margarine	50 g Honig
<i>VANILLECREME</i>	50 g Zucker
1/2 l Milch	1 TL Zitronenschale; unbehandelt, duenn
1 1/2 Becher Vanillepuddingpulver	abgerieben
2 Eigelb	350 g Mandelstifte
50 g Zucker	1 TL Mehl
50 g Butter oder Margarine	

Das Mehl in eine Schuessel geben, in die Mitte eine Mulde druecken und die Hefe hineinbroeckeln. Zucker darueberstreuen, die Milch daruebergiessen und die Hefe darin auflösen. Ei, Salz, Butter (oder Margarine) auf dem Mehland verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, etwa 30-40 Minuten.

Fuer die Creme ein Viertel der Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver und dem Eigelb verruehren. Die uebrige Milch mit Zucker, Butter (oder Margarine) und Salz zum Kochen bringen. Das angeruehrte Pulver mit dem Schneebesen unter die kochende Milch ruehren, einmal aufkochen lassen. Die Creme in eine Schuessel fuellen, mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet, und auskuehlen lassen.

Den Teig noch einmal durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsflaeche zu einer Rolle formen. Die Rolle halbieren und jede Haelfte zu einer Kugel formen. Dann jede Kugel zu einem Oval von etwa 28x15 cm ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Noch einmal etwa 10 Minuten gehen lassen.

Fuer die Mandelmasse Sahne, Honig, Zucker und Zitronenschale in einen Topf geben und 2-3 Minuten kochen. Dann Mandelstifte und Mehl unter die heisse Fluessigkeit ruehren etwas abkuehlen lassen. Die Mandelmasse auf die beiden Teigstuecke verteilen, mit einer Palette oder einem breiten Messer gleichmaessig verstreichen. Auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 oC (Gas: Stufe 3, Umluft: 175 oC) in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen. Die Kuchenplatten mit einem Saegemesser waagrecht durchschneiden.

Die Vanillecreme durch ein feines Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Creme ziehen.

Die Sahnecreme gleichmaessig auf die unteren Haelften der Kuchenplatten streichen. Die oberen Haelften leicht daraufdruecken.

1 - 1 1/2 Stunden kuehl stellen. Mit einem Saegemesser vorsichtig in jeweils 8 Stuecke schneiden.

TIP

Bienenstich kann man sehr gut auf Vorrat backen und ohne Fuellung einfrieren. Waehrend die Kuchenplatten bei Zimmertemperatur auftauen, bereitet man die Fuellung zu.

Mengenangabe: 16 Stuecke

62.2 CREME-SCHNITTEN

300 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
130 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
2 klein. Eier
130 g Butter; oder Margarine

PUDDING

1 l Milch
80 g Staerkemehl
7 EL Zucker
2 Eier
2 Becher Vanillezucker
Saeuerliche Marmelade
200 g Puderzucker
1 Zitrone; den Saft davon

VERFEINERUNG DES PUDDINGS

1/4 l Suesse Sahne

2 TL Weisse Gelatine; gemahlen

2 EL Kaltes Wasser

Aus den zuerst genannten Zutaten einen Muerbteig herstellen. Den Teig in zwei gleiche Haelften teilen. Dann zwei Teigplatten auf Backpapier ausrollen. (ca. 28 x 40 cm, je nach Blechgroesse), ca. 20 min. bei guter Mittelhitze goldgelb backen. Aus Milch, Staerkemehl, Zucker, Eiern und Vanillezucker einen Pudding kochen. Auf dem ersten Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und mit saeuerlicher Marmelade bestreichen.

Mit Puderzucker und Zitronensaft einen Guss bereiten und gleichmaessig ueber die Marmelade verteilen.

Abwandlung:

Um den Pudding noch mit Schlagsahne zu verfeinern, geht man folgendermassen vor: Die Gelatine mit kaltem Wasser anruehren und 10 min. quellen lassen. In den Pudding nur die Eigelb mit einkochen. Die gequollene Gelatine wird unter den heissen Pudding gegeben. Man ruehrt solange bis alle Zutaten geloest sind. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss wird sofort danach unter den noch heissen Pudding gegeben.

Man ruehrt ihn waehrend des Erhaltens oft um, damit sich keine Haut bildet. Die Sahne wird steif geschlagen und unter den erkalteten Pudding gehoben.

63 Backen, Kuchen, Dattel**63.1 DATTELKUCHEN**

150 g Mehl

1/2 TL Backpulver

50 g Puderzucker

Salz

100 g Kalte Butterfloeckchen

5 Eigelb

30 Datteln

Weiche Butter fuer die Form

Getrocknete Huelsenfruechte zum Blindbacken

3 EL Zucker

1/2 Vanilleschote; das Mark

350 g Sahne

1. Mehl, Backpulver, Puderzucker und eine Prise Salz auf eine Arbeitsplatte sieben. Kalte Butterfloeckchen darueber verteilen, 1 Eigelb dazugeben und alles rasch zu einem glatten Muerbeteig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und den Teig mindestens 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen.

2. Die Datteln mit einem kleinen spitzen Messer enthaeuten, laengs halbieren und entsteinen. Eine Tarteform (28 cm Durchmesser) mit weicher Butter einfetten und mit wenig Mehl bestaeben. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

3. Muerbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche duenn ausrollen und die Form damit auskleiden. Teig mit Backpapier belegen und mit so viel Huelsenfruechten beschweren, dass die Tarteform bis zum Rand gefueellt ist. Den Teig im Ofen etwa 25 Minuten backen,

bis der Rand zart gebräunt ist.

4. Restliches Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillemark hell-schaumig schlagen und die Sahne darunter rühren. Die Tarteform aus dem Ofen nehmen, die Hülsefrüchte und das Papier entfernen.

5. Sahne-Eier-Mischung hineinfüllen und die Dattelhälften mit der Wölbung nach oben einlegen. Die Tarte im Ofen in etwa 1 Stunde fertig backen.

64 Backen, Kuchen, Dattel, Apfel

64.1 DATTEL-APFEL-KUCHEN

200 g Mehl; Typ 1050	4 Äpfel
100 g Vollkornmehl	250 g Quark
200 g Margarine	1 Ei
100 g Zucker	1 Becher Vanillezucker
1 Ei	2 EL Zucker
1 Schuss Salz	Margarine zum Einfetten
150 g Getrocknete Datteln	

Datteln entkernen, klein schneiden und in wenig Wasser ca. 10 Min. weich kochen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in Scheiben schneiden. Bei den Datteln ca. 5 Min. mit dünsten. Erkalten lassen. Margarine cremig rühren, einen Teil des Zuckers, das Ei und restlichen Zucker einrühren.

Salz und Mehl zugeben, einen glatten Teig herstellen.

Springform einfetten, Teig hineingeben, an Boden und Rand festdrücken. Quark mit Ei, Zucker und Vanillezucker gut durchrühren. Die Hälfte der Quarkmasse auf den Teig geben.

Gedünstetes Obst darauf geben und mit der restlichen Quarkmasse bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 45 - 60 Min. backen.

65 Backen, Kuchen, Dattel, Griess

65.1 ARABISCHE KUCHE: FARKA - DATTELKUCHEN

500 g Hartweizengriess; mittlere Korngrösse, oder	150 g Flüssiger Honig
Couscous	1 TL Gemahlener Zimt
100 ml Erdnussöl	100 g Ungeschälte Mandeln; grob gehackt
500 g Datteln; entkernt	100 g Pinienkerne
1 Orange; Saft und Schale	100 g Walnüsse; grob gehackt
	<i>ZUR DEKORATION</i>

1 TL Zimt
15 g Hagelzucker

Einige Walnusskerne

Couscous nach Gebrauchsanleitung zubereiten und mit dem Oel vermischen. Inzwischen in einer grossen Schuessel die entkernten Datteln mit der abgeriebenen Orangenschale vermengen und in einem Topf den Orangensaft mit dem Honig erwärmen.

Den fertigen Griess oder Couscous zu den Datteln geben. Den Honig hinzufügen und alles gut vermischen. Zimt, Mandeln, Pinienkerne und gehackte Walnüsse sorgfältig untermengen. Auf eine Servierplatte stürzen und in eine geometrische Form bringen (beispielsweise eine Pyramide oder eine Halbkugel).

Die Oberfläche des Kuchens glatt streichen und mit Zimt und Hagelzucker bestreuen. Mit den Walnusskernen dekorieren.

Mengenangabe: 12 Personen

66 Backen, Kuchen, Ei, Info, Schwaebisch

66.1 PFITZAUF GRUNDREZEPT (SCHWAEBISCH)

375 g Mehl
3/4 l Milch
50 g Zucker
5 Eier

100 g Butter; lauwarm Butter; fuer die Form
Puderzucker
1 Pfitzaufform

Um dieses herrliche, luftige Eiergebäck herstellen zu können, braucht man ein spezielles Gefäss: die irdene, glasierte Pfitzaufform, die es möglich macht, jeweils 6 Stück dieses Gebäcks auf einen Sitz auszubacken. Man bekommt es in jedem guten schwaebischen Haushaltswarengeschäft.

Mehl wird mit der Milch glatt gerührt, Zucker und die Eier schaumig geschlagen und in die Mehl-Milch-Masse gerührt. Zum Schluss wird noch die zerlassene, lauwarme Butter hinzugefügt. Alle Zutaten nochmals gut verrühren und in die mit Butter gefettete Pfitzaufform füllen, jedoch nur bis zur halben Höhe; lieber noch weniger, weil unser Gebäck stark "aufpfitzt".

Bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken; möglichst die Backofentür in der ersten Zeit nicht öffnen. Die Pfitzauf werden noch heiss aus der Form genommen und mit Puderzucker bestreut.

Dazu gibt es Schlagsahne und Kaffee oder Backobst oder eine Vanillecreme.

Man kann den Zucker auch weglassen und nach dem Erkalten das Gebäck aufschneiden und zum Beispiel mit Sahnemeerrettich füllen.

Mengenangabe: 2 6er_form

67 Backen, Kuchen, Eierlikoer

67.1 EIERLIKOER-SCHNITTEN

FUER DEN TEIG

7 Eiweiss

7 Eigelb

7 EL Zucker

7 EL Mehl

1 EL Oel

1/2 l Milch

150 g Zucker

2 Becher Vanillepudding

200 g Butter

5 EL Eierlikoer

Butterkekse

Rum Schokoglasur

FUER CREME UND BELAG

Eiweiss steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Oel dazugeben. Mehl untermengen. Den Eischnee unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 180 Grad 10-20 Minuten backen. Danach auf ein Kuchentuch stürzen und Papier abziehen.

Für die Creme nach Anweisung aus Puddingpulver, Zucker und Milch einen Pudding kochen abkühlen lassen. Weiche Butter schaumig rühren mit Pudding und Eierlikoer verrühren und auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Butterkekse mit Rum tränken auf die Creme legen. Den Kuchen mit aufgelooster Schokoglasur überziehen.

67.2 EIERLIKOERTORTE (LAFER)

TEIG

400 g Butter; gekühlt

400 g Mehl

1 TL Zucker

160 g Saure Sahne; stichfest

Salz

Mehl zum Ausrollen

55 g Speisestärke

125 ml Milch; (1)

625 ml Milch; (2)

100 g Zucker

400 g Aprikosenkonfitüre

4 EL Wasser

150 ml Eierlikoer

FUELLUNG

4 Eigelb; Gew.Klasse 2

1 EL Puderzucker

1 Schuss Salz

Für den Teig die Butter grob würfeln. Mehl, Zucker, etwas Salz und saure Sahne in eine Schüssel geben. Die Butterwürfel darauf geben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 1/2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Creme Eigelb, Speisestärke und Milch (1) mit dem Schneebesen glattrühren. Die Milch (2) mit Zucker und Salz zum Kochen bringen. Die Stärke-Eigelb Mischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch rühren. Die Mischung 1-2 Minuten aufkochen.

lassen, dabei staendig kraeftig ruehren, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Die Mischung in eine Schuessel umfuellen und ganz kalt werden lassen. Dabei gelegentlich umruehren damit sich keine Haut bildet. Nochmals 20-25 Minuten im Kuehlschrank gut durchkuehlen lassen.

Den Teig in 5 gleich grosse Teile (pro Kuchen) schneiden. Jedes Teigstueck auf der bemehlten Arbeitsflaeche moeglichst rund zu einem Boden von 26 cm Durchmesser ausrollen. Mit einem Springformrand in Form bringen. (ueberstehenden Teig wieder mitverwenden).

Die Boeden auf Backbleche legen, mit einer Gabel dicht an dicht einstechen und etwa 45 Minuten ruhen lassen.

Jeden Boden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten goldbraun backen. (Umluft 15 Minuten bei 180 Grad).

Die Aprikosenkonfituere mit dem Wasser in einen Topf geben, die Fruchtstuecke mit dem Schneidstab zerkleinern. Die Konfituere 3-4 Minuten kochen.

Die Boeden sofort nach dem Backen duenn mit der heissen Konfituere bepinseln und nebeneinanderliegend auskuehlen lassen.

Den Eierlikoer mit einem Schneebeesen unter den kalten Pudding ruehren.

Einen Boden mit der bestrichenen Seite nach oben auf eine Kuchenplatte legen und 1/4 der Creme fast bis zum Rand darauf verstreichen. Den 2. Boden leicht daraufdruucken, so dass die Creme bis zum Rand herausgedrueckt wird. Die Torte auf diese Weise zusammensetzen, den 5. Boden mit der bestrichenen Seite nach unten als Abschluss darauf druecken und leicht mit Puderzucker bestaeuben.

68 Backen, Kuchen, Eierlikoer, Ruehrteig

68.1 EIERLIKOERTORTE II

TEIG

80 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
5 Eier, getrennt
20 ml Rum
200 g Gemahlene Mandeln
100 g Geriebene Halbbitterschokolade
25 g Mehl
1 TL Backpulver

Margarine fuer die Form

BELAG

250 g Sahne
1 Becher Vanillezucker
2 Becher Sahnesteif
50 g Geriebene Halbbitterschokolade
Eierlikoer nach Belieben
12 Cocktailkirschen

1. Butter (Margarine) mit Zucker cremig ruehren. Nacheinander die Eigelb unterziehen und mit Rum parfuemieren. Nach und nach Mandeln, Schokolade, Mehl und Backpulver untermengen. Eiweiss steif schlagen und mit einem Holzloeffel unter den Teig heben.

2. Teig in eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) fuellen, glattstreich- chen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (unterste Schiene) 60 Min. backen. Herausnehmen

und auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen.

3. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, 3/4 davon auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Mit der restl. Sahne den aeusseren Tortenrand einstreichen. Mit geriebenen Schokolade einstreuen. Eierlikoer vorsichtig ueber der Rueckseite eines grossen Loeffels auf die Sahne giessen und gleichmaessig verteilen. Jedes Tortenstueck am Rand mit einer Kirsche garnieren Die Torte gut gekuehlt servieren.

Tip: Ein Loeffelchen Eierlikoer durften Kinder zu Grossmutter's Zeiten schon mal naschen. Wer das bei seinen kleinen Gaesten vermeiden moechte, begiesst nur die Haelfte der Sahnetorte mit Likoer.

69 Backen, Kuchen, Eierlikoer, Schokolade

69.1 AMEISENKUCHEN

250 g Butter	1 Becher Backpulver
180 g Zucker	2 EL Rum
1 Becher Vanillezucker	3/4 Tasse Eierlikoer
4 Eier; getrennt	100 g Blockschokolade; gerieben
250 g Mehl	

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig ruehren, dann nacheinander die geriebene Blockschokolade, den Eierlikoer, Rum, Mehl und Backpulver dazuruehren. Zuletzt den steif geschlagenen Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben. Bei 170 oC ca. 60 Minuten backen. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestreuen.

70 Backen, Kuchen, Einfach

70.1 KUECHELN

1 kg Mehl	2 EL Oel
100 g Zucker	50 g Hefe
100 g Butter	1 Zitronenschale Salz
3 Eier	Butterschmalz; zum Backen
1/2 l Milch	Muskatbluete
3 EL Rum	

Einen halbfesten Hefeteig herstellen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort "gehen" lassen. Aus dem Teig Kugeln formen oder ausstechen.

Nochmals zugedeckt "gehen" lassen, Kuechlein "ausziehen" und backen.

71 Backen, Kuchen, Eis

71.1 NUSS-EIS-TORTE

4 Eigelbe	180 g Zucker
50 g Zucker	60 g Nougat-Masse
4 Eiweisse	1/4 l Sahne
90 g Zucker	50 g Zucker
80 g Mehl	16 Haselnuesse; geschaelt
30 g Speisestaerke	Butter fuer die Form
160 g Haselnuesse; gerieben und geroestet	
375 ml Sahne	

Den Boden einer Springform von 26 cm ausfetten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eiweisse mit dem Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen.

Das Mehl mit der Speisestaerke daruebersieben und mit 60 g Haselnuessen unterheben. Den Biskuitteig auf der zweiten Schiebeleiste von unten 30-40 Minuten backen. Den Tortenboden nach 24 Stunden einmal durchschneiden.

Einen der Boeden in die Springform legen. Den Rand der Form mit Alufolie auslegen. Die 3/8 l Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Nougat-Masse im Wasserbad schmelzen, etwas abkuehlen, noch fluessig mit 50 g Haselnuessen unter die Sahne ziehen, auf den Biskuitboden streichen und den zweiten Boden darauflegen.

Die Torte im Tiefkuehlfach 5-10 Stunden gefrieren. Den Viertelliter Sahne mit dem Zucker steif schlagen und die Torte damit bestreichen. Die Oberflaeche und den Rand mit den restlichen Nuessen bestreuen.

Vom Rest der Sahne 16 Rosetten auf die Torte spritzen und jede mit einer Haselnuss belegen.

72 Backen, Kuchen, Eiweiss

72.1 EIWEISSVERWENDUNG: CAKE FINANCIER

175 g Butter	nenaroma
25 g Mandelscheibchen	1 EL Zitronensaft
<i>TEIG</i>	50 g Maispuder
150 g Geschaelte Mandeln	50 g Mehl
200 g Zucker	1 Schuss Backpulver
6 Eiweisse	<i>GLASUR</i>
1 Schuss Salz	125 g Doppelrahm-Frischkaese
Einige Tropfen Bittermandel- und Zitrone-	2 EL Zitronensaft

Einige Tropfen Zitronenaroma

1 EL (-2) Puderzucker; zum Ueberstaeben

Fuer eine Cake- oder Rehrueckenform von 28-30 Zentimeter Laenge

1. Vorbereiten: Die Butter in einem Pfaennchen bei kleiner Hitze einbis zweimal aufschaeumen lassen. Dann von der Herdplatte ziehen. Ein Essloeffel fluessige Butter zum Bestreichen der Form verwenden. Die Form mit Mandelscheibchen ausstreuen und bis zur Verwendung kalt stellen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

2. Fuer den Teig die Mandeln mit 100 Gramm Zucker portionenweise im Cutter pudersfein mahlen. Eiweisse mit Salz steif schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse sehr fest wird und glaenzt. Bittermandel-, Zitronenaroma und Zitronensaft beifuegen. Mandeln, Maispuder, Mehl und Backpulver mischen. Locker unter den Eischnee ziehen. Fluessige Butter in duennem Strahl nach und nach dazugeben. Ebenfalls locker, aber rasch darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form geben. Im unteren Drittel des Ofens 50 bis 60 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen bei leicht geoeffneter Tuere zehn Minuten nachbacken lassen. Dann herausnehmen, aus der Form loesen und auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen.

3. Fuer die Glasur die Zutaten glatt ruehren. Auf den ausgekuehlten Cake streichen, leicht mit Puderzucker ueberstaeben.

Dazu passt Rhabarberkompott.

Kuechenpraxis

Varianten:

Mandeln durch geraspelte Kokosnuss, geschaelte und leicht geroestete Haselnuesse oder Pistazien (ungesalzen) ersetzen. Passend zu den Nuessen entweder Kokoslikoer, Vanille- oder Rum-Aroma verwenden. Die Form ebenfalls mit den verwendeten Nuessen ausstreuen.

Glasur weglassen, dafuer ein Beerencoulis aus frischen oder tiefgekuehlten Fruechten zubereiten: Die Beeren leicht zuckern, kurz ziehen lassen. Dann durch ein Sieb streichen, bis zur Verwendung kalt stellen.

73 Backen, Kuchen, Erdbeer

73.1 ERDBEERROULADE

BISKUITMASSE

6 Eier
40 g Mehl
40 g Weizenstaerke
60 g Zucker
1 Zitrone; Schale

FUELLUNG

250 g Erdbeeren
1/2 l Sahne
80 g Zucker
6 Blatt Gelatine

Eier sauber trennen, das Eigelb mit der Haelfte des Zuckers cremig aufschlagen. Eiweiss ebenfalls steif schlagen und zum Schluss den restlichen Zucker dazugeben. Erneut kraeftig

schlagen. Eigelb mit dem Eischnee und der Zitronenschale vorsichtig vermengen und das gesiebte Mehl sowie die Weizenstaerke unterheben. Die Masse auf Backpapier aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12 - 15 Minuten backen.

Nach dem Backen die Roulade in ein feuchtes Tuch einrollen. Erdbeeren waschen, abzapfen und in kleine Stuecke schneiden; einige davon fein puerieren. Sahne mit dem Zucker steifschlagen, die puerierten Erdbeeren unterruehren und die aufgeloeoste Gelatine darunter geben, gut verruehren und zum Schluss die restlichen Erdbeeren unterheben. Diese Erdbeersahnemasse auf die gebackene Roulade aufstreichen, zusammenrollen und 2-3 Stunden in den Kuehlschrank stellen.

73.2 ERDBEERSCHNITTEN

BISQUITMASSE

2 Eiweiss
2 EL Kaltes Wasser
100 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
2 Eigelb
40 g Mondamin
40 g Mehl

1 TL Backpulver

FUELLUNG

1/4 l Schlagsahne
250 g Frische Erdbeeren

VERZIERUNG

Mandelblaettchen; geroestet

Eiweiss und Wasser in einer hohen Schuessel mit einer Kuechenmaschine sehr steif schlagen. Zucker und Vanillezucker unter Ruehren einrieseln lassen. Den Mixer etwas langsamer laufen lassen, die Eigelb unterziehen, zuletzt Mondamin, Mehl und Backpulver unterheben.

Die Masse auf ein gefettetes und mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech geben, gleichmaessig verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 oC backen.

Danach Biskuitmasse auf ein Tuch stuerzen. Das Papier abziehen und nach dem Erkalten in 3 gleiche Teile schneiden. 2 Kuchenplatten mit Obstsahne bestreichen und aufeinandersetzen, die dritte darueberdecken. Die Platte mit der restlichen Sahne verzieren, diese in laengliche Schnitten aufteilen und den zurueckbehaltenen Erdbeeren verzieren. Mandelblaettchen darueberstreuen.

73.3 MARSALA-TORTE MIT ERDBEEREN (TOSCANA)

FUER DEN TEIG

140 g Mehl
60 g Butter
6 EL Trockener Marsala
1 Schuss Salz
Butter; fuer die Form

Mehl; zum Arbeiten

Huelsenfruechte; zum Blindbacken

ZABAIONE-FUELLUNG

6 Eigelb
60 g Zucker

1/4 l Trockener Marsala
FUER DEN BELAG
 750 g Erdbeeren

klein. Puderzucker
 Schlagsahne; nach Belieben

1. Mehl auf eine Arbeitsflaeche sieben. Die weiche Butter in Stuecken daraufgehen und mit den Fingern unter das Mehl mengen. Masse zwischen den Handflaechen reiben, bis eine glatte Mischung entstanden ist. Eine Mulde formen, Marsala und Salz hineingeben. Alles mit einer Gabel verruehren, dann mit den Haenden kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zur Kugel geformt, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Stunde in den Kuehlschrank legen.

2. Form mit Butter einfetten. Den Backofen auf 190 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Teig nochmals durchkneten.

Auf bemehlter Arbeitsflaeche duenn zu einem Kreis von etwa 40 cm ausrollen. Die Form damit vollstaendig auslegen, ueberstehenden Teig abschneiden. Am Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Alufolie auf den Teig legen und mit Huelsenfruechten beschweren. 15 Minuten kuehl stellen.

3. Form auf der mittleren Schiene in den 190 Grad heissen Ofen schieben und 30 Minuten backen. Herausnehmen, Huelsenfruechte und Folie entfernen und den Tortenboden weitere 10 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form abkuehlen lassen.

4. Inzwischen fuer die Fuellung Eigelb, Zucker und Marsala verruehren und im heissen Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Abkuehlen lassen, auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Alles im 190 Grad heissen Ofen 5 Minuten backen.

5. Teigboden aus der Form nehmen und auf eine Platte legen. Mit den gewaschenen, entkelchten Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestaeuben. Dazu steifgeschlagene Sahne reichen.

74 Backen, Kuchen, Erdbeere

74.1 ERDBEER-FLOCKEN-TORTE (VARIANTE)

1 Muerbeteigboden

BRANDMASSE

250 g Milch

65 g Butter

125 g Mehl

2 g Salz

4 Eier

SAHNECREME

500 g Sahne

40 ml Rum

30 g Puderzucker

4 Blatt Weisse Gelatine

Konfituere

500 g Erdbeeren

Milch mit Butter und Salz kurz aufkochen, Mehl einruehren und solange weiterruehren, bis sich die Masse vom Topfrand loest. Diese nun kurz auskuehlen lassen und nach und nach die Eier unterruehren. Anschliessend werden auf gefettete und bemehlte Bleche

duenne Boeden aufgestrichen und einer davon mit Streusel bestreut. Diese werden bei einer Temperatur von 220 oC und mit Wasserdampf ca. 15-20 Minuten gebacken.

Einen Muerbeteigboden mit Konfituere bestreichen und mit einem Boden aus Brandmasse belegen.

Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine warm auflösen, Rum zugeben und die mit Zucker geschlagene Sahne unterheben. Die Haelfte der Sahnecreme nun auf dem Boden gleichmaessig verstreichen und geviertelte Erdbeeren darauf verteilen. Erneut einen Boden aufsetzen und die restliche Sahnecreme darauf verstreichen. Die Torte nun 1 Stunde in den Kuehlschrank stellen.

Den Tortenrand leicht mit Sahne einstreichen und mit geroesteten, gehobelten Mandeln einstreuen. Den Brandteigboden mit Streuseln in gleiche Teile schneiden und faecherfoermig mit einem Sahnetupfen um die Torte setzen. Die Torte vor dem Aufschneiden leicht mit Staubzucker ueberpudern.

74.2 ERDBEER-FRISCHKAESE-TORTE

10 Zwiebaecke	500 g Frischkaese natur
60 g Halbfettbutter	1 Zitrone; den Saft
1 EL Zucker; oder entspr. Menge Suesstoff	<i>FUER DIE FORM</i>
1 Becher Goetterspeise Zitrone	Halbfettbutter
250 g Erdbeeren	
3 EL Erdbeerkonfituere	

Zwiebaecke in ein Tuch wickeln, mit einem Rollholz fein zerkleinern und mit Halbfettbutter und Zucker verkneten.

Zwiebackmasse glatt als Boden in eine gefettete Springform druecken. Goetterspeispulver mit 1/8 Liter Wasser verruehren, zehn Minuten quellen, dann erhitzen (aber nicht kochen) und erkalten lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln.

Erdbeerkonfituere durch ein Sieb streichen und mit erkalteter Goetterspeise, Zitronensaft und Frischkaese glattruehren.

Zwiebackboden mit Erdbeeren belegen, Frischkaesecreme darueber geben und glattstreichen.

Etwa zwei Stunden kaltstellen. Nach Belieben mit Erdbeeren und gehackten Pistazien verzieren.

74.3 ERDBEER-JOGHURT-TORTE LIGHT

<i>FUER DEN TEIG</i>	3 TL Fluessige Diaetsuesse
300 g Mehl	75 g Weiche Margarine
2 TL Backpulver	1 Ei

1 Schuss Salz	125 ml Magermilch
<i>FUER DIE FUELLUNG</i>	1/2 Zitrone; die Schale
1 Becher Gemahlene weisse Gelatine	2 TL Fluessige Diaetsuesse
5 EL Kaltes Wasser	250 g Erdbeeren; gewaschen, entstielt
300 g Magermilch-Joghurt	

Fuer den Teig alle Zutaten zu Streuseln verkneten. Einen Springformrand (22 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, gut die Haelfte der Teigstreusel einfuellen und zu einem Boden druecken. Restliche Teigstreusel auf dem Backblech verteilen und mitbacken. Bei 175 bis 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

Fuer die Fuellung Gelatine mit Wasser anruehren und 10 Minuten quellen lassen. Joghurt mit Magermilch, Zitronenschale und Diaetsuesse verruehren, die gequollene Gelatine erwaermen bis sie sich aufluest und unter den Joghurt ruehren. Im Kuehlschrank leicht angelieren lassen.

Die Innenseite des gesaeuberten Springformrandes einfetten und mit einem Pergament- oder Backpapierstreifen belegen, auf eine Tortenplatte stellen und den erkalteten Tortenboden hineinlegen. Erdbeeren halbieren und den Boden damit belegen, leicht gelierte Joghurtmasse daruebergeben und etwa 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Springformrand und Papier entfernen und die Torte mit den Gebaeckstreuseln verzieren.

ergibt ca. 18 Stueck, pro Stueck etwa 166 kcal = 704 kJ

74.4 ERDBEER-MASCARPONE-SCHNITTEN

3 Becher Mini-Butterkekse; mit Schokoglasur a 125 g	350 g Vollmilchjoghurt
160 g Butter	70 g Zucker
4 Blatt Weisse Gelatine	1 Becher Vanillinzucker
5 Ingwerpflaumen: eingelegter	5 EL Zitronensaft
Ingwer aus dem Glas; im Supermarkt erhaeltlich	700 g Erdbeeren
350 g Mascarpone	1 Becher Heller Tortenguss
	50 g Halbbitter-Kuvertuere

Kekse in Gefrierbeute] fuellen, mit dem Nudelholz zerbroeseln. Butter zerlassen. Beides vermischen und 0,5 cm hoch auf die Haelfte eines mit Backpapier ausgelegten Bleches druecken. Ein Stueck Alufolie 2x falten, den freien Rand damit befestigen.

Gelatine einweichen. Ingwer fein wuerfeln. Mascarpone mit Joghurt verruehren. Mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft, Ingwerwuerfeln und 6-8 TL Ingwersirup abschmecken. Gelatine bei milder Hitze aufoesen. Mit 2 EL Ingwercreme verruehren, dann alles unter die Ingwercreme heben. Ingwercreme auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen.

Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen. In duenne Scheiben schneiden. Dachziegelartig auf der Creme verteilen. Tortenguss nach Packungsangabe anruehren, auf den

Erdbeeren verteilen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen. Kuvertüre grob hacken, bei milder Hitze schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden. Auf die Erdbeeren Linien spritzen, fest werden lassen.

Mengenangabe: 18 Stücke

74.5 ERDBEER-SAHNE-OMELETTES

PRO BISKUITPLATTE

3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
1 Becher Vanillin-Zucker
60 g Weizenmehl
1 Schuss Backpulver

750 g Gekühlte Schlagsahne
1 Becher Erdbeer-Sahne Tortencreme
200 ml Wasser

ZUM GARNIEREN

klein. Puderzucker, gesiebt
klein. Halbbitter-Kuvertüre; aufgeloest
Einige Frische Erdbeeren

FUELLUNG

*) 4 Platten backen

Biskuitteig: 4 Platten backen. Dafür jeweils Eier und Eigelb mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, 2 Minuten weiterschlagen. Mehl und Backin mischen, sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech (40x30 cm) streichen, Backpapier an der offenen Seite vor dem Teig zu einer Kante knicken.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 Grad (vorgeheizt, unteres Drittel des Backofens) Heissluft: etwa 200 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 5 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten Gebäck nach dem Backen sofort auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Gebäck von der Arbeitsfläche lösen, Backpapier abziehen und 12 Kreise (Durchmesser 9 cm) ausstechen.

Belag: Sahne steif schlagen. Tortencremepulver in eine Rührschüssel geben, Wasser zufügen und mit einem Schneebesen ca. 1/2 Minute gut verrühren. Sahne portionsweise unterheben und die Creme sofort in einen Spritzbeutel mit kleiner Loch- oder Sterntülle füllen. Creme spiralförmig auf eine Hälfte der Biskuitkreise spritzen, zweite Hälfte darüber klappen und leicht andrücken. Omeletts auf eine Platte legen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren z.B. mit Puderzucker bestäuben, mit Kuvertüre besprenkeln und nach Belieben mit Erdbeeren garnieren. Die Omeletts am besten gekühlt servieren.

TIPP: Die gefüllten Omeletts eignen sich ohne Dekoration hervorragend zum Einfrieren.

74.6 ERDBEERKRANZ

500 g Erdbeeren	200 g Mehl
1 EL Vanillinzucker	4 Eier
1/4 l Wasser	1/2 l Sahne
80 g Butter	6 EL Zucker
1 Schuss Salz	
1/2 Zitrone; die Schale	

Die Erdbeeren waschen. 4 grosse zurueckbehalten, die uebrigen mit dem Vanillinzucker mischen und durchziehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Wasser mit der Butter, dem Salz und der Zitronenschale zum Kochen bringen.

das Backblech spritzen. Sie sollen sich beim Aufgehen beruehren und einen Kranz bilden. Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 30 Minuten backen.

Die Erdbeeren durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. 5 EL Sahne in einen Spritzbeutel fuellen, die restliche Sahne mit dem Erdbeerpueree mischen.

Den noch warmen Brandteigkranz quer durchschneiden, nach dem Erkalten mit der Erdbeersahne fuellen, mit dem oberen Teil bedecken und diesen mit Sahnerosetten und Erdbeerstueckchen verzieren.

74.7 ERDBEERKUCHEN

FUER DEN TEIG

150 g Mehl
1 Schuss Backpulver
3 EL Zucker
50 g Marzipanrohmasse
75 g Butter
1 Ei
1 Schuss Salz

1 kg Erdbeeren

FUER DEN GUSS

1 Becher Roter Tortenguss
2 EL Zucker
125 ml Erdbeersirup; und
125 ml Wasser; oder
1/4 l Sekt

FUER DEN BELAG

Alle Teigzutaten rasch zu einem glatten Muerbeteig verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt eine halbe Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. Anschliessend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche duenn ausrollen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Teig als Boden in die Form geben, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten golbraun backen.

Fuer den Belag die Erdbeeren waschen, trockentupfen, entstielen und halbieren. Den vorgebackenen Tortenboden damit belegen.

Den Tortenguss nach Packungsanweisung mit Zucker, Wasser und Sirup oder Sekt zubereiten und die Erdbeeren damit gleichmaessig ueberziehen.

74.8 ERDBEERTORTE -2

500 g Erdbeeren
Aprikotur; (siehe Tipp)

FUER DEN TEIG

50 ml Milch
190 g Butter
1 Schuss Salz
1 Schuss Feinkristallzucker
250 g Mehl
1 Eidotter
Backpapier
Erbsen zum Blindbacken

1 Tortenform 28 cm Durchmesser

FUER DEN MILCHREIS

70 g Risottoreis; (Arborio oder Vialone Nano)
3/4 l Milch
50 g Feinkristallzucker
2 Eidotter (45 g)
30 g Butter
90 g Sultaninen; in Wasser eingeweicht
1 Ei

Zubereitung des Teiges: Butter mit dem Knethaken des Mixers weich kneten. Salz, Zucker, Milch, Eidotter, zum Schluss das gesiebte Mehl zugeben, zu einem Teig verarbeiten. Diesen Teig am besten schon am Vortag herstellen, mit Frischhaltefolie bedeckt im Kuehlschrank lagern. Teig dann in gewuenschter Hoehe auf Backpapier auftragen, eine weitere Lage Backpapier darauflegen, diese mit Huelsenfruechten beschweren und den Teig vorbacken. Eine Tortenform (28 cm Durchmesser) mit dem vorbereiteten Teig auslegen und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand herstellen.

Reis, Milch, Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Zugedeckt bei sehr geringer Hitze quellen lassen. Ei und Eidotter zum Milchreis geben und nochmals aufkochen. Butter untarruehren und die abgetropften, eingeweichten Sultaninen dazugeben.

Milchreis bis zu etwa 3/4 der Hoehe der Form auf dem Tortenboden verteilen. Solange im vorgeheizten Rohr backen, bis der Reis eine Kruste bekommen hat. Dann herausnehmen und abkuehlen lassen.

Erdbeeren der Laenge nach in Scheiben schneiden und diese faecherfoermig von innen nach aussen auf der Torte auflegen. Abschliessend die Tortenoberflaeche noch mit Aprikosenglasur bestreichen.

TIP: Aprikotur stellt man aus Marillenmarmelade, Wasser, Zucker und Zitronensaft her. Diese Glasur dient als Isolierschicht fuer Torten und Gebaeck.

Eva Jussel, 6890 Lustenau, am 13. Juni 2000

Mengenangabe: 4 Personen

74.9 LOCKERER ERDBEER-GRIESSKUCHEN*FUER DEN TEIG*

300 g Mehl
1/2 Becher Backpulver
150 g Magerquark; ausgedrueckt)

6 EL Milch
6 EL Oel
80 g Zucker

FUER DEN BELAG

1 Vanilleschote	40 g Weichweizengriess
3 Eier	60 g Zucker
1 mittl. Eiweiss	<i>AUSSERDEM</i>
400 g Magerquark	250 g Erdbeeren
1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale	2 Kiwis
40 g Butter	1/2 Becher Heller Tortenguss
1/2 TL Backpulver	

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl mit Backpulver vermischen, mit den uebrigen Zutaten verkneten. Auf bemehlter Arbeitsflaeche ausrollen, eine gefettete Springform (28 cm Ø) damit auslegen, Rand hochziehen.

Vanilleschote laengs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Eier trennen. Eigelbe mit Quark und Zitronenschale verruehren. Butter schmelzen, abkuehlen lassen und unterziehen. Backpulver und Griess vermischen und untarruehren. Alle Eiweisse steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Masse ziehen. Masse auf den Quark-Oel-Teig giessen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen.

Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen, halbieren. Kiwis schaelen, laengs halbieren und in Scheiben teilen. Kuchen aus der Form nehmen. Abkuehlen lassen. Erdbeeren und Kiwis darauf verteilen. Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten, ueber die Fruechte giessen. Guss fest werden lassen.

Mengenangabe: 16 Stuecke

75 Backen, Kuchen, Erdbeere, Blaettertei

75.1 ERDBEER-TARTE

380 g Fertiger Blaetterteig	<i>GELEE</i>
100 g Dunkle Kuvertuere	400 ml Wasser
800 g Erdbeeren	100 ml Weisswein; trocken
<i>VANILLE-CREME</i>	10 g Geleepulver
200 ml Milch	100 g Zucker
30 g Zucker	<i>DEKOR</i>
1 Eigelb	15 g Pistazien
20 g Cremepulver	Zitronenschalenspaene
1/2 Stange Vanilleschote	Puderzucker
40 g Geschlagene Sahne	

Den Blaetterteig rund 4 mm dick ausrollen und in eine Kuchenform mit Durchmesser 24 cm auslegen. Den Teig 25 Min. bei 190 Grad backen. Die Kuvertuere im Wasserbad oder in der Mikrowelle bis 45 Grad erwaermen, die fluessige Kuvertuere dann wieder etwas abkuehlen lassen, bis sie etwas andickt. Die Kuvertuere dann auf den abgekuehlten

gebackenen Blätterteig streichen.

Für die Vanillecreme Milch mit Zucker kochen, Eigelb mit Cremepulver, etwas Milch und Vanille unterrühren, aufkochen, die geschlagene Sahne unterrühren.

Vanillecreme in den gebackenen Blätterteigboden einfüllen und verstreichen. Die Erdbeeren halbiert auflegen, mit halbierten Pistazien garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Für das Gelee Wasser mit dem trockenen Weisswein aufkochen, Zucker und Geleepulver vermischen und einrühren, dann nochmals kurz aufkochen lassen. Erdbeertarte mit ca. 100 g Gelee mit einem Pinsel dünn abglänzen. Zitronenschale zum Garnieren darüberstreuen.

76 Backen, Kuchen, Erdbeere, Gaeste

76.1 ERDBEERKUCHEN VOM BLECH

TEIG	1 Becher Sahnepuddingpulver; ersatzweise
6 Eier	Vanillepudding
6 EL Öl	2 EL Zucker
200 g Zucker	1/2 l Milch
250 g Mehl	250 g Magerquark
2 TL Backpulver	1 kg Erdbeeren
BELAG	Zucker zum Bestreuen

Für den Teig: Eier, Öl und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Belag: Einen Sahnepudding nach Packungsanweisung mit Zucker und Milch zubereiten. Etwas abkühlen lassen und den Quark unterrühren. Erdbeeren abspülen, putzen und halbieren. Den Obstkuchenboden mit dem Pudding bestreichen und die Erdbeeren darauflegen. Nach Geschmack mit etwas Zucker bestreuen. pro Stück ca. 240 Kalorien, 8 g Fett

Tips: Der Kuchen schmeckt auch mit einem Schokoladen-Rührteig als Boden sehr gut.

Naehrwerte pro Stück ca. 240 Kalorien, 8 g Fett

Mengenangabe: 16 Portionen

77 Backen, Kuchen, Erdbeere, Mascarpone

77.1 ERDBEER-MANDEL-TOERTCHEN

3 Blatt Weisse Gelatine	500 g Erdbeeren
75 g Marzipanrohmasse	150 g Himbeergelee
150 g Vollmilchjoghurt	8 Muerbeteigtorteletts
6 EL Amaretto	3 EL Gehackte Mandeln
250 g Mascarpone	

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Marzipan zerbroeckeln, mit dem Joghurt und 4 EL Amaretto fein puerieren. Mascarpone unterruehren. Gelatine ausdruecken, lauwarm auflösen und unter die Creme ruehren.

20 Minuten kalt stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Das Himbeergelee mit 2 EL Amaretto bei starker Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Die Creme auf den Toertchen verteilen, mit Erdbeeren belegen, mit Gelee bepinseln und 1 Stunde kalt stellen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anroesten (nicht zu dunkel werden lassen) und die Toertchen damit bestreuen.

pro Stueck ca 435 kcal

Mengenangabe: 8 Portionen

78 Backen, Kuchen, Erdbeere, Quark

78.1 ERDBEER-QUARKKUCHEN

<i>TEIG</i>	250 g Quark
250 g Mehl	100 g Zucker
125 g Butter	1 Becher Vanille-Puddingpulver
100 g Zucker	1 Zitrone; die Schale
1 Eigelb	4 Eier
500 g Getrocknete Erbsen; zum Blind-	1/4 l Sahne
backen	250 g Erdbeeren
<i>BELAG</i>	1 Becher Roter Tortenguss

Das gesiebte Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Eigelb verkneten.

Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Stunden im Kuehlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Flaeche ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Den Kuchenboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den Erbsen fuellen. Den Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 10 Min. backen. Die Erbsen ausschuetten.

Den Quark mit dem Zucker, dem Puddingpulver, der Zitronenschale und den Eiern verruehren. Die Sahne schlagen und unterheben. Den Kuchenboden mit der Quarkmasse

fuellen und weitere 60 Min. backen. Etwas abkuehlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, halbieren und die Quarkfuellung damit belegen. Den Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und die Erdbeeren damit ueberziehen.

79 Backen, Kuchen, Feige

79.1 FEIGENKUCHEN MIT HEIDELBEERSAUCE

4 Reife Feigen

1 Becher TK-Blaetterteig

1 EL Zucker

1 TL Zimt

FUER DIE GRATINIERMASSE

2 Eidotter

1 Vanillestange, das Mark

1/2 Zitrone; die Schale

40 g Staubzucker

10 ml Rum

1 Eiklar

30 g Zucker

1 TL Staerkemehl

FUER DIE HEIDELBEERSAUCE

250 g TK-Heidelbeeren

100 ml Rotwein

40 ml Creme de Cassis

1/2 Orange; den Saft

1/2 Zimtstange

100 g Brauner Zucker

FUER DIE GARNITUR

Staubzucker

Kakaopulver

40 ml Creme de Cassis

Minze

2 EL Sauerrahm

Fuer die Sauce Rotwein, Creme de Cassis, Orangensaft, Zimtstange und Zucker aufkochen. Heidelbeeren zugeben und 2 Minuten koecheln lassen. Zimtrinde herausnehmen, Heidelbeersauce in einem Mixglas mit dem Stabmixer puerieren, danach durch ein Sieb passieren.

Feigen schaelen und sechsteln. Den Blaetterteig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche 2 mm duenn ausrollen und Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise mehrmals mit einer Gabel einstechen. Teigkreise auf ein Backblech legen, im auf 200 Grad vorgeheizten Rohr in 3-5 Minuten braun backen. Danach herausnehmen, mit etwas Zimt und Zucker bestreut auskuehlen lassen.

Fuer die Gratiniermasse Eidotter, Vanillemark, Zitronenschale und Staubzucker schaumig ruehren. Rum zugeben und ueber einem nicht zu heissen Wasserbad mit dem Schneebeesen schaumig aufschlagen. Anschliessend ueber Eiswasser kalt ruehren.

Eiklar mit Zucker steif schlagen. Eischnee mit dem Staerkemehl unter die kaltgeruehrte Gratiniermasse heben. Die ausgekuehlten Blaetterteigkreise duenn mit etwas Gratiniermasse bestreichen. Die Feigenstuecke rosettenartig darauf anrichten. Mit etwas Zimt und Zucker bestreuen und die restliche Gratiniermasse ueber den Feigen verteilen. Feigenkuchen 10 Minuten im auf 220 Grad vorgeheizten Rohr backen. Danach mit Staubzucker bestreuen und im Rohr nochmals 2 Minuten braeunen.

Die Heidelbeersauce auf Tellern verteilen. Mit glattgeruehrtem Sauerrahm und Creme de

Cassis verzieren. Feigenkuchen darauf setzen. Mit Staubzucker, Kakaopulver und frischen Minzeblättern vollenden.

Alois Mattersberger am 31. Jaenner 2001

Mengenangabe: 4 Personen

80 Backen, Kuchen, Fenchel

80.1 FENCHELTARTE MIT SAFRAN

1300 g Fenchel	1 Runder Blätterteigboden aus dem Kuehlregal
125 ml Trockener Weisswein oder Gemuesebruehe	230 g); ersatzweise 3 Scheiben TK-Blätterteig
2 EL Anislikoer (z. B. Ricard)	a 75 g
50 ml Orangensaft	5 Eier
2 TL Fenchelsaat; (evtl. aus einem Teebeutel)	300 g Creme fraiche
oder Anissaat	Pfeffer und Muskat
Salz	100 g Parmesan-Kaese; gerieben
1 Doeschen Safranpulver	
2 TL Honig	

Die Fenchelknollen putzen, dabei das Gruen beiseite legen. Fenchel abspuelen, trockentupfen, die Knollen halbieren und den Strunk keilfoermig herausschneiden. Die Haelften quer in duenne Streifen schneiden. Fenchel, Wein oder Gemuesebruehe eventuell Anislikoer, Orangensaft, Fenchel- oder Anissaat etwas Salz, Safran und Honig im geschlossenen Topf aufkochen und bei kleiner Hitze zehn bis 15 Minuten duensten. Abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen.

Eine grosse Spring- oder Tarteform (d=30 cm) mit dem Blätterteig auslegen (oder aufgetaute TK-Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auf wenig Mehl ausrollen). Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Form einige Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit Eier, fuenf Essloeffel Fenchelsud Creme fraiche und gehacktes Fenchelgruen verruehren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kraeftig wuerzen. Fenchel, Eiermischung und die Haelfte des Kaeses verruehren und auf den Teigboden geben. Restlichen Kaese darueberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 etwa 15 Minuten backen. Den Backofen auf 200 Grad Umluft 175 Grad, Gas Stufe 2-3 herschalten und die Tarte weitere 25 bis 30 Minuten backen.

Naehrwerte: pro Stueck ca. 410 Kalorien, 30 g Fett

Mengenangabe: 8 Portionen

81 Backen, Kuchen, Frucht, Sherry, Australien

81.1 FRUCHTKUCHEN (FRUIT CAKE)

2 Tasse Sultaninen	1/4 TL Nelken; gemahlen
2 Tasse Korinthen	125 ml Tee oder Wasser; abgekuehlt
1 Tasse Getrocknete Datteln	2 groß. Eier
1/2 Tasse Kandierte Kirschen	125 ml Suesser Sherry
125 g Butter	2 EL Marmelade
1 Tasse Brauner Zucker	2 Tasse Mehl
1/2 TL Zimt; gemahlen	1 TL Backpulver
1/2 TL Ingwer; gemahlen	1/4 TL Salz
1/2 TL Muskat; gemahlen	

Fuer eine Zubereitung mit je 2 Tassen Sultaninen und Korinthen eine 23 cm grosse quadratische oder 25 cm grosse runde Backform mit einer doppelten Lage Backpapier auslegen, das 5 cm ueber den Rand hinausragt.

Sultaninen, Korinthen und Datteln hacken, Kirschen halbieren. Alles in einem Topf mit Butter, Zucker, den gemahlenen Gewuerzen und Tee verruehren. Auf den Herd stellen und weiterruehren, bis die Butter zergangen ist. Aufkochen und ohne Deckel 5 Minuten unter gelegentlichem Ruehren kochen.

Vom Herd nehmen und voellig abkuehlen lassen. Die Eier schlagen. Sherry, Eier und Marmelade zugeben, alles gut vermischen. Mehl, Backpulver und Salz hineinsieben, den Teig wiederum gut vermischen. Gleichmaessig in die Backform geben und bei etwa 160 oC eineinhalb bis zwei Stunden backen.

Herausnehmen und bis zum voelligen Abkuehlen in Aluminiumfolie einpacken. Anschliessend aus der Form stuerzen und bis zum Anschnitt in der Folie aufbewahren.

82 Backen, Kuchen, Fruechte

82.1 FARMI-FRUECHTE-TORTE

1 Tortenboden	Erdbeeren
400 g Bayernland Farmi	Bananen
2 Eigelb	Kiwis
4 EL Puderzucker	<i>SONST</i>
1 kg Frische	1 Becher Tortenguss (klar)
<i>GEMISCHTE FRUECHTE</i>	1/4 l Wasser
Heidelbeeren	2 EL Zucker
Johannisbeeren	

Bayernland Farmi mit Eigelb und Puderzucker glattruehren, auf den kuehlen Tortenboden streichen. Beeren waschen, verlesen, Stiele abzupfen. Banane und Kiwi schaelen. In Scheiben schneiden. Das Obst auf dem Tortenboden dekorativ arrangieren. Tortenguss zubereiten und ueber die Fruechte-Torte geben.

82.2 FRUECHTEKUCHEN MIT SCHOKOGUSS

200 g Butter/Margarine	1 Schuss Muskatnuss; gerieben
175 g Zucker	100 g Getrocknete Datteln
1 Schuss Salz	100 g Getrocknete Feigen
1 Becher Vanillin-Zucker	50 g Rote Belegkirschen
1 Zitrone; die Schale	150 g Studentenfutter
4 Eier Gr. M	200 g Halbbitter-Kuvertuere
200 g Mehl	<i>FUER DIE FORM</i>
100 g Mandeln; gemahlen	Fett
1/2 Becher Backpulver	Paniermehl
1/4 TL Zimt	
1 Schuss Gewuerznelken; gemahlen	

1. Fett, Zucker, Salz, Vanillin-Zucker und Zitrone cremig ruehren. Eier unterruehren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Gewuerze mischen, unterheben.
2. Datteln, Feigen und Kirschen bis auf 5 hacken. Mit 100 g Studentenfutter mischen, unter den Teig heben. Rehrueckenoder Kastenform ca. 30 cm lang fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfuellen.
3. Kuchen im heissen Backofen E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3 60-70 Minuten backen. Herausnehmen, nach ca. 10 Minuten stuerzen und auskuehlen lassen.
4. Kuvertuere schmelzen. Kuchen damit ueberziehen. Rest Kirschen und 50g Studentenfutter hacken. Auf den Kuchen streuen und trocknen lassen.

Mengenangabe: 18 Scheiben

83 Backen, Kuchen, Fruechte, Schwaebisch

83.1 HUTZLBROT (FRUECHTEBROT - SCHWAEBISCH)

125 g Getrocknete Aprikosen ungeschwefelt	150 ml Zwetschgenwasser oder Kirschwasser
250 g Getrocknete Birnen	250 g Zucker
250 g Getrocknete Feigen	225 ml Wasser
250 g Getrocknete Kurpflaumen ohne Stein	1 Tasse Kochfluessigkeit; fuer
125 g Korinthen	1 Becher Hefe; a 42 g
250 g Rosinen	

250 g Mehl	250 g Haselnuesse; gehackt
1 EL Gemahlener Anis	50 g Orangeat; gewuerfelt
1 EL Zimtpulver	50 g Zitronat; gewuerfelt
1 Schuss Gemahlene Nelken	Fett; fuer das Backblech
1 Schuss Gemahlener Kardamon	
1 Schuss Gemahlener Ingwer	

Hutzeln sind getrocknete Birnen. Allerdings sind im schwaebischen Hutzlbrot noch viele andere guten Sachen drin.

Die Aprikosen, die Birnen, die Feigen und die Pflaumen in Wuerfel schneiden und in einen grosse Schuessel geben. Die Korinthen und die Rosinen dazugeben. Die Fruechte mit dem Schnaps und dem Zucker vermischen und zugedeckt im Kuehlschrank mindestens 8 Stunden, am besten ueber Nacht, marinieren.

Am naechsten Tag die Fruechte mit der Marinade in einen Kochtopf umfuellen. Wasser angiessen. Alles erhitzen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Fruechte in ein Sieb abgiessen, die Fluessigkeit auffangen.

Die Fluessigkeit nochmals erhitzen. Davon die in den Zutaten angegebene Menge Kochfluessigkeit abnehmen, etwas abkuehlen lassen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl mit dem Anis-, dem Zimt-, Nelken-, Kardamom- und Ingwerpulver mischen und auf eine Arbeitsflaeche sieben. In der Mitte eine Mulde druecken, die aufgeloeste Hefe hineingiessen. Alles mit etwas Kochbruehe zu einem festen Hefeteig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Die Nuesse, das Orangeat, das Zitronat und die Fruechte nach und nach unter den Teig kneten. Sollte der Teig jetzt zu klebrig sein, noch etaws Mehl unterkneten. Den Backofen auf 200 oC vorheizen und das Backblech einfetten.

Aus dem Teig etwa handgrosse Brote formen und nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech setzen. Um jedes Brot einen Streifen Alufolie falten.

Die Fruechtebrote in der Mitte des Backofens etwa 1 Stunde backen. Nach der Haelfte der Backzeit die Hitze etwas verringern und die Brote mit Pergamentpapier abdecken. Machen Sie die Garprobe: Nehmen Sie ein Brot heraus und klopfen Sie von unten dagegen. Wenn es hohl klingt, dann ist das Brot gar.

Die fertigen Brote aus demn Ofen nehmen und sofort mit dem restlichen Kochwasser bepinseln.

Pro Brot etwa 100 kcal/4200 kJ.

TIPPS:

Sie koennen auch andere Trockenfruechte und Nuesse in das Hutzlbrot einarbeiten. Wenn Sie Zitronat und Orangeat nicht so gerne moegen, koennen Sie ohne weiteres darauf verzichten.

Wenn Sie nicht so viele Gewuerze kaufen moechten, nehmen Sie ein Paeckchen Lebkuchengewuerz.

Den Alkohol koennen Sie durch Pflaumensaft ersetzen.

Mengenangabe: 7 Brote

84 Backen, Kuchen, Gaeste

84.1 EXOTISCHE STERNENTORTE

150 g Mehl	250 ml Suesse Sahne
90 g Butter; oder ungehaertete Margarine	25 g Zucker
30 g Geschaelte, gemahlene Mandeln	1 Karambole (Sternfrucht)
1 EL Sauerrahm 10 % Fett	2 TL Gehackte Pistazien
1 Schuss Salz	75 g Quittengelee; (oder Aprikosenkonfitue- re)
1 EL Zucker	25 g Kokosflocken; fuer die Dekoration
1 Schuss Abgeriebene Zitronenschale	<i>AUSSERDEM</i>
8 Blatt Helle Gelatine	Festeres Papier; fuer Schablone
200 g Ananasstueckchen (aus der Dose)	Backpapier
1 Limette	Sternform 26 cm Durchmesser
125 ml Ananassaft	
280 g Kokosmark (Dose)	

1. Das Mehl mit den Butterfloekchen, den Mandeln, dem Sauerrahm, dem Salz, dem Zucker und der Zitronenschale zu einem glatten Muerbteig verkneten. Als Kugel geformt und verpackt im Gemuesefach des Kuehlschranks etwa 2 Stunden ruhen lassen.
2. Aus dem Papier eine Stern-Schablone schneiden, die etwa 1,5 cm groesser ist als die Backform. Den Backofen auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorheizen. Den Teig zu einem Kreis von der Groesse der Stern- Schablone ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigplatte daraufsetzen. Die Schablone darauflegen und den Teig an den Kanten abschneiden, so dass eine Sternform entsteht. Den Stern mit der Gabel mehrmals einstechen und auf der mittleren Schiene im heissen Backofen etwa 20 Minuten goldgelb backen. Abkuehlen lassen.
3. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen die Ananasstueckchen sehr klein schneiden. Mit einem Fadenschneider die Schale der Limette in Streifen abschaelen, fuer die Dekoration beiseite legen. Dann die Limette auspressen, den Saft mit dem Ananassaft mischen.
4. Die Gelatine tropfnass in einem Topf bei sehr kleiner Hitze auflösen, vom Herd ziehen. Loeffelweise den Saft zugeben, dann erst das Kokosmark und die Ananasstueckchen. Die Masse kalt stellen, bis sie am Rand beginnt zu gelieren. Dann die Sahne steif schlagen, am Ende den Zucker einrieseln lassen. Die Sahne unter die Kokoscreme ziehen. Die Sternform mit kaltem Wasser ausschwenken, die Masse einfuellen und mindestens 6 Stunden kalt stellen.
5. Das Quittengelee glattruehren und leicht erwärmen. Den Sternenboden auf eine Tortenplatte setzen und mit Gelee bestreichen. Die Sternform auf ein Brett oder Teller stuerzen und auf den Boden setzen.
6. Die Raender der Torte mit Kokosflocken dekorieren. Die Karambole in Scheiben schneiden, die Tortenoberflaeche damit dekorativ belegen. Mit Pistazienkernen und den Streifen der Limettenschale dekorieren. Bis zum Essen kalt stellen.

Den uebrigen Teig nochmals ausrollen und kleine Sterne ausstechen und backen. Mit einer Glasur aus Puderzucker und etwas Limettensaft ueberziehen, mit Pistazien und kleinen Stueckchen kandierter Ananas dekorieren.

Wenn die Torte sich nicht aus der Form loest, die Form kurz in heisses Wasser tauchen. Schmeckt am besten frisch, haelt sich aber etwa 2 Wochen im Kuehlen.

85 Backen, Kuchen, Gewuerze

85.1 GROSSMUTTER ALOISIAS GEWUERZKUCHEN

190 g Butter	5 g Nelkenpulver
550 g Mehl	5 g Muskatnuss
450 g Zucker	125 ml Milch
90 g Kakaopulver	6 Eier (den Eidotter vom Eiweiss trennen)
5 g Kartoffelmehl	1 Becher Backpulver
5 g Zimtpulver	

Zucker, Pulver und die Eidotter schaumig ruehren. Kakao, Milch, Gewuerze und Mehl hinzufuegen, das steifgeschlagene Eiweiss unterheben. Den Teig in eine gefettete Kuchenform geben und 45 Minuten auf 180 Grad Grad backen.

86 Backen, Kuchen, Griess

86.1 MILCHKUCHEN

6 Eier	500 g Blaetterteig
250 g Zucker	<i>FUER DEN SIRUP</i>
210 g Feiner Griess	250 g Zucker
1 1/2 l Milch	180 g Wasser; nach Bedarf mehr
1 Vanilleschote	1 Zitrone; den Saft
125 g Butter	

In einem Topf die ganzen Eier mit dem Zucker verruehren und den Griess nach und nach hinzufuegen. Unter staendigem Schlagen die Milch dazugiessen und erhitzen.

Dabei staendig ruehren, damit die Masse nicht anhaengt. Wenn die Milch aufkocht, den Topf sofort vom Feuer nehmen und die ausgekratzte Vanille dazugeben. Noch einmal umruehren und den Topf zudecken, damit sich beim Erkalten keine Kruste bildet.

Butter schmelzen und ein Tapsi mit der Haelfte davon einfetten (oder eine Springform bis zum oberen Rand mit Backpapier auslegen, damit die Fluessigkeit nicht herausfliesst). Den Boden mit einem Blaetterteig-Blatt belegen und die Griessmasse darauf verteilen. Mit

einem weiteren Blaetterteig-Blatt bedecken. In diesen Deckel mit dem Messer Rhomben ritzen. Mit der restlichen Butter bestreichen und etwas Wasser darauf spritzen, damit sich keine Blasen bilden. Den Kuchen bei mittlerer Hitze 1 Stunde im Ofen backen.

Herausnehmen und erkalten lassen. Fuer den Sirup in einem Topf den Zucker in Wasser aufoesen und 10 Minuten kochen. Sobald die Fluessigkeit Faeden zieht, ist der Sirup fertig. Zitronensaft dazugeben und ueber den abgekuehlten Kuchen giessen. Den Kuchen erneut in den heissen Ofen stellen, bis der Zucker karamelisiert ist.

87 Backen, Kuchen, Griess, Arabisch

87.1 GRIESS-MANDEL-KUCHEN (BASBOOSA)

KUCHEN

2 Tasse Griess
3/4 Tasse Zucker
1/2 Tasse Butter
3/4 Tasse Joghurt
2 Eier
1 TL Rosenwasser
1 TL Vanilleschote; das Mark
1 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1/2 Tasse Mandeln; geschaelt

SIRUP

2 Tasse Zucker
1 1/2 Tasse Wasser
1/2 Zitrone; Saft davon
2 EL Rosenwasser

Kuchen: Butter und Zucker zusammen cremig ruehren. Vanille und Rosenwasser zugeben, verruehren und die Eier gleichmaessig einarbeiten. Griess, Backpulver und Natron mischen, dann abwechselnd Butter-Zucker-Mischung und Joghurt zugeben und zu einem schoenen weichen Teig verruehren. Eine Form ausbuttern, den Teig einfuellen, glattstreichen und mit den blanchierten Mandeln dekorieren. Im Ofen bei 180 Grad fuer 30-35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Sirup herstellen. Sirup: Wasser erhitzen, Zucker zugeben und aufoesen. Zitronensaft und Rosenwasser einruehren und fuer 10 Minuten simmern lassen, ab und zu umruehren.

Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, aus der Form nehmen und etwas abkuehlen lassen, dann den Sirup daruebergiessen und kuehl stellen. Vor dem Servieren in Rhomben schneiden.

88 Backen, Kuchen, Griess, Kirsche

88.1 GRIESSKUCHEN BESSERER ART

250 g Zucker	1 TL Backpulver
6 Eigelb	6 Eiweiss
1 Zitrone; Saft und Schale	500 g Entsteinte Kirschen
100 g Mandeln, gerieben	Butter; zum Fetten
125 g Hartweizengriess	

Zucker, Eigelb und Zitronensaft schaumig rühren. Zitronenschale, Mandeln und den mit Backpulver vermischten Griess unterrühren. Eiweiss steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Masse in eine gut gefettete Form füllen und die Kirschen auf dem Kuchen verteilen. Bei 170 Grad 60 Minuten backen.

89 Backen, Kuchen, Griess, Rosine

89.1 KIRCHWEIHKUCHEN

<i>TEIG</i>	250 g Butter
500 g Mehl	Safran
42 g Hefe; (1 Wuerfel)	1 EL Milch; (2)
125 g Margarine	1 Becher Vanillinzucker
3 Eier	Rum
100 g Zucker	1 Schuss Salz
1/4 TL Salz	2 Eier
1 Becher Vanillinzucker	1 Flaeschchen Backaroma Butter-Vanille-Aroma
1/4 l Milch	
<i>GRIESSSCHMIERE</i>	<i>ZUR VERZIERUNG</i>
250 g Griess	Rosinen
2 l Milch; (1)	

Teig:

Zutaten (Milch, Margarine, Zucker, Salz, Vanillezucker, Mehl) in eine Ruehrschuessel geben. Hefe gleichmaessig darueber broeckeln. Eier dazugeben und mit dem Knethaken des Handruehrgeraets gut durchkneten, bis der Teig glatt wird und sich vom Rand der Schuessel loest. Mit einem Kuechentuch zudecken und an einen warmen Platz stellen, "gehen lassen", bis der Teig den doppelten Umfang angenommen hat.

Griessschmiere:

Milch (1) kochen, Salz und Griess unter staendigem Ruehren einrieseln lassen. Aufkochen und vom Herd nehmen. Butter, Zucker, Butter-Vanille-Aroma, Vanillinzucker und etwas Rum dazugeben, abkuehlen lassen. Eier dazugeben, Safran in Milch (2) aufloesen und zur Griessschmiere geben, gut miteinander vermengen. Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen und mit der Griessschmiere gleichmaessig bestreichen. Mit Rosinen bestreuen. 25- 30 Min. bei 180 Grad in Backofen (mittlere Schiene) backen.

Mengenangabe: 2 Kuchen

90 Backen, Kuchen, Haferflocke

90.1 ERFRISCHUNGSKUCHEN

180 g Butter	1 Schuss Salz
2 OO g Zucker	<i>ZUM BETRAEUFELN</i>
4 Eier	100 g Puderzucker
150 g Mehl	2 Apfelsinen; den Saft
100 g Koelln Instant Flocken	1 Zitrone; den Saft
2 TL Backpulver	

Butter schaumig rühren, löffelweise Zucker und nacheinander die Eier dazugeben. Mehl, Koelln Instant Flocken und Backpulver unterrühren.

Kastenform fetten, mit Pergamentpapier den Boden auslegen und fetten, den Teig einfüllen und glattstreichen. Bei 190 Grad, mittlere Einschubleiste, ca. 60 Min. backen.

Den heißen Kuchen auf einen Rost stürzen und das Papier abziehen. Puderzucker mit Apfelsinen- und Zitronensaft verrühren und mit einem Pinsel auf den Kuchen streichen bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

90.2 KAESETORTE II

<i>TORTENBODEN</i>	<i>QUARK-CREME</i>
100 g Mehl	2 Becher Gelatine
6 EL Koelln Instant Flocken	1 Dos. Mandarinen; 300g EW
1 Schuss Salz	2 Eier
50 g Zucker	125 g Zucker
1/2 Becher Vanillezucker	1 Zitrone; den Saft
100 g Butter	1 Zitrone; die Schale
1 Ei	500 g Quark
Fett zum Ausfetten der Backform	250 g Schlagsahne

Aus den oben genannten Zutaten einen Muerbeteig kneten und ca. 15 Min. ruhen lassen.

Eine Springform 26 cm Durchmesser fetten. Mit dem Muerbeteig den Boden auslegen und einen Rand von 3cm Höhe formen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 190 Grad, untere Einschubleiste, ca. 20- 25 Min. abbacken.

Tortenboden auskühlen lassen. Die Gelatine im Mandarinen-saft quellen lassen. Eier und Zucker cremig schlagen. Abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone und den Quark

darunterruehren.

Die Gelatine erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat und unter die Quarkcreme rühren. Die Sahne steif schlagen, mit den Mandarinen unter die Creme ziehen. Creme auf den Tortenboden in der Springform füllen und im Kuehlschrank erstarren lassen.

90.3 MEXIKANISCHE APFELTORTE

FUELLUNG

700 g Aepfel
1 Zitrone; den Saft
40 g Butter
75 g Gehackte Mandeln
50 g Zucker

5 Eier

200 g Bluetenzarte Koellnflocken
75 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Zitrone; die Schale
1 Schuss Salz
Fett fuer die Form
Koellns Kernige zum Ausstreuen der Form

TEIG

225 g Butter
150 g Zucker

Fuer die Fuellung schaelen und zerkleinern Sie die aepfel und duensten sie mit dem Saft der Zitrone.

Nach dem Abkuehlen Butter, Mandeln und Zucker darunternischen. Aus den uebrigen Zutaten einen Teig rühren, von dem Sie 2/3 in eine gefettete, dick mit Koellns Kernigen ausgestreute Springform 0 28 cm geben.

Verteilen Sie die Fuellung darauf, und geben Sie mit einem Teeloeffel kleine Haeufchen des uebrigen Teiges darauf, bevor Sie ihn bei 190 Grad auf mittlerer Einschubleiste 60 Minuten backen.

91 Backen, Kuchen, Haferflocke, Birne

91.1 GEDECKTER BIRNENKUCHEN

1 kg Weiche Birnen
150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
300 g Mehl
3 TL Backpulver
125 ml Milch

100 g Zerbroeckelte Schokolade
1 EL Kakao
5 EL Bluetenzarte Koellnflocken
1 EL Rum
klein. Zimt
Wenig Muskat

Die Birnen schaelen, halbieren und das Kerngehaeuse entfernen.

Aus den uebrigen Zutaten einen Rührteig herstellen. 2/3 des Teiges in eine Springform

fuellen. Birnen leicht hindruecken und den restlichen Teig daruebergeben.

Im vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde bei 190-200 Grad, untere Einschubleiste abbacken.

92 Backen, Kuchen, Haferflocke, Fr?chte

92.1 FRUECHTEBROT (KOELLN-FLOCKEN)

3 Eier	125 g Getrocknete Aprikosen
125 g Zucker	125 g Haselnuesse
125 g Koelln Instant Flocken	250 g Rosinen
1 TL Backpulver; gehaeuft	60 g Mandeln
1 Rumaroma	
125 g Trockenpflaumen	

In die mit Zucker schaumig geschlagenen Eier mischen Sie Koelln Instant Flocken und Backpulver und geben Rumaroma dazu.

Alle anderen Zutaten werden kleingeschnitten und mit dem Ruehrteig vermischt. Die fertige Masse geben Sie in eine gut gefettete Kastenform, die vorher mit Koellns Kernigen ausgestreut wurde.

Es empfiehlt sich, die Oberflaeche des Fruechtebrotes glatt zu druecken, da sonst die Spitzen verbrennen.

Im vorgeheizten Backofen wird der Teig ca. 1 1/2 Stunden bei Mittelhitze 180 Grad gebacken. Dieser Kuchen kann in Alufolie verpackt, vorher gut auskuehlen lassen, sehr lange aufbewahrt werden.

93 Backen, Kuchen, Haselnuss

93.1 FRAENKISCHER BROESELES-KUCHEN

5 Eidotter	1 TL Zucker
150 g Zucker	<i>FUER DIE FUELLUNG</i>
1 Becher Vanillezucker	1/2 l Sahne, gut gekuehlt
2 EL Rum	2 Becher Sahnesteif
200 g Haselnuesse; gerieben	2 Becher Vanillezucker
1 EL Mehl	2 EL Rum
1 EL Semmelbroesel	50 g Schokoraspeln, zartbitter
1 Becher Backpulver	2/3 Der Broesel aus dem Kuchen
5 Eiweiss (Zimmertemperatur)	
1 Schuss Salz	

Das Eiweiss wird mit Salz und Zucker moeglichst steif geschlagen und kuehlgestellt. Aus Eidottern, Zucker, Vanillezucker, Rum, Mehl, Semmelbroeseln und Backpulver einen Teig zubereiten. Vorsichtig mit dem Schneebesen das Eiweiss unterheben. Teig in eine Springform geben.

Nach 45 Minuten Backzeit im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen muss der Kuchen erkalten, bis er mit einem Messer ca. 1 cm vom Rand senkrecht eingeschnitten und bis zu 1-1,5 cm Bodenhoehe ausgehoeht wird.

Die mit Sahnesteif geschlagene Sahne wird mit Vanillezucker und Rum gewuerzt. Mit dem Schneebesen die Schokoraspeln und die Broesel vorsichtig unterheben. Alles in den ausgehoehten Kuchen fuellen und glattstreichen. Mit marinierten Fruechten oder Schokostreuseln garnieren.

Die Torte muss noch gut durchgekuehlt werden, dann ist sie bereit zum Aufschneiden und Verspeisen.

94 Backen, Kuchen, Haselnuss, Hagebutte

94.1 HASELNUSS-SCHNITTEN

100 g Haselnusskerne, gemahlen	davon
5 Eier; getrennt	150 g Hagebuttenmus; (1)
4 EL Lauwarmes Wasser	50 g Hagebuttenmus; (2)
80 g Honig; (1)	375 ml Schlagsahne
20 g Honig; (2)	50 g Mandeln, gehobelt
150 g Weizenvollkornmehl	Backpapier
1 Unbehandelte Zitrone die abger. Schale	

Gemahlene Nuesse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun roesten. Backblech mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eigelb mit lauwarmem Wasser und Honig (1) aufschlagen. Eiweiss steif schlagen, auf die Eicreme geben. Mehl daruebersieben, geroestete Nuesse und die Haelfte der Zitronenschale daraufgeben.

Das Ganze vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig gleichmaessig auf das Blech streichen, im vorgeheizten Backofen bei 175 oC 10-15 Min. auf der 2. Einschubleiste von unten backen. Biskuit auf ein Gitter stuerzen, abkuehlen lassen, das Papier abziehen. Den Biskuit halbieren. Eine Haelfte mit Hagebuttenmus (1) bestreichen. Sahne steif schlagen, Honig (2) und Zitronenschale untarruehren. Die Haelfte davon auf das Mus streichen, mit der 2. Biskuitplatte bedecken. Das Ganze mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit gehobelten Mandeln und Hagebuttenmus (2) garnieren.

Pro Stueck ca. 327 kcal.

Mengenangabe: 12 Stuecke

95 Backen, Kuchen, Haselnuss, Rührteig

95.1 HASELNUSSKUCHEN

5 Eier	300 g Fein gemahlenes Dinkelmehl
300 g Butter	150 g Haselnuesse
170 g Akazienhonig	

Eier und Honig goldgelb schaumig schlagen, Butter floeckchenweise dazugeben. Mehl Essloeffel fuer Essloeffel untarruehren. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Dann 8 Essloeffel Milch dazugeben. Die Haselnuesse mahlen und in einer Pfanne trocken erhitzen, bis sie aromatisch riechen.

Nuesse abkuehlen lassen und unter die Ruehrkuchenmasse geben.

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

96 Backen, Kuchen, Haselnuss, Schokolade

96.1 NUSSECKEN III (OHNE ALKOHOL)

<i>TEIG</i>	<i>BELAG</i>
300 g Mehl	200 g Butter
130 g Zucker	200 g Zucker
130 g Margarine	2 Becher Vanillinzucker
2 Eier	4 EL Wasser
2 Becher Vanillinzucker	200 g Haselnuesse; gemahlen
1 TL Backpulver	200 g Haselnuesse; gehackt
Aprikosenmarmelade	Schokoglasur

Teig:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Margarine zu einem Knetteig verarbeiten. Auf einem gefetteten Backblech auswellen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Belag:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Wasser erwärmen und miteinander zerlaufen lassen, aufkochen und die gemahlenen und gehackten Haselnuesse untarruehren. Die Masse gleichmaessig auf den Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 oC ca. 25-30 Minuten backen. Abgekuehlt in Dreiecke schneiden.

Verzierung:

Die Schokoglasur in einem kleinen Topf im warmen Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel vorsichtig am Rand auftragen.

TIPS

★ Statt der gemahlenen und gehackten Haselnuesse koennen auch die gleiche Menge

Kokosraspeln oder gehobelte Mandeln fuer den Belag verwendet werden.

★ Fuer die Verzierung kann man die Nussecken auch in die Schokoglasur eintauchen statt sie damit zu bestreichen.

★ Verzierungsvariante: Nur die Ecken mit Schokoglasur bestreichen bzw. darin eintauchen.

97 Backen, Kuchen, Hefe

97.1 COLOMBA PASQUALE (OSTERTAUBE)

1 Hefewuerfel	1 EL Mehl
100 g Wasser	120 g Zucker
550 g Mehl; Typ 405	1 Schuss Salz
180 g Butter	1 Zitrone; die Schale
3 Eier; (180 g mit Schale)	
120 g Orangeat	

Hefewuerfel in Wasser auflösen, 10 Min. stehen lassen. Mehl in eine Schuessel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben. Mit etwas Mehl zu einem duennen Brei verruehren. 15 Min. stehen lassen.

Butter weich werden lassen. Eier (Gewicht korrigieren entweder durch Weg verquirlen. Orangeat mit 1 El Mehl ueberpudern. Alle Zutaten miteinander vermischen, zuerst mit einem Kochloeffel, dann von Hand gut durchkneten.

Arbeitsflaeche mit Mehl bestaeuben, Teig zu einer Kugel formen, diese in die Teigschuessel zurueckgeben und mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort zwei Stunden gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkne en und zu einer Kugel formen. Ein Viertel abtrennen, beiseite legen. Das grosse Teigstueck zu einem laenglichen Laib formen, auf ein gefettetes oder mit Backpapier bedecktes Blech legen. Aus dem kleineren Stueck zwei Kugeln drehen, die so an den Laib gelegt werden, dass es wie ein Vogel aussieht. Mit einem feuchten Tuch bedeckt 1/2 Std. gehen lassen.

Zwei Rosinen als Augen hineindruecken. "Tauben" mit Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel "Federn" in den Teig stechen. Bei 200 Grad ca. 25 Min. acken. Auf einem Gitter auskuehlen. Frisch servieren.

97.2 HESSISCHER RAHMKUCHEN

<i>FUER DEN TEIG</i>	1 Ei
500 g Mehl	150 g Butter
40 g Hefe	150 g Zucker
125 ml Milch	klein. Salz

FUER DEN BELAG

1 EL Zimt

1/2 l Saure Sahne

3 EL Zucker

Zutaten zu Hefeteig verarbeiten, auf gefettetem Backblech ausrollen und gehen lassen. Dann gleichmaessig mit saurer Sahne bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Bei 220 Grad ca. 20-30 Min backen.

98 Backen, Kuchen, Hefe, Apfel**98.1 HEFEKRANZ MIT APFELFUELLUNG**

500 g Mehl

40 g Frische Hefe

100 g Zucker

50 g Butter/Margarine

1/4 l Milch

1 Ei; getrennt

50 g Getrocknete Apfelringe

1 Glas Apfelkompott; 370 g Einwaage

1 EL Abgeriebene Zitronenschale

100 Gehackte Haselnuesse

100 g Aprikosenkonfituere

Mehl, Hefe, 75 g Zucker, weiches Fett, lauwarme Milch und Eigelb zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Apfelringe wuerfeln, mit Kompott, Zitronenschale, Nuessen, Eiweiss und 25 g Zucker vermengen, 20 Minuten ausquellen lassen.

Teig durchkneten, halbieren. Auf bemehlter Arbeitsflaeche zu zwei Rechtecken von 45x20 cm ausrollen. Apfelmasse darauf verteilen, einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Von den Laengsseiten her aufrollen. eine halbe Stunde gehen lassen und bei 180 Grad 30-40 Minuten ausbacken.

99 Backen, Kuchen, Hefe, Butter**99.1 LAENDLICHER BUTTERKUCHEN**

1 kg Mehl

80 g Hefe

1/2 l Lauwarme Milch

430 g Zucker

450 g Butter

1 Schuss Salz

2 Eier

2 EL Gemahlener Zimt

1/2 Tasse Zuckerwasser

Zwei Backbleche mit Fett bestreichen. Das Mehl in eine Schuessel sieben und eine Mulde hineindruecken. Die Hefe hineinbroeckeln und mit etwas Milch, etwas Zucker und ein

wenig Mehl zu einem Vorteig verruehren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. 200 g Butter schmelzen lassen, restliche Butter in den Kuehlschrank stellen.

125 g Zucker, das Salz, die Eier, die geschmolzene Butter und die restliche Milch zum Vorteig geben und alles mit dem gesamten Mehl zu einem Teig schlagen. Den Hefeteig 15 Min. gehen lassen.

Den restlichen Zucker mit dem Zimt mischen. Den Teig 1 cm dick ausrollen, auf die Backbleche legen und nochmals 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

In den Teig kleine Mulden druecken und die kalte Butter in Floeckchen hineinsetzen.

Die Butter dick mit Zimtzucker bestreuen. Den Kuchen auf der mittleren Schiebeleiste 25 Minuten backen.

Den noch heissen Kuchen mit dem Zuckerwasser besprengen. Erkalten lassen und in schmale Streifen schneiden.

100 Backen, Kuchen, Hefeteig

100.1 BIENENSTICH - 2

FUER DEN HEFETEIG

300 g Mehl
50 g Butter (weich)
50 g Zucker
1 Ei
20 g Hefe
125 ml Milch
1 Schuss Salz

FUER DEN BELAG

40 g Butter
50 g Honig

50 g Zucker

50 g Sahne

100 g Gehobelte Mandeln

FUER DIE FUELLUNG

250 ml Milch

50 g Zucker

20 g Vanillepuddingpulver

1 Vanilleschote

400 g Sahne, geschlagen

5 Blatt Gelatine

Fuer den Teig die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Butter, Zucker, Ei, Salz in eine Schuessel geben. Darueber die Milch mit der aufgelösten Hefe geben und alles solange intensiv kneten, bis ein glatter Teig entsteht, der sich gut vom Schuesselrand löst. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er um die Haelfte seines Volumens zugenommen hat.

Dann den Teig -zusammenschlagen-, noch einmal kurz ruhen lassen und dann so ausrollen, dass er in einen Ring (oder Springform) mit 26 cm Durchmesser passt.

Fuer den Belag Butter, Honig, Zucker und Sahne auf ca. 108 Grad erhitzen, so dass Zuckerfaeden entstehen. Mit der sog. Fingerprobe die Staerke des Fadens ueberpruefen. Dazu mit einem Holzloeffel etwas von der gekochten Masse herausnehmen. Mit Daumen- und Zeigefinger etwas Masse wegnehmen (die Finger zuvor in kaltes Wasser tauchen, damit sie nicht verbrennen). Durch Auf- und Abspreizen der Finger versucht man einen

Zuckerfaden zu bilden. Ergibt der Test zwischen den Fingern einen zusammenhaengenden Faden hat die Masse die richtige Konsistenz.

Unter die gekochte Masse dann die Mandeln ruehren. Diese noch warm auf dem ausgerollten Hefeteig verteilen. Den Teig dann weitere 20 Minuten gehen lassen und anschliessend, im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen, ca. 20 Minuten backen.

Fuer die Fuellung Milch, Zucker, Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Die Schote heraus nehmen und das Puddingpulver in die kochende Milch geben. Zu einer glatten Creme ruehren, diese auskuehlen lassen und durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Sahne schlagen. Gelatine mit Sahne und Creme vermischen und zu einer glatten Fuellung verarbeiten.

Den ausgekuehlten Boden halbieren, den Mandeldeckel in 12 Stuecke einteilen und vorschneiden. Auf dem unteren Boden die Fuellung verteilen, darauf den Deckel geben und den Kuchen mindestens 2 Stunden in den Kuehlschrank stellen.

100.2 BIENENSTICH ALT-WEIMAR

500 g Mehl
20 g Hefe
200 g Zucker
1/4 l Lauwarme Milch
2 Eier
150 g Butter
1 Schuss Salz

1 Becher Vanillinzucker
200 g Feine Mandelstifte
125 ml Sahne
Vanillepudding; aus 1 Paeckchen Puddingpulver

Das Mehl in eine Schuessel sieben und eine Mulde hineindruecken. Die Hefe hineinbroeckeln und mit etwas Zucker, Mehl und Milch zu einem Vorteig verruehren. 15 Min. gehen lassen. Die Eier, 50 g Zucker, 50 g Butter, restliche Milch und das Salz zum Vorteig geben. Alles mit dem gesamten Mehl zu einem Hefeteig verarbeiten. Den Teig weitere 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die restliche Butter mit dem restlichen Zucker, dem Vanillinzucker und den Mandelstiften bei mittlerer Hitze verruehren, bis der Zucker karamelisiert.

1-2 EL Milch untermischen und die Masse abkuehlen lassen. Den Teig ausrollen, auf das Backblech legen und mit der Mandelmasse bestreichen.

Den Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 30 Minuten backen.

Die Sahne steif schlagen und mit dem Vanillepudding mischen. Den erkalteten Kuchen in Vierecke schneiden, diese waagerecht halbieren, mit der Puddingcreme fuellen und wieder zusammensetzen.

100.3 BUTTERKUCHEN

1 Rezept Hefeteig
 Mehl; fuer die Arbeitsflaeche
 Butter; fuer das Blech
FUER DEN BELAG

125 g Butter
 250 g Zucker
 3 EL Milch
 150 g Mandelblaettchen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche kurz durchkneten, ausrollen und ein gebuttertes Blech damit auslegen. In den Hefeteig in Abstaenden kleine Vertiefungen eindruecken. Fuer den Belag Butter zerlassen, mit Zucker und Milch verruehren und auf den Teig streichen. Mit Mandelblaettchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 20-25 Minuten backen.

Mengenangabe: 24 Stuecke

100.4 BUTTERKUCHEN A LA MAMA - ALFREDISSIMO

FUER DEN TEIG

250 g Zucker
 250 g Mehl
 75 g Butter
 200 ml Sahne
 1 Becher Backpulver
 4 Eier

250 g Zucker
 100 g Gehobelte
 Mandeln oder
 Mandelblaetter
 100 g Gehackte Mandeln
 200 g Butter
 4 EL Milch

FUER DEN BELAG

Fuer den Teig: Die Zutaten fuer den Teig mit einem Elektromixer verruehren und diesen auf ein gefettetes (eventuell auch leicht gemehltes) Backblech verteilen und glattstreichen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Fuer den Belag: Waehrend des Backens den Belag anruehren. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker, den gehobelten und gehackten Mandeln, sowie der Milch vermischen.

Nach den 15 Minuten Backzeit den halb fertigen Teig aus dem Ofen nehmen und den Belag mit einem Teigschaber gleichmaessig darauf verteilen und fuer weitere 15 Minuten im Ofen backen lassen. Danach abkuehlen lassen und in Vierecke schneiden.

100.5 BUTTERKUCHEN MIT SCHMAND

600 g Mehl
 1 Wuerfel Frische Hefe
 200 ml Milch
 400 g Schmand
 140 g Zucker

1/2 TL Salz
 250 g Butter
 2 Eier
 1 Unbehandelte Zitrone
 Mehl fuer die Arbeitsflaeche

Fett fuer das Blech
1 Becher Vanillezucker

Mehl in eine grosse Schuessel geben. Hefe in die lauwarme Milch broeckeln, darin auflösen und zum Mehl geben. Zwei Essloeffel Schmand, 75 g Zucker, Salz, 100 g weiche Butterfloekchen, Eier und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone zugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handruehrers, danach mit den Haenden zu einem glatten Teig verkneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche kraeftig durchkneten, ausrollen und in die gefettete Fettpfanne des Backofens druecken. Mit dem Fingerknoechel Vertiefungen in den Teig druecken. Abgedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Restliche Butterfloekchen und restlichen Zucker auf den Teig geben. In den auf 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 vorgeheizten Backofen schieben und etwa zehn bis 15 Minuten backen. Restlichen Schmand, restliche abgeriebene Zitronenschale und Vanillezucker verruehren und auf den heissen Kuchen streichen.

Naehrwerte: pro Stueck ca. 205 Kalorien, 11 g Fett

Mengenangabe: 25 Stuecke

100.6 BUTTERSTREUSEL MIT SAUERKIRSCHEN

1 Rezept Hefeteig	1400 g Sauerkirschen (Glas)
Mehl; fuer Arbeitsflaeche	150 g Butter
Butter; fuer das Blech	150 g Zucker
<i>FUER DEN BELAG</i>	200 g Mehl
50 g Mandeln, gemahlen	1 TL Zimt

Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche kurz durchkneten, ausrollen und ein gebuttertes Blech damit auslegen und mit Mandeln bestreuen. Kirschen gut abtropfen lassen und auf den Teig verteilen. Fuer die Streusel Butter, Zucker, Mehl und Zimt verkneten und auf dem Teig broeseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 25 Minuten backen.

Mengenangabe: 24 Stuecke

100.7 PAPRIKAKUCHEN

<i>HEFETEIG</i>	1/2 TL Zucker
350 g Mehl (Type 550)	3 EL Olivenoel
1/2 Becher Hefe	1/2 TL Salz

Mehl zum Ausrollen und fuer das Blech
Fett fuer das Blech

BELAG

1300 g Bunte Paprikaschoten rot, gelb, gru-
en
3 EL Olivenoel
Salz und Pfeffer

100 g Schwarze Oliven event. ohne Stein
350 g Schmand
5 Eier
Geriebene Muskatnuss
1 Toepfchen Thymian
200 g Feta-Schafkaese

Fuer den Hefeteig: Das Mehl in eine Schuessel geben. In die Mitte eine Mulde druecken und die Hefe hineinbroeckeln. Zucker und etwa 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickfluessigen Teig verruehren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Olivenoel, Salz und etwa 75 bis 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles zunaechst mit den Knethaken des Handruehrers, dann mit den Haenden zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Fettpfanne des Backofens fetten und mit Mehl bestreuen. Teig auf wenig Mehl ausrollen und die Fettpfanne damit auslegen. Dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

Fuer den Belag: Die Paprikaschoten vierteln oder achteln, putzen und abspuelen. Portionsweise im heissen Oel anbraten und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Paprika und abgetropfte Oliven auf dem Hefeteig verteilen. Schmand, Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und gehackten Thymian verruehren und ueber die Paprikaschoten giessen. Den Schafkaese grob zerbroeckeln und darueberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 30 Minuten backen. Etwas abkuehlen lassen und in Stuecke schneiden.

Naehrwerte: pro Stueck ca. 195 Kalorien, 13 g Fett; 0,95 DM

Mengenangabe: 20 Stuecke

101 Backen, Kuchen, Hefeteig, Italien

101.1 PANETTONE

HEFETEIG

350 g Mehl
1 Becher Trockenhefe
100 g Zucker
1 Schuss Salz
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
2 Vanilleschoten; das Mark
100 g Butter oder Margarine
6 Eigelb

125 ml Lauwarmes Wasser
50 g Gehacktes Zitronat
50 g Korinthen
50 g Sultaninen

AUSSERDEM

Fett fuer die Form
15 g Zerlassene Butter

300 g Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillemark in einer Schuessel

vermischen. Das Fett in Floeckchen, Eigelb und lauwarmes Wasser dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 Minuten gehen lassen. Dann Zitronat, Korinthen und Sultaninen mit dem restlichen Mehl mischen und unter den Teig kneten. Nochmals zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.

Eine Panettone-Form oder einen hohen Topf (d=16cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Ist der Topf nicht hoch genug, das Backpapier breiter schneiden, so dass es ueber den Topfrand herausragt. Den Teig hineingeben, zudecken und so lange gehen lassen, bis der Teig mindestens 20 cm hoch ist.

Den Panettone oben kreuzweise einritzen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste backen. Nach 20 Minuten mit der zerlassenen Butter bestreichen. Wenn er an der Oberflaeche dunkel wird, mit Alufolie abdecken. In der Form etwas auskuehlen lassen, dann aus der Form nehmen und ganz abkuehlen lassen. Den Panettone in einer Blechdose aufbewahren.

Backzeit: 45-50 Minuten

Pro Stueck etwa 5 g E, 11 g F, 38 g KH, 283 kcal (1183 kJ)

Mengenangabe: 12 Stuecke

102 Backen, Kuchen, Hefeteig, Johannisbee

102.1 BLECHKUCHEN MIT ROTEN JOHANNISBEEREN

HEFETEIG

200 ml Milch
40 g Zucker
1 Wuerfel Frische Hefe
520 g Mehl
6 Eigelb (Kl. M)
Salz
1 Zitrone; die Schale
120 g Zimmerwarme Butter

Mehl zum Bearbeiten

BELAG

1 kg Rote Johannisbeeren
30 g Loeffelbiskuits
20 g Zucker

BAISERMASSE

340 g Zucker
5 Eiweiss (Kl. M)

1. Fuer den Hefeteig Milch mit dem Zucker erwaermen. Hefe in kleinen Stuecken darin auflösen und mit 150 g Mehl zu einem glatten Vorteig verruehren. Abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

2. Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, Eigelb, 1 Prise Salz, Zitronenschale und der Butter in einer Kuechenmaschine mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Hefeteig abgedeckt 40 Minuten gehen lassen.

3. Inzwischen die Johannisbeeren waschen und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Loeffelbiskuits mit der Kuchenrolle zerbroeseln. Die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen und mit dem Zucker vorsichtig mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsflaeche zusammenkneten und auf die Groesse des Backblechs ausrollen. Das Backblech mit dem Teig auslegen, den Teigrand dabei leicht andruecken. Den Hefeteig mit den Biskuitbroeseln bestreuen. Die Johannisbeeren gleichmaessig auf dem Hefeteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 20-25 Minuten bei 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen.

5. Inzwischen 300 g Zucker mit 100 ml Wasser etwa 10 Minuten sirupartig einkochen lassen (der Zuckersirup darf nicht braun werden und soll eine Temperatur von 122 Grad erreichen; wenn vorhanden, mit einem Zuckerthermometer pruefen). Eiweiss in einer Kuechenmaschine steif schlagen, dabei den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen. Dann vorsichtig unter Ruehren den Zuckersirup in einem duennen Strahl in das Eiweiss giessen. Den Eischnee 10-15 Minuten auf mittlerer Stufe weiterschlagen, bis er fast auf Zimmertemperatur abgekuehlt ist.

6. Den Johannisbeerkuchen aus dem Backofen nehmen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 8 fuellen und auf dem Kuchen gleichmaessig verteilen. Die Oberflaeche mit einer Palette glattstreichen. Mit einem Garnierkamm oder einer Gabel wellenfoermige Streifen ziehen. Im Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 170 Grad (Gas 1-2, Umluft 10 Minuten bei 160 Grad) weitere 10-15 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen und in Stuecke schneiden.

: Pro Stueck (bei 20 Stuecken) 6 g E, 8 gF, 46 g KH = 291 kcal (1220 kJ)

102.2 JOHANNISBEERKUCHEN MIT MARZIPAN-GUSS

TEIG

300 g Mehl
1 Wuerfel Frische Hefe
70 ml Milch
80 g Zucker
1 Schuss Salz
1 Ei
70 g Weiche Butter

100 g Zucker

2 Becher Vanillezucker

GUSS

250 g Marzipan-Rohmasse
400 g Schmand
2 Eigelb
1 Becher Vanillepuddingpulver
Mehl zum Kneten
Fett fuer das Blech
80 g Amaretti

BELAG

750 g Johannisbeeren; rot weiss und schwarz

Fuer den Teig das Mehl in eine Schuessel geben. Hefe in lauwarmer Milch auflösen und zusammen mit den restlichen Teigzutaten zum Mehl geben. Mit den Haenden zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.

Fuer den Belag die Johannisbeeren abspülen und von den Rispen streifen. Zucker und Vanillezucker mischen und ueber die Beeren geben. Fuer den Guss Marzipan in kleine Stuecke schneiden, mit Schmand, Eigelb und Vanillepuddingpulver verruehren.

Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsflaeche noch einmal kraeftig durchkneten, ausrollen und in die ausgefettete Fettpfanne des Backofens legen. (Dabei etwas Teig ueber den Rand haengen lassen.)

Zerkruemelte Amaretti auf den Boden geben. Johannisbeeren darauf verteilen und den Guss daruebergiessen. Ueberhaengenden Teigrand umklappen. Im auf 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten backen.

103 Backen, Kuchen, Hefeteig, Kirsche

103.1 KIRSCHKUCHEN VARIANTE

400 g Mehl	6 EL Milch
1 Becher Trockenhefe	Fett fuer die Form
100 g Zucker	500 g Sauerkirschen (eventuell entsteint)
2 Becher Vanillezucker	2 EL Pinienkerne
3 Eier	Hagelzucker zum Bestreuen
100 g Butter oder Margarine	

Mehl mit Trockenhefe, 75 g Zucker und Vanillezucker vermischen. Eier, fluessiges Fett und lauwarme Milch mit den Knethaken des Handruehers unterruehren.

Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten stehen lassen. In eine gefettete Form (28 cm Durchmesser) fuellen. Mit den Kirschen und Pinienkernen belegen. Mit restlichem Zucker bestreuen. Form in den Backofen schieben, auf 200 Grad (Gas Stufe 3) schalten und etwa 50 Minuten backen. Den Kuchen noch heiss mit Hagelzucker bestreuen.

Dazu: halbsteif geschlagene, eiskalte Sahne.

104 Backen, Kuchen, Hefeteig, Mohn

104.1 MOHNBABE - MOHNBKUCHEN NACH ONKEL ALFRED

500 g Mehl	500 g Mohn; in Mohnmuehle ganz fein frisch gemahlen
1 Becher Trockenhefe oder	150 g Rosinen
1 Wuerfel Frische Hefe	125 g Gehackte Mandeln
125 ml (250) Milch	3 Eier
100 g Zucker	200 g Zucker
1/2 TL Salz	125 g Fluessige Margarine; oder Butter
1 Ei	100 g Zitronat
3 Tropfen (-4) Zitronenoel	1/4 l (-1/2) warme Milch
<i>FUELLUNG</i>	

Fuer den Teig (alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben) das Mehl in eine Schuessel sieben und eine Mulde eindruecken. Die Hefe in die Mulde streuen oder broeckeln und mit der erwaermten Milch und einer Prise Zucker verruehren. Mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker, Salz, Ei und Zitronenoel dazugeben und verruehren, mit einem Teigknetter oder den Haenden zu einem glatten Teig verarbeiten und gruendlich kneten und schlagen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Fleck wieder 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Kastenform von etwa 35-36 cm Laenge mit Margarine austreichen.

In der Zwischenzeit die Fuelle vorbereiten: Alle Zutaten in eine Schuessel geben und vermischen, so dass eine geschmeidige Masse entsteht.

Ein grosses Brett mit Mehl bestaeuben. Den Teig in zwei Haelften teilen. Je eine Haelfte mit einem Nudelholz ganz duenn ausrollen. Die Haelfte der Mohnfuelle gleichmaessig auf dem Teig verstreichen. Den Teig von hinten nach vorne einrollen und in die Kastenform fallen lassen. Im heissen Ofen 45-50 Minuten backen, bis die Oberflaeche gut gebraeunt ist.

Schoen als Nachtsch mit einem guten Wein (z.B. trocken ausgebaute Riesling-Auslese von der Mosel).

Tips

Dieser schlesische Kuchen wird traditionell zu Weihnachten gebacken. Das Rezept stammt von Onkel Alfred (nicht Biolek, sondern Neumann, Baeckermeister in Potsdam).

Mohn wird im Herbst geerntet und schmeckt im Winter am besten.

Mengenangabe: 2 Kuchen

105 Backen, Kuchen, Hefeteig, Muerbeteig, Johannisb.

105.1 JOHANNISBEERKUCHEN MIT GRIESSBREI

1500 g Rote Johannisbeeren

GRIESSBREI

1 Vanilleschote

50 g Zucker

3/4 l Milch

50 g Griess

1 Eigelb

TEIG

375 g Mehl

30 g Hefe

30 g Zucker

100 ml Lauwarmes Wasser

1 Schuss Salz

1 Ei

2 EL Oel

Oel fuer das Blech

GUSS

150 g Creme fraiche

3 Eier

50 g Puderzucker

4 Becher Vanillinzucker

Zucker zum Bestreuen

Die Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen, von den Rispen abstreifen.

Fuer den Griessbrei die Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Vanilleschote, Vanillemark und Zucker in die Milch geben und zum Kochen bringen, die Vanilleschote herausnehmen. Den Griess einrieseln und 5 Minuten ausquellen lassen, dann das Eigelb unterruehren und auskuehlen lassen.

Fuer den Teig das Mehl in eine Schuessel geben, in die Mitte eine Mulde druecken und die Hefe hineinbroeckeln. Etwas Zucker ueber die Hefe streuen, das Wasser daruebergiessen und die Hefe darin auflösen. Salz, Ei, den restlichen Zucker und das Oel auf dem Mehrrand verteilen und alles von der Mitte aus mit den Knethaken des Handruehrers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat, etwa 30-40 Minuten.

Den Teig nochmals gut durchkneten, auf Saftpfannengroesse ausrollen und auf die geoelte Saftpfanne legen, dabei einen Rand hochziehen. Den Griessbrei daraufstreichen, die Johannisbeeren darauf verteilen. Craeme fraiche mit den Eiern, Puderzucker und Vanillinzucker gut verruehren und gleichmaessig auf die Beeren giessen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten backen. Dann mit Zucker bestreuen.

Backzeit: etwa 40 Minuten

Pro Stueck etwa 3 g E, 5 g F, 22 g KH, 155 kcal (649 kJ)

Mengenangabe: 25 Stuecke

106 Backen, Kuchen, Heidelbeer

106.1 HEIDELBEERTORTE

FUER DEN MUERBETEIG

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

1 Ei

FUER DIE FUELLUNG

750 g Frische Heidelbeeren; oder

TK-Heidelbeeren und 50 g Paniermehl

40 g Zucker

Zimt

FUER DIE CR+ME

1/4 l Milch

60 g Zucker

1 Vanilleschote; das Mark; o.

1 Becher Vanillezucker

3 Eigelb

4 Blatt Gelatine

300 g Geschlagene Sahne

Zutaten mit den Haenden zu einem Teig kneten, abkuehlen lassen. Einen kleinen Teil des Muerbeteiges beiseite legen, den Rest ausrollen. Den Boden einer 26 cm Durchmesser grossen Springform mit dem Teig auslegen. Im Backofen bei 200 Grad anbacken bis der Teig goldgelb ist. Den Rand der Form mit dem restlichen Muerbeteig umstellen und Form abkuehlen lassen. Danach die Heidelbeeren mit Zucker und Zimt auf dem Boden verteilen. Im Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen bis der Rand goldgelb ist. Wieder

auskuehlen lassen.

Die Creme: Die Eigelbe erhitzen, kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen und die in kaltes Wasser eingeweichte und dann ausgedrueckte Gelatine hineinruehren. Erkalten lassen. Die geschlagene Sahne vorsichtig untarruehren, auf den Heidelbeeren verteilen und kaltstellen. Tip: Wenn man ein Eigelb mehr nimmt und die Gelatine und die Sahne weglaesst, erhaelt man ein gutes Vanillecremeeis.

107 Backen, Kuchen, Heidelbeere

107.1 HEIDELBEERKUCHEN

300 g Mehl	60 g Butter; zerlassen
1/2 Becher Hefe	750 g Heidelbeeren
Zucker; (1)	600 g Creme fraiche
Milch	5 Ei; (2)
60 g Zucker; (2)	125 g Zucker; (3)
125 ml Milch; lauwarm	1 Zitrone; die abgeriebene Schale
1 Ei; (1)	

Mehl in eine Schuessel geben, eine Vertiefung hineindruecken, Hefe hineinbroeckeln. Mit etwas Zucker (1) und Milch verruehren, bis sich die Hefe aufluest.

Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Zucker (2), lauwarme Milch, Ei (1) und zerlassene Butter mit dem Ruehrgeraet verkneten. bis sich der Teig vom Rand loest.

Zugedeckt 20 Min. gehen lassen. Backblech einfetten, mit Backpapier auslegen. Hefeteig duenn darauf ausrollen.

Heidelbeeren abtropfen lassen. Creme fraiche, Eier (2), Zucker (3), abgeriebene Zitronenschale verquirlen, auf den Teig giessen, mit den Beeren bestreuen. Im Backofen bei 180 oC 40 Min. backen.

108 Backen, Kuchen, Heidelbeere, Muerbeteig

108.1 BLAUBEERTORTE

500 g Blaubeeren	1 Portion Muerbeteig; nach Wahl
2 EL Zucker	
2 Becher Roter Tortenguss	

Waschen Sie die Blaubeeren und entfernen Sie evtl. noch vorhandene Stiele. Dann zuckern Sie die Beeren und stellen sie fuer eine Nacht in den Kuehlschrank.

Bereiten Sie den Muerbeteig nach dem Grundrezept zu und backen Sie ihn in einer

Springform 24 cm. Lassen Sie den Boden auskuehlen.

Den ausgekuehlten Boden legen Sie auf eine Kuchenplatte und umschliessen ihn mit dem Rand der Springform.

Lassen Sie die Blaubeeren in einem Sieb abtropfen und fangen den Saft auf. Die abgetropften Beeren verteilen Sie gleichmaessig auf dem Tortenboden. Aus dem Saft der Beeren und Zugabe von Wasser stellen Sie den Tortenguss nach Vorschrift her und geben ihn anschliessend ueber die Blaubeeren. Dann muss die Torte noch auskuehlen, bevor Sie den Ring entfernen koennen.

109 Backen, Kuchen, Himbeer, Biskuit

109.1 HIMBEER-SCHMAND-TORTE

BISKUITBODEN

4 Eier
125 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
150 g Mehl
1 TL Backpulver; flach

100 g Puderzucker; gesiebt mit
3 Becher Vanillezucker; vermischt
1/4 l Sahne
1 Becher Sahnesteif
1 Becher Vanille-Creme; (Fertigprodukt)
300 g TK Himbeeren
Tortenguss (rot)

CREME

3 Becher Schmand

Eigelb mit 4-5 Essloeffel warmem Wasser schaumig schlagen. Eiweiss steif schlagen, Zucker untarruehren. Alle Zutaten vermengen, in eine 26er Springform geben und bei 200 Grad ca 30 Minuten backen.

Schmand mit der Zuckermischung verruehren, Sahne steif schlagen und zur Creme geben, zuletzt Vanillecremepulver unterheben.

Den Biskuitboden einmal durchschneiden und die 1. Schicht in die Springform legen. Die gesamte Creme darauf verteilen. Mit dem 2. Boden bedecken. Himbeeren auf den obersten Boden geben. Tortenguss darueber verteilen. Im Kuehlschrank fest werden lassen.

110 Backen, Kuchen, Himbeer, Pfirsich

110.1 PFIRSICH-HIMBEER-KUCHEN

200 g Mehl
200 g Butter
175 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
3 Eier (getrennt)

250 g Magerquark
3 TL Backpulver
1 Zitrone, den Saft davon
2 Zitronen, die abger. Schale
Fett fuers Blech

6 Pfirsiche (ca. 750 g)
400 g Himbeeren

1 Becher Klarer Tortenguss

Die Butter oder Margarine, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Nacheinander Eigelb, das mit Backpulver gemischte Mehl, 100 g Quark, Zitronensaft und -schale dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Das steif geschlagene Eiweiss unterheben. Ein Mini-Blech (32 x 25 cm) dünn mit Fett bestreichen, den Teig auf das Blech streichen. Auf der 2. Einschubleiste von unten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 20-25 Minuten backen (Gas 3, Umluft 15 Minuten bei 180 Grad). Auskühlen lassen.

Dann den restlichen Quark auf den Kuchen streichen. Die Pfirsiche haeuten, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Abwechselnd mit den Himbeeren auf den Quark legen. Die Früchte mit dem Tortenguss ueberziehen.

pro Stueck ca. 333 kcal

Mengenangabe: 12 Stuecke

111 Backen, Kuchen, Himbeere

111.1 BISQUITBODEN MIT HIMBEEREN

BODEN

2 Eier

80 g Zucker

1 Becher Vanillezucker

100 g Mehl

1/2 Becher Weinstein-Backpulver (aus dem Reformhaus)

klein. Wasser

klein. Butter (zum Einfetten der Tortenbodenform)

BELAG

750 g Frische Himbeeren

1 Becher Tortenguss*

Eiweiss und Eigelb voneinander trennen. Das Eigelb mit dem Zucker, dem Vanillezucker und etwas Wasser schaumig rühren. Nun das Mehl und das Backpulver dazugeben. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Bisquitteig in eine mit Butter gefettete Tortenbodenform geben und je nach Backofen bei 180 - 200 Grad ca. 20 - 30 Minuten goldbraun backen (Heissluft: 150 Grad, ca. 30 Min.). Backofen nicht vorheizen! Den abgekuehlten Tortenboden auf eine Tortenplatte stuelpen und mit den frischen Himbeeren belegen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit Wasser und Zucker kalt anruehren und unter staendigem Ruehren aufkochen. Dann mit einem grossen Loeffel gleichmaessig ueber die Himbeeren verteilen.

*oder Himbeergelee, wie im Rezept von Johann Lafer, "WEISSE ZIMTCREME MIT HIMBEERGELEE"

111.2 CHEESECAKE MIT HIMBEEREN UND PUFFREIS

HIMBEERGELEE

450 g Frische Himbeeren
 100 g Puderzucker
 400 g Aufgetaute TK-Himbeeren
 3 Blatt Weisse Gelatine eingeweicht

175 g Schlagsahne
 2 Eiweiss
 2 EL Zucker; gehaeuft

QUARKMASSE

250 g Quark (20 % Fett)
 100 g Creme fraiche
 1 Zitrone; den Saft
 1 Orange; die Schale
 4 TL Orangenlikoer

AUSSERDEM

3 EL Zucker
 4 Puffreiswaffeln von 9 cm Reformhaus,
 Kaufhaus,
 Oekoladen
 Minzeblaettchen, zum Garnieren

1. Frische Himbeeren mit 20 g Puderzucker locker mischen und beiseite stellen.
 2. TK-Beeren mit dem restlichen Puderzucker im Mixer grob puerieren, in ein feines Sieb geben, Saft auffangen. Himbeermasse nicht druecken, nur abtropfen lassen, dann wegwerfen. 2 EL Saft zum Betrauefeln abnehmen und beiseite stellen.
 3. 2-3 EL Himbeersaft erhitzen, 3 Blatt Gelatine ausdruecken und darin auflösen. Die Mischung zurueck zum uebrigen Saft giessen und verruehren, beiseite stellen.
 4. Quark, Creme fraeche, Zitronensaft und Orangenschale miteinander glatt ruehren. Likoer erwärmen, Gelatine darin auflösen und unter den Quark ruehren. Sahne schlagen und locker unterziehen.
 5. Eiweiss mit 1 EL Zucker halb steif schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee steif und glaenzend ist. Unter die Quarkmasse ziehen.
 6. Zucker mit etwas Wasser in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Puffreiswaffeln 2-3-mal darin wenden, auf einen Rost legen und abkuehlen lassen. Waffeln in etwa 3 cm hohe Metallringe setzen (siehe Tipp) und mit der Haelfte der Quarkcreme bedecken. Das Himbeergelee darauf verteilen und die restliche Quarkcreme einfuellen. Die Oberflaechen glatt verstreichen und die Cheesecakes 11?2 Stunden gut durchkuehlen lassen.
 7. Vor dem Servieren die Metallringe entfernen, die Quarkcreme mit den frischen Himbeeren belegen und mit dem uebrigen Himbeersaft betrauefeln. Mit Minzeblaettchen und evtl. zusaetzlich mit etwas steif geschlagener Sahne garnieren.
- Tipp: Statt professioneller Konditormetallringe kann man auch aus extrastarker Alufolie entsprechende Ringe formen und mit Heftklammern im passenden Umfang um die Puffreisscheiben fixieren.

Mengenangabe: 4 Personen

112 Backen, Kuchen, Honig

112.1 HONIGRUEHRKUCHEN

250 g Butter	<i>FUER DIE FORM</i>
100 g Zucker	Butter
150 g Waldhonig	Mehl
4 Eier	Semmelbroeseln
250 g Weizenvollkornmehl; oder Weizen-	<i>ZUM GARNIEREN</i>
mehl Type 405	50 g Honig
1/2 Becher Backpulver	1 EL Rum
1 Becher Vanillezucker	100 g Mandeln, gehobelt; geroestet
1/2 TL Zimt (gemahlen)	

Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Honig und Eier hinzufügen und verrühren. Weizenvollkornmehl mit dem Backpulver und dem Zimt vermischen und nach und nach dazugeben. Das Ganze zu einer glatten Masse verarbeiten.

Eine Gugelhupfform ausbuttern und mit Mehl und Semmelbroeseln ausstreuen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, leicht stauchen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Den Gugelhupf aus der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Für die Glasur etwas Honig mit Rum erwärmen und den Gugelhupf damit bestreichen.

Mit geroesteten Mandelblättchen bestreuen und anrichten.

UNSER TIP: Je nach Pflanzenangebot und Witterung gibt es eine Vielzahl von Honigsorten, die sich in Geschmack, Farbe und Konsistenz unterscheiden. Vielblütenhonig ist Honig mit der Bezeichnung: Blütenhonig, Sommertracht, Frühtracht, Wald- und Wiesentauhonig. Sortenhonig ist Rapshonig, KleeHonig, Obstblütenhonig, Löwenzahnhonig, Lindenhonig, Heidehonig, Akazienhonig, Edelkastanienhonig, Tannenhonig und Waldhonig.

Mengenangabe: 6 Portionen

112.2 ORIENTALISCHER HONIGKUCHEN

75 g Butter	80 g Zucker
3 Eier	80 g Honig
125 g Zucker	2 EL Sahne
1 Becher Vanillezucker	150 g Mandelblättchen
3 EL Sahne	1 TL Zimt
150 g Mehl	1 Schuss Gemahlene Nelken
1/2 Becher Backpulver	1 Orange; abgeriebene Schale
100 g Butter	

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier und Zucker schaumig rühren, dann Butter und Sahne langsam unter die Masse rühren, anschließend ebenso Mehl und Backpulver unterrühren.

Teig in gefettete Springform füllen und 10 min. backen.

Währenddessen die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Zucker, Honig, Sahne, Mandeln, Zimt und Orangenschale unterrühren und alles unter Rühren einmal aufkochen lassen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Masse darauf streichen und nochmals 15 min. backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

113 Backen, Kuchen, Honig, Arabien

113.1 ARABISCHER HONIGKUCHEN

FUER DEN TEIG

75 g Margarine

3 Eier

125 g Zucker

1 Becher Vanillezucker

3 EL Sahne

150 g Mehl

1/2 Becher Backpulver

Margarine fuer die Form

100 g Margarine

80 g Zucker

80 g Ho

Nig

2 EL Sahne

150 g Mandelblaettchen

1/2 TL Gemahlener Zimt

Abgeriebene

1/2 Orange; die Schale

FUER DEN BELAG

Springform 28 cm Durchmesser mit Margarine austreichen.

Den Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen. Die Margarine schmelzen. Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Die abgekuehlte Margarine unterrühren.

Mehl und Backpulver darueber sieben und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform fuellen und glattstreichen. Auf der zweiten Leiste von unten fuer 10 bis 12 Minuten bei ca. 175 Grad backen.

Margarine in einem Topf zerlassen, Zucker, Honig, Sahne, Mandelblaettchen, Zimt und Orangenschale zugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Fuellung darauf streichen. Danach noch einmal fuer weitere 10 bis 12 Minuten backen.

Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen.

114 Backen, Kuchen, Honig, Haferflocke, Kirsche

114.1 HONIGKUCHEN

40 g Rosinen	150 g Haferflocken; z.B. blueten- zarte Ko-
50 g Orangeat und Zitronat kleingewuerfelt	ellnflocken
1 TL -Mehl; (1) zum Bestaeuben	1 Becher Backpulver
200 g Mehl; (2)	1/4 TL Zimt
3 Eier; getrennt	1/4 TL Gem. Piment
50 g Butter	1 Schuss Gem. Nelken
60 g Zucker	1 Schuss Salz
1 Unbehandelte Zitrone; die Schale davon	<i>ZUM VERZIEREN</i>
200 g Honig	100 g Mandelkerne; ganz, abgezogen
4 TL Pulverkaffee AUFGELOEST IN	100 g Rote Belegkirschen
1/2 Tasse heisses Wasser	

Rosinen und Orangeat in eine Tasse geben, mit Mehl (1) bestaeuben und vermischen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig ruehren.

Zitronenschale, Honig und Kaffee unter staendigem Ruehren zufuegen. Mehl (2), Haferflocken, Backpulver, Zimt, Piment, Nelken und Salz vermengen, nach und nach untermuehren. Eiweiss steif schlagen, zusammen mit der Rosinen-Orangeat-Mischung unter den Teig heben.

Ein tiefes Backblech gut einfetten, mit Haferflocken ausstreuen. Den Teig einfuellen, glattstreichen, mit ganzen (abgezogenen) Mandeln und Kirschen belegen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste bei 190 oC ca. 40 Min. backen. Nach dem Abkuehlen in Stuecke schneiden.

Pro Portion 380 kcal/1588 kJ

115 Backen, Kuchen, Irland

115.1 BUTTERGEBAECK

400 ml Mehl	15 g Butter
1 Schuss Backpulver	200 ml Milch; ca.
2 TL Zucker	

Fetten Sie eine runde Kuchenform aus. Sieben Sie Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schuessel, geben Sie die Butter dazu und ruehren Sie genug Milch ein bis Sie einen weichen, klebrigen Teig haben.

Legen Sie den Teig auf eine mit Mehl bestreute Oberflaeche und kneten Sie ihn leicht bis er weich ist. Pressen Sie den Teig zu einer Dicke von ca. 2 1/2 cm und legen Sie ihn in die vorbereitete Form. Bepinseln Sie den Teig mit etwas Milch.

Backen Sie ihn in einem sehr heissen Ofen fuer ca. 15 Minuten.

Variationen

Es gibt eine Menge herzhaft und susses Variationen. Hier sind ein paar zur Auswahl.

Rosinen und Aprikosen

Geben Sie zwei Teeloeffel Rosinen und 1/4 Tasse kleingehackte getrocknete Aprikosen zu den trockenen Zutaten..

Kraeuter

Geben Sie 1 1/2 Teeloeffel gehackte, frische Petersilie und 1 1/2 Teeloeffel gehackten frischen Schnittlauch, 2 Teeloeffel gehackten frischen Dill und 1 Teeloeffel gehacktes frisches Basilikum zu den trockenen Zutaten.

Schinken und Kaese

Geben Sie 1/3 Tasse gemahlenen Parmesan eine halbe Tasse gemahlenen herzhaften Kaese und 4 Scheiben freingehackten Schinken zu den trockenen Zutaten.

116 Backen, Kuchen, Joghurt

116.1 ALLGAEUER JOGHURTBEERENTORTE

5 Eier

3 EL Wasser

150 g Zucker

1 Becher Vanillezucker

150 g Weizenmehl

50 g Speisestaerke

1 TL Backpulver

FUELLUNG

800 g Naturjoghurt

1 Becher Vanillezucker

100 g Zucker

400 g Sahne

10 Blatt Weisse Gelatine

2 EL Rum

Schwarzer Johannisbeerlikoer

600 g Beeren der Saison; wie Erdbeeren, Himbeeren,

Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren

2 EL Mandeln, gehobelt

ZUM VERZIEREN

1 EL Pistazien, gehackt

Fuer den Biskuitboden Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver vermischen, sieben und unter die Masse ziehen. In eine Springform fuellen, bei 200 Grad im vorgeheizten Rohr etwa 20-25 Min. goldgelb backen. Auskuehlen lassen und in der Mitte teilen.

Joghurt mit Vanillezucker und dem Zucker verruehren. Eingeweichte Gelatine ausdruecken, auflösen, mit etwas Rum verruehren und unter die Joghurtmasse geben.

Steifgeschlagene Sahne unterheben, sobald der Joghurt zu gelieren beginnt. Zum Schluss noch die geputzten Beeren locker untermengen.

In eine Springform einen Biskuitboden einsetzen, mit schwarzem Johannisbeerlikoer betraefeln, dann die Haelfte der Joghurtmasse einfuellen, glattstreichen und den zweiten Biskuitboden, ebenfalls mit Johannisbeerlikoer betraefelt, daraufsetzen.

Nun die restliche Joghurtmasse darauf, glattstreichen und im Kuehlschrank 4 bis 5 Stunden, am besten ueber Nacht, gut durchkuehlen lassen.

Mit etwas geschlagener Sahne, einigen frischen Beeren ausgarnieren, mit gehobelten

Mandeln und gehackten Pistazien verzieren.

117 Backen, Kuchen, Joghurt, Rhabarber

117.1 JOGHURTTORTE AUF RHABARBERKOMPOTT

BISKUITBODEN

90 g Zucker
90 g Zucker
3 Eier
50 g Speisestaerke
40 g Mehl
1/2 Zitrone; die Schale
50 g Butter
300 g Rhabarber
1/4 l Weisswein

100 g Zucker
1 Stueck Zimt
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

JOGHURTCREME

200 g Joghurt
100 g Schmand
75 g Puderzucker, gesiebt
1 Limone; die Schale
5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

weicht

250 g Geschlagene Sahne
6 Blatt Zitronenmelisse feine Streifen
100 g Schlagsahne
50 g Mandelblaetter, geroestet
1/4 l Weisswein
100 g Zucker
1 Stueck Zimt
4 Blatt Gelatine

RHABARBERKOMPOTT

600 g Rhabarber
50 g Honig
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
100 ml Weisswein
1 Limone; die Schale
200 g Erdbeeren
2 EL Pistazienkerne

Zucker und Eier ueber dem Wasserbad schaumig schlagen, danach kalt schlagen. Speisestaerke und Mehl ueber die Eimasse sieben und unterheben. Zitronenschale und zum Schluss die fluessige Butter einruehren. Die Biskuitmasse in einen Tortenreifen von 28 cm Durchmesser fuellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12- 15 Minuten backen. Auskuehlen lassen.

Den geputzten Rhabarber in kleine Stuecke schneiden, mit Weisswein, Zucker und Zimt ziehen lassen. In ein Sieb giessen und den heraustropfenden Saft in einem Gefaess auffangen.

Diesen klaren Rhabarbersaft mit der eingeweichten und ausgedrueckten Gelatine verruehren. Das Gefaess auf Eiswuerfel stellen, bis das Gelee zu kaltem Wasser stocken beginnt.

Joghurt mit Schmand und dem Puderzucker verruehren, abgeriebene Limonenschale (ersatzweise Zitronenschale) dazugeben. Die in Wasser eingeweichte und ausgedrueckte Gelatine in einem Topf auf dem Herd aufoesen. Etwas von der Joghurtmasse in die Gelatine geben, verruehren und dann erst unter die restliche Joghurtmasse ruehren (so zieht die Gelatine keine Faeden in der kalten Masse). Zum Schluss die geschlagene Sahne

unterheben.

Die Joghurtcreme auf den gebackenen Biskuit fuellen, fest werden lassen und dann das Rhabarbergelee daraufgiessen. Die geschnittene Zitronenmelisse auf das noch nicht ganz feste Gelee streuen und im Kuehlschrank stocken lassen. Die Torte dann am Rand mit Schlagsahne bestreichen und mit den Mandelblaettern verzieren.

Rhabarberkompott: Den gewaschenen und geschaelten Rhabarber vierteln, in 4 cm lange Stuecke schneiden. Den Honig in einem Topf aufoesen, Zimtstange und Vanilleschote dazugeben, mit Weisswein abloeschen und die Limonenschale hineinreiben. Die Rhabarberstuecke darin bissfest garen. Abkuehlen lassen und dann die geschnittenen Erdbeeren und die Pistazienkerne dazugeben und gut verruehren.

Mengenangabe: 4 Portionen

118 Backen, Kuchen, Johannisb.

118.1 JOHANNISBEERSCHNITTEN

6 Eier; getrennt

150 g Zucker

1 EL Mehl

180 g Haselnuesse; gemahlen

1 EL Semmelbroesel

225 ml Schwarze Johannisbeer- Marmelade

Schokoladenglasur

Haselnuesse; zum Garnieren

Eiweiss zu Schnee schlagen. Dotter mit Zucker, gemahlenen Nuessen, Mehl und Semmelbroeseln mischen, unter den Eischnee heben. Gleichmaessig auf einem gefetteten Blech verteilen, bei 180 oC 10-15 Min. backen.

Nach dem Abkuehlen halbieren, eine Haelfte mit Marmelade, die andere mit der geschmolzenen Glasur bepinseln, aufeinandersetzen und mit Nuessen garnieren.

119 Backen, Kuchen, Johannisb., Marzipan

119.1 HEFEKRANZ MIT MARZIPAN-JOHANNISBEERFUELLUNG

250 g Mehl

100 g Zucker

1 Schuss Salz

1/2 Becher Trockenhefe

100 ml Lauwarme Milch

100 g Butter

2 Eier

500 g Rote Johannisbeeren

200 g Marzipanrohmasse

Mehl; fuer die Arbeitsflaeche

100 g Mandeln, gehobelt

1 Eigelb

3 EL Puderzucker

1 1/2 TL Zitronensaft

Mehl mit einem Drittel des Zuckers, Salz, Trockenhefe mischen, Milch, die Hälfte des Butters und die Hälfte der Eier zugeben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen. Marzipan in Floeckchen teilen.

Den restlichen Zucker, restliche Eier und restliches Fett zugeben, verquirlen. Den Teig kräftig durchkneten und zu einem Rechteck von 40x50 cm ausrollen. Marzipan auf den Teig streichen, erst Mandeln, dann Johannisbeeren draufstreuen.

Teig aufrollen, zu einem Ring schliessen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, 10 Min. gehen lassen. Eigelb mit Wasser verrühren. Hefekranz mit einem Messer einschneiden, mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, damit den abgekühlten Kuchen verzieren.

Pro Stück ca. 353 kcal/1476 kJ.

Mengenangabe: 12 Stücke

120 Backen, Kuchen, Johannisbee

120.1 JOHANNISBEERTORTE

BISKUIT

4 Eigelb (Kl. L)

75 g Zucker

75 g Mehl

3 Eiweiss (Kl. L)

Fett für das Blech

Zucker zum Bestreuen

125 g Weisse Kuvertüre

350 g Vollmilchjoghurt

3 Eiweiss (Kl. L)

50 g Zucker

CASSIS-GELEE

3 Blatt Rote Gelatine

125 ml Cassis

150 g Rote Johannisbeeren

FUELLUNG

350 g Rote Johannisbeeren

4 Blatt Weisse Gelatine

1. Eigelb und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers in etwa 7 Minuten schaumig-weiss schlagen. Das Mehl darafsieben, aber noch nicht unterarbeiten. Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl mit 1/4 des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren, restlichen Eischnee behutsam unterheben. Auf ein mit gefettetem Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ca. 40x30 cm) und im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad (Gas 4-5, Umluft 5-6 Minuten bei 215 Grad) 7 Minuten backen.

2. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auf eine mit Zucker bestreute Arbeitsfläche stuerzen. Papier mit etwas Wasser einpinseln und nach 2 Minuten vorsichtig abziehen. Einen Boden von 20 cm Ø ausstechen. 2 Streifen von je 4 cm Breite und 30 cm Länge ausschneiden. Boden in eine Springform (20 cm Ø) legen und die Streifen mit der gebraunten Seite nach innen um den Rand legen

3. Beeren von den Rispen zupfen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Gelatine kalt einweichen. Kuvertüre hacken, im heissen Wasserbad schmelzen. Mit Joghurt glattrühren.

4. Eiweiss mit dem Zucker zu Schnee mit weichen Spitzen schlagen. Tropfnasse Gelatine in einem Topf bei milder Hitze schmelzen, mit 3 El der Joghurtmasse glattruehren, unter die restliche Joghurtmasse heben. Die Beeren auf die Joghurtmasse geben, mit dem Eischnee behutsam unterheben. Mousse in die Springform fuellen. Mit Klarsichtfolie bedeckt mindestens 5 Stunden, besser ueber Nacht, im Kuehlschrank fest werden lassen.
5. Die rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Cassis mit 50 ml Wasser aufkochen, vom Herd nehmen. Gelatine ausdruecken und darin auflösen. Zur Seite stellen. Johannisbeeren von den Rispen zupfen, kalt abspuelen und gut abtropfen lassen. In zwei Reihen um den Rand der Torte legen, dabei leicht in die Mousse druecken. Das abgekuehlte, aber noch fluessige Gelee in die Mitte streichen. Torte 1 Stunde kalt stellen.

Mengenangabe: 10 Stuecke

121 Backen, Kuchen, Kaese

121.1 APRIKOSEN-KAESEKUCHEN

250 ml Milch	80 ml Schlagsahne
60 g Zucker	160 g Puderzucker
30 g Frische Hefe	1/2 Zitrone; die Schale
500 g Mehl	1 EL Speisestaerke
150 g Zimmerwarme Butter	1 kg Aprikosen
Salz	30 g Loeffelbiskuits
3 Eier (Kl. M)	Fett fuer die Form
2 Eigelb (Kl. M)	Mehl zum Bearbeiten
500 g Magerquark	
1 Vanilleschote	

1. Die Milch erwaermen, den Zucker und die Hefe unter Ruehren darin auflösen. Mit einem Schneebeesen 150 g gesiebtes Mehl unterruehren und zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Vorteig mit dem restlichen gesiebten Mehl, Butter, Salz, 1 Ei und 1 Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Sahne leicht anschlagen, aber nicht steif schlagen. Den Quark mit Sahne, 140 g Puderzucker, den restlichen Eiern, dem restlichen Eigelb, Vanillemark, Zitronenschale und Speisestaerke verruehren und kalt stellen.
3. Fuer den Belag die Aprikosen in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, abschrecken und haeuten. Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Die Loeffelbiskuits grob zerbrechen.
4. Den Boden einer Tarte- oder Springform (30 cm Durchmesser, 5 cm hoher Rand) leicht einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsflaeche zusammenkneten und auf 35 cm Durchmesser ausrollen. Die Form mit dem Teig auslegen,

dabei den Rand fest andruecken.

5. Die Quarkmasse hineinfuellen und mit den Biskuitbroeseln bestreuen. Die Aprikosenhälften gleichmässig mit der gewölbten Seite nach oben darauflegen und mit 10 g Puderzucker bestreuen.

6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten zunächst 30 Minuten bei 170 Grad, dann weitere 20 Minuten bei 160 Grad backen (Gas 1-2, Umluft 25 Minuten bei 160 Grad, dann weitere 20 Minuten bei 150 Grad). Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Vorm Servieren mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

121.2 CHEESECAKE (USA)

9 Stueck Zwieback

40 g Butter

135 g Zucker

500 g Philadelphia-Frischkäese

1 TL Geriebene Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

5 Eier

Zwieback zu Broeseln verarbeiten (in ein sauberes Geschirrtuch einschlagen und mit dem Teigroller zerdrücken), mit 2 gestrichenen Esslöffeln Zucker und der Butter mischen und so lange zwischen den Handflächen verreiben, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben. Die Zwiebackmasse mit einem Esslöffel in die sehr gut gefettete Springform zu einem glatten Boden fest eindrücken.

Den Philadelphia zerdrücken und glattrühren, nach und nach restlichen Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Eigelb zugeben und cremig rühren. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Käsecreme auf den Eischnee geben und mit dem Schneebesen lose unterziehen. Die Masse sofort auf den Zwieback füllen und bei 150 Grad 75 Minuten backen. Die Mitte des fertigen Kuchens muss elastisch und fest sein. Den Kuchen nach dem Backen 10 Minuten abkühlen lassen, dann Rand der Springform lockern. Erst nach 3 Stunden Ruhezeit servieren.

Infos/Geschichte:

Käsekuchen war schon den alten Griechen bekannt. Vor einigen Jahrzehnten entdeckten ihn die Amerikaner neu, etwa zur gleichen Zeit wie die Pizza. Seitdem ist der Cheesecake zwar zu einer Art Nationalgebäck geworden, aber es gibt nach der Überzeugung von Fachleuten "mehr Theorien über den Käsekuchen als Leute, die ihn zu backen verstehen". Das vorstehende Originalrezept ist jahrzehntlang erprobt. Es funktioniert aber nur, wenn jede Mengenangabe und jedes Verarbeitungsdetail peinlich genau beachtet wird. Wer das tut, wird von dem Ergebnis begeistert sein.

121.3 DOPPELTER KÄSEKUCHEN

150 g Zwieback	1 EL Mehl
150 g Butter/Margarine	1 TL Backpulver
110 g Zucker	1 Dos. Aprikosen (850 ml EW)
2 Eier (Kl. M)	6 Blatt Weisse Gelatine
1 Zitrone; die Schale	150 g Zitronengelee z.B. Chivers
4 EL Zitronensaft	400 ml Schlagsahne
1 Vanilleschote; das Mark	2 EL Pistazien; grob gehackt
1 kg Magerquark	
250 g Schmand	

1. Zwieback in einer Kuechenmaschine fein mahlen oder fein reiben. 100 g Fett zerlassen, mit 30 g Zucker unterkneten. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) druecken.
2. 50 g Fett zerlassen. Eier, Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, Vanillemark und 80 g Zucker sehr cremig ruehren. 500 g Quark, 150 g Schmand, Mehl und Backpulver kurz unterruehren, das fluessige Fett vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Boden streichen. Im heissen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 40 Min. backen (Gas 2- 3, Umluft 160 Grad). In der Form abkuehlen lassen.
3. Aprikosen abgiessen, ein paar zum Garnieren beiseite legen, die restlichen auf den Kuchen setzen.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 500 g Quark, 100 g Schmand, Zitronengelee und 2 EL Zitronensaft verruehren. Gelatine ausdruecken, lauwarm auflösen und unterruehren. Masse kalt stellen. 200 ml Sahne steif schlagen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, die Sahne unterheben und Masse auf die Aprikosen streichen. Mindestens 4 Std. kalt stellen.
5. Vor dem Servieren 200 ml Sahne steif schlagen. Die Torte aus der Form loesen und den Rand mit der Sahne bestreichen. Mit den uebrigen in Spalten geschnittenen Aprikosen und den Pistazien garnieren.

NAEHRWERTE:

Fett in g: 23, Kohlenhydrate in g: 34, kcal: 407

121.4 EXOTISCHER KAESEKUCHEN

TEIG

120 g Speisestaerke
 200 g Mehl
 75 g Puderzucker
 1 Limette; die Schale
 3 EL Limettensaft
 1 Ei (Kl. M)
 Salz
 160 g Weiche Butter oder Margarine

Mehl und Fett zum Bearbeiten

FUELLUNG

400 ml Ungesuesste Kokosmilch (Dose)
 30 g Speisestaerke
 5 EL Kokoslikoer
 6 Eier (Kl. M, getrennt)
 100 g Zucker
 1 kg Magerquark
 30 g Hartweizengriess

30 g Mehl	1 Mango
2 Limetten; die Schale	2 Kiwi
5 EL Limettensaft	1 Granatapfel
Salz	150 g Zitronengelee
<i>BELAG</i>	3 EL Maracujasirup
2 EL Kokosraspel	6 Kapstachelbeeren

1. Staerke und Mehl in eine Schuessel sieben. Puderzucker, Limettenschale und -saft, Ei, 1 Prise Salz und das Fett zugeben und alles mit den Knethaken des Handruehrers zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

2. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Flaechе auf 28 cm Durchmesser ausrollen, auf den Boden einer gefetteten Springform(28 cm Durchmesser) legen, mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im heissen Ofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der untersten Einschubleiste 10 Minuten vorbacken, dann abkuehlen lassen.

3. Fuer die Fuellung Kokosmilch aufkochen, Staerke und Kokoslikoer verruehren, in die Kokosmilch ruehren und erneut gut aufkochen lassen, in eine Schuessel fuellen und etwas abkuehlen lassen. Uebrigen Teig zu einem Streifen von 42x12 cm ausrollen, laengs halbieren und an den Rand der Springform druecken.

4. Eigelb und 50 g Zucker sehr cremig ruehren, Quark, Griess, Mehl, Limettenschale und -saft und den Kokospudding unterruehren. Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich geloest hat. Unter die Quarkmasse heben. In die Springform fuellen und wie oben beschrieben 1 Stunde, 15 Minuten weiterbacken. Dabei nach 30 Minuten den Kuchen zwischen Teig und Kaesemasse etwas einschneiden, damit die Masse gleichmaessig aufgeht. Evtl. nach 45 Minuten abdecken. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen nachziehen lassen, dann vollstaendig abkuehlen lassen (der Kuchen sinkt in der Mitte etwas ein).

5. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett anroesten. Mango schaelen, in duenne Spalten schneiden. Kiwis schaelen, in Scheiben schneiden. Granatapfel vierteln und die Kerne herausloesen. Obst in die Mulde legen. Gelee und Sirup 30 Sekunden kochen, das Obst damit glasieren. Kapstachelbeeren aus den Huelsen loesen, den Kuchen damit garnieren und mit Kokos bestreuen.

NAEHRWERTE:

Fett in g: 24, Kohlenhydrate in g: 60, kcal: 523, kJ: 2191

121.5 GEBACKENER FRISCHKAESEKUCHEN

<i>FUER DEN MUERBTEIG</i>	125 g Butter
250 g Mehl	<i>FUER DEN BELAG</i>
1 Schuss Salz	500 g Frischkaese, 30% Fett in Tr.
60 g Zucker	1/2 l Saure Sahne
1 Ei	3 Eigelb

40 g Zucker	1 Schuss Salz
40 g Magermilchpulver	6 Eiweiss
40 g Mehl	170 g Zucker
1/2 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale davon	AUSSERDEM
1/2 Vanilleschote; das ausgekratzte Mark davon	Fett; fuer die Form

Aus den angegebenen Zutaten rasch einen Muerbeteig kneten und mit Folie umhuellet kalt stellen.

Frischkaese, saure Sahne, Eigelb, Zucker, Magermilchpulver, Mehl, Zitronenschale, Vanillemark und Salz gruendlich miteinander verruehren. Eiweiss steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und zu einem cremigen Schnee schlagen.

Den Backofen auf 200 oC vorheizen. Den Muerbeteig ausrollen und Boden und Rand einer Springform von 26 cm Durchmesser auskleiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und 10 min. blind backen. Den Backofen auf 160 oC zurueckstellen. Eischnee locker und gleichmaessig unter Kaesecreme ziehen. Masse auf Teig verteilen, Oberflaeche glattstreichen. Ca. 90 min. backen.

Tips:

Kaesefuellung nach 15 min. Backzeit mit Messer am Rand einschneiden, damit Oberflaeche keine Risse bekommt.

Gebackenen Kuchen vor dem Anschneiden gut auskuehlen lassen.

Frischkaese gibt es als Doppelrahmstufe zwischen 60 und 85 % Fett in Tr. Der schlanken Linie zuliebe wird das Angebot an fettaermeren Frischkaesen immer groesser. Fuer diesen Kuchen sollte der Fettgehalt nicht ueber 40 % in Tr. liegen.

Getraenkeempfehlung: Tasse Kaffee oder Tee

121.6 GEBACKENER KAESEKUCHEN

125 g Margarine	5 EL Griess
250 g Zucker	1 Schuss Salz
3 Eier; je nach Groesse event. mehr	1 kg Mager- oder Sahnequark man kann anteilig auch
1 Becher Vanille-Zucker	etwas Mascarpone hinzufuegen
1 Becher Backpulver	
1 Becher Vanille-Pudding, zum Kochen	
1/2 Zitrone; als Saft	

In einer hohen Ruehrschuessel Margarine, Zucker und Eier mit dem Mixer oder der Kuechenmaschine verquirlen.

Nach und nach Vanillezucker, Zitronensaft, Backpulver, Vanille- Pudding, den Griess und eine Prise Salz hinzufuegen und gut verruehren. Zum Schluss den Quark unterheben und den Teig nochmals kraeftig durchmischen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glattstreichen.

In den gut vorgeheizten Backofen geben und bei 200 Grad 1 Stunde lang backen. Danach kontrollieren: der "Deckel" sollte gut gebräunt sein. Temperatur auf 150 Grad zurückstellen. Den Kaesekuchen noch weitere 30 Minuten garen. Ofen ausschalten und noch 10 Minuten ziehen lassen.

Den fertigen Kuchen über Nacht an einem nicht zu kühlen Ort ruhen lassen. Am nächsten Tag mit Hilfe eines Tellers stürzen und gut gekühlt servieren.

121.7 KAESE-KRUEMEL-KUCHEN

FUER DIE STREUSEL

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Becher Vanillin-Zucker
1/2 Becher Backpulver
1 Eigelb
1 Zitrone; den Saft
125 g Butter/Margarine

FUER DIE FUELLUNG

5 Eier Grösse M
125 g Butter/Margarine
250 g Zucker
1 Becher Vanillin-Zucker
1 Zitrone; den Saft
750 g Magerquark
50 g Griess
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Backpulver mischen. Eigelb und Zitronensaft zufügen. Fett schmelzen und langsam zugießen. Dabei alles mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Abkühlen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung Eier trennen. Fett, Zucker und Vanillin- Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelb und Griess unterrühren. Eiweiss sehr steif schlagen, mit einem Schneebesen unter die Quarkmasse heben.

3. Eine Springform 26 cm Durchmesser fetten. Die Hälfte der Streusel auf dem Formboden verteilen und etwas andrücken. Die Quarkmasse darauf glattstreichen. Restliche Streusel darauf verteilen.

4. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200 Grad/Umluft: 180 Grad/ Gas: Stufe 3 ca. 70 Minuten backen. Nach ca. 45 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

: Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden. : Pro Portion ca. 350 kcal, : 40 g Eiweiss, 16 g Fett, 11 g Kohlenhydrate

Mengenangabe: 16 Stücke

121.8 KAESEKUCHEN A LA STRUMPF

125 g Butter	1 Schuss Backpulver
3 Eier	175 g Griess
250 g Zucker	Puderzucker; zum Bestaeuben
1/2 Unbeh. Zitrone; die abgeriebene Schale	
500 g Schichtkaese oder Magerquark	

Butter, Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Kaese oder Quark durch ein Sieb passieren, mit Backpulver und Griess zur Buttermasse geben und gruendlich verruehren. Eiweiss zu Schnee schlagen und leicht unter den Teig ziehen. Springform fetten, Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad eine Stunde backen. Nach dem Abkuehlen mit Puderzucker bestaeuben. Springform oeffnen, aber erst nach 1/2 Stunde entfernen.

121.9 KAESETORTE AUS DEM TAUNUS

<i>MUERBETEIG</i>	750 g Schichtkaese
200 g Mehl	80 g Zucker
80 g Zucker	4 Eier; getrennt
1 EL Rahm	Zitronenschale
1 Ei	80 g Korinthen
140 g Butter	300 g Milch
1 EL Arrak	30 g Mehl
Zitronenschale	1 EL Butter

FUELLUNG

Aus den Teigzutaten einen Muerbeteig ruehren. Teig in Springform geben. Milch mit Mehl und Butter aufkochen, kaltstellen, dann alle Zutaten der Fuellung ausser Eischnee und Korinthen mischen und durch ein Sieb streichen. Eischnee und Korinthen zugeben und auf dem Teig verteilen. 30 Minuten bei 200 oC backen, am Rand einschneiden, 15 Minuten backen, abkuehlen und nochmals 15 Minuten backen.

122 Backen, Kuchen, Kaese, Aprikose, Mohn

122.1 APRIKOSEN-MOHN-KAESEKUCHEN

<i>FUER DEN HEFETEIG</i>	100 g Butter
500 g Mehl	2 Eier (Groesse M)
2 EL Zucker	2 Becher Vanillinzucker
1 Wuerfel Hefe (42 g)	Salz
150 ml Milch	<i>FUER DEN BELAG</i>

2 Becher Mohnback; Fertigprodukt a 250 g	500 ml Fluessigkeit
2 EL Marillenlikoer	1/2 Zitrone; Saft und Schale
100 g Sultaninen	1000 g Aprikosen-Haelften (Dose) (Ab-
100 g Butter	tropfgewicht)
4 Eier (Grosesse M)	AUSSERDEM
750 g Quark (20 %)	Fett fuers Blech
250 ml Kefir	Puderzucker
250 g Zucker	
2 Becher Vanille-Puddingpulver; fuer je	

Mehl in eine Schuessel geben, Mulde in die Mitte druecken. 1 TL Zucker und die zerbroeckelte Hefe mit etwas lauwarmer Milch verruehren, in die Mulde geben. Mit Mehl bestaeuben, 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Uebrigen Zucker, weiche Butter, Eier, uebrige Milch, Vanillinzucker und 1 Prise Salz unterkneten. Teig erneut gehen lassen.

Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Mohn-Masse mit Likoer und Sultaninen verruehren. Butter schmelzen, etwas abkuehlen lassen. Eier trennen. Quark mit Kefir, Zucker, Butter, Puddingpulver, Eigelben, Zitronensaft und -schale glatt ruehren. Aprikosen abgiessen, abtropfen lassen.

Backblech fetten. Hefeteig ausrollen, Blech damit auskleiden. Mohncreme darauf verteilen. Aprikosen darauf setzen. Eiweisse steif schlagen, unter die Quarkcreme ziehen, alles auf die Fruechte streichen.

Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 60 Minuten backen. Mit Puderzucker bestaeuben. Vorbereitungszeit 45 Minuten, Backzeit 60 Minuten

123 Backen, Kuchen, Kaese, Biskuit

123.1 BLITZ-KAESETORTE

120 g Loeffelbiskuit	1 Vanillezucker
75 g Butter	2 EL Zitronensaft
1 Becher Goetterspeise Zitrone	500 g Steifgeschlagene Schlagsahne
200 ml Wasser	60 g Loeffelbiskuit
200 g Frischkaese	
125 g Zucker	

Fuer den Teig die Loeffelbiskuit in eine Plstiktuede geben, die Tuete schliessen und die Loeffelbiskuits mit dem Nudelholz oder den Haenden zerkruemeln. Die Kruemel in eine Schuessel geben und mit der zerlassenen Butter gut verruehren. Diese Masse gleichmaessig auf dem Boden einer Springform verteilen und gut andruecken.

Fuer die Fuellung die Goetterspeise nach Packungsvorschrift mit weinger Wasser anruehren, aufoesen und etwas abkuehlen lassen. Den Frischkaese mit Zucker, Vanillezucker

und Zitronensaft verruehren. Die abgekuehlte Goetterspeise untarruehren und wenn die Fuellung etwas dicklich wird, die steifgeschlagene Sahne unterheben und die Masse auf dem Boden verteilen und glattstreichen.

Nach Belieben mit den zerkruemelten Loeffelbiskuit bestreuen. Bis zum Verzehr kaltstellen.

Tip: Da sich der Boden schlecht aus der Form loest, empfehle ich eine Backform mit schnittfestem Boden, z.B. von Kaiser.

124 Backen, Kuchen, Kaese, Diabetes

124.1 DIAET-KAESEKUCHEN FUER DIABETIKER

5 Eier; getrennt	1 Schuss Salz
100 g Margarine	1000 g Magerquark
3 TL Fluessiger Suesstoff	Obst als Belag
3 TL Speisestaerke	Mandeln oder Nuesse zum Bestreuen
3 EL Griess	
2 TL Backpulver	

Eiweiss steif schlagen, Margarine und Eigelb mit dem Suesstoff schaumig ruehren. Speisestaerke, Griess, Backpulver und Salz beigeben und noch einmal ruehren. Jetzt den Quark gut untarruehren, zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiss unterheben. Eine Backform (Springform) mit Backpapier auslegen, den Teig einfuellen und mit Obst, Nuessen oder Mandeln belegen. Im Elektroherd bei 175 Grad 1 Stunde backen.

125 Backen, Kuchen, Kaese, Einfach

125.1 APRIKOSEN-KAESEKUCHEN MIT ERDBEERPUEREE

300 g Mehl	500 g Magerquark
1 Eigelb (Kl. M)	110 g Zucker
Salz	30 g Speisestaerke
160 g Puderzucker	1 TL Backpulver
200 g Kalte Butter	3 EL Aprikosenkonfituere
Mehl zum Bearbeiten	750 g Erdbeeren
6 groß. Aprikosen (a 100 g)	4 EL Mandellikoer
4 Eier (Kl. M)	

1. Das Mehl auf die Arbeitsflaeche schuetten, in die Mitte eine Mulde druecken. Eigelb, 2 El Eiswasser und 1 Prise Salz hineingeben. 100 g Puderzucker darueber sieben. Die Butter

in Floeckchen auf dem Rand verteilen.

2. Von der Mitte aus alles zu einem glatten Teig verkneten und 15 Minuten kalt stellen. Die Arbeitsflaeche duenn mit Mehl bestaeuben und den Teig darauf zu einem Kreis von 36 cm Durchmesser ausrollen. In eine Tarteform (32 cm Durchmesser) legen, den Teigrand hochziehen und dicht nebeneinander einschneiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und weitere 15 Minuten kalt stellen. Dann mit Pergamentpapier auslegen und mit den Huelsenfruechten bedecken.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten vorbacken. Den Boden auf ein Kuchengitter stellen und das Papier mit den Huelsenfruechten abnehmen. Die Hitze auf 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) herunterschalten.

4. Die Aprikosen halbieren, entsteinen, blanchieren, abschrecken und haeuten. 3 Eier trennen. Den Quark mit dem Eigelb und dem ganzen Ei, 70 g Zucker, der Staerke und dem Backpulver verruehren. Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Teig giessen und glatt streichen, die Aprikosen hineinsetzen.

5. Auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen. Dann mit dem Rost auf den Backofenboden stellen und weitere 5 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen.

6. Die Konfituere erhitzen und durch ein Sieb streichen, die Aprikosen damit glasieren und mit 10 g Puderzucker bestaeuben. Fuer die Sauce die Erdbeeren putzen, mit dem restlichen Puderzucker und dem Mandellikoer puerieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Sauce zum Kuchen servieren.

NAEHRWERTE: 17 g Fett, 58 g KH, 449 kcal, 1881 kJ

126 Backen, Kuchen, Kaese, Himbeer, Kokosnuss

126.1 HIMBEER-KOKOS-KAESEKUCHEN

FUER DEN MUERBETEIG

250 g Mehl
1 Schuss Backpulver
125 g Butter
65 g Zucker
1 Schuss Salz
1 Ei (Groesse M)

200 g Creme fraiche
2 Becher Vanillinzucker
330 ml Dose Kokoscreme, gesuesst
4 EL Speisestaerke
100 g Zucker
250 g Tiefkuehl-Himbeeren

FUER DEN BELAG

4 Eier (Groesse M)
750 g Magerquark

AUSSERDEM

Fett fuer die Form
Puderzucker

Mehl und Backpulver mischen, mit Butterfloeckchen, Zucker, Salz und Ei verkneten. Teig 30 Minuten kalt stellen.

Fuer den Belag die Eier trennen. Quark mit Creme fraiche, Vanillinzucker, Eigelben, Kokoscreme und Speisestaerke glatt ruehren. Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Springform (D=26 cm) einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Flaeche etwas groesser als die Form etwa 3 mm dick ausrollen. Form mit dem Teig auskleiden. Die Eiweisse steif schlagen. Den Zucker zugeben, nochmals 4-5 Minuten weiterschlagen. Zusammen mit den noch gefrorenen Himbeeren vorsichtig unter die Quark-Masse heben und auf dem Muerbeteigboden verstreichen. Kuchen im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 60-70 Minuten goldgelb backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestaeuben. Vorbereitungszeit 35 Minuten, Backzeit 65 Minuten

Mengenangabe: 16 Stuecke

127 Backen, Kuchen, Kaese, Himbeere, Einfach

127.1 HIMBEER-LIMETTEN-CHEESECAKE

600 g Himbeeren	600 g Frischkaese
1 EL Zitronensaft	150 g Saure Sahne
25 g Puderzucker	100 g Zucker
1 Limette	4 Eier (Kl. L)
225 g Kokoszwieback	1 EL Mehl
75 g Butter oder Margarine	

1. 400 g Himbeeren mit dem Zitronensaft, 2 El Wasser und dem Puderzucker aufkochen und 1 Minute kochen. Himbeeren puerieren, durch ein Sieb streichen und das Pueree bei mittlerer Hitze unter haeufigem Ruehren auf 100 ml einkochen. Pueree vollstaendig abkuehlen lassen. Die Limette heiss abspuelen. Die Schale duenn abreiben, Saft auspressen, Saft und Schale verruehren.
2. Den Zwieback in einer Kuechenmaschine fein zerkleinern. Die Butter schmelzen und unter die Broesel mischen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Broeselmischung gleichmaessig auf dem Boden verteilen und 2 cm am Rand andruecken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kuehlschrank stellen.
3. Frischkaese und saure Sahne mit dem Zucker in einer Kuechenmaschine glattruehren, nacheinander die Eier untarruehren. Mehl in die Kaesemasse sieben und untarruehren. ½ der Kaesemasse mit dem Himbeerpueree verruehren und auf den vorbereiteten Boden geben. Restliche Masse mit der Limettenmischung verruehren und langsam auf die Himbeermasse giessen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 150 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 150 Grad (Umluft 140 Grad) reduzieren und den Kuchen weitere 30 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auf einem Gitter vollstaendig auskuehlen lassen. Dann im Kuehlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5. Mit einem spitzen Messer am Rand der Form entlangfahren, um den Kuchen zu loesen. Springform entfernen, Kuchen mit den restlichen Himbeeren garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 45 Minuten (plus Kuehlzeiten) : Pro Stueck (bei 14 Stuecken)

9 g E, 23 g F, 24 g KH = 340 kcal

BROESEL-VARIATIONEN

Dieser amerikanische Kaesekuchen schmeckt am besten, wenn er eiskalt aus dem Kuehlschrank kommt. Statt der Kokoszwieback-Broesel koennen Sie auch Broesel von Hauszwieback, Butterkeksen oder Loeffelbiskuits verwenden.

128 Backen, Kuchen, Kaese, Kirsche

128.1 FEINER KIRSCH-KAESE-KUCHEN

50 g Puderzucker	aus dem Glas
160 g Zucker	100 g Haselnuesse; gemahlen
150 g Margarine	500 g Linsen; zum Blindbacken
250 g Mehl	450 g Feines Duo
1 Schuss Salz	Unbeh. Zitrone; die abger. Schale
5 Eier	Puderzucker; zum Bestaeuben
1 EL Speisestaerke	
500 g Kirschen; ersatzweise Sauer- kirschen	

Puderzucker, 125 g kalte Margarine, Mehl, Salz und ein Ei rasch zu einem Muerbeteig verkneten. In Folie wickeln und 30 min kaltstellen.

Kirschen waschen und entsteinen oder abtropfen lassen und in den Haselnuessen waelzen. Teig ausrollen, den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform damit auslegen, einen Rand hochziehen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Den Teig mit Backpapier belegen, mit Linsen beschweren und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 15 min blindbacken. Herausnehmen, Linsen entfernen und Backofen auf 175 Grad (Gas Stufe 2) herunterschalten.

Restliche Eier trennen. Restliche Margarine und 80 g Zucker cremig ruehren, nach und nach erst Eigelbe unterruehren und dann Feines Duo, Speisestaerke und Zitronenschale. Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterziehen.

Kirschen auf dem Muerbeteig verteilen, Masse darueber geben und glattstreichen. Ca. 55 min goldbraun backen. Abkuehlen lassen und mit Puderzucker bestaeubt servieren.

Mengenangabe: 12 Stuecke

128.2 KIRSCH-KAESEKUCHEN

FUER DEN HEFETEIG

300 g Mehl
 1 W?rfel Hefe (42 g)
 100 ml Lauwarme Milch
 60 g Zucker
 Salz
 1 Ei (Groesse M)
 2 EL Butter
 1 Becher Vanillinzucker

FUER DEN BELAG

700 g Glas Sauerkirschen

6 Eier (Groesse M)

250 g Zucker
 500 g Mascarpone
 1250 g Magerquark
 2 Becher Griess-Puddingpulver; fuer je 500
 ml Fluessigkeit
 2 EL Kakaopulver

AUSSERDEM

Fett fuers Blech
 Puderzucker

Mehl in eine Schuessel geben, eine Mulde ins Mehl druecken. Hefe hineinbroeckeln, mit 2 EL Milch und 1 TL Zucker verruehren. Etwas Mehl ueberstaeuben, Vorteig 15 Minuten gehen lassen. Uebrigen Zucker, restliche Milch, 1 Prise Salz, Ei, Butter und Vanillinzucker unterkneten. Teig an warmem Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Kirschen abtropfen lassen. Eier trennen. Eigelbe mit 150 g Zucker und Mascarpone aufschlagen. Quark und Puddingpulver untermischen. Eiweisse steif schlagen, uebrigen Zucker zugeben und nochmals etwa 4 Minuten weiterschlagen. Eiweisse unter die Kaese-Masse heben.

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Etwa 1/3 der Masse abnehmen, den Kakao untermischen. Kirschen unter die helle Masse heben. Ein tiefes Blech fetten, mit Mehl bestaeuben. Hefeteig auf dem Backblech ausrollen, Raender hochziehen. Dunkle Kaese-Masse auf dem Teig verteilen. Helle Kaese-Masse darueber streichen. Mit einer Gabel vorsichtig marmorieren.

Bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestaeuben.
 Vorbereitungszeit 45 Minuten, Backzeit: 50 Minuten : Pro Stueck 325 kcal/1370 kJ

129 Backen, Kuchen, Kaese, Nuss, Frucht

129.1 KAESE-KOENIGSKUECHLEIN

500 g Blaetterteig

FUER DIE FUELLUNG

4 Eiweiss
 80 g Zucker
 50 g Butter
 80 g Schnittkaese

50 g Walnuesse; geroestet

50 g Kandierte Kirschen
 50 g Rosinen
 110 g Mehl
 100 g Aprikosen-Konfituere
 50 g Mandelstifte

Den Blaetterteig duenn ausrollen und kalt ausgespuelt, konische Formen von 8 cm Durchmesser damit auskleiden. Den restlichen Teig in schmale Streifen schneiden.

Fuer die Fuellung Eiweiss und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Backofen auf 180 oC vorheizen.

Die Butter cremig rühren. Kaese reiben oder in kleine Wuerfel schneiden, Walnuesse und Kirschen grob backen und mit den Rosinen und dem Mehl unter die cremige Butter rühren.

Zum Schluss den steifgeschlagenen Schnee unterziehen und in die Masse in Foermchen fuellen. Die Oberflaeche gitterfoermig mit Blaetterteigstreifen belegen.

Im Backofen 18 bis 20 min. backen. Die Aprikosen-Konfituere erhitzen, die Kuechlein damit aprikotieren und mit den Mandelstiften bestreuen.

Getraenkeempfehlung:

Dieses ungewoehnliche Kaesegericht verlangt nach einem besonderen Wein, etwa einer Beerenauslese. Sonst ist eigentlich nur noch weisser Traubensaft dazu empfehlenswert.

130 Backen, Kuchen, Karambole

130.1 KARAMBOLENKUCHEN

Fett fuers Blech	250 g Mehl
200 g Weiche Butter oder Margarine	125 g Gemahlene Nuesse
100 g Zucker	1/2 Becher Backpulver
1 TL Vanillezucker	800 g Reife Karambolen
1 Schuss Salz	2 EL Honig
1/2 Zitrone; die Schale	100 g Schlagsahne
1 TL Anissamen	
3 groß. Eier	

Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handruehrgeraet hellgelb und schaumig rühren. Erst Salz, Zitronenschale und Anis, dann die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Nuesse und Backpulver mischen und dazugeben. Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen. Karambolen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und schuppenfoermig auf den Teig legen. Honig mit Sahne unter Rühren leicht erwärmen. Den Kuchen damit bestreichen, in den kalten Backofen schieben und bei 180 Grad 35 bis 40 Minuten backen. Tipp:

Maessig suess, gewuerzt mit Anis und Nuessen, passt dieser Kuchen zu kraeftigem Tee so gut wie zu Wein. Die Karambolen sollen schoen reif mit braunen Spitzen sein.

Mengenangabe: 16 Stuecke

131 Backen, Kuchen, Karotte

131.1 KAROTTEN-TORTE

ZUTATEN F-R DEN TEIG

5 Eigelb
 300 g Zucker
 1 Becher Vanillezucker
 1/2 Flaeschchen Zitronen-Aroma
 250 g Geriebene Karotten
 150 g Mehl
 2 TL Backpulver
 150 g Geriebene Mandeln

150 g Geriebene Haselnuesse
 5 Eiweiss

ZUTATEN F-R DIE CREME

100 g Frischkaese
 30 g Butter
 1 Becher Vanillezucker
 250 g Zucker

Eigelb schaumig schlagen, 200 g Zucker, Vanillezucker, Zitronen- Aroma, Karotten, das gesiebte Mehl mit dem Backpulver sowie Haselnuesse und Mandeln einruehren. Eiweiss mit 100 g Zucker steifschlagen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform fuellen (26 cm Durchmesser) und bei 180 Grad 45 bis 50 Minuten backen.

Frischkaese, Butter und Vanillezucker cremig ruehren. Den Zucker zugeben und ruehren, bis eine glatte Creme entsteht. Die abgekuehlte Torte damit ueberziehen.

131.2 MOEHREN-MANDEL-KUCHEN

300 g Moehren
 4 Eier
 200 g Zucker
 1 TL Zitronenschale
 250 g Gemahlene Mandeln
 1 EL Mehl

1/2 TL Backpulver
 Fett fuer die Form
 50 g Pinienkerne
 30 g Puderzucker

Die Moehren putzen und fein raspeln. Das Eiweiss sehr fest schlagen. Eigelb Zucker und Zitronenschale cremig ruehren. Moehren, Mandeln, Mehl und Backpulver gruendlich unterruehren, dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Eine flache Backform fetten, die Masse einfuellen und mit Pinienkernen Bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste Von unten 45 Minuten backen. (Gas 2-3, Umluft 45 Minuten bei 180 Grad). 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen schoen Saftig wird. Den Kuchen abkuehlen lassen, stuerzen und mit Puderzucker bestreuen. dazu Passt eiskalte Schlagsahne

132 Backen, Kuchen, Karotte, Schweiz**132.1 MOEHRENKUCHEN (RUEBLICAKE)**

350 g Mehl
 1 Becher Backpulver
 300 g Zucker
 klein. Zimt
 2 Schuss Nelkenpulver
 1 Schuss Salz

250 g Moehren; fein geraffelt
 1 Zitrone; den Saft
 250 g Geriebene Mandeln
 4 Eier
 200 g Butter/Margarine; fluessig

Mehl und Backpulver sieben, restliche Zutaten nach und nach unterruehren Form: 30 cm Kastenform Backzeit ca. 80 Min. bei 180 Grad (vorgeheizt) Unbedingt Garprobe machen!! Soweit ich weiss, ist es in Deutschland noch nicht verbreitet, der Kuchen schmeckt aber wirklich koestlich

133 Backen, Kuchen, Karotte, Zwieback

133.1 MOEHREN-ZWIEBACK TORTE

12 Scheib. Zwieback
 5 Eier
 250 g Zucker
 250 g Haselnuesse
 250 g Moehren

1 Zitrone; Saft u. Schale
 3 TL Backpulver
 200 g Kuvertuere

Zwieback zerkruemeln, Eigelb und Zucker schaumig ruehren, Nuesse, Backpulver, Moehren, Zwiebackkruemel, Zitronensaft und - Schale beimischen. Eiweiss zu Schnee schlagen, das Eigelb unterheben. Den Teig in gefettete Form geben. Bei 175-195 Grad ca.1 Stunde backen. Mit Kuvertuere ueberziehen und z.B. mit Marzipan-moehren verzieren.

134 Backen, Kuchen, Kartoffel

134.1 CAROLAS KARTOFFELTORTE

400 g Kartoffeln; vorwiegend festkochen, geschaelt, gekocht und zerdrueckt
 150 g Haselnuesse; fein gerieben
 50 g Mandeln oder Walnuesse; fein gerieben
 5 EL Griess
 5 Eigelb
 225 g Zucker

3 EL Milch
 2 EL Rum oder Kirschnaps
 1 Zitrone; Saft und Schale
 3 TL Backpulver
 5 Eiweiss
 Butter und Semmelbroesel zum Einfetten
ZUM FUELLEN UND GARNIEREN
 200 ml Orangen-Marmelade

12 Nuesse oder Mandeln
8 Cocktailkirschen; in Haelften geschnitten

Puderzucker

Eigelb, Milch, Rum und Zucker gut verruehren. Saft und Schale der Zitrone hinzufuegen. Kartoffeln, Nuesse, Griess und Backpulver dazugeben und gut verruehren. Eiweiss fest schlagen und vorsichtig unterziehen. Springform einfetten und mit Semmelbroesel bestreuen. Masse in Kuchenform fuellen und in vorgeheizten Ofen schieben. 45 Minuten bei 180 Grad backen lassen. Herausnehmen, und kuehl stellen. Kurz vor dem Servieren mit einem grossen Messer quer durchschneiden und mit Orangen-Marmelade fuellen. Auch die Seiten und die Oberflaeche bestreichen. Mit Puderzucker bestreuen und mit Nuessen und Cocktailkirschen garnieren.

Tip: Die Torte eignet sich vorzueglich zum Einfrieren, allerdings ohne Fuellung und Garnitur. Sie ist eingefroren ca. 3 Monate haltbar.

134.2 FEINE KARTOFFELTORTE

500 g Gekochte Kartoffeln; vom Vortag	1 Schuss Salz
7 Eier; getrennt	GLASUR
350 g Zucker	200 g Puderzucker
3 EL Speisestaerke	3 EL Wasser
125 g Zitronat; fein gehackt	2 TL Zitronensaft
125 g Orangeat; fein gehackt	1 TL Zimt
1/2 TL Zimt	12 Marzipankartoffeln
5 EL Weisswein	Einige Melisse- oder Minzeblaettchen
80 g Semmelbroesel	

1. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse druecken. Eigelb mit Zucker cremig ruehren. Speisestaerke, Zitronat, Orangeat, Zimt und die mit Wein befeuchteten Semmelbroesel unterruehren. Eiweiss mit Salz steif schlagen und mit der Kartoffelmasse unter die Eimasse ziehen, Teig in eine gefettete Springform 26 cm fuellen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 75 Min. backen. Torte aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

2. Aus gesiebttem Puderzucker, Wasser und Zitronensaft eine Glasur anruehren und die Torte damit ueberziehen. Wenn die Glasur fest geworden ist, die Torte mit Zimt bepudern und mit Marzipankartoffeln und Melisse- oder Minzeblaettchen dekorieren.

Mengenangabe: 16 Stuecke

134.3 KARTOFFELKUCHEN A LA TANTE FRIEDA

125 g Kartoffeln; gekocht und gerieben	4 Eiweiss
125 g Zucker	1 Schuss Zimt
4 Eigelb	1/4 l Schlagsahne zum Verzieren
50 g Geriebene Mandeln	Borkenschokolade; zum Verzieren
50 g Geriebenes Zitronat	

Kartoffeln, Zucker und Eigelb von Hand eine halbe Stunde lang rühren, dann die geriebenen Mandeln und das Zitronat dazugeben. Anschliessend den gesteiften Eischnee mit einer Prise Zimt vorsichtig unter die Teigmasse heben. Alles in eine ausgefettete Backform (26 cm) geben und bei 180 bis 200 Grad 35 Minuten backen. Während des Backens den Ofen nicht öffnen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, kann er mit Schlagsahne verziert werden (schoen glattstreichen).

Auf die Sahne zerbroeckelte Borkenschokolade oder Schokostreusel streuen.

134.4 KRUMMBIEREKUCHE (KARTOFFELKUCHEN) MIT HASELNUESSEN

375 g Kalte, gekochte Kartoffeln	1 Unbehandelte Zitrone
125 g Haselnusskerne; gemahlen	2 EL Butter
3 Eier	2 EL Paniermehl
250 g Zucker	<i>GUSS</i>
100 g Mehl	200 g Puderzucker
1 TL Backpulver	1 Eiweiss
1 Schuss Nelken; gemahlen	1 TL Zitronensaft
1 TL Zimt	1 EL Arrak
75 g Zitronat; in Wuerfeln	

Kartoffeln durch eine Presse druecken, Eier trennen, Eigelb und Zucker ca. 15 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver, Nelken und Zimt in ein Sieb geben und ueber die Eischaummasse sieben. Zitronenschale abreiben und unterruehren.

Eiweiss sehr steif schlagen und zusammen mit den Kartoffeln, Haselnuessen und Zitronat unter die Eischaummasse heben.

Eine Springform duenn mit Fett austreichen, mit Paniermehl ausstreuen, Kartoffelmasse hineinfuellen und glattstreichen. In den Backofen bei 200 oC schieben und 45 bis 60 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form loesen, abkuehlen lassen.

Fuer den Guss: Puderzucker und Eiweiss kraeftig durchschlagen, Zitronensaft und Arrak unterruehren. Den Guss auf den Kuchen giessen und glattstreichen.

135 Backen, Kuchen, Kartoffel, Mandel

135.1 KARTOFFELTORTE MIT MANDELN

375 g Kartoffeln; gerieben	275 g Zucker
125 g Mandeln; fein gehackt	Butter; fuer die Form
12 Eier; getrennt	

3/4 Pfd. geriebener Kartoffel ruehre man immer nach einer Seite mit 1/4 Pfd. suessen, recht fein gestossenen Mandeln, 12 Eigelben und reichlich 1/2 Pfd. gestossenem Zucker schaumig. In der Zwischenzeit muss das Eiweiss zu einem steifen Schnee geschlagen und kurz vorher, ehe man den Teig in den Ofen schiebt, dazu geruehrt werden. Die Torte wird in einer mit Butter ausgestrichenen Form eine Stunde gebacken.

136 Backen, Kuchen, Kastanie

136.1 KASTANIENKUCHEN

800 g Kastanien	200 g Dunkle Schokolade
500 ml Milch	150 g Butter
6 EL Zucker	200 g Butterkekse
4 EL Kirschwasser	

Die geschaelten Kastanien mit der Milch weich kochen (ca. 40 Minuten). Vorsicht, kann anbrennen. Eventuell noch mehr Milch begeben. Die Haelfte des Zuckers und das Kirschwasser beifuegen. Mit dem Mixer puerieren oder durch eine "Flotte Lotte" streichen. Kalt stellen. Die Schokolade in Brocken brechen, im Wasserbad schmelzen (nicht heiss werden lassen). Die zimmerwarme Butter und den Zucker darunter ruehren. Es muss eine streichfaehige Masse entstehen. Eventuell etwas Wasser dazugeben. Kalt stellen. Eine 25 bis 30 cm grosse Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Form mit einer Lage Schokomasse ausgiessen, dann mit Butterkeksen auslegen.

Dann abwechslungsweise Kastanienpueree, Schokomasse und Kekse einfuellen. Die letzte Schicht sollte Schokolade sein. Ueber Nacht kalt stellen, vor dem Servieren stuerzen (rasch in heisses Wasser tauchen). Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer abschneiden.

137 Backen, Kuchen, Kinder

137.1 GAESTE: MARMORKUCHEN IN GLUECKSKLEEFORM ODER GUGELHUP ...

180 g Butter
 150 g Zucker
 1 Becher Vanillezucker
 4 Eier
 300 g Mehl
 1 Becher Backpulver
 60 ml Sprudelndes Mineralwasser
 1 EL Kakaopulver; gehaeuft

100 g Gemahlene Mandeln
 50 g Raspelschokolade
 2 EL (-3) Milch
 Butter und Semmelbroesel fuer die Form
FUER DIE DEKORATION
 Puderzucker
 Schokoladenmarienkaefer

Fuer eine Gugelhupfform mit 2 l Inhalt:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Form gut einfetten und mit Semmelbroeseln austreuen.

Die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig ruehren. Die Eier einzeln unterruehren. Das Mehl und das Backpulver vermischen und zusammen mit dem Mineralwasser zur Eiermasse ruehren.

Den Teig teilen und in eine Haelfte den Kakao, die Schokoraspel und die gemahlenden Mandeln einruehren. Evtl. noch 2-3 EL Milch zufuegen.

Den hellen Teig in die Form fuellen und den dunklen darauf verteilen. Mit der Gabel spiralförmig durch die Teigmasse fahren, damit spaeter der Marmorierungseffekt sichtbar wird.

Den Kuchen im heissen Backofen 60 Min. backen, dann herausnehmen.

Den Kuchen auf ein Gitter stuerzen und auskuehlen lassen. Mit Puderzucker bestaeuben. Mit den Kaefern dekorieren.

137.2 KINDER: SAFTIGER RUEHRKUCHEN

1 Saeuerlicher Apfel
 75 g Zucchini
 120 g Butter oder ungehaertete Margarine
 50 g Zucker
 1 Schuss Salz
 2 Eier
 100 g Magenquark
 175 g Mehl

100 g Speisestaerke
 2 TL Backpulver
 100 ml Fluessigkeit (z. B. Milch, Mineralwasser, Saft); ca.
FUER DIE FORM
 Fett
 Gemahlene Nuesse

Fuer 1 Kastenform 20 x 10 cm: Ab dem 11. Monat koennen Sie Ihrem Kind diesen Kuchen zwischendurch geben. Er ist leicht und haelt sich gut verpackt im Kuehlschrank ca. 14 Tage frisch. Durch die Apfel und Zucchini raspel bleibt er saftig und schmiert trotzdem nicht, wenn Sie ihn Ihrem Kind unterwegs geben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form einfetten und mit Nuessen austreuen. Apfel schaelen, vierteln, Kerngehaeuse entfernen und grob raspeln. Zucchini waschen, putzen und mittelfein raspeln. Butter oder Margarine mit Zucker und Salz schaumig ruehren. Eier

einzelnen unterrühren, dann den Quark unterziehen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen. Die Mischung und die Apfel- und Zucchini-Raspel unter den Teig arbeiten. Dabei so viel Flüssigkeit unterrühren, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Im heißen Backofen (mittlere Schiene) ca. 35 Min. backen. (Bei 12 Stücken pro Stück ca. 200 kcal)

Tip: Sie können den Kuchen auch in einer flachen Auflaufform backen. Dann verringert sich die Backzeit auf ca. 25 Minuten. Zusätzlich können Sie den Teig dann auch noch mit Apfelspalten belegen.

138 Backen, Kuchen, Kirsch

138.1 KIRSCHKUCHEN MIT HONIGSTREUSELN

250 g Magerquark	75 g Kalte Butter
450 g Mehl	1 Schuss Salz
1 Becher Backpulver	2 EL (-3) heller Honig (flüssig)
6 EL Milch	Fett für die Form
6 EL Öl	1 kg Sauerkirschen; (750 g geputzt und entsteint)
250 g Zucker	Puderzucker zum Bestäuben
1 Becher Vanillinzucker	
3 EL Sesamsamen	
1 TL Sesamöl; (ersatzweise neutrales Öl)	

1. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Quark in einem Tuch gut ausdrücken, es sollte 200 g trockenen Quark ergeben. Quark mit 300 g Mehl, Backpulver, Milch, Öl, 75 g Zucker und Vanillinzucker zu einem glatten Teig verkneten.

2. Sesam im Sesamöl rösten, abkühlen lassen. Mit Butter, übrigem Mehl, Salz, Honig, restlichem Zucker broselig kneten. Kalt stellen. Teig ausrollen, eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) damit auslegen. Dabei einen Rand von 2-3 cm hochziehen. Kirschen waschen, putzen, entsteinen. Teig mit Kirschen belegen, Streusel darauf verteilen.

3. Kuchen im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 35 Minuten backen. Abgekühlt mit Puderzucker bestreut servieren.

Pro Stück: 380 kcal/1600 kJ

Mengenangabe: 12 Stücke

139 Backen, Kuchen, Kirsche

139.1 AMARETTO-ZIMT-KIRSCH-TORTE

600 g Sahne
5 g Zimt
70 g Puderzucker
80 g Amaretto

4 Blaetter Gelatine
200 ml Kirschen
1/2 Schokoladenboden

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und ausdruecken.

Anschliessend zusammen mit Amaretto ueber Wasserbad auflösen. Puderzucker und Zimt durchsieben und nacheinander mit der aufgelösten Gelatine unter die Sahne melieren. In einen Ring mit 26 cm Durchmesser und 5cm Hoehe einen Schoko-Biskuitboden (1cm) einlegen. Darauf ca. ein Drittel der Zimt-Sahnefuellung verstreichen.

Die abgetropften Amaretto-Kirschen (einen Tag vorher in Amaretto einlegen) darauf verteilen. Abdecken mit einem duennen Schokoboden. Die restliche Zimt-Sahnefuellung in Ring glattstreichen.

Zwei Stunden kaltstellen, ausschneiden, ausgarnieren mit Sahne nach Belieben, Zimt und evt. Schokoladestreifen.

139.2 BROTAUFLAUF MIT KIRSCHEN

1/2 l Milch
6 Altbackene Broetchen
80 g Butter
80 g Zucker
4 Eier

1 Schuss Zimt
1 Schuss Nelkenpulver
1 Zitrone; die Schale
500 g Entsteinte Kirschen

Broetchen mit einer Reibe zerkleinern. Mit Milch uebergiessen. Alle Broesel sollten befeuchtet sein. 20 Min. ziehen lassen. Eier trennen. Butter schaumig schlagen. Zucker zugeben, solange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Eigelb unterruehren. Mit Zimt, Nelke und Zitronenschale wuerzen, die Broetchenmasse unterruehren.

Kirschen zufuegen. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Auf die Masse geben und zusammen mit den Kirschen vorsichtig unterheben.

In eine gefettete Auflaufform geben. Bei 200 Grad ca. 50 Min. backen.

139.3 FEUERWEHRKUCHEN

310 g Mehl
200 g Zucker
190 g Butter/Margarine
1 Ei
1 Schuss Backpulver

1 Glas Kirschen (a 720 ml)
1 Becher Vanillepuddingpulver
100 g Gemahlene Mandeln
1/2 TL Zimt
400 g Schlagsahne

2 Becher Vanillin-Zucker
 2 Becher Sahnesteif
 1 TL Kakao

AUSSERDEM

Kirschen und Minze zum Verzieren

Fuer den Muerbeteig 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Fett, Ei und Backpulver verkneten. Ca. 30 Min. kuehl stellen. Teig als Boden in eine Springform druecken.

Kirschen abtropfen lassen,den Saft auffangen und 1/4 l davon abmessen. 4 EL Saft, 1 EL Zucker und Puddingpulver verruehren. Restlichen Saft aufkochen. Puddingpulver einruehren, aufkochen und Kirschen unterruehren. Kompott auf den Boden streichen. Aus 110 g Mehl,100 g Zucker, 90 g Fett, Mandeln und Zimt Streusel kneten und auf den Kirschen verteilen. Kuchen im vorgeh.Ofen bei 175 Grad auf der untersten Schiene ca.60 Min. backen. Auskuehlen lassen. Sahne, Van.-Zucker, Sahnesteif schlagen, auf den Kuchen verteilen.

139.4 KIRSCH-SCHMAND-KUCHEN*TEIG*

375 g Mehl
 1 Becher Trockenhefe
 50 g Zucker
 1 Schuss Salz
 1 Zitrone; abgeriebene Schale
 200 ml Milch
 75 g Butter
 1 Ei

Backpapier

BELAG

600 ml Sauerkirschen a 700 ml

GUSS

200 g Schmand
 200 g Saure Sahne
 3 Eier
 80 g Zucker

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und die abgeriebene Zitronenschale miteinander gut vermischen. Die Milch erhitzen (lauwarm) und die Butter darin zergehen lassen. Das Ei mit unterruehren. Das Milchgemisch zum Mehl giessen, mit dem Knethaken des Handruehrgeraetes durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 25 Minuten gehen lassen. Kirschen abtropfen lassen und entsteinen. Den Teig auf ein Backbrett geben, kurz durchkneten und nochmals 5 Minuten gehen lassen. Mehl auf ein Kuchenbrett geben und den Teig auswalzen.

Anschliessend den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Kirschen darauf verteilen.

Schmand, saure Sahne, Eier und Zucker miteinander gut verruehren. Die Masse ueber die Kirschen giessen und im vorgeheizten Backofen bei 175 oC ca. 45 Minuten backen.

139.5 KIRSCHENPLOTZER

ZUTATEN FUER DEN TEIG

125 g Butter
 100 g Marzipanrohmasse
 90 g Eigelb
 15 g Zitronenschale; abgerieben
 12 g Zimt
 3 g Salz
 Muskat

FUER DEN EISCHNEE

5 Eiweiss; 160 g
 100 g Zucker
 50 g Mehl
 80 g Gemahlene Biskuitbroesel
 50 g Gemahlene Mandeln
 2 TL Backpulver
 200 ml Lauwarme Milch
 2 Milchbroetchen
 1300 g Suesskirschen; entsteint

Die Butter, die Marzipanrohmasse, das Eigelb und die Gewuerze schoen schaumig schlagen. In einer zweiten Schuessel Eiweiss und Zucker zu einem cremigen Schnee aufschlagen. Nach und nach die Eischneemasse in die Buttermasse geben und leicht unterziehen. Danach die in lauwarmer Milch aufgeweichten Milchbroetchen und die Kirschen mit dem Saft hinzugeben.

Mehl, Biskuitbroesel, Mandeln und Backpulver gut vermischen und dann in die Masse untermischen.

Falls die Kirschen sehr saftig sind kann noch mit etwas Biskuitbroeseln oder Nuessen nachreguliert werden.

Eine konische Backform mit 26 cm Durchmesser und 5 cm Hoehe ausbuttern und mit Mehl bestreuen. Den Boden mit Pergament oder Backpapier auslegen. Den Teig einfuellen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 70 Minuten backen.

Danach den Kirschenplotzer stuerzen und etwas abkuehlen lassen. Mit Puderzucker bestaeuben und auf jedes Stueck eine schoene pralle Kirsche setzen.

Zu einem Kirschenplotzer passt hervorragend eine Vanillesauce oder Schlagsahne und Vanilleeis. Wenn nicht alle Kerne aus den Kirschen entfernt wurden macht nichts. In einem richtigen Kirschenplotzer duerfen ein paar Kerne nicht fehlen.

139.6 KIRSCHENPLOTZER - EINFACH

1 kg Kirschen
 6 Eigelb
 6 EL Zucker
 100 g Butter
 1/2 EL Zimt
 300 g Paniermehl

125 ml Rotwein
 40 ml Kirschwasser
 100 g Haselnuesse; gemahlen
 6 Eiweiss
 Butter oder Margarine zum Einfetten

Butter mit Zucker und Eigelb schaumig ruehren, abwechselnd Paniermehl und Rotwein langsam einruehren, zuletzt Zimt, Kirschwasser und Nuesse zugeben.

Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Kirschen waschen und abtrocknen. Vorsichtig in den Teig geben und unterheben.

Den Teig in eine gefettete Backform geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 10 Minuten backen, danach bei 180 Grad 50 Minuten.

Herausnehmen und abkuehlen lassen.

Dazu: Vanillesauce

139.7 KIRSCHENPLOTZER MIT ZIMT

1/4 l Milch	1 TL Abgeriebene Zitronenschale
6 Broetchen (vom Vortag)	20 ml Kirschwasser
5 Eier	650 g Kirschen
100 g Butter (zimmerwarm)	1 Becher Vanillezucker
120 g Zucker	1 EL Puderzucker
1 Schuss Zimt	

Die Milch erhitzen, die Broetchen grob wuerfeln und mit der Milch uebergiessen. Die Eier trennen. Die weiche Butter mit Zucker, Zimt, abgeriebener Zitronenschale und Eigelb mit den Quirlen des Handruehrers 3 Min. schaumig schlagen. Das Kirschwasser unterruehren. Die Kirschen entstielen und entsteinen.

Die Masse mit den Brotwuerfeln und den Kirschen mischen. Eiweiss mit Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter die Brot-Eigelb- Masse heben.

Alles in eine gefettete Aluform geben und im heissen Ofen bei 200 Grad auf der

2. Schiene von unten ca. 50 Min. backen, bis die Oberflaeche goldbraun ist. Mit gesiebttem Puderzucker bestaeuben und servieren. Der Kirschenplotzer schmeckt warm oder kalt. Dazu passt Vanillesosse.

139.8 KIRSCHKUCHEN E&T

<i>TEIG</i>	800 g Sauerkirschen
200 ml Milch	30 g Loeffelbiskuits
30 g Frische Hefe	50 g Amaretti (ital. Mandelgebaeck)
60 g Zucker	100 g Butter
500 g Mehl (gesiebt)	50 g Zucker
1 Zitrone; die Schale	40 g Speisestaerke
Salz	100 g Mehl
2 Eier (Kl. M)	<i>AUSSERDEM</i>
80 g Zimmerwarme Butter	Puderzucker zum Bestreuen
Mehl zum Bearbeiten	

BELAG UND STREUSEL

1. Milch erwaermen. Hefe und Zucker darin auflösen. Mehl mit der Hefemilch, Zitronenschale, 1 Prise Salz, Eiern und Butter mit den Knethaken der Kuechenmaschine zu einem

geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

2. Inzwischen die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entstielen. Kirschen entsteinen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Loeffelbiskuits grob zerbroeseln und in einer Moulinette fein mahlen.

3. Fuer die Streusel Amaretti mit einem schweren Messer fein hacken. Butter, Zucker, Staerke, Mehl und Amaretti in einer Schuessel gut verkneten und mit den Haenden zu Streuseln reiben.

4. Ein Backblech (42x35 cm) mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsflaeche zusammenkneten. Auf Backblechgroesse ausrollen und das Blech damit auslegen. Die Raender mit den Fingern gut andruecken. Den Teig mit den Biskuitbroeseln bestreuen. Die Kirschen auf dem Teig bis an den Rand gleichmaessig verteilen. Die Streusel auf den Kirschen verteilen.

5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 35-40 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 30 Minuten bei 160 Grad). Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkuehlen lassen. Den Kuchen auf dem Blech in 16 Stuecke schneiden, mit Puderzucker bestaeuben und mit Schlagsahne servieren.

Mengenangabe: 16 Stuecke

139.9 KIRSCHKUCHEN MIT STREUSEL - AUF DEM BLECH

400 ml Kirschen

200 g Butter/Margarine

FUER DEN TEIG

FUER DIE STEUSEL

400 g Mehl

200 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Schuss Salz

1 Becher Vanillezucker

125 g Zucker

1 Schuss Salz

1 Becher Vanillezucker

125 g Butter/Margarine

2 Eier

2 EL (-3)Milch

Den Teig bereiten und 30 Min. kuehlstellen, dann auf das eingefettete Backblech geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Semmelbroesel bestreuen. Gut abgetropfte Kirschen (ca. 2 Glaeser) auf dem Teig verteilen. In den 30 Min. Wartezeit die Steusel vorbereiten.

Fuer die Streusel, alle Zutaten gut durchkneten und die Streusel ueber die Kirschen kruemeln.

Bei ca. 150-170 Grad 60-80 Min. backen.

139.10 KIRSCHPLOTZER

200 g Weckmehl	20 ml Kirschwasser
125 g Margarine	375 ml Milch
125 g Zucker	1 kg Kirschen
125 g Haselnuesse; gerieben	
5 Eier	

Weckmehl in Milch einweichen, Kirschwasser unterruehren. Butter schaumig ruehren, Zucker und Eigelb zufuegen und 5 Min. schlagen. Weckmehl und Nuesse zufuegen. Vorsichtig steifgeschlagenes Eiweiss unterziehen, ebenso die gewaschenen und entstielteten Kirschen. Masse in eine gefettete Springform geben und 1 Std. bei 200 Grad backen. Dazu: Vanillesosse

139.11 KIRSCHSTRIEZEL

FUER DEN TEIG

20 g Frische Hefe
40 g Zucker
60 ml Lauwarme Milch
1 EL Butter
250 g Mehl
1 Schuss Salz
Ei (Groesse M)

FUER DIE FUELLUNG

200 g Marzipan-Rohmasse
2 EL Mandellikoer oder Orangensaft
50 g Puderzucker

750 g Sauerkirschen (500 g geputzt und entsteint)

100 ml Orangensaft
1 Schuss Nelkenpulver
2 EL (-3) Zucker; ca.
1 EL Speisestaerke

ZUM BESTREICHEN

100 g Puderzucker
Zitronensaft
50 g Mandelblaettchen

1. Hefe mit 1 TL Zucker in der Milch auflösen. Mit uebrigen Teigzutaten verkneten und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
 2. Marzipan mit Likoer und Puderzucker verkneten, beiseite stellen. Kirschen waschen, putzen, entsteinen, Saft dabei auffangen. Fuer die Kirschfuellung Orangensaft mit Nelke und Zucker aufkochen, Kirschen samt Saft unterruehren, mit Zucker abschmecken. Staerke mit 2 EL Wasser anruehren, zugeben und aufkochen. Abkuehlen lassen.
 3. Den Teig durchkneten und auf 25 x 35 cm ausrollen. Mit etwas angedicktem Kirschsaff bestreichen. Marzipan-Masse zwischen Klarsichtfolie duenn ausrollen, auf den Teig legen. Teig nach Anleitung auf Seite 15 fuellen und einschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, 15 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) heizen.
 4. Striezel etwa 30 Minuten backen, abkuehlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft glatt ruehren. Kuchen damit bestreichen. Mit Mandeln bestreuen.
- Pro Stueck: 290 kcal/1220 kJ

Mengenangabe: 16 Stuecke

139.12 KIRSCHSTRUDEL MIT MARZIPAN*FUER DEN TEIG*

200 g Mehl
1 Schuss Salz
125 ml Lauwarmes Wasser
3 EL Oel

FUER DIE FUELLUNG

200 g Marzipanrohmasse
150 g Sauerrahm

600 g Sauerkirschen

600 g Suesskirschen

6 Loeffelbiskuits

ZUM BEGIESSEN

Zerlassene Butter oder Margarine

ZUM BESTREUEN

Puderzucker

Fuer den Teig Mehl in eine grosse Schuessel sieben, eine Mulde hineindruecken. Salz, Wasser und 2 EL Oel hineingeben und zu einem dicken Brei verruehren. Mit dem restlichen Mehl vom Rand her zu einem glatten weichen Teig verkneten, zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Oel bestreichen und an einem warmen Ort etwa eine Stunde ruhen lassen.

Marzipan zerbrueeseln und mit Sauerrahm verruehren. Kirschen entsteinen, Loeffelbiskuits zerbroeseln.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und ueber dem Handruecken ausziehen, bis er durchsichtig wird. Mit Marzipan- Sauerrahm bestreichen. Kirschen darauf verteilen, dabei einen 5 cm breiten Rand lassen. Loeffelbiskuitbroesel ueber den Kirschen verteilen. Die Raender ueber die Kirschfuellung schlagen, den Strudel aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein gefettetes Backblech legen. Den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen, dabei ab und zu mit zerlassener Butter bestreichen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreut servieren.

139.13 KIRSCHWAEHE*KIRSCHWAEHEBODEN*

200 g Mehl, Mehl zum Ausrollen
100 g Butter (kalt in Floeckchen)
und Butter zum Einfetten
1 Ei
1/2 TL Salz
30 g Zucker
3 EL Milch
Huelsenfruechte zum Beschweren

FUELLUNG

60 g Gemahlene Mandeln
700 g Kirschen, entsteint
250 ml Schlagsahne
4 Eier
2 Eigelb
2 EL (-3) Kirschwasser; ca.
30 g Zucker
Puderzucker zum Bestreuen

Zutaten fuer eine Form von 28-30 cm Durchmesser:

Zutaten fuer den Boden kurz kneten, zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedecken und

eine halbe Stunde kuehl gestellt ruhenlassen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Waeheform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche passend ausrollen. Damit die Form auslegen, ueberstehenden Teig zu einem Rand umschlagen. Backtrennpapier auf die Teigschicht legen, den Teigboden mit einer Gabel durch das Papier einstechen. Zum Beschweren Huelsenfruechte wie getrocknete Erbsen oder Bohnen darauf einstreuen.

Im Backofen zwoelf Minuten auf der untersten Leiste vorbacken. Dann die Huelsenfruechte und das Backpapier entfernen.

Mandelmehl auf den vorgebackenen Boden streuen, die Kirschen darauf verteilen.

Sahne, die vier Eier, die zwei Eigelb, das Kirschwasser und den Zucker gut verquirlen, ueber die Kirschen giessen, im Ofen auf der unteren Leiste zehn Minuten backen. Danach auf 200 Grad zurueckschalten und weitere 20 Minuten backen.

Waehe fuenf Minuten vor Backende aus dem Backofen ziehen und mit Puderzucker bestaeben, auf die oberste Leiste schieben und glasieren lassen.

140 Backen, Kuchen, Kirsche, Hanf

140.1 HANFKIRSCHKUCHEN

25 g Butter	2 TL Backpulver
125 g Zucker	Abgeriebene Zitronenschale
3 Eier	Salz
200 g Weizenmehl	200 ml Sauerkirschen
40 g Hanfmehl	
10 g Hanfkoerner	

Alle Zutaten bis auf die Kirschen zu einem Ruehrteig verarbeiten. Kirschen auf dem Teig verteilen, wobei die Kirschen im Teig versinken sollen.

45 bis 60 Minuten backen. Der Kuchen schmeckt sowohl warm, mit Eis serviert, als auch kalt.

141 Backen, Kuchen, Kirsche, Haselnuss

141.1 DONAUESCHINGER KAFFEEKLATSCH

200 g Butter	1 TL Backpulver
180 g Zucker	100 g Mokkaschokolade
4 Eier, getrennt	2 EL Rum
125 g Haselnuesse	450 g Ensteinte Sauerkirschen
125 g Mehl	
1 TL Zimtpulver	

Butter mit Zucker schaumig rühren, nach und nach Eigelb zugeben. Nüsse mit Mehl, Zimt und Backpulver mischen und unterrühren. Schokolade im Wasserbad schmelzen, Rum zufügen und unter den Teig rühren. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (35 cm) füllen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

Backzeit: 15 Min. bei 160 Grad; (Gas Stufe 1) dann 35 Min. bei 190 Grad; (Gas Stufe 3) Den Kuchen noch 10 Min. im abgeschalteten Backofen stehen lassen.

142 Backen, Kuchen, Kirsche, Hefeteig

142.1 KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN

125 ml Milch	1 Ei
500 g Mehl	200 ml Sauerkirschen
1/2 Becher Hefe	1 Becher Vanillinzucker
230 g Zucker	2 EL Paniermehl
200 g Butter	

Milch schwach erwärmen. 250 g Mehl in eine Schüssel schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hinein broeckeln, 2 EL Zucker und die lauwarme Milch darüber geben. Zu einem dicklichen Brei verrühren und 15 Min. gehen lassen. 40 g weiches Fett und Ei zufügen und alles glatt verkneten.

Zugedeckt nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Hefeteig auf einem bemehlten Backblech ausrollen und 15 Minuten gehen lassen.

Restliches Mehl, Zucker, Fett und Vanillinzucker mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Hefeteig mit Paniermehl bestreuen. Kirschen darauf verteilen. Streusel mit den Händen darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (175 Grad) ca. 40 Minuten backen.

Mengenangabe: 12 Stücke

143 Backen, Kuchen, Kirsche, Pfirsich

143.1 PFIRSICH-KIRSCHKUCHEN MIT SCHMANDGUSS

<i>TEIG</i>	11 EL Öl
150 g Magerquark	6 EL Milch
120 g Zucker	450 g Mehl
2 klein. Eier	3/4 Becher Backpulver
2 Schuss Salz	

BELAG	1 Glas Kirschen; 720 ml
250 g Schmand	2 groß. Dosen Pfirsiche
50 g Zucker	1 EL Hagelzucker
1 Becher Vanillin-Zucker	
3 Eier; (Gr.M)	

Quark, Zucker, Eier, Salz, Oel und Milch in eine Schuessel geben und mit den Quirlen des Handruehrers verruehren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und die Haelfte der Mehlmischung unter die Quarkmasse ruehren. Die restliche Mehlmischung dazugeben und mit dem Knethaken des Ruehrers unterkneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schuessel, mit Klarsichtfolie abgedeckt, ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen Kirschen und Pfirsiche getrennt auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Schmand, Vanillin-Zucker, die 50 g Zucker und die 3 Eier verruehren.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsflaeche oder im Backblech ausrollen. Pfirsiche und Kirschen auf dem Teig verteilen und den Schmandguss daruebergiessen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad ca.30 Minuten backen. Anschliessend kann der Kuchen noch mit Hagelzucker bestreut werden.

Dazu schmeckt Schlagsahne.

144 Backen, Kuchen, Kiwi

144.1 KARMELISIERTE KIWI-TARTE

200 g Mehl	4 Kiwis
150 g Butter	100 g Puderzucker
50 g Zucker	100 g Pinienkerne
1 Ei	1 Zweig Zitronenmelisse
Salz	

Mehl mit 100 g weicher Butter, Zucker, dem Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Kiwis schaelen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Puderzucker in eine feuerfeste Tarteform schuetten und auf der heissen Herdplatte karamelisieren.

Pinienkerne und 50 g Butter in die Form geben und zu glattem Karamel ruehren, gleichmaessig auf dem Tarteboden verteilen.

Kiwischeiben auf den Karamel legen. Den Teig in Groesse der Form ausrollen, auf die Teigrolle wickeln und ueber der Tarteform wieder abrollen. Den Rand glattschneiden und rundherum in die Form druecken. Im heissen Ofen bei 200 Grad auf der 2.Schiene von unten 20 bis 25 Minuten backen. Die heisse Tarte auf eine Platte stuerzen und mit Zitronenmelisse garnieren.

pro Stueck ca.409 kcal

Mengenangabe: 8 Stuecke

145 Backen, Kuchen, Kokos

145.1 KAFFEEKUCHEN A LA IDA

8 Eier	Nuesse)
8 EL Zucker	50 g Schokoladenstueckchen
8 EL Mehl	50 g Rosinen
100 g Kokosflocken (oder Mandeln oder	

Eier trennen, Eiweiss mit Zucker schlagen, Eigelb mit Mehl veruehren und unterheben. Teig in eine gebutterte Form geben und restliche Zutaten einstreuen. 45 Minuten bei 200 Grad, dann bei 100 Grad weitere 15 Minuten backen.

Mengenangabe: 6 Personen

146 Backen, Kuchen, Kuerbis

146.1 FRANZOESISCHE KUERBISTARTE

FUELLUNG

1 kg Kuerbisfleisch; entkernt
 200 ml Weisswein
 1 TL Geriebener Ingwer
 1 TL Zimt
 3 Eier
 140 g Zucker
 120 g Sahne

TEIG

400 g Zwieback
 100 g Zucker
 150 g Zerlassene Butter
 Einige Loeffel Magerquark
 Fett fuer die Kuchenform

Das Kuerbisfleisch in Wuerfel schneiden, mit dem Wein und den Gewuerzen in einen Topf geben, erhitzen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen.

Abkuehlen lassen und mit einer Gabel zerdruecken, dabei jedoch auch noch groessere Stuecke lassen.

Fuer den Teig den Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Weltholz darueber fahren, bis alles fein zerkleinert ist.

Mit dem Zucker, der zerlassenen Butter und so viel Magerquark mischen, bis eine glatte Masse entsteht.

Den Teig in eine gefettete Tarteform (Durchmesser 24 Zentimeter) druecken und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad vorbacken. Kuchenboden herausnehmen und Ofen auf 160 Grad zurueckdrehen.

Die Eier mit dem Zucker und der Sahne schaumig rühren, das kalte Kuerbisperee dazugeben und gut vermengen. Auf den Kuchenboden geben und in 50 bis 60 Minuten fertig backen. Die Franzoesische Kuerbistarte sollten Sie ganz frisch servieren, da ihr Boden meist sehr schnell durchweicht.

146.2 KUERBIS-NUSS-KUCHEN

3 Eier	15 O g gemahlene Haselguesse
150 g Honig	200 g Mehl
3 EL Rum	1/2 Becher Backpulver
1 TL Zimt	Puderzueker
1 TL Vanillezucker	
300 g Kuerbisfleisch; entkernt	

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Honig, dem Rum und der Gewuerzen schaumig schlagen.

Das Kuerbisfleisch raspeln und mit den Haselnuessen mischen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu dem Kuerbis-Nuss-Gemisch dazugeben.

Die Eiermasse darunter rühren.

Das Eiweiss zu sehr steifem Schnee schlagen und unter die Kuerbismasse heben.

In eine gefettete Kastenform fuellen (25 Zentimeter Laenge) und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 60 Minuten backen.

Auskuehlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestaeuben.

146.3 KUEBISKUCHEN II

350 g Mehl	250 g Kuerbis
1 Becher Backpulver	1 Zitrone
300 Zucker	200 g Haselnuesse
2 TL Zimt	4 Eier
3/4 TL Kardamom	200 g Butter
2 Schuss Nelkenpulver	
1 Schuss Salz	

Mehl und Backpulver in eine Ruehrschuessel sieben. Zucker, Zimt, Kardamom, Nelkenpulver, Salz daruntermischen. Den feingeraffelten Kuerbis, die abgeriebene Schale und Saft der Zitrone sowie die gemahlenen Haselnuesse ebenfalls daruntermischen.

Die Eier verklopfen, die Butter schmelzen und abkuehlen lassen. Beides zu dem Kuchenteig rühren (am besten mit dem Handruehrgeraet). Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Backform (Cakeform 30 cm Laenge) fuellen und ca. 65 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens backen.

147 Backen, Kuchen, Kuerbis, Aprikose

147.1 HONIGBROT MIT KUERBIS UND APRIKOSEN

200 g Getrocknete Aprikosen
250 g Honig
250 ml Fettarme Milch
730 g Mehl
1 Becher Backpulver
1 TL Zimt

300 g Kuerbismus
JE 1 PRISE GERIEBENE
Muskatnuss
Nelken
Ingwer

Die Aprikosen klein schneiden und in etwas warmem Wasser einweichen.

Den Honig und die Milch erwaermen, bis sich der Honig aufgeloeset hat.

Mehl, Backpulver, Gewuerze und das Kuerbismus in einer Schuessel gut vermischen. Die Aprikosenwuerfel darunter mengen und so viel Honigmilch dazugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Den Teig in eine gefettete Kastenform (25 Zentimeter Laenge) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad: etwa 80 Minuten backen.

Danach die Staebchenprobe machen, um den richtigen Zeitpunkt fuers Herausnehmen des Honigbrotes nicht zu verpassen!

148 Backen, Kuchen, Kuerbis, Oesterreich

148.1 KUERBISKUCHEN I

250 g Zwieback
50 g Mandeln
100 g Zucker
150 g Butter; zerlassen
400 g Kuerbisfleisch
200 ml Weisswein
1 EL Ingwer; gerieben
1 Schuss Gemahlener Zimt
1/2 Unbehandelte Orange; die abgeriebene

Schale
3 Eier
100 g Zucker
125 ml Sahne
AUSSERDEM
30 g Geschaelte Mandeln fein gerieben
Geschlagene Sahne nach Geschmack

Kuerbisfleisch in Stuecke schneiden. Wein mit Ingwer, Zimt und Orangenschale erhitzen und das Fruchtfleisch darin weich kochen. In einem Mixer puerieren. Dann kalt stellen. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Zwieback und Mandeln fein zerreiben. Zucker und die zerlassene Butter dazugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. In eine gefettete Tarteform von 24 cm druecken und 10 Minuten im heissen Backofen auf der mittleren Schiene backen.

Herausnehmen und die Temperatur auf 160 Grad zurueckschalten. Eier, Zucker und

Sahne mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die kalte Kuerbismasse untarruehren und auf den vorgebackenen Boden verteilen. Mit Mandeln bestreuen und in 50 Minuten fertigbacken.

Den Kuchen noch etwa 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen.

Abgekuehlt in Stuecke schneiden und mit geschlagener Sahne servieren.

149 Backen, Kuchen, Lebkuchen, Orange

149.1 LEBKUCHENTARTES MIT MARINIERTEN ORANGENFILETS

FUER DIE TARTES

200 g Blaetterteig
125 ml Milch
1 Schuss Gemahlener Zimt
1 TL Lebkuchengewuerz
20 g Speisestaerke
1 Lebkuchen
2 EL Schokolade; feingehackt

1 Eigelb
2 Eiweiss
40 g Zucker

FUER DIE MARINIERTEN ORANGEN

2 Orangen
2 EL Orangenmarmelade
20 ml Orangenlikoer

Den Backofen auf 180 oC vorheizen. Den Blaetterteig etwa 2 mm dick ausrollen.

Mit einer runden Schuessel vier gleichgrosse Kreise markieren. Mit einem scharfen Messer ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Kalt stellen! Zwei Drittel der Milch mit Zimt und Lebkuchengewuerz zum Kochen bringen. Lebkuchen in winzig kleine Wuerfel schneiden.

Mit der restlichen kalten Milch die Speisestaerke anruehren und unter Ruehren in die kochende Milch einlaufen lassen. Einige Minuten kochen, dann von der Kochplatte nehmen.

Die Lebkuchenwuerfel mit den Schokoladenstueckchen und dem Eigelb unter die abgekuehlte Creme mischen.

Das Eiweiss mit Zucker zu steifen Schnee schlagen. Den Eischnee gleichmaessig unter die Lebkuchenmasse ziehen und jede Blaetterteigscheibe so mit der Masse bestreichen, dass rundherum ein schmaler Rand bleibt.

Die Tartes im heissen Backofen in 10-12 Minuten goldbraun backen.

Die Orangen so dick schaelen, dass die weisse Haut voellig entfernt ist. Die Fruchtsegmente mit einem scharfen Messer aus den Trennhaeuten loesen.

Marmelade und Likoer in einer Pfanne erhitzen und die Orangenfilets darin etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die gebackenen, noch heissen Tartes sternfoermig damit belegen.

Tips:

★ Dazu passt vanillegewuerzte, halbsteif geschlagene Sahne.

★ Ein koestliches Dessert fuer das Weihnachtsmenue! Wer sich am Weihnachtstag Arbeit sparen moechte, gefriert die fertigen Tartes ohne Orangenbelag ein. Kurz vor dem Servieren im heissen Backofen aufbacken und mit den glasierten Orangenspalten belegen.

★ Blätterteig niemals kneten, sondern die Scheiben mit wenig Wasser bepinselt übereinanderlegen und dann ausrollen. Auch übrige Teigreste wieder übereinanderlegen und ausrollen, nur so wird der Teig richtig locker und blättrig.

Mengenangabe: 4 Tartes

150 Backen, Kuchen, Limette

150.1 AUSTRALIEN: LIMETTEN-PIE AUSTRALISCHE ART

2/3 Tasse Haferflocken	390 g Dicke süsse Kondensmilch
2/3 Tasse Mehl	1/2 Tasse Limettensaft
2/3 Tasse Kokosflocken	4 Eigelb verschlagen
1/2 Tasse Zucker	2 TL Abgeriebene Limettenschale
1/2 Tasse Erwärmete Butter	Nach Geschmack Mascarpone
2 EL Heller Zuckerrübensirup	
1 EL Natron	

Haferflocken, Mehl, Kokosflocken, Zucker mischen. In einer anderen Schüssel Butter, Zuckerrübensirup und Soda verrühren. Den Butter- Sirupmix zur Mehlmischung geben und rühren bis alle Zutaten verbunden sind. Eine Pieform einfetten und den Teig auf Boden und Seiten pressen. Kondensmilch, Limettensaft, Eigelb und Limettenschale verquirlen und mit dem Mixer rund 1 min. aufschlagen. Auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 20 min. backen, bis der Pie in der Mitte fest wird. Er soll nicht braunen.

Auskühlen lassen und mit etwas Mascarpone servieren.

Mengenangabe: 12 Stuecke

151 Backen, Kuchen, Mais

151.1 MAISKUCHEN MIT AEPFELN UND ROSINEN

90 g Maisgriess; Polenta	30 g Butter
25 g Sehr feiner Griess	1 Zitrone; die Schale
50 g Rosinen; in Wasser eingeweicht und abgetropft	4 Äpfel
500 ml Milch	<i>NACH GESCHMACK ZUM BESTREUEN</i>
50 ml Sahne	Zimt
1 Schuss Salz	Zucker
100 g Zucker	

Milch, Salz, Zucker, Butter und abgeriebene Zitronenschale zusammen aufkochen. Mais und Griess langsam einruehren und 20 Minuten bei sehr schwacher Hitze unter haeufigem Ruehren simmern lassen. Rosinen und Sahne dazugeben und gut vermischen. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier gut auskleiden, den Rand mit Butter bestreichen. Den Teig hineingeben. Apfelschnitze fein schneiden und den Teig damit belegen. Zimt und Zucker vermischen und ueber die Aepfel streuen. Den Kuchen in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen geben und fuer ca. 45 Minuten backen lassen

152 Backen, Kuchen, Mandarine

152.1 MANDARINEN-BAISER-TORTE

ZUTATEN FUER DEN TEIG

6 Eigelb
150 g Zucker
150 g Butter oder Margarine
1 Becher Vanillezucker
250 g Mehl
1 TL Backpulver
Fett fuer die Form

6 Eiweiss
300 g Zucker
1 Schuss Salz

FUER DIE FUELLUNG

600 g Schlagsahne
3 Becher Sahnesteif
3 Dos. Mandarinen

FUER DIE BAISER-MASSE

Fuer den Teig Eigelb, Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig ruehren, Mehl und Backpulver dazugeben, gut verruehren.

Den Teig halbieren. Die Haelfte in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) druecken, mit einer Gabel einstechen.

Fuer die Baiser-Masse Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, 300 g Zucker einruehren. Die Haelfte auf dem Teig verteilen und bei 175 Grad 20 Minuten backen. Mit dem Restteig und der Baiser-Masse genauso verfahren.

Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann die gut abgetropften Mandarinen unterheben (bei grossen Spalten einmal halbieren).

Die Masse auf einen Boden verteilen. Den anderen Boden in 16 gleich grosse Stuecke teilen und auf die Mandarinen-Sahne setzen.

152.2 MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN

FUER DEN MUERBTEIG

200 g Mehl
1/2 Becher Backpulver
65 g Zucker

1 Becher Vanillinzucker
1 Ei
80 g Butter

FUER DEN BELAG

2 Becher Vanillepuddingpulver
 200 g Zucker
 1/2 l Milch
 4 Becher Schmand

1 groß. Dose Mandarinen
 1 Becher Tortenguss, klar

Den Muerbteig aus den angegebenen Zutaten bereiten und in eine gefettete, mit Semmelbroeseln ausgekleidete Springform geben. Pudding nach Anweisung zubereiten, den Zucker gleich in der Milch mit aufkochen. Abkuehlen lassen, dabei mit einem Schneebesen ruehren, damit sich keine Kluempchen bilden. Den Schmand unterziehen und anschliessend die gesamte Masse auf den Teig geben. Mit Mandarinen belegen (Saft auffangen) und bei 160 Grad 75 Minuten backen.

Nach dem Abkuehlen mit dem Guss, hergestellt aus Mandarinenensaft, ueberziehen. Gekuehlt servieren.

153 Backen, Kuchen, Mandel

153.1 MANDELKUCHEN OHNE MEHL

250 g Mandeln; nicht abgezogen
 1 EL Mehl
 6 Eier
 250 g Puderzucker

1 Orange; die Schale, grob gerieben
 1 Zitrone; die Schale, grob gerieben
 klein. Butter

Am Vortag: Mandeln mit kochendem Wasser uebergiessen und nach einigen Minuten die Schalen abziehen. Die Mandeln dann bis zum naechsten Tag in kaltem Wasser einweichen. Abgeriebene Zitruschalen blanchieren und mit den Mandeln mahlen. Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Flache Kuchenform von 33 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestaeuben.

Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Mandeln schaumig ruehren. Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Mandelmasse heben.

In die Form geben und in den Ofen stellen. Wenn der Kuchen im Ofen ist, die Hitze auf 150 Grad reduzieren und den Kuchen 30 min. backen.

Den Kuchen auf einem Gitter auskuehlen lassen und mit Puderzucker bestaeuben

Tipp: Besonders lecker schmeckt der Kuchen, wenn man ihn mit etwas Mandellikoer traenkt!

153.2 MANDELTORTE LIGHT

FUER DEN TEIG

6 Eier
 2 Eigelb
 2 EL Warmes Wasser
 1 EL Fluessige Diaetsuesse
 klein. Zitronensaft
 250 g Mandeln; ohne Schale gemahlen

1/2 Zitrone; die Schale
 1 TL Bittermandelessenz; kein Backoel

AUSSERDEM

40 g Aprikosen-Diaetkonfituere
 30 g Geroestete Mandelblaettchen

4 Eier trennen, Eiweiss beiseite stellen. Die 4 Eigelb mit mit den restlichen 2 ganzen Eiern und den zusaetzlichen 2 Eigelben in eine Schuessel geben und zusammen mit 2 EL warmem Wasser und Diaetsuesse sehr schaumig ruehren. Die 4 Eiweiss mit ein paar Tropfen Zitronensaft sehr steif schlagen. Mandeln in einer trockenen Pfanne leicht anroesten, auf die Eigelbmasse geben, Zitronenschale und Bittermandelessenz dazugeben, das Eiweiss daraufsetzen und alles vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben, so dass das Eiweiss nicht zusammenfaellt.

Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig loeffelweise einfuellen, nicht schuetten. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad etwa 60 bis 90 Minuten (Garprobe mit Holzstaebchen machen!) mit Ober- und Unterhitze backen. Dabei sollte in der ersten halben Stunde die Unterhitze staerker als die Oberhitze sein.

Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten in der Form auskuehlen lassen, dann auf einen Rost stuerzen, die Form loesen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Mandelblaettchen in einer trockenen Pfanne leicht anroesten, abkuehlen lassen. Die Oberflaeche der ausgekuehlten Torte mit Aprikosenkonfituere bestreichen und mit den geroesteten Mandelblaettchen bestreuen.

ergibt ca. 16 Stueck, pro Stueck etwa 148 kcal = 628 kJ

154 Backen, Kuchen, Mandel, Likoer, Aprikose

154.1 BENEDICTINE-KUCHEN

250 g Mandeln; gemahlen
 250 g Feiner Zucker
 4 Eier
 12 Eidotter
 3 EL Benedictine; (Likoer) Menge nach Belieben
 100 g Mehl; gesiebt
 100 g Staerkemehl
 Fett; fuer die Form
 Mehl; fuer die Form
 50 g Aprikosenmarmelade; zum Bestrei-

chen; nach
 Belieben bis zur doppelten Menge
 100 g Geroestete Mandeln; gehackt

FUER DEN ZUCKERGUSS

250 g Puderzucker
 3 1/2 EL Heisses Wasser
 50 g Pistazien oder Walnuesse zum Verziere-
 ren; nach
 Geschmack auch die doppelte Menge

Aus Mandeln, Zucker, der Haelfte der ganzen Eier und den Eigelben einen geschmeidigen Teig ruehren.

Danach die restlichen Eier und den Likoer hinzufuegen. Das Mehl und das Staerkemehl unter die Masse heben. Backform fetten, mit Mehl ausstauben und 2/3 mit dem Teig fuellen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad je nach Groesse 20 bis 50 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen und abkuehlen lassen. Anschliessend mit Likoer betraefeln und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Seiten mit den geroesteten Mandeln garnieren. Obenauf den aus Puderzucker und Wasser zubereiteten Zuckerguss streichen und mit Pistazien garnieren.

155 Backen, Kuchen, Mandel, Mallorca

155.1 MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN

6 Eier	200 g Geriebene Mandeln
1/2 Zitrone; die Schale	5 Becher Vanillinzucker
1 Schuss Salz	Puderzucker zum Bestreuen
200 g Zucker	

Eier trennen, das Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und abgeriebener Zitronenschale weiss-schaumig ruehren, Mandeln dazugeben, durchruehren. Eiweiss Schnee auf die Mandelmasse geben und vermengen. Die gesamte Masse in eine gut ausgefettete, bemehlte oder mit Semmelbroeseln bestreute 26er Springform geben. Etwa 45 Minuten bei 175 Grad backen.

Beim Backen evtl. etwas abdecken. Anschliessend Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

156 Backen, Kuchen, Mandel, X-mas

156.1 LINZERTORTE - ARD BUFFET

200 g Geriebene Mandeln	1 Schuss Gemahlene Nelken
200 g Butter	2 Eigelb
200 g Zucker	200 g Kirschkonfituere
200 g Mehl	1 Eiweiss zum Bestreichen
1/2 TL Zimt	

Butter, Zucker, Mandeln, Mehl, Zimt, Nelken und Eigelb zu einem glatten Teig vermengen. (Am Besten mit einem grossen Messer alle Zutaten hackend vermengen und zuletzt mit den Haenden kneten.) Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im

Kuehlschrank ruhen lassen.

Den Teig halbzentimeterdick auswellen und damit eine gefettete Springform auslegen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, noch einmal auswellen und halbzentimeter dicke Streifen mit einem Raedelmesser ausschneiden. Die Teigstreifen rings um den aeusseren Kuchenrand legen. Die restlichen Streifen wie ein Rautengitter auf den Kuchen legen. Die entstandenen Rauten mit der Konfituere fuellen. Zuletzt das Teiggitter und den Teigrand mit Eiweiss bestreichen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 45 Minuten backen.

Den Kuchen auskuehlen lassen, aus der Form nehmen und gut ausgekuehlt in Alufolie einpacken. Wenn er so eine Woche kuehl und trocken gelagert ziehen kann, schmeckt er am Besten.

157 Backen, Kuchen, Maracuja

157.1 MARACUJAMOUSSETORTE

FUER DIE FRUCHTMOUSSE

330 g Maracujapuree
10 g Zitronensaft
70 g Zucker
4 1/2 Gelatine Blaetter; kalt einweichen,
ausdruecken
und aufloesen
200 g Italienisches Baiser
600 g Ungesuesste, geschlagene Sahne

ITALIENISCHES BAISER

70 g Eiweiss
30 g Wasser

110 g Zucker

SCHOKOLADEN-BISKUIT

5 Eigelbe
3 Eiweiss
40 g Sandzucker
100 g Weizenmehl Type 550 o. 405
20 g Kakaopulver
35 g Geroestete Haselnuesse gerieben
Salz
1/4 Stange Vanille (ausgeschabt)

Italienisches Baiser:

Eiweiss anschlagen, Wasser mit Zucker auf 116 Grad kochen und am Kesselrand langsam in das angeschlagene Eiweiss einlaufen lassen, kalt schlagen.

Schokoladen-Biskuit:

Eigelb, Sandzucker, Salz, Wasser und 1/4 ausgeschabte Vanillestange schaumig ruehren. Eiweiss mit Sandzucker zu Schnee schlagen. Kakaopulver sieben und mit Weizenmehl und Haselnuessen mischen. Das aufgeschlagenene Eiweiss unter die Eigelbmasse heben, Mehl, Kakao und Nuesse kurz untergreifen. Ca. 30 Minuten bei 180 Grad C backen.

Fruchtmousse:

Maracujapuree, Zitronensaft und Zucker mit der Gelatine zusammen mischen. Das Ganze mit italienischer Baiser unterheben. Dazu ungesuesste und geschlagene Sahne unterheben.

Aufbau der Torte:

Duenner Muerbteigboden; Johannisbeerkonfiture, Schokoladen Bisquit, Maracujamousse,

Schokoladen Bisquit, Maracujamousse.

158 Backen, Kuchen, Marzipan

158.1 BLAETTERTEIGKRANZ MIT MARZIPAN

300 g TK-Blaetterteig	1 EL Aprikosenkonfituere; (1)
60 g Rosinen	40 g Mandelblaetter
100 ml Rum	2 EL Aprikosenkonfituere; (2)
200 g Marzipanrohmasse	2 EL Wasser
125 ml Vanillesauce	

Blaetterteig auftauen lassen. Rosinen mit heissem Wasser abspuelen, in Rum bei kleiner Hitze ca. 10 Min. koechneln, bis sie den Rum aufgesogen haben. Marzipanrohmasse mit Vanillesauce und Aprikosenkonfituere (1) verkneten, Rosinen unterheben. Blaetterteig zu einem Streifen von 60x15 cm ausrollen.

Marzipanfuellung in die Mitte geben. Teig zur Mitte umklappen, zum Ring formen, Enden mit Wasser bestreichen, zusammendruecken. Im vorgeheizten Backofen bei 220 oC ca. 10-15 Minuten backen.

Mandelblaetter ohne Fett goldbraun roesten. Aprikosenkonfituere (2) mit Wasser verruehren. Kranz damit bestreichen, Mandeln darueberstreuen.

(Pro Stueck 396 kcal/1663 kJ)

Mengenangabe: 8 Portionen

158.2 MARGARETHENKUCHEN

250 g Rohmarzipanmasse	50 g Mehl
25 g Zucker	50 g Butter
30 g Gehobelte Mandeln	<i>ZUM GARNIEREN</i>
3 Eier	100 g Aprikosenmarmelade
Abgeriebene Zitronenschale	Marzipan zum Dekorieren
1 Schuss Salz	
Vanille	

Die Rezeptmenge ist ausgelegt fuer eine runde Form, ca. 18 cm Durchmesser und 4-5 cm hoch. Die Form mit der Butter austreichen und mit den gehobelten Mandeln austreuen. 200 g Rohmarzipan mit Zucker und den Gewuerzen mit der Hand verkneten.

Die Eier nach und nach dazugeben und unterarbeiten, ohne dass Marzipanklumpen entstehen.

Die glatte Marzipanmasse nun mit dem Ruehrbesen einer Kuechenmaschine 10 Minuten

schaumig schlagen. Unter die aufgeschlagene Masse mit dem Kochloeffel erst Mehl, dann die aufgelöste Butter heben.

Die Masse in die Form füllen. Bei 170 Grad 40 Minuten backen.

Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und mit aufgekochter Aprikosenmarmelade abglänzen.

Das restliche Marzipan mit Puderzucker bestäuben und mit aufgekochter Aprikosenmarmelade abglänzen. Blütenblätter ausschneiden oder ausstechen und auf den Kuchen legen.

158.3 MARZIPAN-GUGELHUPF MIT ERDBEERKOMPOTT

GUGELHUPF

130 g Marzipanrohmasse
100 ml Milch
3 EL Brauner Rum
4 Tropfen Bittermandelaroma
2 Vanilleschoten
350 g Zimmerwarme Butter
350 g Gesiebter Puderzucker
9 Eier (Kl. M)

350 g Gesiebttes Mehl
2 TL Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben
Erdbeerkompott
600 g Erdbeeren (TK)
4 EL Zitronensaft
50 g Zucker
1 kg Frische Erdbeeren

1. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden, mit der Milch, Rum und Mandelaroma erwärmen und glatrühren. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

2. 300 g Butter, Puderzucker und Vanillemark mit den Schneebesen in einer Küchenmaschine in 10 Minuten sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Die Marzipanmasse zugeben. Mehl mit dem Backpulver mischen, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine beschichtete Gugelhupfform (2,5 l Inhalt) füllen und die Oberfläche glattstreichen (eine unbeschichtete Form einfetten und mit Semmelbroeseln ausstreuen). Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 50 Minuten backen (Gas 1-2, Umluft 160 Grad). Nach der Hälfte der Backzeit den Gugelhupf mit einem Stück Alufolie abdecken.

3. Inzwischen für das Erdbeerkompott die tiefgekühlten Erdbeeren mit dem Zitronensaft und Zucker im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Von der Kochstelle nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Erdbeeren mit dem entstandenen Saft durch ein Sieb gießen, den Saft dabei auffangen (Erdbeeren nicht ausdrücken, damit der Saft klar bleibt). Die frischen Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren halbieren, grosse

Früchte vierteln. Erdbeeren in dem Saft bis zum Servieren marinieren.

4. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Den Gugelhupf aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter oder eine Platte stürzen. Den warmen Gugelhupf mit der flüssigen Butter bestreichen und auskühlen

lassen. Vor dem Servieren mit wenig Puderzucker bestaeuben. Das Erdbeerkompott dazu servieren.

Dazu passt Schlagsahne.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (plus Zeit zum Auskuehlen)

Mengenangabe: 12 Stuecke

158.4 MARZIPAN-NOUGAT-TORTE

TEIG

3 Eigelb
3 EL Wasser
180 g Zucker
4 Eiweiss
1 Becher Vanillinzucker
100 g Mehl
100 g Speisestaerke
3 TL Backpulver
100 g Haselnuesse; gemahlen

1 Becher Orange-Back

FUELLUNG/DEKORATION

250 g Butter
1 Becher Vanillepudding
1/2 l Milch
1 Becher Nussnougat
200 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
Fruechte zum Garnieren

Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillinzucker schaumig ruehren. Eiweiss steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Speisestaerke und Backpulver mischen, Haselnuesse und Orange-Back dazu geben. Alles vorsichtig unter die Eimasse heben.

Den Teig in einer Springform (Durchmesser 26 cm; den Boden mit Backpapier auslegen) bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten backen, auskuehlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

Fuer die Fuellung Butter schaumig ruehren. Vanillepudding nach Anweisung kochen und erkalten lassen. Pudding loeffelweise unter die Butter ruehren. Nussnougat auflösen und ebenfalls unterruehren. Die Torte mit der Nougatmasse fuellen.

Rand und obere Schicht duenn bestreichen Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten, zu einem Kreis von 30 cm Durchmesser ausrollen und ueber die Torte legen. Torte nach Belieben garnieren, z.B. Marzipanfruechte oder Belegkirschen

159 Backen, Kuchen, Marzipan, Erdbeere

159.1 BLAETTERTEIG-TARTE MIT ERDBEEREN

1 Becher Blaetterteig, tiefgefroren
1 Becher Rohmarzipan
1 kg Erdbeeren

Butter
Puderzucker

Der Teig darf nicht zu dick ausgerollt - die Fruechte nicht gezuckert sein. Marzipan duenn auf den Teig streichen und die halbierten ungezuckerten Erdbeeren darauf verteilen und im Ofen bei 180 Grad ca. 15-18 Min. backen.

Die Tarte auskuehlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

160 Backen, Kuchen, Milchbrot, Mandel

160.1 BROT-AUFLAUF MIT KIRSCHWASSER

1 Milchbrot; in Schnitten	125 g Geschaelte Mandeln, feingestossen
Butter	8 Eier
Kirschwasser	1 Zitrone
2 EL Zucker	

Milchbrot in dicke Scheiben schneiden. In heisser Butter von jeder Seite goldgelb braten. Erkalten lassen und in Kirschwasser tauchen. Auf eine Platte legen. Zucker darueberstreuen. Die Mandeln mit Zucker roesten, in eine Schuessel geben und ruehren, bis sie halb erkaltet sind. Das Eiweiss zu Schnee schlagen, mit geriebener Zitronenschale und Saft mischen und zu den Mandeln geben.

Die geroesteten Brotscheiben in eine ausgebutterte Auflaufform legen und darauf etwa halbfingerdick die Mandel-Ei-Masse geben. Im Wechsel bis die Zutaten aufgebraucht sind. Damit der Auflauf schoen aufgehen kann, die Form in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen fuer etwa 20 Minuten stellen.

161 Backen, Kuchen, Mirabelle

161.1 MIRABELLENTORTE LIGHT

FUER DEN TEIG

2 Eigelb
2 EL Heisses Wasser
1 TL Fluessige Diaetsuesse
2 Eiweiss
50 g Mehl
25 g Speisestaerke
1 TL Backpulver
25 g Gemahlene Mandeln

FUER DEN BELAG

200 ml Diet-Mirabellen

FUER DEN GUSS

125 ml Mirabellensaft
125 ml Wasser
1 Becher Klarer Tortenguss
1/2 TL Fluessige Diaetsuesse

FUER DIE CREME

4 Blatt Weisse Gelatine
klein. Wasser
300 g Magermilch-Joghurt
1 EL Zitronensaft
1 TL Fluessige Diaetsuesse
2 EL Schlagsahne

ZUM VERZIEREN

lade

100 g Geraspelte Diaet-Edelbitter- Schoko-

Eigelb mit Wasser und Diaetsuesse sehr schaumig schlagen. Eiweiss sehr steif schlagen, auf die Eigelbmasse geben, Mehl, Speisestaerke und Backpulver daruebersieben, Mandeln dazugeben und alles locker miteinander vermischen. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Durchmesser) fuellen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad etwa 20 Minuten backen. Nach dem Backen auf einen Kuchenrost stuerzen.

Den gesaeuberten Springformrand auf eine Tortenplatte legen und den ausgekuehlten Boden hineinlegen. Mirabellen gut abtropfen lassen (den Saft dabei auffangen) und auf dem Tortenboden verteilen. Aufgefangenen Mirabellensaft evtl. mit Wasser auf 1/8 l auffuellen, mit 1/8 l Wasser vermischen. Den Tortenguss mit Diaetsuesse und Saft-Wasser-Gemisch zubereiten, ueber den Mirabellen verteilen.

Gelatine in Wasser einweichen, 10 Minuten quellen lassen. Joghurt mit Zitronensaft und Diaetsuesse verruehren, gequollene Gelatine erwaermen bis sie sich aufluest, dann in die Joghurtmasse einruehren. Kuehl stellen, Sahne schlagen und unter die andickende Masse heben. Creme mit dem Spritzbeutel verzierend auf die Torte spritzen, mit geraspelter Schokolade verzieren. Kuehl stellen. Vor dem Servieren Springformring entfernen. ergibt ca. 12 Stueck, pro Stueck etwa 83 kcal = 352 kJ

162 Backen, Kuchen, Moehre

162.1 MOEHRENTORTE

6 Eigelb	1 Vanillestange, das Mark
200 g Zucker	2 TL Zitronenschale; gerieben
6 Eiweiss	40 ml Kirschwasser
50 g Zucker	2 Zitronen; den Saft
300 g Moehren	100 g Mandeln; gehobelt
300 g Mandelgriess	50 g Aprikosenmarmelade
50 g Paniermehl	100 g Marzipanrohmasse
75 g Weizenstaerke	40 g Puderzucker
75 g Mehl	Speisefarbe
20 g Backpulver	Pistazien
1 Schuss Salz	
1 Schuss Zimt	

Eigelb und Zucker schaumig ruehren. Gewuerze zugeben, kurz vorruehren. Eiweiss mit Zucker zu festem Schnee schlagen. Die Moehren schaelen, mahlen oder reiben und mit den uebrigen Zutaten gut vermischen.

Eine Springform mit 28 cm Durchmesser einfetten und mit 100 g gehobelten Mandeln einstreuen. 1/3 des Eischnees mit der Eigelbmasse verrühren, dann alle Zutaten unterheben. Ca. 60 Minuten bei 190 Grad 200 Grad im Backofen backen.

Etwas erkalten lassen, stuerzen und mit 50 g kochender Aprikosenmarmelade bestreichen. Fuer die Garnitur 100 g Marzipan-Rohmasse mit 40 g Puderzucker verkneten. In 14 gleiche Teile schneiden und zu Moehrchen formen. Mit etwas Speisefarbe leicht schminken. Als Gruen je eine halbe Pistazie einsetzen.

162.2 MOEHRENTORTE ILKA

12 Scheib. Zwieback	1 Zitrone; Saft und Schale
5 Eier	3 TL Backpulver
250 g Zucker	200 g Kuvertuere
250 g Haselnuesse; gemahlen	
250 g Moehren; geraspelt	

Die 12 Scheiben Zwieback zerkruemeln (in ein Handtuch geben, zusammenschlagen, mit dem Wellholz zerreiben).Eigelb und Zucker schaumig rühren Nuesse, Backpulver, Moehren, Zwiebackmehl, Zitronensaft und -schale beimischen.

Eiweiss zu Schnee schlagen, das Eiweiss unterheben. Den Teig in eine gefettete Form fuellen. Bei 175-195 Grad 1 Stunde backen. Mit Kuvertuere ueberziehen und z.B. mit Marzipanmoehren verzieren.

162.3 MOEHRENTORTE MEUTH-DUTTENHOFER

5 Eier	1 Schuss Salz
Abgeriebene Zitronenschale	Butter fuer die Form
300 g Zucker	<i>GUSS UND DIE GARNITUR</i>
300 g Moehren	200 g Puderzucker
300 g Mandeln	2 EL Zitronensaft oder Rum
3 EL Speisestaerke	Pistazienkerne
1 TL Backpulver	
1 Schuss Zimt	

(*) Fuer eine Springform von 24 cm Durchmesser:

Die Eier trennen. Eigelb mit dem Handruehrer dick und cremig schlagen, dabei die Zitronenschale und nach und nach den Zucker zufuegen.

Der saftigste Kuchen der Welt, obwohl kein Gramm Butter darin steckt: Geriebene Moehren geben dem Teig eine unnachahmliche Lockerheit, gemahlene Mandeln die Stabilitaet. Der Kuchen wird mit weissem Zuckerguss ueberzogen und mit Pistazienkernen dekoriert. Das wird der Super-Luxus-Winterkuchen, der sofort Sonne ins Herz zaubert.

Die Moehren schaelen, auf der Reibe fein zermusen, die Mandeln im Zerhacker fein zerkleinern. Beides unter die Eiercreme ziehen, dabei sogleich die Staerke und das Backpulver untermischen. Mit Zimt und Salz wuerzen. Schliesslich den steif geschlagenen Eischnee unterheben

Diese Masse in eine ausgebutterte Form fuellen. Bei 180 Grad Celsius etwa eine Stunde backen. Zehn Minuten in der Form auskuehlen lassen, dann herausloesen und auf ein Kuchengitter gestuerzt endgueltig auskuehlen.

Fuer den Guss Puderzucker mit Rum (fuer Kinder natuerlich stattdessen Zitronensaft) glatt ruehren. Ihn gleichmaessig auf dem eben noch lauwarmen Kuchen verstreichen. Noch auf den feuchten Guss mit lockerer Hand die Pistazienkerne verteilen

163 Backen, Kuchen, Moehre, Nuss

163.1 MOEHRENTORTE MIT WALNUESSEN

250 g Moehren	2 EL Speisestaerke
280 g Walnusskerne	1 Orange
4 Eier	300 g Puderzucker
200 g Zucker	
1 Becher Backpulver	

Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backtrennpapier auslegen. Moehren waschen, putzen und fein raffeln. 250 g Walnuesse mahlen. Eier trennen. Eiweiss mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen. Den Zucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen. Eigelb vorsichtig unter den Eischnee ziehen. Gemahlene Nuesse, Moehren, Backpulver und Speisestaerke mit einem Schneebesen unterheben.

Den Teig sofort in die Springform fuellen. In den Backofen schieben, auf 180 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 1 Std.backen.

Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen.

Fuer den Guss die Orange auspressen. Den Saft durch ein feines Sieb giessen. Nach und nach zum gesiebten Puderzucker geben und verruehren.

Der Orangenzuckerguss soll zaehfluessig sein. Die abgekuehlte Torte mit dem Guss ueberziehen und mit den restlichen Walnuessen verzieren.

Pro Stueck ca. 370 cal/1550 Joule

164 Backen, Kuchen, Mohn

164.1 MOHNKRANZ

250 g Zucker	300 g Mohn-Back
1 Becher Vanillinzucker	150 g Weizenmehl
8 Eigelbe	150 g Speisestaerke
8 Eiweisse	1 TL Backpulver
1 Schuss Salz	<i>FUER DIE GLASUR</i>
75 g Vollmilch-Kuvertuere; gerieben	150 g Kuvertuere
300 g Butter oder Margarine	

Butter oder Margarine, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach unterrühren.

Mohn, Kuvertuere und das mit Speisestaerke gemischte Mehl unterrühren. Eiweisse und Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Masse in eine gefettete Kranzform füllen und auf der 1. Schiene von unten 60 Minuten backen (Strom 180 Grad, Gas 2- 3, Umluft 160 Grad).

Den ausgekühlten Mohnkranz mit der flüssigen Kuvertuere betreiben.

Für Leute, die es weniger süß mögen, sind 200 g Zucker ausreichend. Die Vollmilch-Kuvertuere kann durch Zart- oder Halbbitter-Kuvertuere ersetzt werden.

164.2 MOHNKUCHEN MIT STREUSELN

<i>FSSR DEN TEIG</i>	100 g Butter
250 g Quark	1 Ei
6 EL Milch	2 EL Rübensirup
6 EL Oel	2 EL Honig
75 g Zucker	150 g Zucker
1 Becher Vanillinzucker	1 Becher Vanillinzucker
1 Schuss Salz	<i>FSSR DIE STREUSEL</i>
300 g Mehl	200 g Mehl
1 Becher Backpulver	100 g Zucker
<i>FSSR DEN BELAG</i>	1 Becher Vanillinzucker
500 g Gemahlenen Mohn	100 g Butter
150 g Rosinen	
klein. Rum	

Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen und die anderen Zutaten nach und nach unterrühren. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für den Belag den Mohn mit 1/2 bis 3/4 l Wasser üeberbrühen und gut verrühren. Die Rosinen im Rum einlegen. Beides mit der flüssigen Butter, dem Ei, dem Rübensirup, dem Honig, dem Zucker und dem Vanillinzucker gut verrühren und auf den Teig geben.

Für die Streusel das Mehl, den Zucker, den Vanillinzucker und die Butter verkneten und auf den Mohnbelag geben.

Den Kuchen bei 175 bis 200 Grad ca. 25 bis 30 Minuten backen.

164.3 MOHNKUCHEN NACH GROSSMUTTERS REZEPT

FUER DEN TEIG

250 g Weiche Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
1 Schuss Salz
3 Eier
1 Becher Vanillepuddingpulver
6 EL Milch
350 g Mehl
1 Becher Backpulver

FUER DIE FUELLUNG

125 ml Milch
1 Becher Vanillesossenpulver
75 g Zucker
100 g Gemahlener Mohn
1 Ei

ZUM BESTREUEN

Puderzucker

Fuer die Fuellung Milch, Sossenpulver und Zucker glatt ruehren. Mohn zufuegen und unter Ruehren aufkochen lassen. Abkuehlen lassen und anschliessend das Ei unterruehren.

Butter oder Margarine schaumig ruehren. Zucker, Vanillezucker und Salz zufuegen, die Eier nacheinander unterruehren. Puddingpulver und Milch glattruehren, zum Teig geben. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterruehren.

Die Haelfte des Teiges in eine gut gefettete Napfkuchen oder Kranzform geben. Darauf die Mohnmasse geben und darueber den restlichen Teig verteilen.

Den Kuchen bei ca. 175 Grad ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form stuerzen und abkuehlen lassen. Zum Schluss mit reichlich Puderzucker bestaeuben

164.4 MOHNTORTE MIT EIERLIKOERSPIEGEL

MANDEL-MOHN-BISQUITBODEN

5 Eigelb
90 g Weiche Butter
40 g Eierlikoer
5 Eiweiss
100 g Zucker
150 g Mandeln, gemahlen
50 g Mohn, gemahlen; oder mit einem Mixstab zerkleinert
100 g Kuvertuere; sehr fein gehackt

SAHNECREME

100 g Mohn, grob gemahlen; ggf. mit dem

Mixstab

zerkleinern
200 ml Milch
3 Eigelb
50 g Zucker
400 g Sahne, geschlagen
4 Blatt Gelatine

EIERLIKOERSPIEGEL

300 g Eierlikoer
2 (-3) Blatt Gelatine

GARNIERUNG

Marzipanmasse nach Belieben

Kakaopulver

Fuer den Boden:

Eigelb, Butter und Eierlikoer in der Ruehrmaschine oder mit dem Mixer saemig aufschlagen.

Eiweiss und Zucker steif aufschlagen. Mandeln, Mohn und Kuvertuere mischen.

Das Eiweiss nun vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, dann Mandel- Mohn- Kuvertueremischung unterheben.

Die Masse in einen Tortenring (24 cm Durchmesser, 5 cm Hoehe) fuellen.

Den Boden bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen, auskuehlen lassen.

Wer moechte, kann den "Bisquitdeckel" duenn mit einem Messer abschneiden. Den Boden in die Backform legen.

fuer die Sahnecreme:

Die Milch aufkochen und ueber den Mohn giessen, abdecken und erkalten lassen. Eigelb und Zucker in der Maschine saemig aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdruecken und in einem Topf erwaermen. Die fluessige Gelatine mit einem Klecks geschlagener Sahne an gleichen, die Eigelbmasse, den Mohn und die Sahne vorsichtig unterheben. Die Sahnecreme auf den Biskuitboden in der Form fuellen, dabei bis knapp unter den Rand streichen. Im Kuehlschrank ca. 2 Stunden absteifen lassen.

Fuer den Eierlikoerspiegel:

Gelatine kalt einweichen, ausdruecken und in einem Topf erwaermen.

Dann mit Eierlikoer vermengen und auf die gekuehlte Torte giessen.

Die Torte nochmals ca. eine Stunde in den Kuehlschrank geben bis der Eierlikoerspiegel fest geworden ist.

Als Garnierung Marzipan mit Kakaopulver verkneten, ausrollen und mit Plaetzchenform z.B. Sterne ausstechen. Nach Belieben die Torte damit verzieren.

164.5 OMA GISA'S MOHNSAHNE

50 g Rosinen

20 ml Rum

5 Eier; getrennt

130 g Mohn; gemahlen

125 g Mehl

1/2 Becher Backpulver

100 g Zucker

1 EL Zitronenschale

AUSSERDEM

2 Becher Vanillezucker

1/2 TL Zimtpulver

3/4 l Sahne

100 g Mandeltifte; ohne Fett

Geroestet

30 g Mohn; gemahlen

Rosinen in Rum einweichen. Eigelb mit 50 g Zucker, Zitronenschale und 2 Essl. warmen Wasser cremig ruehren. Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen. Rosinen mit Mohn, Mehl und Backpulver mischen. Eischnee mit der Mehlmischung unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestaeubte Springform (26 cm Yen) fuellen.

Nach Vorschrift backen. Sahne mit Vanillezucker und Zimt steif schlagen.

Den erkalteten Boden einmal aufschneiden und mit 2/3 der Sahne fuellen. Die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Zuletzt mit Mohn und Mandelstiften garnieren.

Back-/Kochzeit: 45 Min. bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen

165 Backen, Kuchen, Mohn, Aprikose

165.1 MOHNKUCHEN MIT APRIKOSENFUELLUNG

3 Eier	6 Aprikosen beiseite legen
40 g Zucker; (1)	1 TL Zitronensaft; nach Geschmack das
50 g Zucker; (2)	Doppelte
1 Becher Vanillinzucker	400 ml Schlagsahne; (1)
1 Schuss Salz	300 ml Schlagsahne; (2)
4 EL Wasser	20 g Zucker
40 g Speisestaerke	1 Becher Sahnesteif
40 g Mehl	Bunte Zuckerstreusel
100 g Gemahlenen Mohn	2 EL Gemahlenen Mohn zur Dekoration
2 Blatt Weisse Gelatine	
1 groß. Dose Aprikosen	

Die Eier trennen, Eiweiss und Zucker (1) steif schlagen, kalt stellen. Eigelb mit Zucker (2), Vanillezucker, Salz und auwarmen Wasser zu einer cremigen Masse aufschlagen.

Den Eischnee auf die Creme geben, Mohn und Speisestaerke unter das gesiebte Mehl mischen, ebenfalls darauf geben. Mit einem Schneebesen alles gruendlich vermengen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, Teig hineinfuellen, bei 175 oC ca. 25-30 Min. backen. Den Biskuit 10 Min. in der Form abkuehlen lassen, dann aus der Form loesen und ganz auskuehlen lassen.

Gelatine einweichen, Aprikosen abtropfen lassen, die angegebene Menge beiseite legen, die uebrigen fein wuerfeln, mit Zitronensaft mischen. Gelatine bei milder Hitze auflösen, Aprikosenwuerfel hineingeben.

Den Biskuit dreimal waagerecht durchschneiden, nebeneinander auf ein Brett legen. Sahne (1) mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, auf die drei unteren Boeden streichen. Aprikosenwuerfel darauf verteilen. Die Boeden in ihrer Reihenfolge aufeinandersetzen, den obersten darauflegen.

Sahne (2) steif schlagen, den Kuchen rundherum duenn damit bestreichen. Die verbliebene Sahne in einen Spritzbeutel fuellen. Ornamente auf den Kuchen spritzen, mit Aprikosen-spalten, Streuseln und Mohn garnieren.

Pro Stueck ca. 300 kcal/1250 kJ

Mengenangabe: 14 Stuecke

166 Backen, Kuchen, Mohn, Hefe

166.1 BUERGERMEISTERZOPF MIT MOHNFUELLUNG

HEFETEIG

500 g Weizenmehl
200 g Milch
30 g Hefe
60 g Zucker
8 g Salz
2 Eigelb
60 g Butter
Zitrone

MOHNFUELLUNG

375 ml Milch
150 g Zucker
30 g Honig
Zimt
Zitrone
500 g Mohn; gemahlen
250 g Biskuitbroesel
100 g Rumrosinen

Mehl im Ofen anwaermen und derweil Milch gut handwarm erwaermen. Danach die Hefe in die warme Milch ruehren. Das warme Mehl in eine Schuessel geben, Salz, Zucker, Eigelb und die fluessige Butter zugeben. Jezt die warme Milch in die Schuessel giessen und mit einem Holzloeffel gut durcharbeiten, bis der Teig sich vom Rand loest. Den Teig glatt arbeiten und 30 Minuten in den Kuehlschrank stellen.

Milch, Zucker, Honig, Zimt und Zitronensaft aufkochen. Mohn, Biskuitbroesel und Rumrosinen zugeben, gut umruehren und leicht aufkochen lassen.

Den gekuehlten Hefeteig mit dem Rollholz auf ca. 25 cm x 45 cm ausrollen und in drei gleich grosse Teile a 25 cm x 15 cm schneiden. Auf jeden Strang in die Mitte die Mohnmasse mittels einer Spritztuete geben, rechts und links etwas Platz lassen.

Diese Stellen mit Eistreiche benetzen und einrollen. Straenge zu einem Dreierzopf flechten und in die Backform legen. Mit Eistreiche bestreichen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Ca. 1 Stunde backen, bis der Zopf goldgelb ist. Abgekuehlt mit Puderzucker bestaeuben.

Mengenangabe: 2 Zoepfe

167 Backen, Kuchen, Mohrenkopf, Kinder

167.1 MOHRENKOPF-TORTE

1 Biskuitboden
12 groß. Mohrenkoepfe
250 g Quark
Zitronensaft

1/2 l Sahne
2 Blatt Gelatine
1 Zitrone

Biskuitboden in eine passende Form geben. Boeden der Mohrenkoepfe abschneiden, fuer die Verzierung aufbewahren. Quark mit Mohrenkoepfen verruehren, Sahne steif schlagen.

Gelatine einweichen und ausdruecken, in warmem Zitronensaft auflösen und mit der Sahne vermengen.

Die Masse in die Mohrenkopf-Quark-Mischung geben, auf dem Biskuitboden verteilen.

Im Kuehlschrank steif werden lassen (dauert ca. 1 Stunde).

Mit Sahne, Mohrenkopf-Boeden und Obst je nach Belieben verzieren.

: "PROBIEREN GEHT UEBER STUDIEREN" / KOCHEN OHNE GRENZEN". :
Studentinnen-Kochbuecher Bd. 1 + 2, Unicum Verlag, je 20,00 DM

168 Backen, Kuchen, Muebeteig, Heidelbeere

168.1 BLAUBEER-QUARK-TORTE

MUEBETEIG

120 g Speisestaerke

200 g Gesiebtes Mehl

Salz

1 Eigelb (Kl. M)

1 Ei (Kl. M)

1/2 TL Backpulver

120 g Gesiebter Puderzucker

150 g Kalte gewuerfelte Butter

Mehl zum Bearbeiten

30 g Loeffelbiskuits

1 Zitrone

500 g Magerquark

140 g Zucker

50 g Gesiebtes Mehl

50 ml Milch

3 Eigelb (Kl. M)

150 ml Schlagsahne

2 Eiweiss (Kl. M)

30 g Speisestaerke

Puderzucker zum Bestaeuben

BELAG

500 g Blaubeeren

1. Fuer den Muerbeteig Staerke, Mehl, 1 Prise Salz, Eigelb. Ei, Backpulver. Puderzucker und Butter in einer Kuechenmaschine zuegig zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Boden einer Tarteform (30 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Muerbeteig auf der bemehlten Arbeitsflaeche ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Teig in der Form 30 Minuten kalt stellen.

3. Beeren verlesen, waschen, auf Kuechenpapier abtropfen lassen. Loeffelbiskuits mit der Kuchenrolle sehr fein zerbroeseln und mit den Blaubeeren in einer Arbeitsschale vermischen. Zitronenschale sehr duenn abreiben. Quark in einem Geschirrtuch leicht ausdruecken. 100 g Zucker. Mehl, Milch, Eigelb und Zitronenschale miteinander verruehren, den Quark unterruehren. Sahne nicht zu steif schlagen. Eiweiss steif schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Sahne und Eischnee mit einem Schneebesen unter die Quarkmasse heben. Zuletzt die Staerke unterarbeiten.

4. Das Blaubeer-Broesel-Gemisch gleichmaessig auf dem Muerbeteigboden verteilen. Die Quarkmasse auf die Blaubeeren streichen. Die Tarte auf dem Boden des vorgeheizten

Backofens bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 10-15 Minuten bei 180 Grad) 15 Minuten backen. Dann auf der 2. Einschubleiste von unten weitere 45 Minuten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 35-40 Minuten bei 160 Grad) backen. Wenn noetig, mit Alufolie abdecken.

5. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen. Mit Puderzucker bestaeuben.

: Zubereitungszeit; 2 Stunden (plus Kuehlzeiten)

Mengenangabe: 12 Stuecke

169 Backen, Kuchen, Muerbeteig

169.1 EIFELER RAHMKUCHEN

FUER DEN MUERBETEIG

250 g Mehl

125 g Kalte Butter

2 Becher Vanillezucker

1 Schuss Salz

1 Eigelb

100 ml Kaltes Wasser

100 g Mandeln gemahlen

180 g Butter

180 g Zucker

2 Eier

500 g Quark

250 g Schlagsahne

50 g Kartoffelmehl

2 EL Puderzucker

FUER DEN BELAG

100 g Kokosflocken

Aus den Zutaten einen Teig kneten und eine Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. Dann auf einem gefetteten und mit Mehl bestaeubten Backblech ausrollen und 25 Minuten bei 200 Grad vorbacken.

Alle Zutaten mit der Kuechenmaschine gut verruehren. Den Belag auf dem vorgebackenen Boden verteilen und weitere 30 bis 35 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.

170 Backen, Kuchen, Mutti, Grundrezept, Biskuit

170.1 MUTTIS BLITZBISQUIT

4 Eiweiss

4 Eigelb

4 EL Wasser

200 g Zucker

1 Becher Vanillezucker

100 g Mondamin

100 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Schuss Salz

Eiweiss mit Wasser und einer Prise Salz steifschlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen, dann Eigelb zugeben.

Nun Maschine abstellen, Mondamin und Mehl mit dem Kochlöffel leicht unterheben.

171 Backen, Kuchen, Nuss

171.1 ADVENTSKUCHEN II

300 g Margarine	1 EL Kaffee
400 g Mehl	1 TL Gemahlene Nelken
200 g Zucker	1 EL Zimt
5 Eier	Semmelbroesel
100 g Nuesse; gemahlen	Zitronenglasur
1 Becher Backpulver	Pistazien; gehackt
2 EL Rum	Bunter Streuzucker
1 EL Kakao	

Eier trennen, Margarine, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Nuesse, Rum, Kakao, Kaffee, Nelken und Zimt unterrühren. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Eischnee zur Schaummasse geben und unterheben. Den Teig in eine gut gefettete und mit Semmelbroeseln ausgestreute "Julia"-Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Verzierung:

Zitronenglasur im warmen Wasserbad schmelzen und den erkalteten Kuchen damit bestreichen. Pistazien und Streuzucker über den Kuchen verteilen.

171.2 ENGADINER NUSSTORTE

MUERBETEIG	100 g Sahne
350 g Mehl	3 EL Honig
250 g Butter	AUSSERDEM
200 g Zucker	Butter für die Form
1 Schuss Salz	Mehl für die Arbeitsfläche
1 Ei	1 Eiweiss zum Einpinseln
NUSSFUELLUNG	1 Eigelb
200 g Zucker	2 EL Sahne; zum Bestreichen
300 g Walnuesse	

(*) für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Schmeckt um so besser, je länger sie hat durchziehen können. Sie ist ein umwerfender Weihnachtskuchen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Muerbeteig kneten. Diesen in einer Plastiktüte gehuellt eine halbe Stunde kalt stellen.

Fuer die Fuellung den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Sobald er golden geworden ist, die grob gehackten Nuesse unterruehren. Wenn sie sich gut mit dem Zucker verbunden haben, die Sahne angiessen und den Honig zufuegen. So lange auf mildem Feuer verruehren, bis sich alles innig verbunden hat.

Den Teig in zwei Portionen teilen und die eine Haelfte ausrollen am besten auf einem Stueck Klarsichtfolie. Mit dessen Hilfe laesst sich die Teigplatte bequem in die Form transportieren. Die Form sie sollte sorgfaeltig eingebuttert sein - mit der Teigplatte auskleiden, dabei den Rand schoen hochziehen. Darauf achten, dass nirgends ein Loch reisst. Die vorbereitete Fuellung hineingeben und glatt streichen. Den obersten Saum des Teiggrands ueber die Fuellung klappen. Diesen Saum mit Eiweiss einpinseln.

Mit dem restlichen Teig ein zweite Teigplatte ausrollen. Einen Deckel ausschneiden, der exakt auf die Form passt. Rundum mit dem Saum des Randes gut zusammendruecken, wo das Eiweiss als Klebstoff wirkt und die beiden Teile aneinander bindet.

Aus dem restlichen Teig Sternchen und Monde ausstechen. Dekorativ auf der Oberflaeche verteilen und mit Eiweiss festkleben.

Jetzt Eigelb mit Sahne verquirlen und die gesamte Oberflaeche damit einpinseln. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 35 bis 40 Minuten backen, bis der Kuchen appetitlich gebraeunt ist.

Auskuehlen lassen, erst dann in Alufolie oder in eine festschliessende Blechdose verpacken und mindestens eine Woche durchziehen lassen. So bleibt die Engadiner Nusstorte einige Wochen saftig und frisch.

172 Backen, Kuchen, Nuss, Banane

172.1 NUSS-BANANEN-BROT

150 g Margarine	1/4 TL Meersalz
160 g Farinzucker	100 g Walnuesse; gehackt
3 Eier	1/2 Vanilleschote; das Mark
3 (-4) Bananen; ca.	125 ml Milch
350 g Weizenvollkornmehl	Fett fuer die Form
3 TL Backpulver	

Kastenform (30 cm) mit Margarine ausstreichen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die moeglichst weiche Margarine schaumig ruehren und nach und nach Zucker und Eier unterruehren. Die Bananen mit einer Gabel zerdruecken.

Das Bananenpueree unter die Margarine-Zucker-Mischung ruehren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit dem Salz, den Nuessen und der Vanille mischen. Abwechselnd mit der Milch unter den Bananenteig ruehren.

Den Teig in die Kastenform fuellen, glattstreichen und auf der untersten Einschubleiste 50

Min.backen. Das Nuss-Bananen-Brot auf ein Kuchengitter stuerzen und erkalten lassen.
Pro Stueck etwas 60 kcal/240 Joule

173 Backen, Kuchen, Obst

173.1 BEERENPIZZA

TEIG

15 g Frische Hefe
100 ml Milch; ca.
200 g Mehl
50 g Gemahlene Haselnuesse
1/4 TL Salz
50 g Brauner Zucker
50 g Fluessige Butter, abgekuehlt

125 g Mascarpone
300 g Gemischte Beeren, geputzt; ca.
50 g Brauner Zucker
1/2 TL Zimtpulver

ZUM GARNIEREN

Puderzucker
Einige Minzeblaettchen

BELAG

1. Hefe in ein wenig Milch auflösen. Mehl, Nuesse, Salz und Zucker mischen, zusammen mit restl. Milch, Butter und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Schuessel legen, abdecken, aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
 2. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und auf der untersten Schiene ca. 10 Min. vorbacken.
 3. Teig aus dem Ofen nehmen. Mascarpone darauf streichen. Erdbeeren halbieren und zusammen mit den anderen Beeren auf der Mascarpone verteilen. Zucker und Zimt darueber streuen. Beerenpizza auf der untersten Schiene ca. 10 Min. backen.
 4. Pizza aus dem Ofen nehmen, in Stuecke schneiden. Mit Puderzucker bestreuen, mit Minzeblaettchen garnieren.
- Zubereitungszeit: ca. 45 Min. Backzeit: ca. 20 Min.

Mengenangabe: 4 Personen

173.2 CRUMBLE PIE

3 Ganze Fruechte; Aepfel, Birnen, Pfirsiche, 80 g Zucker
Nektarinen; ODER 1 Becher Vanillezucker
250 g Beeren; (Erdbeeren, Himbeeren, o.ae.) 100 g Butter
150 g Mehl

Die Fruechte waschen, zerkleinern und in einer ofenfesten Form verteilen.
Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter Streusel herstellen und auf den Fruechten verteilen.

Bei 200 Grad etwa 20 Min. backen und noch heiss servieren.

173.3 FRANKFURTER APFELKUCHEN

TEIG

300 g Mehl
1 Eigelb
200 g Zucker
Paniermehl
1/2 Unbehandelte Zitrone; abgeriebene Schale
Pn Salz
200 g Butter

1500 g Saure Aepfel

CREME

1/4 l Milch
1/4 l Sahne
150 g Zucker
3 Eigelb
1/2 Vanillestange ausgekratztes Mark
30 g Staerkemehl

BELAG

Mehl in Schuessel streuen, in die Mitte eine Vertiefung formen und Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Salz hineingeben. Butterfloeckchen auf dem Rand verteilen.

Alles von aussen nach innen gut verarbeiten, danach 1 Std. kuehl stellen. Eine Haelfte des Teigs in einer gefetteten Springform auslegen, mit der anderen den Rand auskleiden. Boden mit Paniermehl bestreuen und dicht mit geschaelten und geviertelten Aepfeln belegen.

CREME

3/4 der Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen. Staerke und Eigelb mit der restlichen Milch verruehren, in die kochende Fluessigkeit giessen und dick kochen lassen. Staendig ruehren! Heiss auf den Apfelkuchen giessen und im vorgeheizten Ofen bei 180 oC rund 1 Std backen.

173.4 GESTUERZTE APRIKOSENTARTE

180 g Mehl
60 g Zucker
Salz
140 g Kalte Butter
1 Ei (Kl. M)

Mehl zum Bearbeiten
100 g Puderzucker
1 kg Aprikosen

1. Das Mehl in eine Schuessel geben und eine Mulde hineindruecken. Den Zucker, 1 Prise Salz, 90 g Butter in Stueckchen und das Ei hineingeben und alles gut verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche zurKugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kuehlschrank legen.

2. Inzwischen eine Tarteform aus Gusseisen (28 cm Durchmesser) mit der restlichen Butter austreichen, mit 60 g Puderzucker austreuen und die Mischung auf der Herdplatte karamelisieren. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, dann mit der Rundung

nach unten dicht nebeneinander auf den Boden setzen und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

3. Den Muerbeteig zu einer runden Platte (30 cm Durchmesser) ausrollen, ueber die Aprikosen legen, am Rand leicht andruecken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas 4, Umluft 200 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20-25 Minuten backen.

5. Die Tarte etwas abkuehlen lassen und auf eine grosse runde Platte stuerzen. Dazu passt Vanillesahne.

Mengenangabe: 12 Stuecke

173.5 JOHANNISBEERSTRUDEL

FUER DEN TEIG

2 Rollen Blatorteig
Mehl zum Ausrollen

1 Zitrone; Saft und Schale
100 g Loeffelbiscuits, zerrieben
100 g Haselnuesse, gemahlen

FUER DIE FUELLUNG

500 g Rote Johannisbeeren
250 g Aepfel

1 TL Zimt
1 Ei

Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen zupfen. Die Aepfel waschen, schaelen, in feine Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft betraefeln.

Die beiden Blaterteige zu einem Rechteck von etwa 54 x 40 cm ausrollen.

Loeffelbiscuits, Haselnuesse und Zimt vermischen und auf den Teig geben, dabei einen Rand von etwa 5 cm freilassen. Die Johannisbeeren, die Apfelstuecke und etwas Zitronenschale ebenfalls darauf verteilen. Das Ei trennen in Eiweiss und Eigelb. Dann den Teig von der Laengsseite her aufrollen und den Teigstreifen, der den Abschluss des Strudels bildet auf der Laengsseite innen mit etwas Eiweiss bepinseln. An den beiden noch offenen Seiten den Teig nur leicht zusammendruecken und unter den Strudel schieben. Backblech mit Backpapier auslegen und den Strudel mit der Nahtseite nach unten darauf legen. Mit einer Gabel die Oberflaeche mehrmals einstechen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 - 40 Minuten backen.

173.6 KIRSCH-MOKKA-TORTE

FUER DEN MUERBETEIG

1 TL Kaffeepulver (Instant)
80 g Mehl
1/2 TL Kakaopulver
1 EL Zucker
1 Schuss Salz

1 Eiweiss (Ei: Groesse M)
40 g Butter

FUER DEN BISKUIT

4 Eier (Groesse M)
175 g Zucker

1 Becher Vanillinzucker
 50 g Mehl
 50 g Speisestaerke
 1 TL Backpulver

AUSSERDEM

1 kg Sauerkirschen (750 g geputzt und entsteint)
 1 Limette; den Saft, oder
 1/2 Zitrone
 3 EL Brauner Zucker
 2 TL Speisestaerke

NACH BELIEBEN

4 EL Anisschnaps (z.B. Pernod)
 50 g Mokka-Sahne-Schokolade
 800 g Schlagsahne
 70 g Zucker
 3 Becher Sahnesteif

ZUM VERZIEREN

Schokoroellchen
 Kirschen
 Mokkabohnen
 Minzeblaettchen

Bitte beachten: Torte muss 1 Stunde kuehlen

1. Fuer den Muerbeteigboden alle Zutaten zum glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen.
2. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Fuer den Biskuit die Eier mit 4 EL warmem Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Mehl, Staerke und Backpulver mischen, unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) fuellen und bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Abkuehlen lassen. 2-mal waagerecht teilen, so dass 3 Boeden entstehen.
3. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Muerbeteig ausrollen, den Boden einer mit Backpapier belegten Springform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden. Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen. Abkuehlen lassen. EL Wasser anruehren. Zugiesen, umruehren und aufkochen. Abkuehlen lassen. Schokolade hacken, bei kleiner Hitze schmelzen.
5. Den Muerbeteigboden auf eine Platte legen, mit Schokolade bestreichen. 1 Biskuit darauf druecken und Tortenring drum herum legen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen.
6. Etwa 6 EL Sahne mit einem Loeffel auf dem Biskuit verteilen. Die Haelfte der Kirschen in die Zwischenraeume geben. 2. Biskuit darauf leicht andruecken. Die uebrigen Kirschen und etwa 5 EL Sahne ebenso darauf verteilen. Mit der 3. Platte abdecken. Die Torte ringsum mit der restlichen Sahne bestreichen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
7. In die Torten-Oberflaeche mit einer gezackten Teigkarte dekorative Rillen ziehen und die Torte nach Belieben mit Schokoroellchen, Kirschen, Mokkabohnen und Minze verzieren.

TIPP: dunkler Biskuit

Eine Idee fuer Schoko-Fans:

Verfeinern Sie den Biskuitteig zusaetzlich mit 2 TL Kakaopulver. Einfach mit dem Mehl und der Staerke zugeben, dann den Teig wie beschrieben backen.

Pro Stueck: 390 kcal/1640 kJ

Mengenangabe: 16 Stuecke

173.7 KOKOS-KIRSCHKUCHEN

5 Eier (Grosses M)	1/2 Becher Backpulver
350 g Zucker	1/4 l Milch,
1 Schuss Salz	Fett fuer das Blech
1/2 TL Ingwerpulver	1 1/2 kg Sauerkirschen; (1 kg geputzt und
175 g Kokoscreme (Fertigprodukt;	entsteint)
im Asienregal, z. B. von Bamboo Garden;	100 g Kokos-Chips; (gibt's in der Reform-
ersatzweise 150 g Butter)	abteilung;
175 g Butter	ersatzweise Kokosraspel)
400 g Mehl	

1. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eier mit 200 g Zucker, Salz, Ingwer, Kokoscreme und 75 g Butter verruehren. Mehl und Backpulver unterheben, nach und nach die Milch zugiessen.

2. Die Fettpfanne des Backofens einfetten, den Teig darin glatt verstreichen. Kirschen waschen, putzen, entsteinen und auf dem Teig verteilen. Mit den Kokos-Chips, der uebrigen Butter in Floeckchen und dem restlichen Zucker bestreuen.

3. Kuchen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen. Abkuehlen lassen und in gleich grosse Stuecke teilen.

Pro Stueck: 275 kcal/1160 kJ

Mengenangabe: 25 Stuecke

173.8 MANGO-CHARLOTTE MIT HEIDELBEERSAUCE**BISKUITTEIG**

3 Eidotter
40 g Zucker
3 Eiweiss
40 g Zucker
90 g Mehl
Kristall- und Staubzucker zum Bestreuen

40 g Zucker
200 g Geschlagene Sahne

SAUCE

250 g Heidelbeeren
20 ml Heidelbeerbrand
50 g Staubzucker

FUELLE

200 g Mango-Mark
30 g Honig
4 Blaetter Gelatine
3 Eiweiss

GARNITUR

1/2 Mango; geschaelt und in feine Streifen
geschnitten
Einige Heidelbeeren

Fuer den Biskuitteig Eidotter und Zucker in einem Kessel ueber Wasserdampf aufschlagen, danach kaltruehren. Eiweiss mit Zucker zu Schnee schlagen und zusammen mit dem gesiebten Mehl unter die Eigelbmasse heben. Den Teig duenn auf ein mit Trennpapier

ausgelegtes Blech streichen. Bei 180 Grad C im Backrohr hell backen. Biskuitteig aus dem Rohr nehmen, mit Zucker bestreuen, vom Papier loesen. Den abgekuehlten Teig in Streifen schneiden. Plastikringe mit etwa 6-7 cm Durchmesser an der Innenwand mit Biskuit auslegen und in den Kuehlschrank stellen.

Fuer die Fuelle einen Teil des Mango-Marks mit dem Honig erwaermen. Die zuvor in Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen. Gemeinsam mit dem restlichen Mangomark kaltrühren. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und zusammen mit dem Schlagobers vorsichtig unter die Mangosauce ziehen. In die Biskuitringe einfüllen und in den Kuehlschrank stellen.

Fuer die Sauce Heidelbeeren mit Schnaps und Zucker puerieren und durch ein Sieb passieren. Fertige Mango-Charlotten aus den Plastikringen nehmen und den Rand mit Staubzucker bestreuen. Mit der Heidelbeersauce, frischen Heidelbeeren und den Mangoscheiben anrichten.

Alois Mattersberger am 20. Juni 2000

Mengenangabe: 4 Personen

173.9 OFENSTERZ

40 g Germ

2 Handvoll Zwetschken (halbiert)

1 Schuss Salz

Mehl nach Bedarf

Den Germ in der lauwarmen Milch auflösen, darin das Salz und etwas Mehl, gemeinsam mit den Zwetschken zu einem Teig unterrühren. In eine Rein geben (ausreichend mit Schmalz einfetten) und ueber Nacht kuehl und zugedeckt gehen lassen.

Am naechsten Tag den Teig im vorgheizten Backrohr bei ca. 180 Grad goldgelb backen.

Soweit ich das entziffern konnte, das Rezept stammt von meiner Grossmutter und ist in einer Schrift geschrieben, die ich nicht wirklich lesen kann....

173.10 PASSIONSFRUCHTROLLE

PASSIONSFRUCHTCREME UND GLAS

4 Blatt Weisse Gelatine

25 Passionsfruechte

200 g Zucker

2 TL Speisestaerke

350 ml Schlagsahne

1 Eiweiss (Kl. M)

60 g Kokosflocken

5 Eier (KL M)

120 g Mehl (gesiebt)

1 Limette; die Schale

Salz

120 g Zucker

Zucker zum Bearbeiten

BISKUIT

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Passionsfruechte mit einem Saegemesser halbieren. Fruchtfleisch, Kerne und Saft mit einem kleinen Loeffel direkt in einen Mixaufsatz schaben und auf kleinster Stufe ca. 5 Minuten mixen, so dass sich das Fruchtfleisch so weit wie moeglich von den Kernen loest. Saft durch ein Sieb in einen Topf giessen (es sollen 400 ml sein). Fruchtfleisch und Kerne durchstreichen, 1 El der Kerne abgedeckt beiseite stellen, restliche Kerne wegwerfen.

2. 150 ml Passionsfruchtsaft abmessen, mit 30 g Zucker aufkochen und mit der in wenig kaltem Wasser geloesten Staerke leicht binden. 250 ml Saft und 150 g Zucker unter staendigem Ruehren mit einem Schneebesen aufkochen. Die Gelatine ausdruecken und in dem heissen Saft aufoesen. 30-40 Minuten kalt stellen, bis der Saft leicht zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen. Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen. Den leicht gelierten Passionsfruchtsaft mit einem Schneebesen glattruehren. Erst die Sahne, dann den Eischnee mit dem Schneebesen unterheben. Die uebrigen Passionsfruchtkerne zugeben. Abgedeckt 1 Stunde kalt stellen.

3. Fuer den Biskuit die Kokosflocken in einer trockenen Pfanne goldbraun roesten. Eier trennen. Eigelb mit 60 g Mehl, Limettenschale, 3 El Wasser und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen glattruehren. Eiweiss steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen und zu einer steifen Creme weiterschlagen. Eiweisscreme, restliches Mehl und die Haelfte der Kokosflocken mit einem Schneebesen abwechselnd unter die Eigelbmasse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (35x32 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 15 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

4. Ein Kuechentuch auf der Arbeitsflaeche ausbreiten und mit wenig Zucker bestreuen. Die Biskuitplatte mit der Backpapierseite nach oben auf das Tuch stuerzen. Das Papier abziehen, die Platte sofort mit Hilfe des Tuchs einrollen und darin abkuehlen lassen.

5. Die Biskuitplatte aufrollen, aber auf dem Handtuch lassen. Erst den gebundenen Passionsfruchtsaft, dann 2/3der Passionsfruchtcreme ca. 1/2 cm dick daraufstreichen.

"TRICKS MIT DER ROLLE Damit die Creme den Biskuit nicht aufweicht: die Platte mit dem gebundenen Passionsfruchtsaft bepinseln. Die Creme gleichmaessig etwa 1/2 cm dick auf den Biskuit streichen das geht am besten mit einer Palette. Mit Hilfe des Tuchs aufrollen und auf eine Kuchenplatte legen. Mit der restlichen Creme rundum bestreichen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vorm Servieren mit den restlichen Kokosflocken bestreuen.

Mengenangabe: 16 Stuecke

173.11 PFLAUMENKUCHEN VOM BLECH

FUER DEN HEFETEIG

500 g Weizenmehl, Type 1050

1 Wuerfel (42 g) frische Hefe (zerbroeselt)

3 EL Grafschafter Birnenschmaus

100 g Weiche Butter/Margarine

1 Schuss Salz

200 ml Warme Milch

Fett fuers Backblech

FUER DEN BELAG

2 kg Reife, suesse Pflaumen

Alle Teigzutaten bis auf die Milch in eine Schuessel geben und mit dem Handruehrgeraet oder Kuechenmaschine mindestens 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Milch nach und nach zugiesen, da Mehle unterschiedlich quellen.

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen, ausschalten. Den abgedeckten Teig 15 Minuten im Backofen gehen lassen. Danach kurz durchkneten und noch einmal 15 Minuten im Backofen gehen lassen. Teig auf einem gefetteten Backblech oder Fettpfanne ausrollen.

Die gutgewaschenen und abgetropften Pflaumen so aufschneiden, dass die Haelften an einer Stelle noch zusammenhaengen, entsteinen. Mit der Innenflaeche nach oben gleichmaessig auf den Teig legen und leicht andruecken. Teig nochmals gehen lassen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene (E-Herd 200 Grad, Gas-Herd Stufe 3) ca. 40 Minuten backen.

Dazu passt geschlagene Sahne.

Pro Stueck: 728 kJ (174 kcal)

Mengenangabe: 20 Stuecke

174 Backen, Kuchen, Obst, Aprikose

174.1 EINFACH: APRIKOSENKUCHEN - ESSEN & TRINKEN

700 g (-800) Aprikosen

2 EL (-3) Zitronensaft

40 g Amaretti; ital. Mandelgebaeck

250 g Gesiebtes Mehl

1 TL Backpulver

100 g Gesiebte Speisestaerke

250 g Zimmerwarme Butter

200 g Zucker

Salz

4 Zimmerwarme Eier (Kl. M)

1 TL Fein abgeriebene Zitronenschale

1 TL Fein abgeriebene Orangenschale

80 g Aprikosenkonfiture

Puderzucker zum Bestaeuben

(★) Ergibt 12-15 Stuecke

1. Aprikosen kreuzweise einritzen. In kochendem Wasser kurz ueberbruehen, abschrecken und abtropfen lassen. Aprikosen haeuten, halbieren und den Stein entfernen. Aprikosenhaelften in einer Arbeitsschale mit dem Zitronensaft marinieren. Amaretti mit einem schweren Messer grob zerstoessen.

2. Mehl mit Backpulver und Staerke mischen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen in einer Kuechenmaschine in ca. 10 Minuten sehr schaumig ruehren. Nach und nach die Eier dazugeben und glattruehren. Die Mehlmischung unterruehren. Den Teig mit der Zitronen- und Orangenschale wuerzen.

3. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Backform (30x25 cm) verteilen und glattstreichen. Amarettibroesel auf den Teig streuen. Die Aprikosen mit der gewoelbten Seite nach oben auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der

2. Einschubleiste von unten 40-45 Minuten backen (Gas 1-2, Umluft 30- 35 Minuten bei

160 Grad). Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkuehlen lassen.

4. Aprikosenkonfituere nur leicht erwaermen und durch ein Sieb streichen. Die Aprikosenhaelften auf dem Kuchen mit der Konfituere bestreichen. Den Kuchen auskuehlen lassen, in Stuecke schneiden, mit wenig Puderzucker bestaeuben und servieren.

: Pro Stueck (bei 15 Stuecken) 5 g E, 17 g F, 41 g KH = 334 kcal : (1401 kJ)

175 Backen, Kuchen, Obst, Johannisbee

175.1 JOHANNISBEERKUCHEN

200 g Mehl

80 g Zucker

1 Eiweiss

120 g Butter

AUSSERDEM

2 Eigelbe

4 EL Zucker

200 g Frischkaese

1 Becher Creme fraiche

1/4 Zitrone; die Schale

Zitronensaft

750 g Rote und schwarze

Johannisbeeren gemischt

Aus Mehl, Zucker, Eiweiss und Butter einen Muerbeteig kneten. Den Teig eine Stunde kaltstellen. Eine gebutterte Obstkuchenform (Durchmesser 26 cm) mit dem Teig auskleiden. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten backen. Abkuehlen lassen.

Fuer die Creme Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Frischkaese und und Creme fraiche unterruehren. Mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Die Creme auf den Tortenboden streichen.

750 g rote und schwarze Johannisbeeren (gemischt) waschen und von den Rispen streifen. Mit 5 EL Zucker und 5 EL Wasser ganz kurz erhitzen. In ein Sieb abgiessen und den Saft auffangen. Beeren auf der Creme verteilen. Den Saft mit 2 cl Cassislikoer und Wasser zu 1/8 auffuellen. Damit roten Tortenguss (1/2 Paeckchen) nach Anweisung zubereiten. Damit die Beeren duenn bepinseln.

176 Backen, Kuchen, Oesterreich

176.1 GUGELHUPF VOM BAUERNSCHAFKAESE MIT RHABARBER-RAGOUT UN ...

250 g Schafkaese

4 Dotter

125 ml Sauerrahm

120 g Glattes Mehl

50 g Haselnuesse; grob gehackt

1 Zitrone; die Schale

1 Orange; die Schale

1 TL Vanillezucker

4 Eiweiss	6 Gewuerzelken
80 g Kristallzucker	1 Zitrone; den Saft
Fluessige Butter und Mehl fuer die Formen	<i>ERDBEERCREME</i>
<i>ZUM BESTREUEN</i>	250 g Erdbeeren
Zimt und Zucker	120 g Zucker
<i>RHABARBERKOMPOTT</i>	8 Blatt Gelatine
500 g Rhabarber	125 ml Joghurt
1 l Wasser	1 Stamperl Weinbrand
125 ml Weisswein	1/4 l Sahne
150 g Zucker	1 Zitrone; den Saft
1 Zimtstange	

Fuer die Creme die Erdbeeren waschen und puerieren, danach mit der Haelfte des Zuckers und dem Zitronensaft unter staendigem Ruehren kurz aufkochen und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im Weinbrand aufoesen. Das Sahne mit dem restlichen Zucker steif aufschlagen, dann das Joghurt, die aufgeloeste Gelantine und das Erdbeermark untarruehren und die Creme mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Fuer das Kompott den Rhabarber schaelen und in ca. 2 cm grosse Stuecke schneiden. Das Wasser mit den uebrigen Zutaten aufkochen, den Rhabarber dazugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen, anschliessend in kaltem Wasser abschrecken und ein Drittel davon mit etwas Rhabarberfond puerieren. Den restlichen Rhabarber gut abtropfen lassen und mit dem Pueree vermischen.

Fuer den Gugelhupf den Schafkaese mit den Dottern, Rahm, Nuessen, Zitronen- und Orangenschalen sowie Vanillezucker glattruehren. Die Eiweiss mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Kaesemasse heben.

8 kleine Gugelhupfformen ausbuttern und mit Mehl austreuen, den Teig bis fingerbreit unter dem Rand einfuellen und im Wasserbad bei 220 Grad im Backrohr ca. 30 Minuten garen, anschliessend auf Teller stuerzen, mit Zimtzucker bestreuen und mit Rhabarberragout und Nocken von Erdbeercreme servieren.

Tip:

Frisch gehackte Minze in die Kaesemasse gemischt, verleiht dem Gugelhupf ein besonderes Aroma.

Mengenangabe: 8 Personen

177 Backen, Kuchen, Orange

177.1 ORANGENKUCHEN MIT KAREMELL- UND HIMBEERSAUCE

2 Unbehandelte Orangen (400 g)	300 g Mandeln
6 Eigelb	1/2 TL Zimt
250 g Zucker	1 Schuss Nelken

1 Schuss Salz
 1 TL Backpulver
 6 Eiweiss
 Butter fuer Form

KARAMELLSAUCE

100 g Zucker
 1/2 Zitrone; den Saft

1 EL Orangenlikoer
 125 ml Wasser; ca.

HIMBEERSAUCE

300 g TK-Himbeeren
 3 EL (-4) Zucker

(★) Fuer eine Springform von 24 cm Durchmesser:

Natuerlich laesst sich auch unser Dessert prima vorbereiten. Es ist ein wirklich ungewoehnlicher Kuchen, bei dem kein Gramm Butter und kein Staebchen Mehl noetig ist. Er besteht nur aus Eiern, Zucker und das ist das Besondere - aus Orangen, die mitsamt der Schale weichgekocht wurden. Die Teigmasse wird, mit weihnachtlichen Gewuerzen abgeschmeckt, wie ein Kuchen gebacken. Dazu zweierlei Saucen.

Zum Dessert mit dem intensiven Duft passt ein suesser Moscato - den man uebrigens aus flachen Sektschalen trinkt, weil darin der Duft am allerbesten zur Geltung kommt.

Die Orangen knapp mit Wasser bedeckt absolut weich kochen - etwa eine dreiviertel Stunde lang. Halbieren, mit der Messerspitze die Kerne herausloesen, die Haelften dann mitsamt der Schale im Mixer puerieren. Die Eigelbe mit der Haelfte des Zucker zu einer dicken, hellen Creme schlagen, die geriebenen, ungeschaelten Mandeln, das Backpulver sowie das Orangenpueree einarbeiten. Mit Zimt und Nelken abschmecken. Schliesslich den mit dem restlichen Zucker steifgeschlagenen Schnee unterziehen. Das Ganze in eine gebutterte Form fuellen und bei 170 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen.

Fuer die Karamellsauce den Zucker auf mittlerem Feuer zu hellbraunem Karamell kochen, Zitronensaft und Orangenlikoer hinzufuegen und immer wieder einen Schuss Wasser zugeben, bis die Karamellsauce zum Schluss die richtige Konsistenz bekommt.

Fuer die Himbeersauce die Fruechte mit Zucker vermischt auftauen und erhitzen, dann durch ein Sieb passieren.

177.2 ORANGENKUCHEN VARIANTE

150 ml Sonnenblumenoel
 3 Eier
 3 Orangen; die Schale
 3 Orangen; den Saft
 300 g Rohzucker
 50 g Rosinen oder Korinthen

450 g Weissmehl (Typ 405)
 1 Schuss Salz
 1 Becher Backpulver
 Orangenscheiben; kandiert oder frisch

Elektro-Ofen auf 200 Grad, Umluft-Backofen auf 180 Grad, Gasofen auf Stufe 4 vorheizen. Oel, Eier, Saft und Schale der Orangen sowie Zucker gut miteinander versieben, Rosinen oder Korinthen dazugeben. Mehl und Backpulver daruebersieben und eine Prise Salz zugeben. Alles gut miteinander vermengen.

In eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) fuellen, 1 Stunde backen. Mit kandierten oder frischen Orangenscheiben verzieren.

178 Backen, Kuchen, Orange, Biskuit

178.1 ORANGENMOUSSETORTE

2 Duenne Biskuitboeden	klein. Zucker
2 Eigelb	<i>ZUM VERZIEREN</i>
30 g Zucker	Physalis
20 g Grand Marnier	Orangenfilets
200 g Eingedickter Orangensaft; ca. 300 g	Minzblaetter
Saft gekocht	<i>FUER DAS GELEE</i>
und reduziert	200 ml Wasser
90 g Orangensaft	50 ml Trockener Weisswein
3 Blatt Gelatine	5 g Geleepulver
300 g Geschlagene Sahne	50 g Zucker
2 (-3) Orangen; unbehandelt	50 g Eingedickter Orangensaft; ca. 80 g
1 Tortenring; Durchmesser 18 cm/Hoehe 5 cm	Saft gekocht
Backtrennpapier	und reduziert
Oel zum Ausfetten	

Den Kuchenring einoelen, zuckern und auf ein Backtrennpapier stellen. Einen Biskuitboden als Unterboden einlegen. Die Orangen halbieren, die Schnittflaechen auf ein Schneidebrett legen und die Haelfte in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben rings um die Innenseite des Kuchenringes stellen. 90 g Orangensaft mit 10 g Grand Marnier mischen. Den zweiten Biskuitboden in Wuerfel schneiden und in der Saftmischung traenken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und in einem Toepfchen aufloesen, jedoch nicht aufkochen.

Eigelb, Zucker, restlicher Grand Marnier, eingedickter Orangensaft und Gelatine vermischen. Vorsichtig die Sahne unterheben. Die Moussemasse in 2 Schichten in den Tortenring fuellen. Zwischen die Schicht die Biskuitwuerfel locker einlegen. Den Kuchen ca. 6 Stunden in den Kuehlschrank stellen. Fuer das Gelee Wasser mit Wein aufkochen, Zucker und Geleepulver vermischen und einruehren. Nochmals kurz aufkochen lassen. 50 g eingedickten Orangensaft untermischen.

Mit einem Pinsel das Gelee auf den Kuchen streichen und diesen damit abglaenzen. Nach Belieben den Kuchen mit Physalis, filetierten Orangenscheiben und Minzblaettern verzieren.

179 Backen, Kuchen, Ostern

179.1 OSTERFLADEN

FUER DEN TEIG

250 g Mehl
125 g Butter
50 g Zucker
1 Schuss Salz
Wenig Wasser

1/2 l Milch
100 g Zucker
100 g Sultaninen
100 g Geschaelte Mandeln; gestiftet oder
grob gehackt
1 Zitrone; die Schale
4 Eigelb
4 Eiweiss; steif geschlagen

FUER DIE FUELLUNG

125 g Griess; oder italienischer Reis

Mit Mehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. In einer Springform (26 cm Durchmesser) den Teig flachdruecken und am Rand etwa 2 cm hochziehen.

Fuer die Fuellung Milch aufkochen, Griess oder Reis einruehren und kochen bis sich der Brei vom Topfrand loest. Zutaten der Reihe nach begeben. Die Masse ein wenig auskuehlen lassen und dann das steif geschlagene Eiweiss darunterziehen. Auf den Teigboden geben. Fladen eine halbe Stunde auf der mittleren Rille goldbraun backen, mit Alufolie bedecken und noch fuenf Minuten auf der untersten Backofenrille belassen.

179.2 OSTERZOPF

100 g Getrocknete Aprikosen
1 Orange (unbehandelt)
50 g Pistazien
50 g Bananenchips
750 g Mehl
1 W?rfel Hefe
75 g Zucker

Salz
100 g Butter/Margarine
3 Eigelb (KI. M)
375 ml Milch
125 g Puderzucker

Aprikosen fein wuerfeln. Von der Orange die Schale abreiben und 6 El Saft auspressen, davon 3 El mit den Aprikosenwuerfeln mischen. Pistazien und Bananenchips hacken. Mehl in eine Schuessel sieben, Hefe hineinbroeckeln, Zucker, 1 Prise Salz, weiches Fett, Eigelb und lauwarme Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handruehrers zu einem glatten Teig verkneten. Aprikosen, Bananenchips und Pistazien kurz mit den Haenden unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 25 Min. gehen lassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten und in 3 gleich grosse Stuecke teilen. Jedes Stueck zu einer 30 cm langen Rolle formen. Rollen zu einem Zopf flechten, auf ein Blech mit Backpapier setzen. Weitere 15 Min. gehen lassen.

Anschliessend im heissen Ofen auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. bei 180 Grad backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

Etwas abkuehlen lassen. Puderzucker und restlichen Orangensaft verruehren und den Zopf damit bestreichen.

Pro Scheibe: 443 kcal; 10 g E, 13 g F, 70 g KH

Mengenangabe: 12 Scheiben

179.3 OSTERZOPF II

500 g Glattes Mehl

50 g Staubzucker

150 g Butter

4 Eier

1 Schuss Salz

klein. Zitronenschale gerieben

35 g Germ

Milch nach Bedarf

FUELLE

100 g Aranzini

100 g Zitronat

100 g Rosinen

150 g Marillenmarmelade

60 ml Rum

Ei zum Bestreichen

Papier fuer das Backblech

Marillenmarmelade zum Bestreichen

1 Zitrone; den Saft

Staubzucker nach Bedarf

Vorbereitung: Mehl mit Staubzucker versieben; Germ in wenig lauwarmer Milch aufoesen und zusammen mit lauwarmer Butter, Eiern, Salz und Zitronenschale zum Mehlgemisch geben; die noetige Milch beifuegen; alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten; den Teig so lange abschlagen, bis er seidig glaenzt und Blasen wirft; danach zudecken und an einem warmen Ort 1/2 Stunde aufgehen lassen; sodann den Teig dritteln, zu Kugeln formen und eine weitere 1/2 Stunde gehen lassen.

Zubereitung: Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; Aranzini, Zitronat und Rosinen jeweils mit einem Stamperl Rum und 1/3 der Marmelade vermengen; die Teigkugeln oval ausrollen und je eine Fuelle der Laenge nach darauf verteilen; drei duenne Strudel formen und diese zu einem Zopf flechten; den Zopf auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech legen und schoen aufgehen lassen; Ei versprudeln und damit den Zopf bepinseln; sodann im vorgeheizten Backrohr etwas mehr als 1 Stunde backen; danach erkalten lassen und duenn mit erhitzter Marmelade bestreichen; Zitronensaft und Staubzucker nach Bedarf zu einer dickbreiigen Masse verruehren; ueber einem heissen Wasserbad bis zur gewuenschten Konsistenz erwaermen; mit dieser Glasur den Osterzopf gleichmaessig ueberziehen.

Mengenangabe: 16 Stueck

180 Backen, Kuchen, Ostern, Griechenlan

180.1 GRIECHISCHES OSTERBROT

60 g Hefe	200 g Sesamsamen
125 ml Lauwarme Milch	5 Rote Ostereier; 5 Min.gekocht
50 g Zucker	1 Eigelb
1 kg Mehl	Oel fuer das Backblech
1 Schuss Salz	Sesamsamen
1 Orange; die abger. Schale	
1/4 l Lauwarmes Wasser	

Hefe, Milch und Zucker verruehren und 10 Min. gehen lassen. 125 g Mehl daruebersieben und diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ueber Nacht gehen lassen. Ein Backblech mit Oel bestreichen und reichlich mit Sesamsamen bestreuen.

Restliches Mehl in eine Schuessel sieben. Den Vorteig, Salz, Orangenschale und nach und nach das Wasser zugeben. Teig 10 Min.lang kneten. 2/3 des Teiges zu einem langen, 5 cm hohen Laib formen und aufs Backblech legen. Aus dem restlichen Teig zwei duenne Rollen in Laenge des Brotlaibes formen, im Sesamsamen waelzen, um den Laib legen, festdruecken.

Eier senkrecht in den Laib druecken. Brot mit Eigelb bestreichen, mit Sesam bestreuen. Gut zugedeckt 3 Stunden gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der untersten Leiste 50 Min. backen.

181 Backen, Kuchen, Ostern, Ruehrteig

181.1 OSTERLAMM / OSTERHASE-RUEHRTEIG

125 g Butter/Margarine; zimmerwarm	1 TL Backpulver; gehaeuft
125 g Zucker	100 g Mandeln; geschaelt, gemahlen
1 Becher Vanillezucker	6 EL Milch
1 Schuss Salz	Puderzucker zum Bestaeuben
4 Eier	
150 g Mehl	

Das Fett schaumig ruehren. Den Zucker, den Vanillezucker und das Salz unterruehren. Die Eier hinzufuegen und weiterruehren, bis eine helle Creme entstanden ist.

Das Mehl und das Backpulver ueber die Creme sieben. Die Mandeln und die Milch dazugeben. Alles mit einem Ruehrloeffel sorgfaeltig unterruehren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Einzelteile der Lammform sorgfaeltig mit Fett bestreichen und mit Mehl bestaeuben. Die Lammform zusammensetzen und auf das Backblech stellen.

Den Teig mit einem Essloeffel nach und nach einfuellen, dabei moeglichst immer in die Mitte fuellen, damit der Teig nicht am Formrand entlanglaeuft und die Fettschicht zerstoert. Das Osterlamm im heissen Ofen in etwa 55 Minuten goldgelb backen. Das Laemmchen kurz in der Form ruhen lassen, dann die Form vorsichtig abloesen. Mit Puderzucker

bestaeuben.

182 Backen, Kuchen, Pfirsich

182.1 FRISCHER PFIRSICH PIE

300 g Mehl	100 g Zucker
100 g Schweineschmalz (oder ein festes Pflanzenfett)	3 EL Staerkemehl
5 EL Wasser	1 Schuss Zimt
1/2 TL Salz	100 ml Wasser
7 Pfirsiche	

Mehl, Fett, Salz und Wasser zu einem festen Teig verkneten. Eine gefettete 16-cm-Springform damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Bei 200 Grad ca. 20 Min. backen. Auskuehlen lassen.

Pfirsiche haeuten und vom Stein loesen. Drei mit einer Gabel zerdruecken. Zucker, Staerkemehl, Zimt und Wasser zum Pfirsichmus fuegen. Gut vermengen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Unter staendigem Ruehren koecheln lassen, bis die Mischung dick und klar geworden ist. Die restlichen Pfirsiche in Spalten schneiden und auf die Teigkruste legen. Das Gelee darueber verteilen und im Kuehlschrank auskuehlen lassen.

182.2 PFIRSICHKUCHEN

<i>TEIG</i>	<i>BELAG</i>
200 g Butter	1 kg Pfirsiche
200 g Zucker	50 g Puderzucker
1/2 Zitrone; Saft u. Schale	1 EL Rum
1 EL Rum	100 g Mandelstifte
4 Eier	Puderzucker; zum Bestreuen
200 g Mehl	
2 TL Backpulver	

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Fuer den Teig Butter und Zucker verruehren. Nach und nach unter staendigem Ruehren Zitronensaft und schale, Rum und Eier hinzufuegen. Mehl und Backpulver vermischen und zum Teig sieben. Alles gruendlich verruehren.

Dann den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech streichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Fuer den Belag die Pfirsiche auf eine Gabel stecken, kurz in kochendes Wasser halten und dann die Haut abziehen. Die Fruechte halbieren, entsteinen und vierteln. Die Viertel mit Puderzucker bestreuen, den Rum daruebertraeufeln und kurz durchziehen

lassen. Die Fruechte mit der Schnittseite nach unten auf den Teig legen und mit den Mandelstreifen bestreuen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens in 35 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker bestaeuben.

182.3 PFIRSICHKUCHEN MIT GUSS

FUER DEN TEIG

200 g Mehl
1 Schuss Salz
60 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
120 g Kalte Butter oder Margarine
2 Eigelbe

FUER DEN BELAG

1 kg Pfirsiche; oder 1 grosse Dose Pfirsiche

FUER DEN GUSS

2 Eier
60 g Zucker
80 g Schmand

ZUM VERZIEREN

Einige Pfirsichspalten

Aus allen Teigzutaten schnell einen glatten Muerbeteig kneten, 30 Minuten kalt stellen. Fuer den Belag frische Pfirsiche mit sprudelnd kochendem Wasser uebergiessen, Haut abziehen, halbieren und entsteinen. Dosenpfirsiche sehr gut abtropfen lassen. Einige Pfirsichspalten zum Garnieren beiseite legen.

Den Muerbeteig duenn ausrollen, eine Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten vorbacken. Den vorgebackenen Boden mit den halben Pfirsichen (Schnittflaeche nach unten) belegen. Fuer den Guss die Eier trennen, Eiweiss steif schlagen, Eigelb mit Zucker schaumig ruehren. Schmand unterruehren, Eiweiss vorsichtig unterheben. Den Guss ueber die Pirsiche giessen und den Kuchen 30 bis 35 Minuten fertigbacken. In der Form auskuehlen lassen, mit Pfirsichspalten garnieren.

182.4 PFIRSICHTARTE

FUER DEN TEIG

450 g Mehl
Salz
75 g Zucker
10 EL (-15) Eiswasser; ca.

300 g Butter, kalt

FUER DEN BELAG

1 1/2 kg Pfirsiche
Puderzucker

Aus den Zutaten einen Muerbeteig zubereiten und kalt stellen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

2 gefettete Tarteformen von 28 cm Durchmesser mit dem ausgerollten Teig auskleiden. Die Pfirsiche haeuten, halbieren, entkernen und in duenne Spalten schneiden.

Kreisfoermig auf dem Teig verteilen, mit Puderzucker bestaeuben und auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen.

Noch einmal mit Puderzucker bestaeuben und am besten lauwarm mit Schlagsahne servieren.

Mengenangabe: 20 Portionen

183 Backen, Kuchen, Pflaume

183.1 ALTDEUTSCHER PFLAUMENKUCHEN

1 kg Pflaumen	4 Eier
150 g Margarine	1 TL Backpulver
1 Schuss Salz	250 g Mehl
1 Becher Vanillezucker	
150 g Zucker	

So wird's gemacht: Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Margarine, Salz, Vanillezucker, Zucker und Eier schaumig rühren. Das mit dem Backpulver verrührte Mehl nach und nach unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben, die entkernten Pflaumen darauf verteilen. 50 min. bei 175 Grad backen. Kuchen aus der Form nehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 6 Portionen

183.2 BADISCHE PFLAUMENTORTE

6 Eier; getrennt	1 TL Zimt
150 Haselnuesse; gemahlen	1/2 l Sahne
100 g Zucker	1 Becher Vanillezucker
40 g Semmelbroesel	20 ml Zwetschgenwasser
1 EL Rum	5 EL Zucker
<i>FUER DIE FUELLUNG</i>	30 g Speisestaerke
1 kg Zwetschgen	2 Becher Sahnesteif

Die erstgenannten Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Eiweiss zu Schnee schlagen und zuletzt unterheben.

Den Teig in eine Springform fuellen. Teig nach Vorschrift backen.

Entsteinte Zwetschgen mit Zucker, Zimt und Zwetschgenwaser aufkochen. Mit der Speisestaerke binden und ueber Nacht auskuehlen lassen. Den Tortenboden einmal aufschneiden

und mit der Zwetschgenmasse bestreichen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und 2/3 davon ueber die Fuellung geben. Die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen und verzieren.

Back-/Kochzeit: 35 Min. bei 180 Grad

183.3 PFLAUMEN-JOGHURT-TORTE

60 g Puderzucker
125 Butter oder Margarine
200 g Mehl
1 Eigelb
Mehl zum Ausrollen
Fett fuer die Form

ZUTATEN FUER DIE FUELLUNG

1 kg Pflaumen
15 Blatt Weisse Gelatine

1 kg Magerjoghurt
5 EL Zitronensaft
150 g Zucker
1 TL Zimt
1 Vanilleschote; das Mark
400 g Schlagsahne
Zimt
Hagelzucker zum Bestreuen

Puderzucker, Fett, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kuehl stellen. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform legen. Den Rand ca. 3 cm hochziehen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Gelatine einweichen. Joghurt, Zitronensaft, Zucker, Zimt und Vanillemark verruehren.

Gelatine ausdruecken, lauwarm auflösen und mit 3 EL der Joghurtmasse verruehren. Mit restlichem Joghurt verruehren. Kalt stellen, bis die Masse fest zu werden beginnt.

Sahne steif schlagen, 3/4 der Pflaumen und Sahne unter den Joghurt heben. Creme auf den Boden streichen. Die restlichen Pflaumen darauf legen, etwas eindruckken. Torte kuehl stellen und vor dem Servieren mit Zimt und Hagelzucker verruehren.

183.4 PFLAUMEN-SANDKUCHEN

FUER DIE SANDMASSE

250 g Weiche Butter
150 g Zucker
150 g Marzipanrohmasse
3 Eier
100 g Mehl
100 g Speisestaerke
5 g Backpulver
350 Pflaumen; ohne Stein

100 g Fondant; Zuckerglasur
1 Schuss Zimt
1 Schuss Salz
1/2 Zitrone; den Saft

BUTTERTEIGREZEPT

100 g Puderzucker
200 g Butter
300 g Mehl
1 Ei

1 Zitrone; die Schale

Die Zutaten fuer den Buttermessig kurz kneten und kuehl stellen. Eine Kuchenform (ca.26 cm Durchmesser) mit etwas Butter bestreichen. 300 g des gekuehlten Buttermessigs auf 2,5 mm ausrollen und die Kuchenform damit auslegen.(Der restliche Teig haelt sich in Frischhaltefolie verpackt im Kuehlschrank ca.2 Wochen.)

Fuer die Sandmasse die weiche Butter mit Zucker leicht schaumig ruehren und Salz, Zimt und Zitrone zugeben. Die Marzipanrohmasse separat in einer Schuessel mit einem Ei weich arbeiten.

Nach und nach die restlichen Eier darunterarbeiten, so dass die Masse moeglichst frei von Klumpen ist. Anschliessend die Marzipanmasse in die schaumige Buttermasse geben und nochmals kurz durchruehren.

Mehl, Speisestaerke und Backpulver miteinander sieben und untarruehren. Die Sandkuchenmasse in die Form geben. Die Pflaumen entsteinen und faecherartig aufgeschnitten darauf legen. Den Kuchen bei 175 Grad 45 Minuten backen. Abkuehlen lassen und aus der Form stuerzen.

Den Fondant auf 35 Grad erwaermen und mit ein paar Tropfen Wasser etwas duennflussig machen. Den Fondant dann in eine Papiertuet e mit kleinem Loch geben und den Kuchen mit duennen Streifen ueberziehen.

184 Backen, Kuchen, Pflaume, Rum

184.1 PFLAUMEN IN RUMTEIG

500 g Pflaumen	1 TL Backpulver
Fett; zum Einfetten	5 Eier
150 g Butter	4 EL Rum
100 g Zucker	Puderzucker; zum Bestaeuben
1 Schuss Salz	
150 g Mehl	

Pflaumen entsteinen, Auflaufform einfetten.

Butter mit Zucker und Salz schaumig ruehren, Mehl, Backpulver, Eier, Rum untarruehren. Teig in die Form fuellen, die Pflaumen darauf verteilen, im vorgeheizten Ofen bei 175 oC 40-45 Min. backen, mit Puderzucker bestaeuben und warm servieren.

Pro Portion 751 kcal/3139 kJ

Mengenangabe: 4 Portionen

185 Backen, Kuchen, Pfundskur

185.1 APRIKOSENKUCHEN MIT GUSS (PFUNDSKUR)

350 g Magerquark	1 Becher Backpulver
200 g Zucker	1 kg Aprikosen
2 Becher Vanillezucker	Oel fuer die Form
4 Eier	Mehl fuer die Arbeitsflaeche
50 g Oel	1 TL Zimtpulver
4 EL Milch	100 g Saure Sahne
1 Schuss Salz	
250 g Mehl	

Dieser Aprikosenkuchen wird durch den Quark-Ei-Guss besonders saftig. Wenn es keine frischen Aprikosen gibt, koennen Sie auch Fruechie aus der Dose verwenden. Dieser Kuchen laesst sich auch mil Aepfeln zubereiten.

In einer Ruehrschuessel 100 g Magerquark, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 1 Ei verruehren. Nach und nach das Oel und die Milch zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Quarkcreme geben. Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Eine Form von 32 cm Durchmesser mit Oel ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Brett ausrollen, in die Kuchenform legen und den Rand hochziehen. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen und mit den Fruechten belegen. 50 g Zucker und Zimt mischen und darueber streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Inzwischen den restlichen Quark, den Zucker, die uebrigen Eier, die saure Sahne und das zweite Paeckchen Vanillezucker fuer den Guss verruehren. Den Kuchen damit ueberziehen und nochmals 25 Minuten backen.

Wenn ich diesen Kuchen aus Aepfeln herstelle, verfeinere ich alles noch mit 100 g Rosinen.

Mengenangabe: 12 Stuecke

185.2 BROMBEER-QUARK-TORTE (PFUNDSKUR)

800 g Brombeeren	50 g Puderzucker
150 g Zucker	100 ml Milch
100 ml Johannisbeersaft	200 g Sahne
1 Becher Vanillepuddingpulver	1 Biskuitboden; siehe Extrarezept
4 Blatt Gelatine	
250 g Magerquark	

Brombeeren sind im Spaetsommer ein Genuss. Die Fruechte sind suess und lassen sich

auch sehr gut mit Äpfeln kombinieren. Eine Torte, die Sie schon am Vortag herstellen können.

Den Biskuit wie im Grundrezept beschrieben herstellen, auskühlen lassen. Den Tortenboden in 2 Hälften teilen und 1 Hälfte davon einfrieren. Die Brombeeren waschen und waschen. 600 g Beeren mit dem Zucker, dem Johannisbeersaft und 0,1 l Wasser zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit 5 EL Wasser anrühren und das Brombeerkompott damit binden. Kurz aufkochen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einzeln einweichen. Magerquark und Puderzucker glatt rühren. Die Milch erwärmen und die eingeweichte und ausgedrückte Blattgelatine darin auflösen. Die Sahne steif schlagen. Zuerst die Milch mit der Blattgelatine unter den Quark rühren, zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben.

Den Biskuit in eine passende Springform legen und das Brombeerkompott gleichmässig darauf verteilen. Dann die Quarkmasse darüber streichen. Die Brombeerquark-Torte 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Nach 1 Stunde die Torte mit den restlichen Brombeeren garnieren.

Wenn Sie diese Torte mit Brombeeren und Äpfeln zubereiten möchten, so nehmen Sie für das Brombeerkompott nur 300 g Brombeeren und raspeln noch 300 g Äpfel dazu.

Mengenangabe: 16 Stücke

186 Backen, Kuchen, Pistazie

186.1 GRUENER KUCHEN (VERT-VERT)

FÜR DEN TEIG

4 Eier
150 g Zucker
125 g Mehl
60 g Butter
1/2 Zitrone; die Schale
50 g Pistazien
4 EL Kirschwasser

50 g Butter
2 TL Spinatgrün
100 g Zucker
2 Eier; ganz
2 Eigelb
2 EL Mehl
200 ml Milch
500 g Butter

FÜR DAS SPINAT-GRÜN

3 Handvoll Spinatblätter

FÜR DIE PISTAZIENCREME

100 g Pistazien; ausgelöst
2 EL Kirschwasser

FÜR DEN FONDANT

600 g Zucker
400 ml Wasser
2 EL Traubenzucker
1 Zitrone; den Saft davon

DAS SPINAT-GRÜN ZUBEREITEN:

Die Spinatblätter 1 Minute mit kochendem Wasser blanchieren, durch ein feines Sieb drücken. Mit dem grünen Püree Pistaziencreme und Fondant färben.

DEN KUCHEN BACKEN:

In einer Kasserolle mit einem Schneebesen bei milder Hitze die Eier mit dem Zucker verruehren, bis sich das Volumen verdoppelt hat, das gesiebte Mehl, die zerstoessenen Pistazien, das Kirschwasser, die weiche Butter und falls gerade zur Hand, die feingeriebene Zitronenschale hinzufuegen.

Mit Hilfe eines Holzspatels gut miteinander verruehren. Bei milder Hitze 30 Minuten backen.

Ueberpruefen, ob der Kuchen gar ist. Aus dem Ofen nehmen und stuerzen, langsam abkuehlen lassen.

DIE PISTAZIENCREME ZUBEREITEN:

Die gemahlenen Pistazien, das Kirschwasser, die weiche Butter zu einer Paste verruehren und mit Spinat-Pueree faerben. In einer Schuessel den Zucker mit den Eiern und den Eigelb vermengen, ohne Unterlass durchruehren, Mehl und Milch hinzufuegen. Auf den Herd stellen, bei milder Hitze heissmachen, die Pistazienpaste unterziehen, die Butter einarbeiten.

Den Kuchen in 3 Scheiben schneiden, mit der Creme bestreichen, wieder zusammensetzen, kuehl stellen, mit dem vorbereiteten Fondant glasieren, mit einem Spatel glattstreichen.

DEN FONDANT VORBEREITEN:

In einer Kasserolle den Zucker mit heissem Wasser zum Schmelzen bringen, leise koecheln lassen, bis der Zucker "breite Faeden" zieht (mit einem Holzloeffel ueberpruefen); kurz bevor der Zucker die richtige Konsistenz hat, den Traubenzucker und etwas Spinat-Gruen hinzufuegen.

Den Fondant auf eine leicht gefettete Marmorplatte giessen, mit einem Spatel glattstreichen und mit Zitronensaft betraeufln.

Mit einem feuchten Tuch bedecken und bis zum Gebrauch kuehlstellen.

Tips von Rene Gagnaux: Da der Fondant schwierig herzustellen ist, kann man auch Fondant als Fertigprodukt oder eine einfache Glasur nehmen: 200 g Puderzucker mit 2 bis 3 Essloeffeln Cointreau zu einer dickfluessigen Glasur verruehren, diese mit dem Spinatgruen faerben. Falls man mit der Glasur Motive spritzen moechte, kann man eine Glasur nehmen, die fester wird: 200 g Puderzucker mit 2 bis 4 Teeloeffel Eiweiss verruehren, bis die Glasur glatt und glaenzend ist.

187 Backen, Kuchen, Qark**187.1 DIE KAESESAHNE**

4 Eigelb
100 g Zucker
140 ml Milch
530 g Quark
340 ml Sahne
5 Blatt Gelatine

1 Zitrone; den Saft
400 g Geschlagene Sahne; zum Bestreichen
klein. Puderzucker
Tortenring 26 cm Durchmesser/5 cm hoch
2 Biskuitboeden; mit je ca. 1,5cm

Den Kuchenring auf eine Kuchenplatte stellen. Einen der Bisuitboeden einlegen. Das Eigelb mit 30 ml Milch verruehren. Die restliche Milch mit dem Zucker kurz aufkochen. In die kochende Milch das Eigelb einruehren und kurz bei schwacher Hitze weiterruehren, um die Eier keimfrei zu machen. Die Blattgelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen und auspressen. Sie kann direkt in den warmen Eifond gegeben werden, da sie sich durch die Waerme aufloest.

Der Fond sollte idealerweise auf ca. 50 Grad abkuehlen. Nun den Quark unterruehren und anschliessend die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in den Ring geben und ueber Nacht in den Kuehlschrank stellen.

Ca.200 g Sahne auf die Oberflaeche der Torte geben, verstreichen und dann den Ring nach oben abziehen. Nun kann man noch die Seiten mit Sahne einstreichen.

Den 2. Biskuitboden, der im Idealfall eine braune Backseite hat, in 16 Tortenstuecke mit dem Messer einteilen und schneiden. Die Biskuitbodenteile auf die Torte legen, mit der braunen Backseite nach oben und Puderzucker darueber sieben.

188 Backen, Kuchen, Quark

188.1 DIE GESUNDE KAESESAHNETORTE DER HOBBYTHEK

FUER DEN TEIG

4 Eier
100 g Zucker
Geriebene Zitronenschale
80 g Mehl
80 g Speisestaerke
2 TL Backpulver

1 Vanilleschote

2 Eier
75 g Zucker
Geriebene Zitronenschale
1/2 Zitrone (Saft)
500 g Quark
125 g Sahne
Puderzucker; zum Bestaeuben

FUER DIE FUELLUNG

5 Blatt Gelatine vom Schwein

Eine ganz besonders originelle Spezialitaet aus dem gesunden Quark ist die Hobbythek-Kaesesahnetorte. Sie ist gedeckt, hat einen leichten Biskuit-Teig und eignet sich hervorragend fuer eine festliche Kaffeetafel.

FUER DEN TEIG

Eier trennen, Eiweiss steif schlagen. Zucker und Zitronenschale vermischt unter die Eigelbe ruehren, Eiweiss unterziehen. Restliche Zutaten sieben und vorsichtig unterheben, Springform fetten, mit Backpapier auslegen und die Haelfte des Biskuit-Teigs auf das Backpapier geben, glattstreichen und ca. acht Minuten bei 180 Grad backen. Aus der Form loesen und ebenso mit der zweiten Haelfte des Teiges verfahren.

FUER DIE FUELLUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Vanilleschote halbieren und Mark mit einem Teeloeffel oder kleinem Messer herausloesen. Eier trennen, Eigelbe mit zwei Dritteln des Zuckers, dem Vanillemark, der Zitronenschale und dem -saft zu einer dicken Creme

aufschlagen und den Quark essloeffelweise zugeben und verruehren. Gelatine im Wasserbad aufoesen und Quarkcreme loeffelweise unterruehren, Eiweiss und Sahne getrennt steif schlagen und mit dem restlichen Zucker unter die Quarkcreme ruehren. Den unteren Tortenboden in die Springform legen, Quarkcreme einfuellen. Den oberen Tortenboden in zwoelf Stuecke schneiden und auf die Torte legen, vier Stunden kuehl stellen und mit Puderzucker bestaeuben.

Variation: Verwenden Sie anstelle von Zitronensaft: zwei Essloeffel Frusip's Cappuccino (mit 1 bis 2 cl Rum), zwei Essloeffel Frusip's Marzipan (mit zwei Essloeffeln Mandelsplittern), zwei Essloeffel Frusip's Walnuss oder Karamel (mit zwei Essloeffeln Ballastkrokant) oder ersetzen Sie 500 Gramm Quark durch 300 Gramm Beeren oder Obst, zum Beispiel Erdbeeren, Mandarinen, Pfirsiche, Ananas, Kiwi, Himbeeren, Johannisbeeren. Dazu koennen Sie statt Zitronensaft wieder Frusip's geben, am besten mit der Geschmacksnote des entsprechenden Obstes (zwei Essloeffel bei 1:20-Sorten und nur einen Essloeffel bei 1:40-facher Konzentration).

188.2 GESTREIFTER QUARKKUCHEN

SCHOKOMUERBTEIG

225 g Butter, zimmerwarm
3 g Salz
135 g Staubzucker
275 g Mehl
120 g Kakao
50 g Mandelgriess
3 Eier

QUARKFUELLUNG

500 g Quark (Topfen)
250 g Mascarpone
200 g Zucker
3 groß. Eier
150 g Dunkle Kuvertuere
50 ml Wasser
1 Vanilleschote

Mehl, Kakao und Puderzucker sieben. Butter und Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten. Die Eier nach und nach in den Teig einarbeiten. Danach Mehl und Kakao unterarbeiten. Teig kuehl stellen. (Der Rest des Teiges wird fuer das Rezept Aprikosen-Basilikum-Toertchen verwendet.)

Quark und Mascarpone in eine Schuessel geben und glatt ruehren. Zucker einrieseln lassen und gut verruehren. Nach und nach die Eier zugeben. Die Haelfte der Masse in eine andere Schuessel fuellen. Die geschmolzene Kuvertuere und das Wasser zugeben und verruehren. Zu beiden Massen Vanille zufuegen.

Den Muerbteig 0,5 cm dick ausrollen und eine Springform damit auslegen, den Rand ca. 5 cm hochziehen.

Das Ganze mit Alufolie auslegen und zwei Haende voll Linsen darauf geben (blind backen) bei 180 Grad 10 Minuten. Alufolie und Linsen herausnehmen.

Etwa die Haelfte der hellen Masse in die Springform giessen, etwas weniger als die Haelfte der dunklen Masse behutsam in die Mitte der hellen Masse giessen, nun abwechselnd die helle und dunkle Masse auf den Kuchen geben, bis beide Massen aufgebraucht sind.

Eine Schale mit heissem Wasser auf den Boden des Backofens stellen, den Kuchen eine Schiene drueber in den Ofen schieben. Bei 160 Grad ca. 60-70 Minuten backen, bzw. solange bis die helle Schicht in der Mitte gerade fest ist. Die dunkle Masse wird beim Abkuehlen fest. Den Kuchen gut durchkuehlen lassen.

188.3 KAESEKUCHEN MIT KIRSCHEN

400 g Sauerkirschen	50 g Griess
1/4 l Kirschsafft	1 EL Zitronenschale (unbehandelt)
20 g Speisestaerke	2 EL Zitronensaft
175 g Zucker	1 kg Magerquark
150 g Butter/Margarine	1 Becher Backpulver
1 Becher Vanillezucker	1 EL Puderzucker
4 Eier	

Die Sauerkirschen waschen und entsteinen. In einem Durchschlag gut abtropfen lassen. 3 EL Kirschsafft und die Speisestaerke glatt ruehren. Den uebrigen Saft und 25 g Zucker aufkochen, mit der angeruehrten Staerke binden, nochmals gut aufkochen.

Die Kirschen unterheben und das Kompott etwas auskuehlen lassen. Weiche Butter/ Margarine, 150 g Zucker und Vanillinzucker mit den Quirlen des Handruehrers sehr schaumig ruehren. Die Eier nacheinander unterruehren. Griess, Zitronenschale, Zitronensaft, Quark und Backpulver unterruehren.

Eine Springform fetten, den Boden mit Mehl bestaeuben, den Rand mit Backpapier auslegen. 2/3 der Quarkmasse hineinstreichen. Das Kirschkompott darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand freilassen.

Die uebrige Quarkmasse darauf verteilen. Bei 160 Grad auf der 2. Schiene von unten 1 1/2 Stunden backen. In der Form auskuehlen lassen. und mit Puderzucker bestaeubt servieren.

Tipp: Dazu passt Kirschkompott.

188.4 KAESEKUCHEN MIT WEINSAUCE

QUARKKUCHEN	2 Becher Vanillezucker
1 EL (-2) Oel	1 kg Speisequark (40 %)
20 g Semmelbroesel	SAUCE
200 g Zimmerwarme Butter	600 g Gruene Trauben
1 Zitrone	6 Eigelb (Kl. M)
6 Eier (Kl. M)	50 g Zucker
100 g Mehl (gesiebt)	250 ml Weisswein (Riesling)
1 TL Backpulver	1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale
250 g Zucker	
120 g Rosinen	

1. Springform (26 cm Ø) mit Öl einstreichen. Boden mit Backpapier auslegen, Rand mit Broeseln ausstreuen
2. Butter mit den Quirlen des elektrischen Handrührers in 5 Minuten sehr schaumig schlagen. Schale von 1 Zitrone fein abreiben. Zitrone auspressen.
3. Eier, Mehl, Butter, Backpulver, Zucker, Rosinen, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft mit Quark in einer Schüssel gleichmässig verrühren.
4. Masse in die Form füllen. Form mehrmals leicht auf der Arbeitsfläche aufschlagen, damit sich in der Quarkmasse keine Luftblasen bilden.
5. Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 170 Grad 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert), dabei in den letzten 15 Minuten mit Alufolie abdecken. Ofen ausschalten, Kuchen darin 45 Minuten ruhen lassen. Nach 20 Minuten die Ofentür einen Spalt öffnen. Kuchen herausnehmen, mit einem Messer vom Rand lösen. Den Rand öffnen, den Kuchen weitere 30 Minuten abkühlen lassen.
6. Trauben waschen, abtropfen lassen, eventuell halbieren und entkernen.
7. Eigelb, Zucker und Weisswein mit einem Schneebesen verrühren, im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in 5 Minuten cremig-dicklich aufschlagen und mit Zitronenschale würzen.
8. Den Kuchen aus der Form nehmen, lauwarm auf einer Platte anrichten, mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden. Die Traubensauce dazu servieren.
: und Ruhen)

Mengenangabe: 8 Portionen

188.5 KÄSEKUCHEN NACH GROSSMUTTERS ART

FÜR DEN TEIG

150 g Mehl
100 g Mandeln; gemahlen
75 g Zucker
1 Schuss Salz
1/2 Zitrone; die Schale
1 Ei
3 Tropfen (-4) Bittermandelöl
125 g kalte Butter
Fett und Broeseln für die Form
Mehl zum Ausrollen

FÜR DEN BELAG

60 g kernlose Rosinen
2 EL Rum oder Cognac

50 g kandierte Kirschen
60 g weiche Butter
70 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
4 Eigelbe
500 g Magerquark
150 g Crème fraîche
2 EL (-3) Mandellikör
2 EL Mehl
80 g Mandeln; sehr fein gehackt
4 Eiweisse
1 Schuss Salz
125 g Schlagsahne
3 EL Sahnesteif

1. Für den Teig Mehl mit Mandeln, Zucker, Salz, Zitronenschale, Ei, Bittermandelöl und Butter rasch verkneten. Teig in Folie wickeln, 30 Minuten kühlen. Eine Springform (26

cm 0) einfetten und mit Broeseln ausstreuen.

2. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Fuer den Belag Rosinen mit Alkohol begossen quellen lassen. Die Kirschen hacken.

3. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Eigelben, Quark, Creme fraTche und Mandellikoer schaumig ruehren. Mehl und Mandeln darunter mischen. Eiweisse mit Salz schnittfest, die Sahne mit san-apart sehr steif schlagen und beides samt Rosinen und Kirschen unter die Quarkcreme heben.

4. Den Teig auf bemehlter Flaeche ausrollen, die Form damit auskleiden, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach einstechen, die Quarkcreme darin verstreichen. Den Kuchen auf der unteren Schiene des heissen Ofens (Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Die aufgegangene Quarkmasse rundherum mit einem spitzen Messer am Teigrand einritzen, damit sie beim Abkuehlen nicht so zusammenfaellt. Temperatur auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) herunterschalten und den Kuchen weitere 45-50 Minuten backen. Sollte die Oberflaeche zu schnell dunkeln, mit Pergamentpapier abdecken. Den Kuchen in der Form fast auskuehlen, erst dann auf einen Kuchendraht gleiten lassen. Nach Wunsch leicht mit Puderzucker bestreuen.

188.6 KAESEKUCHEN OHNE BODEN

125 g Butter	1 Becher Backpulver
175 g Zucker	3 EL Griess
1 Becher Vanillezucker	1 Zitrone; Saft und Schale
4 Eier	1 kg Magerquark
1 Becher Vanille- oder Mandelpudding	

Die Butter schmelzen, dann mit dem Zucker, Vanillezucker und 4 Eigelben schaumig ruehren. Das Puddingpulver, Backpulver und den Griess mischen, mit der Zitronenschale unter die Schaummas

Die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen. Magerquark mit dem Zitronensaft verruehren und mit der Butter-Zucker-Masse mischen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Alles in eine gefettete und mit etwas Griess ausgestreute Springform fuellen, die Oberflaeche glatt streichen und 90 Min.bei 180 Grad auf der mittleren Schiene backen.

188.7 KAESEKUCHEN VARIANTE

<i>FUER DEN TEIG</i>	1 Becher Vanillezucker
250 g Mehl	<i>FUER DEN BELAG</i>
125 g Zucker	125 g Butter
1 Eigelb	250 g Zucker
125 g Butter	1 Becher Vanillezucker
1/2 Becher Backpulver	

5 Eier
750 g Quark
1 Zitrone; den Saft

Rosinen nach Belieben

Alle Teigzutaten rasch zu einem krümeligen Muerbeteig verkneten und in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform druecken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten vorbacken.

Fuer den Belag weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Quark mit Zitronensaft glattrühren und unter die Eiermasse ziehen. Nach Belieben Rosinen dazugeben.

Die Quarkmasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Kuchen bei 175 Grad nochmals ca 60 Minuten backen. Wenn er zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

188.8 LAFERS KAESEKUCHEN

TEIG

120 g Weizenstaerke
200 g Mehl
1 TL Salz
1 Ei; Gewichtsklasse 2
1 Eigelb; dto.
1/2 TL Backpulver
120 g Puderzucker

SONSTIGES

Mehl; zum Arbeiten
Fett; fuer die Form
Puderzucker; gesiebt zum Bestreuen

FUELLUNG

800 g Magerquark
200 g Zucker
100 g Mehl
1 Becher Vanillezucker
100 ml Milch
5 Eigelb
5 Eiweiss
1 Zitrone; nur Schale
300 g Schlagsahne
1 Schuss Salz

Alle Zutaten fuer den Muerbeteig in eine Schuessel geben und mit bemehlten Haenden (oder dem Handruehrer) zu einem glatten Teig verkneten.

Den Muerbeteig zwischen einer bemehlten Klarsichtfolie 3 mm duenn ausrollen. Pro Kuchen eine Springform von 28cm Durchmesser ausfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinlegen, am Rand bis zu 3/4 der Hoehe andruecken.

Fuer die Fuellung Zucker, Mehl, Vanillezucker und Milch zu einer zaehfluessigen Masse verrühren. Eigelb, Magerquark und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren.

Sahne steif schlagen, Eiweiss mit Salz steif schlagen. Sahne und Eiweiss unter die Fuellung ziehen.

Die sehr fluessige Fuellung in die Form giessen (bis kurz unter den Teigrand).

Die Form im vorgeheizten Ofen auf der 2. Leiste von unten einsetzen. Den Kuchen bei 170 Grad 50 Minuten backen. Gas 1-2 Umluft nicht empfehlenswert.

Die Form nach 15 Minuten aus dem Ofen ziehen. Die aufgegangene Fuellung mit einem

Messer am Rand rundherum einritzen damit die Spannung verloren geht.
 Einen 2. Springformrand auf die Form aufsetzen. Den Kuchen zu Ende backen.
 Den fertig gebackenen Kuchen in der Form mindestens 3 Stunden abkuehlen lassen, erst dann aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestaeuben.
 Dazu ein flambiertes Birnenkompott servieren.

188.9 MAINZER KAESETORTE

FUER DEN MUERBETEIG

100 g Zucker
 200 g Butter
 300 g Mehl
 1 Ei

4 Eigelb
 9 Eiweiss (300 g)
 100 g Cremepulver
 200 g Zucker
 200 g Vanillepudding
 120 ml Sahne
 1 Schuss Salz
 1 Zitrone; die Schale

FUER DIE FUELLUNG

500 g Schichtkaese
 500 g Quark
 2 Eier

Muerbeteig:

Mehl auf Arbeitsflaeche sieben, Vertiefung eindruecken, Ei und Zucker hineingeben. Butter in kleine Stuecke schneiden und in das Mehl geben. Mit den Haenden zu einem Teig kneten und im Kuehlschrank abkuehlen lassen. Den Teig ausrollen, in eine gefettete Springf

Fuellung:

Den Schichtkaese, den Quark und die Haelfte des Zuckers mit der Maschine glatt ruehren. Waehrend des Ruehrvorgangs nach und nach die Eier, die Eigelbe, den Vanillepudding, die fluessigeSahne, das Cremepulver, Salz und Zitrone hinzugeben. Das Eiweiss mit dem rest Im vorgeheizten Backofen (180 Grad / bei Umluft mit wenig Oberhitze) 15 Minuten anbacken. Dann mit einem feuchten Messer den Rand anschneiden. Danach die Kaesetorte ca. 30 Minuten lang fertigbacken.

Nach dem Abkuehlen auf ein Gitter stuerzen und behutsam aus der Form nehmen. Tip: Sollte die Kaesetorte oben zu dunkel werden vorher mit etwas Aluminiumfolie abdecken.

189 Backen, Kuchen, Quark, Erdbeere

189.1 KAESETORTE MIT ERDBEEREN

BODEN

200 g Mehl
 1 TL Backpulver; gestr.
 125 g Zucker

1 Becher Vanillezucker
 1 Ei
 130 g Butter
 1 EL Semmelbroesel

FUELLUNG

100 g Butter
 5 Eier
 180 g Zucker
 5 EL Mehl
 1/2 Becher Vanillesossenpulver
 750 g Magerquark

200 g Saure Sahne
 1 Zitrone

BELAG

500 g Erdbeeren
 1 Becher Roter Tortenguss
 20 g Mandelblaettchen

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei und 125 g weichen Butterflocken einen Teig kneten. 30 Min. kalt stellen.

2/3 des Teiges auf den gefetteten, mit Semmelbroeseln bestreuten Boden einer Springform ausrollen. Restlichen Teig als Rand in die Form legen. Im heissen Ofen bei Mittelhitze 20 Min. vorbacken.

Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mehl und Sossenpulver daruebersieben. Quark, Sahne, Zitronen -saft und -schale untarruehren. Zum Schluss Eischnee unterheben und Quarkcreme auf dem Teigboden bei Mittelhitze noch 90 Min. backen. Kuchen mit halbierten Erdbeeren belegen. Tortenguss nach Anweisung zubereiten, Erdbeeren damit ueberziehen und mit Mandeln bestreuen.

190 Backen, Kuchen, Quark, Himbeere

190.1 KAESE-HIMBEER-TORTE

1 Portion Muerbeteig; suess

FUER DEN BELAG

500 g Magerquark
 150 g Creme fraiche
 150 g Zucker
 2 Becher Bourbon-Vanille-Zucker
 5 Eier

40 g Vanillepuddingpulver

1 Schuss Salz
 250 g Himbeeren, frisch oder TK

SONST

Puderzucker z. Bestreuen
 1 Springform 26 cm

Muerbeteigboden nach Grundrezept vorbacken. Backofentemperatur auf 175 Grad herunterschalten (Gas: Stufe 2). Fuer den Belag den Quark mit Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker zu einer glatten Creme verruehren. Eier trennen. Eigelb und Puddingpulver unter die Quarkcreme rühren. Das Eiweiss mit einer Prise Salz zu einem sehr festen Schnee aufschlagen und vorsichtig unter die Quarkcreme heben. Diese auf den Muerbeboden streichen und die Himbeeren darauf verteilen, leicht eindruecken. Die Torte in Ofenmitte 60 Minuten backen. Sollte die Oberflaeche zu dunkel werden, zu gegebener Zeit mit Pergamentpapier abdecken.

Die Himbeertorte in der Form gut abkuehlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

191 Backen, Kuchen, Quark, Maracuja

191.1 MARACUJA-TORTE

1 Biskuitboden	150 g Zucker
<i>FUELLUNG</i>	400 ml Schlagsahne
200 g Frischkaese	6 Blatt Weisse Gelatine aufgeloest
250 g Quark	<i>GUSS</i>
1 Becher Maracuja-Aprikosen-Pudding	1/4 l Maracujasaft
z.B. von Branca	1 Becher Tortenguss
220 ml Marcujasaft; (1)	
2 EL Marcujasaft; (2)	

Pudding mit Marcujasaft (1) anruehren und die aufgeloeste Gelatine dazugeben. Kaese, Quark und Zucker mit dem Marcujasaft (2) glattruehren und zum Pudding geben. Zum Schluss die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Im Kuehlschrank ganz fest werden lassen.

Aus den Zutaten einen Guss anfertigen und vorsichtig auf die Torte geben.

192 Backen, Kuchen, Quark, Rosine, Mandel

192.1 ADVENTSSTOLLEN - QUARKSTOLLEN

600 g Mehl	150 g Rosinen
1 Becher Backpulver	100 g Mandeln; gemahlen
200 g Zucker	150 g Mandeln; gehobelt
1 Becher Vanillezucker	60 g Orangeat
1 Schuss Salz	60 g Zitronat
20 ml Rum	1 Zitrone; die abgeriebene Schale davon
4 Tropfen Bittermandeloel	1 TL Butter
2 Eier	2 EL Semmelbroesel; fuer die Form
175 g Butter	
250 g Quark	

Das Mehl wird mit dem Backpulver auf ein Backblech gesiebt.

Mit der Hand stellt man eine Mulde her, gibt Eier, Quark, weiche Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Bittermandeloel dazu und verknetet alles rasch zu einem glatten Teig. Zum Schluss werden die gemahlenen sowie gehobelten Mandeln, Orangeat, Zitronat und die mit Rum getraenkten Rosinen flott untergeknetet. Eine Stollenbackform wird ausgebuttert und mit Semmelbroeseln ausgestreut. Der vorbereitete Teig kommt hinein und wird gut angedrueckt.

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen, und die Form daraufstuerzen. Im Backofen

wird bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten gebacken, dann die Temperatur auf 180 Grad zurueckdrehen und nochmals ca. 40-45 Minuten backen. Es ist ratsam, kurz bevor der Stollen fertig ist, die Form abzunehmen, damit noch eine schoene Farbe entsteht.

Den Stollen mit Puderzucker bestreuen.

193 Backen, Kuchen, Reis

193.1 MILCHREISTORTE

500 ml Milch	75 g Butter/Margarine
125 g Milchreis	50 g Zwieback
125 g Zucker	250 g Heidelbeeren
1 Vanilleschote; das Mark	250 g Himbeeren
1/2 TL Zimtpulver	1 Becher Roter Tortenguss
6 Blatt Weisse Gelatine	125 ml Rotwein
2 Eier (Kl. M, getrennt)	125 ml Kirschsafft
Salz	
200 ml Schlagsahne	

1. Milch aufkochen. Reis, 25 g Zucker, Vanillemark und Zimt unterruehren und zugedeckt bei milder Hitze 25 Min. quellen lassen, dabei ab und zu umruehren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und 25 g Zucker mit den Quirlen des Handruehrers cremig ruehren und unter den Milchreis heben. Gelatine ausdruecken und unter Ruehren im Milchreis auflösen. Reismasse in eine Schuessel fuellen und so lange kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

2. Inzwischen Eiweiss, 1 Prise Salz und 25 g Zucker steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides unter den Reis heben. Fett zerlassen. Zwieback fein mahlen, mit Fett und 25 g Zucker mischen. Masse in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm) druecken. Milchreis daraufgeben und 2 Std. kalt stellen.

3. Beeren verlesen (falls noetig kurz waschen, dann aber gut abtropfen lassen). Aus 25 g Zucker, Tortengusspulver, Rotwein und Kirschsafft einen Tortenguss zubereiten, die Beeren vorsichtig unterheben. Die Fruchtmasse anschliessend auf den Reis geben. Die Torte vor dem Servieren mindestens 2 Std. kalt stellen.

Mengenangabe: 4 Personen

194 Backen, Kuchen, Rhabarber

194.1 FLOCKENTORTE MIT RHABARBER UND SCHOKOLADENHERZEN

1/4 l Milch	2 Blatt Gelatine
125 g Butter	1/4 l Sahne
1 TL Zucker	1 EL Vanillezucker
1 Schuss Salz	2 EL Aprikosenmarmelade
180 g Mehl	1/2 EL Kartoffelstaerke
4 Eier	2 EL Gehobelte geroestete Mandeln
1/2 Stangen Rhabarber	4 Erdbeeren
100 g Himbeermark (Fertigprodukt)	4 Schokoherzen weiss
125 ml Laeuterzucker	4 Schokoherzen dunkel
Zimtstange	3 Brandteigboeden
Lorbeerblatt	

Vorbereitung:

Milch, Butter, Zucker, Salz aufkochen, das Mehl einruehren bis sich ein Kloss bildet. Masse etwas abkuehlen lassen, dann die Eier einruehren.

Ein Blech mit Papier richten, einen Kreis einzeichnen. Brandteig darauf ausstreichen und bei 220 Grad 15 - 18 Minuten backen. Rhabarber schaelen, in Stuecke schneiden, in Zuckerwasser mit Zimtstange und Lorbeer auf den Biss kochen, herausnehmen. Den Fond mit der Staerke binden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdruecken und zerlaufen lassen. Sahne mit etwas Zucker aufschlagen, Vanillezucker dazu geben, zerlaufene Gelatine unterheben.

Zubereitung: Rhabarber mit Himbeermark und gebundenem Fond vermengen. Boden mit dieser Masse gut belegen, verstreichen, eine Sahneschicht darauf streichen.

Boden darauf setzen, darauf wieder Rhabarbermasse aufstreichen und restliche Sahne darauf. Boden mit Aprikosenmarmelade bestreichen, in 8 Teile schneiden, mit gehobelten Mandeln bestreuen, auf die Sahne aufsetzen.

Rest Sahne in einen Spritzsack fuellen und 8 schoene Rosetten aufspritzen. Darauf halbierte Erdbeeren setzen, abwechselnd ein dunkles und ein weisses Schokoherz darauf setzen.

194.2 GEDECKTER RHABARBERKUCHEN**FUER DEN MUERBETEIG**

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl

80 g Zucker

2 Eier

40 g Cremepulver (Zitrone oder Vanille)

FUER DEN BELAG

500 g Rhabarber

DEKOR

Aprikosenmarmelade

Zimtzucker

Rum

Mandeln; geroestet

Pistazien; gehackt

FUER DEN RAHMGUSS

250 ml Milch
50 g Sahne
50 g Butter

Zucker, Butter und Mehl gut vermengen und ca. 1/2 Std. im Kuehlschrank kaltstellen. Gekuehlten Teig ausrollen, eine Springform damit auslegen. Im Ofen leicht anbacken. Dann den Muerbeteig mit etwas Marmelade bestreichen, eine duenne Scheibe Biskuitboden auflegen. Den Pudding gleichmaessig darauf verteilen, mit blanchiertem Rhabarber abdecken.

Bei 170-180 oC ca. 30-40 Min. backen. Anschliessend gut auskuehlen lassen. Fuer den Guss die Aprikosenmarmelade erhitzen, mit dem Rum verruehren. Auf den noch warmen Kuchen aufstreichen und mit geroesteten Mandeln, gehackten Pistazien und Zimtzucker bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stuecke

194.3 GESTUERZTE RHABARBERTORTE

375 g Rhabarber	100 g Speisestaerke
80 g Butter oder Margarine	80 g Mehl
160 g Zucker	2 TL Backpulver; gestrichen
1 Becher Vanillezucker	Puderzucker zum Bestaeuben
2 Eier	

Rhabarber putzen und in 2 cm lange Stuecke schneiden. Eine Springform mit Alufolie (26 cm) auslegen, die Folie einfetten.

Den Rhabarber in die Springform geben.

Fett mit Zucker, Vanillezucker, Eiern, Speisestaerke, Mehl und Backpulver gut verruehren. Den Teig auf dem Rhabarber verteilen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 60 bis 70 Minuten backen.

Den Rand der Springform entfernen und die Torte 10 Minuten abkuehlen lassen, auf eine Platte stuerzen. Springformboden und Alufolie entfernen und die Torte mit Puderzucker bestaeuben.

195 Backen, Kuchen, Rhabarber, Gaeste

195.1 MAIFEST: RHABARBER-KUCHEN MIT BAISER

FUER DEN TEIG

300 g Mehl
1 Schuss Salz
120 g Zucker
1 groß. Eigelb
180 g Kalte Butter oder Margarine
Semmelbroesel

FUER DIE FUELLUNG

1 kg Erdbeer-Rhabarber
200 g Marzipanrohmasse
3 Eigelb
1/2 TL Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
50 g Gemahlene Mandeln

100 ml Agavendicksaft
FUER DAS BAISER-GITTER
 4 Eiweiss

130 g Feiner Zucker
 Einige Tropfen Zitronensaft

1. Alle Teigzutaten (bis auf die Semmelbroeseln) rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und in Folie gewickelt fuer 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Rhabarber waschen, putzen und in ca. 3 cm grosse, gleichmaessig lange Stuecke teilen. Die Marzipanrohmasse in Wuerfel schneiden. Das Eigelb mit dem Marzipan, der Orangenschale, den Mandeln und dem Dicksaft zur glatten Creme verruehren.
3. Fuer das Baiser-Gitter Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker ganz geloest hat. Noch einige Tropfen Zitronensaft dazugeben.
4. Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Backblech fetten und mit Semmelbroeseln bestreuen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig am besten auf dem Blech ausrollen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
5. Die Marzipancreme auf dem Teig verstreichen, den Rhabarber hineinlegen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel geben und gitterartig ueber den Rhabarber spritzen.
6. Im 180 Grad heissen Ofen in ca. 50 Minuten fertig backen. Eventuell zum Ende der Backzeit mit Pergamentpapier abdecken.

196 Backen, Kuchen, Rosine, Walnuss

196.1 ENGLISCHER WEIHNACHTSKUCHEN

280 g Butter	von
280 g Zucker	250 g Sultaninen
4 Eier	100 g Zitronat und Orangeat (Menge insgesamt)
1 Schuss Salz	250 g Halbe Walnusskerne
280 g Mehl	
2 EL Rum	
1 Unbehandelte Zitrone; Saft und Schale da-	

Butter, Zucker und Eier schaumig ruehren, alle weiteren Zutaten dazugeben und zum Schluss die Walnusskerne vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine grosse, mit Butter ausgepinselte Koenigskuchenform fuellen und 2 Stunden bei 160 Grad (Langsam!) backen, evtl. noch mit Alufolie abdecken.

197 Backen, Kuchen, Rosine, X-mas

197.1 BUTTERSTOLLEN

1000 g Mehl
 80 g Hefe
 1/4 l Milch
 500 g Butter
 120 g Zucker
 15 g Salz
 Zitrone
 600 g Rosinen

150 g Sukkade bzw. Zitronat
 200 g Mandeln
 50 g Orangeat
 80 ml Rum
 150 g Butter; zum Bestreichen
 300 g Puderzucker

Das Mehl sieben und in eine Schuessel bringen.

Milch auf ca. 26 Grad erwärmen, Hefe darin auflösen und mit Mehl zu einem Hefestück verarbeiten. Die Festigkeit soll der späteren Teigfestigkeit entsprechen.

Nachdem das Hefestück gegangen ist, mit Butter, Zucker und Gewürz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig einmal kurz garen lassen, zusammenschlagen und anschliessend Trockenfrüchte unterarbeiten.

Nach Möglichkeit sollen die Trockenfrüchte vor der Verarbeitung mit Rum getränkt werden. Das Unterarbeiten der Früchte muss sehr vorsichtig erfolgen, d.h. sie sollen mehr untergedrückt als untergeknetet werden.

In entsprechend grosse Stücke abwiegen, sofort aufarbeiten, auf Bleche, die mit Papier belegt sind, setzen und abbacken. Nach dem Backen mit heisser Butter bestreichen und Vanillezucker aufstreuen. Anschliessend mit Puderzucker besieben.

198 Backen, Kuchen, Rotwein

198.1 BURGENLAENDISCHER ROTWEINKUCHEN

200 g Butter
 200 g Staubzucker
 1 TL Vanillezucker
 4 Eier
 200 g Weizenmehl, glatt
 1 TL Backpulver
 125 ml Rotwein
 1 TL Zimtpulver
 1 TL Kakaopulver
 3 EL Schokoladestreusel

GLASUR
 200 g Staubzucker
 1 TL Zitronensaft
 Heisses Wasser nach Bedarf

FUER DIE FORMEN
 2 Eckige Teegebäckformen 30 x 5 cm x
 3,5 cm
 Butter
 Mehl

Vorbereitung: Weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren; Eier nach und nach beifügen, bis eine glatte Masse entsteht; kleine eckige Wannenformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Zubereitung: Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Rotwein unter die

schaumige Butter-Eiermasse mischen; zuletzt Zimtpulver, Kakaopulver und Schokoladestreusel unterruehren; die Masse in die vorbereiteten Formen fuellen und im vorgeheizten Backrohr ca. 35 - 40 Minuten (je nach Durchmesser der Formen) backen; danach auf ein Kuchengitter stuerzen und auskuehlen lassen. Fuer die Glasur Staubzucker, Zitronensaft und heisses Wasser verruehren; es soll eine dickcremige Masse entstehen; mit dieser Glasur die Kuchen ueberziehen, beliebig dekorieren und mit einem in heisses Wasser getauchtem Messer aufschneiden.

Mengenangabe: 6 Portionen

199 Backen, Kuchen, Ruehrteig

199.1 BLITZ-SANDTORTE

6 Eier (Groesse M)
375 g Feinkoerniger Zucker
2 Becher Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft
175 g Weizenmehl
175 g Speisestaerke

1 1/2 TL Backpulver
375 g Butter

AUSSERDEM

Gesiebter Puderzucker zum Bestaeuben

Eier mit dem Handruehrgeraet (Ruehrbesen) in einer Ruehrschuessel nach und nach mit Zucker und Vanillin-Zucker gut verruehren. Zitronensaft unter Ruehren zufuegen. Mehl, Gustin und Backin mischen, sieben und essloeffelweise auf mittlerer Stufe unterruehren. Butter zerlassen und heiss (aber nicht kochend !) vorsichtig unterruehren. Teig in gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 28 cm) fuellen, glatt streichen und sofort backen.

Nach dem Backen Torte aus der Form loesen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Torte mit Puderzucker bestaeuben.

199.2 FESTTAGS-GUGELHUPF

250 g Universalmehl
250 g Kristallzucker
4 Eier
1/4 l Schlagobers
1/2 Becher Backpulver
1 Becher Vanillezucker

2 EL Kakao
2 EL Milch oder Rum
Staubzucker zum Bestreuen
Butter und Broesel fuer die Form

Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbroeseln bestreuen. Zucker, Vanillezucker und die Eier mit dem Mixer schaumig ruehren. Schlagobers steif schlagen.

In die schaumig geruehrte Zucker-Ei-Masse langsam das mit Backpulver vermischte Mehl sowie das steif geschlagene Obers unterheben. Diese Masse in 2 Teile teilen. Kakao mit Milch (bzw. Rum) glatt rühren. Einen Teil der Masse mit dem Kakaogemisch vermengen. Mit einem Essloeffel abwechselnd die dunkle und die helle Teigmasse in die vorbereitete Form geben.

Die gefüllte Gugelhupfform in das auf 140 Grad vorgeheizte Rohr stellen. Auf der 2. Schiene ca. 50 Minuten bei Umluft backen. Fertig gebackenen Gugelhupf aus der Form stuerzen, erkalten lassen und auf Tortenpapier anrichten.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Edith Horcicka, 9020 Klagenfurt am 2. November 2000

199.3 HIMMLISCHE TORTE

RUEHRTEIG

100 g Butter
125 g Zucker
4 Eigelb
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver
klein. Milch

BAISER

4 Eiweiss
200 g Zucker

100 g Mandelblaettchen; zum Bestreuen

FUELLUNG

1 Becher Schlagsahne
150 ml Joghurt
1 Becher Saure Sahne
75 g Zucker
1 Zitrone; den Saft
8 Blatt Gelatine

Ruehrteig herstellen, in zwei runde, gefettete Tortenformen fuellen. Eiweiss zu Schnee schlagen, Zucker nach und nach zugeben. Baisermasse auf die Boeden streichen, mit Mandelblaettchen bestreichen. Bei 175 Grad ca. 20 Min. backen.

Eingeweichte Gelatine in etwas Zitronensaft auflösen, saure Sahne nach und nach einrühren. Steifgeschlagene Sahne und restliche Zutaten vorsichtig untermischen. Die Fuellung auf einen Boden geben, den anderen darauflegen. Fuer einige Stunden kalt stellen. Lieblingsrezept von VT-Zuschauerin Franziska Fuehrer, A-4202 Hellmonsoedt

199.4 MAUSELOCHKUCHEN

FUER DEN TEIG

300 g Margarine/Butter
300 g Zucker
5 Eier
1 Becher Vanillezucker
300 g Mehl

1 Becher Backpulver
3 EL Mineralwasser

FUER DEN BELAG

150 g Margarine/Butter
150 g Zucker
150 g Mehl

6 TL Kakao

Margarine, Zucker, Eier und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Das mit Backpulver gesiebte Mehl dazugeben. Damit der Teig geschmeidiger wird, gibt man Mineralwasser dazu.

Den Teig auf eine gefettetes Blech geben.

Butter, Zucker, Mehl und Kakao verrühren. Diese Masse wird auf den Teig getropft, und der Kuchen wird bei 190 Grad ca.30 Min.gebacken. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Lieblingsrezept von VT-Zuschauerin Sarah Henkel, 99198 Kerspleben

200 Backen, Kuchen, Rührteig, Johannisbee

200.1 JOHANNISBEERKUCHEN MIT MANDELBAISER

FUER DEN RUEHRTEIG

150 g Weiche Butter
100 g Zucker
2 EL Zitronensaft
4 Eigelbe (Eier: Groesse M)
150 g Mehl
1 TL Backpulver

FUER DIE BAISER-MASSE

4 Eiweisse (Eier: Groesse M)
180 g Zucker
50 g Gehackte Mandeln

FUER DIE FUELLUNG

500 g Johannisbeeren oder 750 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
500 g Schlagsahne
2 Becher Sahnesteif

AUSSERDEM

Fett fuer die Formen
Zitronensaft
Zucker zum Garnieren
klein. Zitronenmelisse

1. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. 2 Springformen (24 cm Durchmesser) einfetten.
2. Fuer den Rührteig die Butter mit Zucker, Zitronensaft und den Eigelben schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, darueber sieben und unter die Eigelb-Masse ziehen.
3. Fuer die Baiser-Masse die Eiweisse mit Zucker steif schlagen. Jeweils die Haelfte des Rührteigs in jede Backform geben und glatt streichen. Die Baiser-Masse wolkenartig auf beiden Teigen verteilen. Gehackte Mandeln darueber streuen.
4. Beide Kuchen nebeneinander im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, abkuehlen lassen und aus der Form loesen.
5. Johannisbeeren waschen, einige schoene Rispen fuer die Garnitur beiseite legen. Von den uebrigen Rispen die Beeren abstreifen, mit Puderzucker vermischen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. 6. Einen Kuchen als Boden auf eine Platte legen. Die Haelfte der Sahne und die Beeren darauf verteilen. Mit der uebrigen Sahne abdecken. Den zweiten Boden in 12 Tortenstuecke teilen. Stuecke faecherartig und leicht schraeg auf die Sahne setzen.
7. Johannisbeer-Rispen in Zitronensaft und Zucker waelzen und in die Mitte der Torte

setzen. Torte sofort servieren.

Mengenangabe: 12 Stuecke

201 Backen, Kuchen, Ruehrteig, Mandeln

201.1 MANDELGUGELHUPF JOHANN LAFER

100 g Gemahlene Mandeln	1 Ei (Kl. L)
40 g Mandelblaettchen	180 g Butter
100 ml Milch	Salz
25 g Frische Hefe	200 ml Schlagsalme
250 g Mehl	3 EL Vanillelikoer
50 g Zucker	Nelkenpulver
1 Zitrone; die Schale	

1. Gemahlene Mandeln und Mandelblaettchen getrennt in einer trockenen Pfanne goldgelb roesten. Die Milch lauwarm erwaermen. Die Hefe darin aufoesen und mit 100 g Mehl und 40 g Zucker in einer Kuechenmaschine verruehren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Das restliche Mehl, Zitronenschale, Ei und gemahlene Mandeln dazugeben und zu einem glatten Teig verruehren, 150 g Butter und Salz dazugeben und nochmals zu einem glatten Teig verkneten. Mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsflaeche noch einmal gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in 3 laengliche Teile schneiden.

3. Eine Gugelhupfform (l l Inhalt) mit 20 g Butter ausfetten und mit Mandelblaettchen austreuen. Die Teigroellchen uebereinander in die Form legen, mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

4. Restliche Butter erhitzen, die Oberflaeche damit bestreichen, mit dem restlichen Zucker bestreuen. Gugelhupf im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 25 Minuten backen.

5. Sahne steif schlagen, Vanillelikoer und 1 Prise Nelkenpulver unterruehren. Gugelhupf abkuehlen lassen. Mit Vanillesahne und Heidelbeerkompott (siehe folgendes Rezept) servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

202 Backen, Kuchen, Russland

202.1 GEORGIEN: NAPOLEON - KUCHEN

1 Becher Blaetterteig
 1 l Milch
 100 g Weizenmehl
 100 g Zucker

150 g Butter
 Vanillenzucker

Merkwuerdigerweise hat man diesen Kuchen "Napoleon" genannt. Stellen Sie sich aber nicht negativ an, der Kuchen ist sehr lecker.

Blaetterteig nehmen, in drei Teile schneiden und im Backofen auf 200 Grad goldbraun backen.

Bereiten Sie die Creme auf folgende Art und Weise zu: 1/2 Liter Milch aufwaermen, den Rest mit Mehl in einer Schuessel gut umruehren. Alles in einem Topf zusammenmischen und auf kleiner Flamme zum Kochen bringen. Zucker und Vanillenzucker zugeben. Abkuehlen lassen. Wenn die Creme kalt wird, mischen Sie sie mit Butter: Zuerst Butter mit dem Mixer solange ruehren, bis sie weiss wird. Dann geben Sie die Creme ein.

Ein fertiggebackenes Teilchen nehmen, durchschneiden und mit der Creme fuellen. Wenn Sie alle Teilchen fertig haben, bestreuen Sie sie mit Puderzucker.

202.2 LAFERS BUTTER-BABA

TEIG

40 g Hefe
 1/4 l Milch
 80 g Zucker
 500 g Mehl
 5 Eier
 1 Vanilleschote; das Mark
 1 TL Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
 Salz
 200 g Butter
 Oel fuer die Form
 50 g Mandelblaettchen

TRAENKFLUESSIGKEIT

700 ml Gewuerztraminer
 250 g Zucker
 1 Zimtstange
 1 Orange; Saft und Schale
 1 Zitrone; Saft und Schale
 1 Vanilleschote; das Mark

AUSSERDEM

100 g Getrocknete Aprikosen
 30 g Zucker
 1 EL (-2) Granatapfelsirup; ca.
 40 ml Aprikosenbrand

★) Johann Lafers frische Kueche, geniessen auf gut Deutsch.

Rezept fuer 6-8 Personen,

1. Die Hefe in einer Schuessel mit der lauwarmen Milch und dem Zucker aufoesen. 100 g Mehl darin glattruehren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

2. Das restliche Mehl in eine Schuessel sieben. Eier, Vanillemark, Zitronenschale, 1 Prise Salz und den gegangenen Vorteig dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die handwarme Butter mit einarbeiten. Den Teig in 45 Minuten noch einmal zu doppelter Groesse aufgehen lassen.

3. Inzwischen eine Reisrandform (28 cm Ø) mit Öl einpinseln und mit Mandelblättchen ausstreuen. Den Teig einfüllen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
 4. Den Teig im vorgeheizten Backofen auf der z. Einschubleiste von unten bei 160 Grad 30-40 Minuten backen (Gas 1, Umluft 30 Min./180 Grad).
 5. Inzwischen für die Traenkflüssigkeit den Wein mit Zucker, Zimt, Saft und Schale von Zitrone und Orange und Vanillemark aufkochen, abkühlen lassen und durch ein Haarsieb gießen.
 6. Ein Kuchengitter in eine Saftpfanne stellen. Den Kuchen darauf stürzen und sofort mit der Traenkflüssigkeit begießen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Kuchen die Flüssigkeit völlig aufgesogen hat.
 7. Inzwischen die Aprikosen mit 50 ml Wasser und Zucker 10 Minuten kochen, mit Granatapfelsirup und Aprikosenbrand würzen.
 8. Die abgekühlten Aprikosen mit der Sauce auf die Baba geben und einen Gewürztraminer-Sabayon (Rezept folgt) dazu servieren.
- Zubereiten: 1 Stunde Zeit zum Gehen für den Teig: 80 Minuten

203 Backen, Kuchen, Schokolade

203.1 CRESPELLE ALLA MILKA MIT APRIKOSENKARAMEL

FÜR DEN TEIG

30 g Butter
2 Eier
350 ml Milch
170 g Mehl
1 Schuss Salz
Fett zum Backen

FÜR DIE FÜLLUNG

50 g Vollmilch-Schokolade

50 g Noisette-Schokolade

100 g Ricotta

30 g Kurbiskerne

FÜR DEN APRIKOSENKARAMEL

2 EL Zucker

100 g Sahne

50 g Weisse-Schokolade

825 ml Dose Aprikosen

Die Butter in einem Topf leicht erwärmen, bis sie schmilzt. Das flüssige Fett mit Eiern, Milch, Mehl und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren. Den Teig etwa 15 Minuten quellen lassen. Eine beschichtete Pfanne (ca 20 cm Durchmesser) mit etwas Fett ausstreichen und nacheinander 8 dünne Pfannkuchen backen.

Vollmilch-Schokolade und Noisette-Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und glatt rühren. Geschmolzene Schokolade etwas erkalten lassen und teelöffelweise den Ricotta unterrühren, so dass eine gleichmässige Creme entsteht. Zum Schluss die Kurbiskerne hacken und ebenfalls untermischen.

Zucker in einer Pfanne vorsichtig schmelzen und unter Rühren kurz bräunen. Karamelisierten Zucker rasch mit der Sahne aufgießen und verrühren. Weisse Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne schmelzen. Aprikosen abschütten und 100 ml des

Saftes zum Sahnecaramel geben. Aprikosenhaelften nochmals halbieren und mit dem Aprikosenkaramel mischen.

Jeden Pfannkuchen mit 1 Essloeffel der Fuellung bestreichen und aufrollen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

203.2 DAENISCHER SCHOKOLADENKUCHEN

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
120 g Geriebene Schokolade
80 g Geriebene Mandeln
4 Eier

70 g Mehl
1 Schuss Backpulver
Marmelade
Einige Mandeln

In einem Kochtopf Butter, Zucker und Vanillezucker auf dem Herd bei schwacher Hitze verruehren, bis der Zucker sich geloest hat. Geriebene Mandeln und geriebene Schokolade dazugeben und weiterruehren, bis die Schokolade vollkommen aufgeloest ist.

Den Topf vom Herd nehmen und unter Ruehren die Masse auskuehlen lassen. Nach und nach die 4 Eidotter, und das mit Backpulver versiebte Mehl zugeben. 4 Eiweiss steifschlagen und unterheben.

Die Masse in eine gefettete und mit Semmelbroeseln ausgestreute Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 60 bis 75 Minuten backen. Kuchen auskuehlen lassen. Die Oberflaeche duenn mit Marmelade bestreichen und mit Schokoladenglasur ueberziehen. Mit geschaelten Mandeln garnieren.

203.3 FEINE SCHOKOLADENTORTE

6 Eier
140 g Puderzucker
140 g Butter

140 g Bittere Schokolade
140 g Geriebene Haselnuesse

Eigelb mit Puderzucker und Butter schaumig ruehren. Schokolade schmelzen und unterruehren. Aus dieser Masse eine Tasse abnehmen (das wird die Creme) und die Nuesse zugeben. Eiweiss sehr steif schlagen und vorsichtig unterruehren. Kastenform mit Backpapier auslegen. Bei mittlerer Hitze 1/2 Stunde backen. Eraltete Torte einmal quer durchschneiden, mit Creme bestreichen, zusammensetzen und von allen Seiten mit Creme ueberziehen. Mit einer Gabel Muster ziehen.

203.4 KARMEL-SCHOKO-KUCHEN

1/4 l Milch
 300 g Zucker
 5 Eier
 1 Eigelb
 1 Vanilleschote
 300 g Margarine

400 g Mehl
 2 TL Backpulver
 220 g Schokotroepfchen; oder grob
 gehackte Blockschokolade
 Vollmilch-Kuvertuere

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. 50 g Zucker in einem etwas grösseren Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er hellbraun wird. Dann die Milch unter Rühren zum Zucker giessen, einmal aufkochen. 2 Eier, Eigelb, 50 g Zucker mit einem Schneebesen verrühren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herausschaben. Das Mark unterrühren. Alles langsam zur Karamelmilch geben. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis eine leicht dickcremige Konsistenz entsteht. Nicht kochen lassen! Vom Herd nehmen.

Das weiche Fett mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker und die Eier zugeben und cremig rühren. Das weiche Fett mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen.

Nach und nach den restlichen Zucker und die Eier zugeben und cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit der Karamelcreme unterrühren. Schokotroepfchen und Schokoraspel unter den Teig rühren. Eine Napfkuchenform einfetten, mit Mehl austreuen. Teig einfüllen, glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad 70-80 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen. Kuvertuere im heissen Wasserbad auflösen, den Kuchen damit überziehen.

204 Backen, Kuchen, Schokolade, Birne

204.1 MOUSSE AU CHOCOLAT-BIRNENTORTE

FÜR DEN BISKUITTEIG

3 Eigelb
 3 EL Heisses Wasser
 80 g Zucker
 3 Eiweiss
 1 Schuss Salz
 50 g Weizenmehl
 50 g Speisestärke
 1 Schuss Backpulver

FÜR CREME UND BELAG

1 Dos. Birnen
 1 Becher Klarer Tortenguss
 2 EL Zucker
 250 g HalbbitterKuvertuere
 4 Eigelbe
 60 g Puderzucker
 4 Eiweiss
 200 ml Sahne

ZUBEREITUNG des Teiges: Eigelbe mit heissem Wasser und Zucker schaumig schlagen. 3 Eiweisse mit Salz steif schlagen und mit Mehl, Speisestärke und Backpulver unter die

Eimasse heben. In eine Tortenform fuellen und bei 180 Grad ca. 20 bis 25 Minuten backen.
ZUBEREITUNG: Birnen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Birnen in Scheiben schneiden und faecherfoermig auf den abgekuehlten Tortenboden legen. Aus 250 ml Saft einen Tortenguss nach Anweisung zubereiten.

Einen Tortenring um den Boden legen und den Guss ueber die Birnen giessen, kalt stellen. Kuvertuere in kleine Stuecke brechen und im Wasserbad schmelzen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Abgekuehlte Kuvertuere mit einem Schneebeesen unterruehren. Sahne und Eiweiss getrennt steif schlagen und unter Schokoladencreme heben, gleichmaessig auf den Birnen verteilen. Torte kalt stellen.

205 Backen, Kuchen, Schokolade, Kaffee

205.1 FEINE HERRENTORTE

4 Eier; getrennt	1 Tasse Starken Kaffee
4 EL Wasser	200 g Blockschokolade
200 g Zucker	20 ml Rum
1 Becher Vanillezucker	3 Pkg. Sahne
200 g Mehl	Zucker
1 TL Backpulver	Schokobohnen

FUER DIE FUELLUNG

Einen Biskuitteig herstellen, in eine Springform geben und backen.

Wenn der Boden ausgekuehlt ist, das obere Drittel abschneiden, den restlichen Boden aushoehlen, so dass ein Rand und ein Boden stehen bleibt. Den ausgehoehlten Teig zerkruemeln, Schokolade raspeln und im Kaffee aufloesen, Rum dazugeben und mit den Kruemeln vermischen.

Diese Masse in den ausgehoehlten Boden fuellen, Sahne steifschlagen, die Haelfte davon auf die Fuellung streichen. Den Tortenboden aufsetzen und die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen.

Mit Sahnetuffs und Schokobohnen verzieren.

206 Backen, Kuchen, Schweiz

206.1 FIDERISER TURTA

<i>ZUTATEN FUER DEN TEIG</i>	200 g Geriebene Mandeln
375 g Mehl	4 Eier
250 g Butter	1 Schuss Salz
250 g Zucker	Zimt

Zitronenschale

1 Tasse Himbeermarmelade

ZUTATEN FUER DEN BELAG

Die Zutaten mischen zu einem Teig kneten und die Haelfte davon als Boden in eine Backform legen. Die Himbeermarmelade aufstreichen und de Rest des Teiges als Deckel darauflegen. Den Kuchen bei 150 Grad 40-45 Min. backen.

207 Backen, Kuchen, Strudel

207.1 APFELSTRUDEL - GRAFSCHAFTER GOLDSAFT

FUER DEN STRUDELTEIG

150 g Weizenvollkornmehl
60 ml Lauwarmes Wasser
30 g Fluessige Butter
2 EL Fluessiges Grafschafter Apfelkraut
(wird durch Erwaermen fluessig)
1 Schuss Salz
Mehl zum Bestaeuben
Fett zum Bestreichen

30 g Zwiebackbroesel

FUER DIE FUELLUNG

500 g Saure Aepfel; (Boskop, Jonothan)
klein. Zitronensaft
1/2 TL Zimtpulver
50 g Rosinen
50 g Gehackte Mandeln
klein. Fett; fuers Blech zum Bepinseln

Fuer den Teig alle Zutaten verkneten, bis sich die Masse vom Schuesselrand loest. Den Teig auf einem Brett noch einige Male mit der Hand kneten. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen, ausschalten. Den abgedeckten Teig 30 Minuten im Backofen ruhen lassen.

Anschliessend ein Tuch auf das Backbrett legen, mit etwas Mehl bestaeuben und den Teig so duenn wie moeglich ausrollen. Vorsichtig mit dem Handruecken duenn zu einem Rechteck auseinanderziehen. Der Teig muss fast durchsichtig sein. Strudelteig mit Butter bestreichen und Zwiebackbroesel darueberstreuen.

Zwischendurch die Aepfel schaelen, halbieren, Kerngehaeuse entfernen. Fruchtfleisch in duenne Spalten schneiden und evtl. mit Zitronensaft betraeufeln. Apfelspalten auf die Zwiebackbroesel geben. Mit Zimt, Rosinen und Mandeln bestreuen. Die Teigraender einschlagen und entsprechend der Backblechgroesse locker aufrollen, an den Enden gut zusammendruecken. Strudel auf das gefettete Backblech legen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad, Gasherd: Stufe 3) ca. 50 Minuten backen. Zwischendurch mit Butter bestreichen, damit er eine muerbe Kruste bekommt.

Dazu passt geschlagene Sahne, Vanille-Sauce oder -Eis.

Pro Stueck: 132 kcal (522 kJ)

Mengenangabe: 12 Stueck

208 Backen, Kuchen, Strudel, Apfel

208.1 APFELSTRUDEL -6

BLAETTERTEIG

200 g Mehl
125 ml Lauwarmes Wasser
1 EL Lauwarmes Oel
1 Ei
Prise Salz, Zucker
Mehl zum Bestaeuben
Butter zum Bestreichen
Oel zum Bestreichen

FUELLUNG

Boscop-Aepfel
Rosinen
Gehobelte Mandeln
klein. Rum
Zimt/Zucker
Semmelbroesel; zum Auffangen des
entstehenden Apfelsaftes

Mehl auf die Arbeitsflaeche geben, oben einen Krater bilden, Salz, Zucker, Oel, Ei und Wasser nach und nach begeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig duenn mit Oel bestreichen. Rund 30 Minuten ruhen lassen. Teig mit Mehl bestaeuben und auf einem eingemehlten Tuch gleichmaessig ausrollen. Mit fluessiger Butter bestreichen, zugedeckt einige Minuten ruhen lassen. Nun den Teig vorsichtig mit dem Handruecken hauchduenn ausziehen. Alternativ: fertigen Blaetterteig verwenden

Die Aepfel in kleine Stuecke schneiden und mit den uebrigen Zutaten vermengen. Den Strudelteig auf einem Tuch ausbreiten, buttern und die Fuellung darauf gleichmaessig verteilen. Mithilfe des Tuches vorsichtig zusammenrollen. Die Raender einschlagen, den Strudel nochmals mit Butter bestreichen, mit Puderzucker bestaeuben und mit einer Palette aufs Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 Grad Celsius 20 Minuten lang backen.

208.2 APFELSTRUDEL - BERGGASTHOF SCHLOSSANGERALP

TEIG

180 g Weizenmehl
35 g Oel
60 ml Wasser
1 Eigelb
1 Schuss Salz
20 g Zucker

5 EL Zucker
100 g Rosinen
1/2 Zitrone; den Saft

FUELLUNG

2 kg Aepfel
100 g Geriebene Haselnuesse
1 TL Zimt

VANILLEMILCH

1/2 l Milch
3 Eier
3 EL Zucker
1 Becher Vanillezucker
1 Schuss Salz
100 g Geschmolzene Butter

Zutaten fuer den Teig gut vermengen und durchkneten. In einer warmen Schuessel ruhen

lassen.

Aepfel schaelen und in duenne Scheiben schneiden. Die geriebenen Haselnuesse anroesten. Alle Zutaten fuer die Fuellung vermischen.

Den duenn ausgerollten und ausgezogenen Teig mit der Butter bestreichen und die Fuellung darauf ausbreiten. Zusammenrollen und in die gebutterte Reine legen. Bei 180 Grad Grad ca. 60 Min. backen. Dann mit der Vanillemilch uebergiessen und weitere 30 Min. bei gleicher Temperatur weiterbacken.

Mengenangabe: 6 Personen

208.3 BOEHMISCHER APFELSTRUDEL

300 g Mehl	1 1/2 kg Aepfel, z.B. Cox Orange Zucker
2 Eidotter	Zimtpulver
125 ml Lauwarmes Wasser mit ein paar Tropfen Obstessig	100 g Butter
1 TL Butter	Mandeln; geraspelt oder Blaettchen
1 Schuss Salz	Rosinen
Geriebene Semmeln; (kein Paniermehl)	Puderzucker zum Bestreuen

Aus den ersten fuef Zutaten einen Teig kneten, zu einer Kugel rollen und, fest in Folie eingepackt, 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen.

Die Aepfel schaelen, vierteln und das Kerngehaeuse ausschneiden. Dann die Viertel grob raspeln. Eventuell die Rosinen in warmem Wasser quellen lassen. Die Butter in einem Toepfchen schmelzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den geruhten Teig auf einem mit Mehl bestaeubten Handtuch sehr duenn ausrollen.

Den ausgerollten Teig mit den geriebenen Semmeln bestreuen, darauf die Aepfel, den Zimt und den Zucker, die Rosinen und 6 EL fluessige Butter sowie die Mandeln verteilen. Mit Hilfe des Handtuchs den Teig zu einem laenglichen Strudel rollen, dabei die Enden zusammendruecken und hochklappen.

Den Strudel auf das Backblech legen, mit etwas Butter bestreichen und 25 Minuten backen. Anschliessend mit nochmals 3 EL zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Etwas abkuehlen lassen und lauwarm servieren.

Dazu passt gut Vanilleeis.

209 Backen, Kuchen, Strudel, Aprikose

209.1 MARILLENSTRUDEL (NACH SCHUBECK)

FUER DEN TEIG

250 g Mehl; am besten Wiener Griessler
 1 Schuss Salz
 2 EL Oel
 1 EL Essig
 100 ml Lauwarmes Wasser
 1 EL Oel; zum Bestreichen

FUER DIE FUELLUNG

1500 g Marillen
 4 Eigelb

80 g Zucker

4 Eiweiss

40 g Speisestaerke

100 g Mandeln; gerieben

1 Schuss Zimt; gemahlen

1 Schuss Nelken; gemahlen

AUSSERDEM

5 EL Butter; fluessig

Die Zutaten reichen fuer 4 - 6 Personen.

Die angegebenen Zutaten zu einem glatten Strudelteig verkneten und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Marillen in schmale Spalten schneiden. Eigelb und 40 g Zucker schaumig schlagen.

Eiweiss schaumig schlagen, dann den restlichen Zucker einrieseln lassen und unter staendigem Weiterschlagen die Speisestaerke dazugeben. Zum Schluss die geriebenen Mandeln und die Gewuerze unterruehren. Eigelbmasse und Eiweissmasse auf die Marillen haeufen und alles locker vermischen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Strudelteig halbieren und jede Haelfte auf einem bemehlten Kuechentuch ausrollen. Zu einem Rechteck ausziehen und das untere Drittel mit der Marillenmischung belegen. Mit Hilfe des Tuches aufrollen. Die Enden gut zusammendruecken und die Strudel - wieder mit Hilfe des Tuches - auf ein gefettetes Backblech gleiten lassen. Rundherum mit fluessiger Butter bestreichen und im heissen Backofen 25-30 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

210 Backen, Kuchen, Strudel, Aprikose, Birne

210.1 BIRNEN-APRIKOSEN-STRUDEL IN BLAETTERTEIG MIT APRIKOSE ...

BROESELMISCHUNG

60 g Butter
 100 g Zucker
 60 g Semmelbroesel

STRUDEL

500 g Birnen
 1 Zitrone (Saft davon)
 50 g Walnuesse, grob gehackt
 100 g Getrocknete Aprikosen, gewuerfelt
 40 ml Aprikosenlikoer

400 g Blaetterteig

1 Eigelb (zum Bestreichen)

60 g Butter (zum Fetten des Blechs)

APRIKOSENKOMPOTT

500 g Aprikosen
 100 g Zucker
 100 ml Weisswein
 100 ml Orangensaft
 1 Becher Bourbon Vanillezucker
 1 Orange; die Schale

1 Zitrone; die Schale	40 ml Aprikosenlikoer
Nelken; gemahlen	Staerkemehl
1 Zimtstange	

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, den Zucker und die Broesel begeben und gut roesten.

Birnen schaelen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Birnen, Zitronensaft und Walnusskerne vermischen. Die in Wuerfel geschnittenen Aprikosen in Aprikosenlikoer einlegen, etwas ziehen lassen und zu den anderen Zutaten geben. Die Haelfte der geroesteten Semmelbroesel zufuegen und gut vermischen.

Den Blaetterteig ausrollen und mit der Broeselmischung bestreuen. Die Birnen-Aprikosen-Masse in einem Streifen auf eine Laengsseite des Teiges geben. Dabei einen 5 cm breiten Rand frei lassen. Die restlichen geroesteten Broesel darauf streuen. Den Teig mit Eigelb bestreichen, einrollen und die Enden gut zusammandruecken. Eventuell den Strudel an der Oberseite mit Blaetterteigstreifen verzieren.

Auf ein gut gefettetes Blech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Den Strudel einige Minuten auskuehlen lassen und mit Puderzucker bestaeubt mit dem Aprikosenkompott servieren.

Zubereitung Kompott:

Die Haut der Aprikosen mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen. Kurz in kochendes Wasser tauchen, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Aprikosen halbieren und entkernen. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen, mit Weisswein und Orangensaft abloeschen. Den Vanillezucker, Orangen- u. Zitronenschale, Nelken aus der Gewuerzmuehle und die Zimtstange begeben und einkochen lassen. Die Aprikosenhaelften zufuegen und mit dem Aprikosenlikoer abschmecken. Eventuell mit etwas in kaltem Wasser angeruehrter Speisestaerke binden.

211 Backen, Kuchen, Strudel, Kartoffel, Apfel

211.1 KARTOFFELSTRUDEL MIT AEPFELN

300 g Kartoffeln	750 g Aepfel; saeuerliche Sorte
250 g Mehl; evtl. etwas mehr	65 g Rosinen
125 g Zucker	65 g Zucker
100 g Butter; o. Margarine	1 TL Zimt
1 Becher Backpulver	<i>ZUM BESTREICHEN</i>
1 Becher Vanillezucker	Butter
1 Ei	

FUELLUNG

Kartoffeln am Vortag kochen und pellen. Am naechsten Tag reiben und mit Mehl und

Backpulver mischen.

Dann mit Zucker, Fett, Vanillezucker und Ei kraeftig und rasch zu einem festen Teig verkneten, falls noetig noch etwas mehr Mehl unterkneten, damit der Teig nicht klebrig ist. Eine saubere Flaechе mit Mehl bestaeuben und den Teig zu einem grossen Rechteck mindestens 30x40 cm (pro Strudel) ausrollen.

Fuer die Fuellung:

Aepfel schaelen und in feine Scheiben schneiden. Mit den Rosinen, Zucker und Zimt mischen und gleichmaessig auf dem Teig verteilen.

Rechteck zusammenrollen, mit fluessiger Butter bestreichen und in einer grossen Auflaufform oder auf dem Backblech bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Warm servieren evtl. mit Vanillesauce oder Schlagsahne.

212 Backen, Kuchen, Strudel, Nuss

212.1 NUSSTRUDEL

FUER DEN TEIG

200 g Mehl
1 Schuss Salz
125 ml Lauwarmes Wasser
3 EL Oel

FUER DIE FUELLUNG

1/4 l Milch
150 g Zucker
1/2 TL Zimtpulver

75 g Paniermehl
50 g Rosinen
3 EL Rum
150 g Geriebene Nuesse
1 Zitrone; die Schale
1/2 Vanillestange; das Mark

ZUM BEGIESSEN

40 g Zerlassene Butter oder Margarine

Fuer den Teig Mehl in eine grosse Schuessel sieben, eine Mulde hineindruecken. Salz, Wasser und 2 EL Oel hineingeben und zu einem dicken Brei verruehren. Mit dem restlichen Mehl vom Rand her zu einem glatten weichen Teig verkneten, zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Oel bestreichen und an einem warmen Ort etwa eine Stunde ruhen lassen.

Fuer die Fuellung Milch mit Zucker unter Ruehren aufkochen, die restlichen Zutaten dazugeben und bei geringer Hitze einige Minuten zu einem dicken Brei einkochen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und ueber dem Handruecken ausziehen, bis er durchsichtig wird. Mit der Haelfte des zerlassenen Fetts bestreichen und die Fuellung darauf verteilen. Den Strudel aufrollen und die Raender gut festdruecken. Mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech legen.

Den Strudel mit dem restlichen zerlassenen Fett bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten goldgelb backen.

213 Backen, Kuchen, Strudel, Pflaume

213.1 PFLAUMENSTRUDEL AN SUESSER HASELNUSSMAYONAISE

FUER DEN STRUDELTEIG

250 g Mehl
1 Eigelb
125 ml Wasser
3 EL Haselnussoel
Salz

Gemahlene Haselnuesse

FUER DIE HASELNUSSMAYONAISE

1 (-2) Eigelb
Zucker
Nusslikoer; oder Amarettolikoer
Haselnussoel

FUER DIE FUELLUNG

1 kg Aepfel oder Pflaumen

Die Teigzutaten vermengen, zu einer Kugel formen und bei Zimmertemperatur 1/2 Stunde ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen, mehrere Lagen uebereinander legen und mit kleingeschnittenem Obst sowie den Haselnuessen fuellen.

Bei 225 Grad 25-30 Minuten backen.

Fuer die Mayonaise alle Zutaten verruehren, so lange bis sie geschmeidig ist (die Konsistenz sollte fluessiger sein als bei einer normalen Mayonaise).

Die Mayonaise mit dem noch warmen Strudel anrichten.

214 Backen, Kuchen, Strudel, Quark, Kirsche

214.1 KIRSCHSTRUDEL

250 g Mehl
125 ml Lauwarmes Wasser
1 Schuss Salz
50 g Butter
750 g Kirschen
40 ml Rum
250 g Quark (20 % Fett)
1 Eigelb

2 EL Honig
1 Becher Vanillezucker
1 TL Zimt
50 g Mandelstifte
50 g Zerlassene Butter
125 ml Sahne
Puderzucker

Aus Mehl, Wasser, Salz und 40 g Butter einen glatten, glaenzenden Teig arbeiten, zu zwei Kugeln formen, mit restlicher Butter (10 g) bestreichen und unter einer angewaermten Schuessel eine Stunde ruhen lassen.

Kirschen waschen, entstielen, entsteinen und mit Rum betraeufeln. Quark mit Eigelb, Honig, Vanillezucker, Zimt und Mandelstiften verruehren und zuletzt die Kirschen unterheben.

Strudelteig auf einem leicht bemehlten Tuch ausrollen und ausziehen. Teigblaetter mit einem Teil der zerlassenen Butter bestreichen. Quark-Kirsch-Masse gleichmaessig auf den

Teigblaettern verteilen.

Strudel aufrollen und auf ein gefettetes Blech hufeisenfoermig setzen.

Mit restlicher Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad eine Stunde backen.

Sobald der Strudel Farbe annimmt, Sahne darueber geben und fertig backen. Den fertigen Strudel mit Puderzucker bestaeuben.

215 Backen, Kuchen, Tarte, Apfel

215.1 ELSAESSER APFELTARTE

FUER DEN TEIG

175 g Mehl; gesiebt

5 g Backpulver

100 g Weiche Butter

75 ml Saure Sahne

10 g Zucker

1 Schuss Salz

ZUTATEN FUER DEN BELAG

1 kg Aepfel

1 Ei

50 g Zucker

1 Schuss Salz

200 g Creme fraiche

1/2 Zitrone

50 g Mandelblaetter

Zimt und Zucker

Alle Teigzutaten zu einem Knetteig verarbeiten und diesen 30 Minuten kuehl ruhen lassen. Eine flache Obstkuchenform fetten. Teig zwischen Gefrierfolie in Formgroesse ausrollen. Teig in die Form legen. Folie abziehen und einen kleinen Rand andruecken. Aepfel schaelen, vierteln, in dicke Spalten schneiden und diese dachziegelartig auf den Teig legen. Ei mit allen Zutaten verquirlen und diese Schmandcreme ueber die Aepfel giessen. Den Kuchen auf einem Rost im Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Den frisch gebackenen Kuchen mit Zimt und Zucker, sowie geroesteten Mandelblaettchen bestreuen und noch warm servieren.

216 Backen, Kuchen, Tarte, Birne, Marzipan

216.1 BIRNEN-MARZIPAN-TARTE

KNETTEIG

1 Becher Dr. Oetker Grundmischung Mu-
erbeteig

1 mittl. Ei

125 g Margarine (nicht zu weich)

BELAG

500 g Dose Birnenhaelften; abgetropft

125 g Creme Double

100 g Marzipan-Rohmasse

Knetteig: Grundmischung, Ei und Margarine in eine Rührschüssel geben. Mit Handrührgeräet (Rührbesen) in 3-4 Minuten zu feinen Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel in einer gefetteten Tarteoder Springform (Durchmesser 28 cm) verteilen und zu einem Boden andruecken.

Belag: Birnen gut abtropfen lassen. Creme double und kleingeschnittenes Marzipan in einem Rührbecher mit Handrührgeräet (Rührbesen) zu einer streichfähigen Masse verrühren und auf den Boden streichen. Abgetropfte Birnen in dünne Spalten schneiden und kreisförmig auf dem Boden verteilen. Restliche Streusel über die Birnen geben.

Ober-/Unterhitze: Etwa 200 Grad (vorgeheizt, unteres Drittel des Backofens) Heissluft: Etwa 180 Grad (nicht vorgeheizt) Gas: Etwa Stufe 4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: Etwa 30 Minuten

Die Tarte am besten lauwarm servieren.

217 Backen, Kuchen, Tarte, Feige

217.1 FEIGENTARTE

75 g Butter	1 Schuss Salz
125 g Mehl	6 (-8) Frische Feigen
40 g Zucker	4 EL Feigenmarmelade
1 Ei	

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter, Mehl, Zucker, Ei, Salz zu einem Mürbeteig verkneten. 1/2 St. kühlen stellen.

Den Teig dünn in einer Springform ausrollen, die in Scheiben geschnittenen Feigen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen bis der Teig goldbraun ist.

In einem kleinen Topf die Marmelade vorsichtig erhitzen, den noch warmen Kuchen damit glasieren.

Tipp: Dazu passt prima eine Kugel Vanilleeis!

Mengenangabe: 6 Portionen

218 Backen, Kuchen, Torte

218.1 AFTER EIGHT TORTE

<i>TEIG</i>	300 g Mehl
6 Eier	2 EL Kakao
6 EL Wasser	1/2 Becher Backpulver
300 g Zucker	
1 Becher Vanillezucker	<i>FUELLUNG</i>

2 Becher After Eight
 800 ml Sahne; (1)
 3 Becher Sahnesteif
 2 Becher Vanillezucker

VERZIERUNG
 200 ml Sahne; (2) After Eight Stuecke

Aus den gesamten Teigzutaten einen Biskuitteig herstellen. Diesen Teig in eine vorbereitete Springform geben und backen. Backzeit ca. 50 min. bei 175 Grad. Vorher noch die Anzahl der Tortenstuecke feststellen und eine entsprechende Stueckzahl After Eight halbieren und zur Seite legen.

Fuer die Fuellung die restlichen After Eight mit der Sahne (1) einmal kurz aufkochen, abkuehlen lassen und ueber Nacht in den Kuehlschrank legen. Am naechsten Tag die Masse mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Den Tortenboden waagrecht halbieren und mit der Creme fuellen. Zum Schluss die Sahne (2) schlagen, auf die Torte auftragen und mit den halbierten After Eight Stuecken garnieren.

218.2 AIDA-TORTE

4 Eigelbe
 2 EL Warmes Wasser
 140 g Zucker
 1/2 Zitrone; die Schale
 4 Eiweisse
 120 g Mehl
 60 g Speisestaerke
 1 TL Backpulver
 100 g Nougat
 100 g Marzipan-Rohmasse

20 ml Kirschwasser
 2 EL Wasser
 1 EL Puderzucker
 100 g Aprikosenmarmelade
 50 g Geroestete Mandelblaettchen
 4 Tasse Gemischte Fruechte frisch oder aus der Dose
 1 Becher Klarer Tortenguss

Den Boden einer Springform von 26 cm ausfetten. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eigelbe mit dem Wasser, der Haelfte des Zuckers und der Zitronenschale schaumig ruehren. Eiweisse mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestaerke und dem Backpulver sieben und unter den Teig ziehen, diesen in die Springform fuellen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 40 Min. backen.

Aus der Form stuerzen, erkalten lassen und nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit zweimal durchschneiden. Das Nougat im Wasserbad auflösen, einen Boden damit bestreichen, den zweiten daraufsetzen.

Das Marzipan mit dem Kirschwasser, dem Wasser und dem Puderzucker verruehren und den zweiten Tortenboden damit bestreichen.

Den dritten Tortenboden daraufsetzen. Oberflaeche und Rand der Torte mit der Marmelade bestreichen, den Rand mit Mandelblaettchen bestreuen.

Die Torte mit den Fruechten belegen und diese mit dem Tortenguss ueberziehen.

218.3 APFEL-RAHM-TORTE MIT ZIMTSAUCE

400 g Blätterteig	1/4 Zitrone; die Schale
1 kg Getrocknete Bohnen oder Linsen (zum Blindbacken)	1 Schuss Salz
1 kg Feste, sauerliche Äpfel	1/4 l Schlagobers
1/4 Zitrone; den Saft	<i>FUER DIE ZIMTSAUCE</i>
20 g Geschälte Mandeln; gerieben	1 EL Zitronensaft
80 ml Calvados	20 ml Rum
<i>FUER DEN GUSS</i>	1 Becher Vanillezucker; oder
100 g Topfen(10%)	1 Vanilleschote
70 g Kristallzucker	2 EL (-3) Zimt
20 g Staerkemehl (Maizena)	1/4 l Milch
2 Becher Vanillezucker	70 g Kristallzucker
4 Eidotter	6 Eigelb

Die Äpfel schälen, entkernen und halbieren, sofort mit Zitronensaft beträufeln und im Calvados eine 1/4 Stunde ziehen lassen. Den Blätterteig in der Grösse der Backform inklusive Randhöhe ausschneiden, mit einer Gabel einstechen, und die Form damit auskleiden. Den Teig über die Kante an die Form drücken, um das Zusammenziehen des Teiges beim Backen zu verhindern. Mit zurechtgeschnittenem Backpapier bedecken, und die Hülsenfrüchte bis zur oberen Kante der Form einfüllen und bei 180 Grad für 20 min. blindbacken.

Den Teigboden aus dem Rohr nehmen, die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Boden mit den geriebenen Mandeln bestreuen. Die marinierten Apfelhälften mit der Rundung nach oben, kreisförmig, dicht in die Form einlegen. Alle Zutaten für den Topfen-Rahm-Guss gut mit einander verrühren und über die Äpfel gießen. Bei 180 Grad für etwa 40 min. fertigbacken. Abkühlen lassen und den überstehenden Teig wegschneiden.

Für die Sauce:

Die Milch mit der Hälfte des Obers, dem Rum und dem Vanillezucker bzw. der aufgeschnittenen ausgekratzten Vanilleschote unter ständigem Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und etwas herunterkühlen lassen.

Die Eigelbe über Dampf schaumig schlagen, nach und nach die Milchobersmischung (diese sollte in etwa die selbe Temperatur wie der Eischaum haben um ein Gerinnen zu verhindern) mit dem Schneebesen unter die Eigelbe schlagen, den Zimt dazugeben und bis zur Rose abziehen. Vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Die andere Hälfte des Obers schlagen und zuletzt unter die abgekühlte Eimasse heben.

Alois Mattersberger am 19. Oktober 2000

Mengenangabe: 4 Personen

218.4 BAISERTORTE FUER DEN MUTTERTAG

6 Eiklar	125 ml Fertiger Vanillepudding
1/2 Zitrone; den Saft	80 ml Kirschwasser
240 g Feinkristallzucker	250 g Reife, feste Erdbeeren
250 g Ungeschaelte Mandeln gerieben	Backpapier fuer das Blech
Staubzucker zum Bestreuen	<i>ZUM BESTREUEN</i>
<i>CREME</i>	Geriebene Mandeln
250 g Butter	Biskuitbroesel
90 g Staubzucker	
1 Becher Vanillezucker	

Vorbereitung: Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; Eiklar mit Zitronensaft und der halben Menge Zucker steif aufschlagen; nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu sehr steifem, schnittfaehigen Schnee schlagen; Mandeln behutsam unterziehen; die Masse in einen Dressiersack (glatte Tuelle Nr. 8) fuellen; drei Boeden in der Groesse einer Tortenform, sowie 12 Busserln und 12 Stangerln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren; mit Staubzucker bestreuen und im Backrohr etwa 15 Minuten lang hell backen (die Boeden sollen innen noch weich und saftig sein); die Baiserstuecke danach sofort vom Papier loesen.

Zubereitung: Butter auf Handwaerme bringen und mit gesiebttem Staubzucker, Vanillezucker und Vanillepudding vermischen; sehr schaumig ruehren; nach und nach Kirschwasser beifuegen und wieder schaumig ruehren. Erdbeeren waschen, abzupfen und in kleine Stuecke schneiden; 1/3 der Creme auf einen Tortenboden streichen und einen Teil der Erdbeeren darauf anordnen; den zweiten Boden daraufsetzen, wieder mit 1/3 der Creme bestreichen und mit Erdbeeren belegen; den dritten Boden aufsetzen; die Torte an Oberflaeche und Rand mit Creme einstreichen; sodann die Torte an der Oberflaeche und seitlich mit einem Gemisch aus Biskuitbroeseln und geriebenen Mandeln bestreuen; restliche Creme in einen Dressiersack (Sterntuelle Nr. 5) fuellen und damit portionsweise Rosetten auf die Torte dressieren; aussen herum mit halbierten Stangerln garnieren und jede Rosette mit einem Busserl verzieren; zuletzt mit Erdbeeren belegen und fuer zwei Stunden in den Kuehlschrank stellen. Die Torte mit einem in heisses Wasser getauchten, abgetrockneten Messer portionieren.

Mengenangabe: 12 Stueck

218.5 BAISERTORTE MIT ZITRUSSAHNE

5 Eier	Salz
125 g Weiche Butter	3 Becher Zitroback
350 g Zucker	150 g Mehl
1 Becher Vanillezucker	2 TL Backpulver

2 EL Milch	4 EL Zitronensaft
2 EL Mandel	2 TL Puderzucker
Blaettchen	1 Kandierte Orangenscheibe
400 g Schlagsahne	1 Karambolscheibe
2 Becher Sahnesteif	Melisse
4 EL Orangenlikoer	

4 Eier trennen. Butter, 125 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Zitroback schaumig rühren.

4 Eigelb und 1 Ei einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren.

4 Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen, unter staendigem Ruehren 200 g Zucker einrieseln lassen. Die Haelfte des Teigs in eine gefettete Springform (26 cm) geben. Haelfte Eischnee darauf verteilen, mit 1 EL Mandeln bestreuen.

Im heissen Ofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) 20-25 Minuten backen.

Den restlichen Teig, Eischnee und Mandeln auf gleiche Weise backen. Beide Boeden auskuehlen lassen.

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, dabei 1 EL Zucker und Rest Zitroback einrieseln lassen. Zitronensaft und Organgenlikoer unterziehen. Sahne auf einen Boden streichen. Den zweiten Boden darauf setzen und mit Puderzucker bestaeuben. Die Torte mit den Fruechten verzieren.

218.6 BEEREN-JOGHURT-QUARK-TORTE

KNETTEIG

300 g Weizenmehl
75 g Zucker
1 Becher Vanillin-Zucker
2 EL Sherry; oder Weisswein
175 g Butter/Margarine
1 EL Weizenmehl

BELAG

400 g Gekuehlte Schlagsahne
1 Becher Dr. Oetker Kaese-Sahne Torten-

creme

200 ml Wasser
300 g Joghurt
250 g Magerquark
800 g Vorbereitetes Obst; z.B. Himbeeren, Johannisbeeren

ZUM VERZIEREN

2 EL Aprikosenkonfituere
50 g Gehobelte, gebraeunte Mandeln

Knetteig: Mehl in eine Schuessel sieben, Zucker, Vanillin-Zucker, Sherry oder Weisswein und Fett hinzufuegen, mit Handruehrgeraet (Knethaken) gut durcharbeiten, anschliessend auf der Arbeitsflaeche zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 28 cm) ausrollen, unter den restlichen Teig 1 EL Weizenmehl kneten, zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form druecken, dass ein 2-3 cm hoher Rand entsteht. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ober-/ Unterhitze: Etwa 200 Grad (vorgeheizt) Heissluft: Etwa 180 Grad

(vorgeheizt) Gas: Etwa Stufe 4 (vorgeheizt) Backzeit: Etwa 15 Minuten

Boden sofort nach dem Backen loesen, aber auf dem Springformboden erkalten lassen. Boden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring darumstellen.

Belag: Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Ruehrschuessel geben, Wasser zufuegen und mit einem Schneebesen ca. 1/2 Minute gut verruehren. Joghurt und Quark verruehren, portionsweise unterheben. Zuletz Sahne portionsweise unterheben. Die Haelfte der Creme auf dem Boden verteilen, mit etwa 2/3 der Beeren belegen, uebrige Creme darueber geben. Restliche Beeren darauf verteilen. Torte 3 Std. kalt stellen.

Zum Verzieren: Tortenring loesen, Aprikosenkonfituere durch ein Sieb streichen, den Rand der Torte damit bestreichen, mit Mandelblaettchen garnieren.

218.7 BIRNENTORTE "MARIE CLAIRE"

5 Frische Williams-Birnen oder eine andere gute Sorte	klein. Eiswasser 125 ml Suesse Sahne 2 EL Zucker 2 Eigelb
100 g Weismehl,	
50 g Gekuehlte Butter	

Aus Mehl, Butter und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten, duenn ausrollen und die gebutterte Kuchenform (aus Blech oder Pozellan, 24 cm Durchmesser) auskleiden. Ueberlappenden Teig wegschneiden. Die geschaelten und halbierten Birnen faecherfoermig einschneiden und auf dem Teig verteilen. Aus Sahne, Zucker und Eigelb eine Royale aufruehren und ueber die Birnen giessen. Die Torte im 175 Grad heissen Ofen 35 bis 40 Minuten backen, danach in der Form ein wenig auskuehlen lassen. Auf einer Platte anrichten und noch lauwarm servieren.

Hausrezept von

Rudolf und Margrit Servatius Romantik-Hotel Zum alten Brauhaus 54647 Dudeldorf

218.8 BLAETTERTEIG-SCHICHTTORTE MIT HIMBEER-FRISCHKAESE- FU ...

1 Becher TK-Blaetterteig	50 ml Himbeergeist
<i>FUER DIE FUELLUNG</i>	500 g Himbeeren
400 g Frischkaese	<i>FUER DIE GLASUR</i>
200 g Sahne	100 g Puderzucker
80 g Zucker	1 Zitrone
4 Blatt Weisse Gelatine	100 g Himbeergelee
1 Zitrone	

Man benoetigt vier Blaetterteigboeden von 24 cm Durchmesser. Dazu den Teig 3 mm stark ausrollen und vier Boeden einzeln auf ein Blech legen, mit einer Gabel einstechen und 20 Minuten ruhen lassen. Dann im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Frischkaese mit Sahne, Zucker, Saft einer Zitrone und Himbeergeist glattruehren. Die Himbeeren, bis auf ein paar schoene fuer die Garnitur, vorsichtig unter die Creme heben, die in lauwarmem Wasser aufgeloeoste Gelatine untarruehren und die Creme gleichmaessig auf drei Boeden verteilen. Die Boeden uebereinandersetzen, den leeren Boden obenauf setzen, mit Zuckerglasur aus Puderzucker, Zitronensaft und Himbeergelee bestreichen. Mit Himbeeren garnieren.

218.9 BUCHWEIZENTORTE AUS SUEDTIROL

250 g Margarine	1 Becher Backpulver
250 g Zucker	1 Becher Vanillezucker
6 Eier; getrennt	400 ml Preiselbeeren
250 g Geriebene Haselnuesse oder Mandeln	
250 g Buchweizenmehl	

Die Margarine mit 150 g Zucker und den Eigelb schaumig ruehren. Haselnuesse, Mehl, Backpulver und Vanillezucker gut untarruehren. Zuletzt die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiss und den restlichen Zucker vorsichtig unter die Masse heben und in eine gefettete Springform fuellen. Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten bei 200 Grad backen. Nach dem Erkalten waagrecht auseinander schneiden und mit Preiselbeeren fuellen. Den fertigen Kuchen zwei bis drei Tage durchziehen lassen.

218.10 CAPPUCINO KIRSCHTORTE

<i>CAPPUCINO-BAISER-BOEDEN</i>	80 g Zucker
225 g Eiweiss; entspricht 7 Eiern	1 Zimtstange
200 g Zucker	50 ml Kirschsafft
50 g Weizenpuder	40 g Weizenpuder
100 g Dunkle Kuvertuere	350 g Kirschen
40 g Milchkuvertuere	<i>FRISCHKAESECREME</i>
25 g Pflanzenfett	3 Blatt Gelatine
15 ml Moccaextrakt; aus loeslichem Kaffee, oder	200 g Frischkaese; z.B. Philadelphia
Espresso	1/2 Unbehandelte Zitrone; etwas etwas
30 g Kakaopulver	Schale und Saft
<i>ABGEBUNDENE KIRSCHEN</i>	50 g Puderzucker
150 ml Kirschsafft	400 g Geschlagene Sahne

Das Eiweiss mit dem Zucker zu einem festen, glaenzenden Schnee schlagen. Dafuer das Eiweiss mit etwas Zucker anschlagen und kurz vor Schluss den mit Weizenpuder gemischten Restzucker zugeben. Die beiden Kuvertueren zusammen mit dem Pflanzenfett auf kleiner Flamme aufloesen, abkuehlen lassen und vorsichtig unter den Eischnee heben. Zum Schluss Moccaextrakt und Kakaopulver zugeben.

Fertigstellung:

Drei runde Boeden (Durchmesser: 26 cm) aufstreichen oder mit einer 6er Lochtuelle aufdressieren. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Herstellung:

150 ml Kirschsafft mit Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen. Kalten Kirschsafft mit dem Weizenpuder glattruehren und zu dem aufgekochten Kirschsafft geben. Zum Abbinden alles ca. 2 bis 3 Minuten richtig durchkochen und abkuehlen lassen.

Herstellung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkaese, Zitronensaft und -schale mit Puderzucker glattruehren. Die Gelatine ausdruecken, in einem kleinen Topf unter Erwaermen aufloesen und mit etwas Frischkaesemasse anruehren (angleichen). Restmasse zugeben und glattruehren. Zum Schluss alles vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben.

Fertigstellung:

Einen Baiserboden auf der Unterseite mit fluessiger Kuvertuere einstreichen, trocknen lassen und in die Kuchenform legen. Nun im Wechsel die Frischkaesecreme und die abgebundenen Kirschen in Kreisen auf den Boden dressieren. Den zweiten Boden auflegen und nach dem gleichen Prinzip verfahren. Letzten Boden auflegen und mit der Frischkaesecreme ganz einstreichen. Den Rand mit geraspelter Schokolade garnieren, die Torte in Stuecke einteilen. Die Oberflaeche mit Kakao bestaeuben und darauf etwas Puderzucker staeuben. Sahnerosetten am Rand aufspritzen und mit frischen Kirschen garnieren.

218.11 CAPPUCCINO-EIERLIKOER-TORTE

4 Eier (Gr. M)

150 g Zucker; ca

75 g Mehl

50 g Speisestaerke

1 TL Backpulver

800 g Schlagsahne

2 Becher Sahnefestiger

2 Becher Vanillin-Zucker

6 EL Eierlikoer

6 EL (-8) Cappuccino-Pulver

Evtl. Schoko-Dessert-Dekor

Backpapier

1. Eier trennen. Eiweiss und 4 EL Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunterschlagen. Mehl, Staerke und Backpulver sieben und unterheben. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) fuellen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe

3. ca. 20 Minuten backen. Auskuehlen lassen.

2. 400 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Paeckchen Sahnefestiger und Vanillin-Zucker

einrieseln lassen. Likoer unterziehen.

3. Cappuccino-Pulver in 6 EL heissem Wasser auflösen. Auskühlen lassen. 400 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Sahnefestiger und 2 EL Zucker einrieseln lassen. Cappuccino unterziehen.

4. Biskuit 1x waagrecht halbieren. Je die Hälfte Eierlikör- und Cappuccino-Sahne in je einen Spritzbeutel mit Lochtülle (oder nacheinander in einen Spritzbeutel) füllen. Auf den unteren Boden abwechselnd Eierlikör- und Cappuccino-Sahne Kreise spritzen. Oberen Boden daraufsetzen. Mit übriger Sahne und Schoko-Dekor verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

Mengenangabe: 16 Stücke

218.12 ERDBEER-JOGHURT-TORTE

TEIG

60 g Gemahlene Mandeln
4 Eier
100 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
3/4 TL Backpulver
100 g Mehl
40 g Butter
2 Tropfen Bittermandeloel

300 g TK-Erdbeeren (oder frische)

500 g Frische Erdbeeren

500 g Vollmilch-Joghurt

1/2 Unbehandelte Zitrone

100 g Zucker

1 Vanillezucker

15 Blatt Weiße Gelatine

1/2 l Schlagsahne (32 % Fett)

1 Becher Sahnesteif

40 g Baiser-Gebäck

FÜLLUNG

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

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

Tortenboden einmal durchschneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Torten- oder den Springformrand darumsetzen. Erdbeercreme einfüllen und im Kühlschrank etwa fünf Stunden fest werden lassen. Die restliche Sahne und Sahnesteif

zu fester Sahne schlagen. Das Baiser-Gebaeck in grobe Stuecke brechen und auf die Erdbeercreme geben. Die Haelfte der Sahne darueber verteilen und den zweiten Boden auflegen. Tortenoberflaeche mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit Erdbeeren garnieren. Tortenboden mit Erdbeercreme am Vortag zubereiten (Boden eventuell noch frueher backen und einfrieren).

Naehrwerte: pro Stueck ca. 290 Kalorien, 16 g Fett

Mengenangabe: 16 Portionen

218.13 ERDBEERTORTE MIT WEINCREME

KNETTEIG

150 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Becher Vanillin-Zucker
100 g Butter oder Margarine

BRANDTEIG

125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
15 g Gustin: = Klassische Speisestaerke
75 g Weizenmehl
2 (-3) Eier (Groesse M)
1 Schuss Backpulver

FUELLUNG

500 g Schlagsahne
2 Becher Weisswein-Creme
500 g Erdbeeren; vorbereitet
1 Becher Sahnesteif
1 EL Gesiebter Puderzucker
2 EL Erdbeerkonfituere

ZUM GARNIEREN UND VERZIEREN

50 g Weisse Kuvertuere
10 g Gehackte Pistazien

Knetteig: Mehl in eine Ruehrschuessel sieben. Restliche Zutaten zufuegen und alles mit dem Handruehrgeraet (Knethaken) zunaechst auf niedrigster, dann auf hoechster Stufe zu einem glatten Teig verkneten (falls dieser klebt, kurz kalt stellen). Teig auf den Boden einer Springform (Durchmesser 28 cm, Boden gefettet) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, Springformrand um den Boden legen.

Ober-/Unterhitze: 200-220 Grad (vorgeheizt). Heissluft: 180-200 Grad (vorgeheizt). Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt). Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Das Gebaeck sofort nach dem Backen vom Springformboden loesen, erkalten lassen und auf eine Tortenplatte legen.

Brandteig: Wasser und Margarine in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen und mit Gustin gemischtes, gesiebttes Weizenmehl auf einmal in die heisse Fluessigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloss verruehren. Kloss etwa 1 Minuten unter staendigem Ruehren erhitzen ("abbrennen") und dann in eine Ruehrschuessel geben. Eier nach und nach mit dem Handruehrgeraet (Knethaken) auf hoechster Stufe unterarbeiten. Teig erkalten lassen und dann Backin untarruehren. Jeweils 1/3 des Teiges auf einen Springformboden (Durchmesser 28 cm, Boden gefettet, bemehlt) streichen und ohne Springformrand drei Boeden backen. Dabei darauf achten, dass der Teig am Rand nicht zu duenn ist.

Ober-/Unterhitze: 200-220 Grad (vorgeheizt). Heissluft: 170-180 Grad (vorgeheizt). Gas:

Stufe 4-5 (vorgeheizt). Backzeit: 20-25 Minuten.

Sofort nach dem Backen die Boeden loesen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Fuellung: Zunaechst die Haelfte der Sahne (250 g) steif schlagen, die Weincreme nach Packungsanleitung damit zubereiten und 15 Minuten kalt stellen. Vorbereitete Erdbeeren halbieren. Uebrigge Schlagsahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Knetteigboden mit Konfituere bestreichen, mit einem der Brandteigboeden bedecken. Die Haelfte der Weincreme aufstreichen, mit der Haelfte der Erdbeeren belegen und die Haelfte der steif geschlagenen Sahne darauf streichen. Zweiten Brandteigboden auflegen, mit der restlichen Weincreme bestreichen und mit restlichen Erdbeeren belegen.

Zum Garnieren und Verzieren: Kuvertuere nach Packungsanleitung aufloesen. Dritten Brandteigboden in Stuecke brechen, auf Backpapier legen und mit Kuvertuere besprenkeln. Stuecke mit Pistazien bestreuen und zwischen die Erdbeeren stecken. Die Torte mit der restlichen Sahne verzieren.

218.14 FESTTAGSTORTE MIT NUESSEN

FUER DIE DREI BOEDEN

500 g Mehl

180 g Zucker

180 g Gemahlene Walnusskerne

2 Eier

2 EL Saure Sahne

250 g Butter oder Margarine

FUER DIE FUELLUNG

375 ml Saure Sahne

125 g Puderzucker

2 Becher Vanillezucker

350 g Gemahlene Walnusskerne

Johannisbeergelee; oder Orangen- oder

Aprikosenkonfituere

Schokoladenkuvertuere und Walnusshaelf-

ten zum

Verzieren

Die Zutaten fuer die Boeden wie Muerbteig verarbeiten. Ueber Nacht den Teig in den Kuehlschrank stellen und am naechsten Tag in drei gleiche Teile schneiden. Den Boden einer Springform mit Alufolie bespannen und duenn einfetten. Eine Teigplatte darauflegen und bei guter Mittelhitze backen. Mit den beiden anderen Teigportionen ebenso verfahren. Fuer die Fuellung die saure Sahne mit dem Zucker und den gemahlenen Walnusskernen verruehren. Ebenfalls ueber Nacht in den Kuehlschrank stellen. Die abgekuehlten Tortenboeden mit Johannisbeergelee und je der Haelfte der Fuellmasse bestreichen. Den dritten Boden als Abschluss obenauf legen.

Alles mit der Schokoladenkuvertuere ueberziehen und mit Walnusshaelften verzieren. Kuehl stellen und nach fruehestens drei Tagen anschneiden.

218.15 FLAMENCO-TORTE

FUER DEN BODEN

1 Ei (Grosse M)
 30 g Zucker
 1 Schuss Salz
 25 g Mehl
 2 Gestr. TL Speisestaerke
 1 Schuss Backpulver

FUER DIE FUELLUNG

4 Orangen
 1/2 Zitrone
 1 Dos. Pfirsiche in Spalten Abtropfgewicht

250 g

1 Dos. Mandarinen; Abtropfgewicht 175 g
 250 ml Rotwein
 1 Becher Goetterspeise (Himbeeren)
 50 g Zucker

AUSSERDEM

200 g Schlagsahne
 1 Becher Sahnesteif
 25 g Pistazien; fein gehackt
 Backpapier

1. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Ei, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl, Staerke und Backpulver mischen, unterheben. Springformboden (18 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfuellen, im Ofen (Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Aus der Form loesen, abkuehlen lassen.
2. Orangen dick schaelen, Filets ausloesen, dabei Saft auffangen. Filets von 1 Orange grob zerteilen, restliche beiseite legen. Zitrone auspressen. Pfirsiche und Mandarinen in ein Sieb schuetten, Saft auffangen.
3. Zitronen- und Orangensaft (100 ml, evtl. mit Fruchtsaft aus der Dose auffuellen) mit Wein mischen. Die Goetterspeise mit Wein- Mischung und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. 3 EL abnehmen. Pfirsiche, Mandarinen und Orangenstuecke unterheben, angelieren lassen.
4. Kuchen mit dem Tortenring umstellen. Fruchtgruetze auf dem Boden verteilen. Orangenfilets rosettenfoermig auflegen, mit zurueckbehaltener Fluessigkeit betraeufeln. Im Kuehlschrank ganz fest werden lassen.
5. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Tortenrand loesen. Kuchenrand mit Sahne bestreichen, mit Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 8 Stuecke

218.16 FUERST-PUECKLERTORTE*MANDELMUERBTEIG*

200 g Butter
 80 g Puderzucker
 100 g Mandeln; gemahlen
 200 g Mehl; Typ 405
 1 Ei
 1 Schuss Salz
 1/2 Zitrone

SAHNECREME

6 Eigelb

200 g Zucker
 1 Vanilleschote
 1 l Steif geschlagene Sahne

BRAUNE MASSE

50 g Bittere Kurvertuere auf ca. 50 Grad
 erwaermen, bis
 sie fluessig ist

WEISSE MASSE

50 ml Kirschwasser
 6 Kandierte Kirschen; gewuerfelt
 10 Makroenchen; geviertelt mit
 Kirschwasser betraeufelt

100 g Erdbeeren; frisch oder TK; pueriert
 und gesiebt
 4 Himbeeren mitpuerieren fuer eine inten-
 sive Farbe

ROTE MASSE

Aus Butter, Puderzucker, Mandeln, Mehl, Ei, Salz und abgeriebener Zitronenschale einen Muerbteig kneten. Diesen auf 0,5 cm Dicke ausrollen, in eine Backform legen, mit einer Gabel einstechen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Einen Tortenring (Durchmesser 26 cm, Hoehe 6 cm) mit Backtrennpapierstreifen vorbereiten. Diese Streifen werden vor dem Einfuellen der Sahnemasse in den Ring gelegt, damit die Torte nach dem Gefrieren besser vom Ring geloest werden kann.

Dann den erkalteten Muerbteig-Boden einlegen.

Fuer die Sahnecreme, Eigelb, Zucker und ausgeschabte Vanil- leschote im Wasserbad cremig schlagen, anschliessend wieder kalt schlagen. Eigelbmasse (Parfait) mit dem Schnee- besen vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben.

Die Masse in drei Schuesseln zu gleichen Teilen geben, denn die Fuerst-Puecklertorte besteht aus drei Geschmacksrichtungen in drei Farben.

Die verschiedenen Massen vorsichtig unter die Sahne heben. Ist eine Creme fertiggestellt, fuellt man sie sofort in den Ring. Erst dann wird die naechste Masse bereitet.

Nachdem die 3. Creme eingefuellt ist, wird die Torte tiefgefroren. Mindestens 5 Stunden bei minus 18 Grad, besser einen Tag. Dann den Ring und das Papier entfernen.

Zum Garnieren je Stueck ein Sahnetupfer und eine halbe Erdbeere mit der Schnittflaeche nach oben. In die Mitte koennen Schokoladenspaene, gebackene Makroenchen oder gerostete Mandelblaettchen gestreut werden.

Das Messer, mit dem die Eistorte aufgeschnitten wird, muss nach jedem Schnitt in heisses Wasser getaucht werden. Nur so gibt es saubere Kante und glatte Stuecke, die die drei Farben zeigen.

218.17 GEEISTE RHABARBERTORTE

BISKUIT

2 Eier Gew.-Kl. 2
 40 g Mehl
 40 g Zucker
 20 g Mandeln; gemahlen
 Salz

130 g Zucker
 1 Vanilleschote; das Mark
 Zimtpulver
 2 Blatt Gelatine weisse
 2 Eier Gew.-Kl. 2
 50 g Puderzucker
 200 ml Schlagsahne
 1 EL Pistazien; gehackt

BELAG

2 EL Erdbeerkonfituere
 650 g Rhabarber

Bitte beachten Sie die Kuehlzeiten!

1. Fuer den Biskuit die Eier trennen. Eigelb mit der Haelfte des Mehles und 1 El Wasser glattruehren. Eiweiss mit den Quirlen des Handruehrers halbstreif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen, etwa 1 Minute weiterschlagen.
2. Den Eischnee mit der Eigelbmasse verruehren. Das restliche Mehl, die gemahlenen Mandeln und 1 Prise Salz vorsichtig unterheben.
3. Eine Springform von 18 cm mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfuellen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Gas 1-2, Umluft 15 Minuten bei 150 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 15-20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auskuehlen lassen. Den Biskuit aus der Springform loesen, das Backpapier abnehmen und den Biskuit in zwei gleich dicke Tortenboeden schneiden. Die Konfituere mit 1 El Wasser leicht erwaermen, die Schnittseiten der Biskuitboeden damit gleichmaessig bestreichen.
4. Den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stuecke schneiden. Mit der Haelfte des Zuckers, 4 El Wasser, dem angekratzten Vanillemark und 1 Prise Zimt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis er zerfallen ist. Das Rhabarberkompott in ein Sieb geben, den Saft auffangen. Kompott und Saft abkuehlen lassen.
5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Eigelb und Puderzucker mit den Quirlen des Handruehrers cremig schlagen. 50 ml Rhabarbersaft erwaermen, die Gelatine ausdruecken, im Saft aufoesen und wieder abkuehlen lassen. Den restlichen Saft anderweitig verwenden. Das Rhabarberpueree unter die Eigelbcreme heben. Den Rhabarbersaft mit der Gelatine untarruehren, kalt stellen, bis die Creme zu stocken beginnt. Dann die Sahne steif schlagen und darunterheben.
6. Einen Biskuitboden mit der bestrichenen Seite nach oben in den Springformring setzen. Die Rhabarbermasse einfuellen. Den 2. Boden mit der bestrichenen Seite nach unten daraufsetzen. Die Torte fuer mindestens 3 Stunden ins Gefriergeraet stellen. Herausnehmen, aus dem Ring loesen. Unmittelbar vor dem Servieren das Eiweiss mit restlichem Zucker cremig-fest schlagen. Die Torte mit der Baisermasse bestreichen und auf der untersten Einschubleiste unter dem Grill 1-2 Minuten gratinieren. Auf eine Tortenplatte setzen, mit den gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

218.18 GIOTTO-TORTE

FUER DEN BODEN

50 g Butter
 40 g Zucker
 1 Ei (Grosses M)
 60 g Mehl
 80 g Gemahlene Mandeln
 1 TL Backpulver

FUER DIE FUELLUNG

200 ml Kirschen (Abtropfgewicht: 370 g)
 60 Giotto-Kugeln; ca.

1 EL Zucker

5 1/2 EL Speisestaerke

AUSSERDEM

40 g Gehackte Haselnusskerne
 250 g Schlagsahne
 1 Becher Vanillezucker
 1 Becher Sahnesteif
 Backpapier
 Fett fuer die Form

1. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter und Zucker cremig rühren, Ei unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen und unter die Butter-Masse rühren. Springformboden (18 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Rand fetten. Teig einfüllen, glatt streichen. Im heissen Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 20 Minuten backen. Aus der Form stürzen, Backpapier abziehen, Kuchen erkalten lassen.
2. Kirschen in ein Sieb schütten, Saft auffangen. Giotto-Kugeln halbieren, 18 Hälften beiseite legen. Zucker und Stärke mit etwas Kirschsaff glatt rühren. Uebrigen Saft aufkochen, Stärke unter Rühren zugiessen. Nochmals aufkochen. Boden dünn mit angedicktem Saft bestreichen, 200 g Kirschen mit restlichem Saft vermischen.
3. Kuchen waagrecht teilen, unteren Boden mit Tortenring umstellen. Giotto-Hälften dicht aneinander, Schnittfläche nach unten, auf den Boden legen. Abgekühlte Kirschen darüber verteilen, mit uebrigen Giottos (bis auf die fuer das Herz!) und Kuchendeckel belegen. 30 Minuten kühlen.
4. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, Torte damit bestreichen. Rand mit Nüssen bestreuen, Oberfläche in Herzform mit Sahne-Tuffs und beiseite gelegten Giotto-Hälften verzieren.

Mengenangabe: 8 Stuecke

218.19 GLUEHWEIN-TORTE

ZUTATEN FUER DEN TEIG

150 g Butter
 300 g Zucker
 5 Eier; +-
 1 Schuss Nelkenpulver
 1 TL Zimt
 3 EL Kakao
 Muskatnuss
 300 g Mehl
 1 Becher Backpulver

125 ml Gluehwein

ZUTATEN FUER DIE FUELLUNG

2 Becher Schokoladenpudding-Pulver ohne
 Kochen
 3/4 l Gluehwein
 8 Blatt Gelatine
 600 ml Schlagsahne
 2 Becher Vanillezucker

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Gewürze zugeben. Mehl mit Backpulver und Gluehwein unterrühren, mit dem Kochlöffel kurz durchschlagen. Eiweiss steif schlagen und unter die Masse heben. Eine Tortenform einfetten und den Teig hineinfüllen. Die Torte bei 180 Grad ca. 60 bis 65 Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Puddingpulver mit dem Gluehwein verrühren. Gelatine einweichen und auflösen, mit der Puddingmischung verrühren. Halb gelieren lassen. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen, unter die Creme heben. Den Tortenboden zweimal durchschneiden und mit der Creme füllen. Im Kuehlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

218.20 GROSSMUTTERS HIMMELSTORTE*FUER DEN MUERBTEIG*

350 g Butter
 2 Eigelb
 1 Ei
 250 g Zucker
 1 Zitrone; Saft und Schale
 500 g Mehl

FUER DEN BELAG

2 Eiweiss
 200 g Mandelblaettchen
 Zucker und Zimt zum Bestreuen
 Johannisbeergelee
 1/2 l Sauren Rahm
 klein. Vanillezucker

Den Muerbteig nach der Verarbeitung etwas kuehl stellen, in 4 gleiche Teile teilen. Daraus 4 runde Kuchen in der Groesse eines Springformbodens auswellen, mit gesteiftem Eiweiss bestreichen, mit je 50 g Mandelblaettchen bestreuen, ebenso mit Zucker und Zimt. Nacheinander (oder im Umluftherd zugleich) die Platten bei 180 Grad hellbraun ausbacken. Anschliessend alle Boeden mit Johannisbeergelee bestreichen, dann mit sauren Rahm und etwas Vanillezucker. Die Boeden fest aufeinandersetzen und etwa 12 Stunden ruhen lassen. Die oberste Platte mit einem Teller und einem Stein beschweren.

218.21 HIMBEEREIS-TORTE

4 Eigelbe
 30 g Zucker
 1 Schuss Salz
 4 Eiweisse
 100 g Zucker
 80 g Mehl
 40 g Speisestaerke
 200 g Himbeeren

20 ml Himbeergeist
 375 ml Sahne
 200 g Zucker
 1/4 l Sahne
 50 g Zucker
 1 EL Schokoladenspaene
 Butter; fuer die Form

Den Boden einer Springform ausfetten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Salz schaumig ruehren. Die Eiweisse mit dem Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestaerke daruebersieben, unterziehen.

Den Biskuitteig in die Springform fuellen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 30-40 Min. backen. Den Biskuitboden nach 24 Stunden einmal durchschneiden.

Einen der Boeden in die Springform legen. Den Rand der Form mit Alufolie auslegen. Die Himbeeren mit dem Himbeergeist uebergiessen und zugedeckt 1 Stunde marinieren. 16 Himbeeren zurueckbehalten. Die 3/8 l Sahne mit dem Zucker steif schlagen, mit den Himbeeren mischen und in die Springform fuellen.

Ueber Nacht im Gefrierschrank gefrieren lassen.

218.22 HIMBEERTORTE**MUERBETEIG**

200 g Butter
 80 g Puderzucker
 100 g Mandeln oder Haselnuesse (geroestet und gemahlen)
 200 g Mehl
 1 Ei
 1 Schuss Salz
 1/2 Zitrone
 1 1/2 kg Getrocknete Erbsen oder Linsen
 50 g Bittere Kuvertuere
 Fett

WEISSE MOUSSEFUELLUNG

500 g Himbeeren (davon 12 zurueck behalten)
 200 g Weisse Kuvertuere
 1 Eiweiss
 2 Eigelb
 3 Blaetter Gelatine (in kaltem Wasser einweichen)
 40 g Himbeergeist oder 1 Vanilleschote
 300 g Geschlagene Sahne
 12 Pfefferminzblaettchen zur Dekoration

Aus Butter, Puderzucker, Mandeln, Mehl, Ei, Salz und abgeriebener Zitronenschale einen Muerbeteig kneten. Diesen in eine gefettete und bemehlte Backform legen. Darauf die Erbsen oder Linsen verteilen und den Teig ca. 20 Minuten bei 180 Grad backen. Die Huelsenfruechte verhindern das Verformen des Bodens.

Nach dem Backen die Huelsenfruechte wieder vom Boden entfernen. Die bittere Kuvertuere im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und damit den abgekuehlten Boden bestreichen.

Den Boden mit Himbeeren belegen. Nun die weisse Mousse zubereiten. Weisse Kuvertuere mit dem Eigelb in einem Topf schmelzen und staendig umruehren, bis 40 Grad Hitze erreicht sind. Drei EL Sahne unter die Kuvertuere heben.

Fuer die weisse Mousse Eigelb und Eiweiss unter staendigem Ruehren in einem Topf auf 75 Grad erwaermen, vom Herd nehmen und weiterruehren, bis die Masse wieder auf Raumtemperatur (25 Grad) abgekuehlt ist. Die eingeweichte und ausgedrueckte Gelatine in einem weiteren Topf auflösen und 1 EL Sahne unterruehren.

Die Kuvertuere, die Eimasse und die Gelatine vorsichtig unter die restliche Sahne heben. Den Himbeergeist dazu giessen.

Die Fuellung auf den Himbeeren verteilen und glatt streichen, mit 12 Himbeeren und Minzblaettern dekorieren und eine Stunde kalt stellen.

218.23 KIWI-JOGHURTTORTE

10 Kiwis
 40 Loeffelbiskuit
 1/4 l Sahne
 11 Blatt Gelatine
 200 g Quark

150 g Puderzucker
 2 Eigelb
 500 g Joghurt
 1 Orange ; den Saft
 1/2 Zitrone; den Saft

1 Becher Tortenguss

Springform (24 cm) mit Frischhaltefolie auslegen.

Kiwis schaelen und in Scheiben schneiden. 16 Biskuit quer halbieren. Boden der Form mit der Haelfte der Kiwischeiben auslegen. Die halbierten Biskuit am Rand der Form aufstellen.

Sahne schlagen und kuehl stellen. Gelatine nach Anweisung einweichen. Quark mit Zucker, Eigelb, Joghurt, Zitronen- und Orangensaft verruehren. Gelatine auflösen und vorsichtig unter die Masse heben. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Die Haelfte der Creme vorsichtig auf den Kiwis verteilen. Die restlichen Kiwis darauf verteilen und die uebrige Creme darauf geben. Mit den restlichen Biskuit belegen. Torte mit Frischhaltefolie abdecken und kuehl stellen.

Nach 4 Stunden Torte stuerzen, Boden und Folie entfernen. Tortenguss nach Anweisung zubereiten und die Kiwis damit betreuen. Nochmals kurz kuehl stellen.

218.24 KNUSPERTORTE

5 Eiweiss	<i>FUELLUNG</i>
1 Schuss Salz	2 Eier
150 g Zucker	2 Eigelb
1 Becher Vanillezucker	150 g Zucker
125 g Gemahlene Nuesse	250 g Butter
25 g Mehl	50 g Nougatcreme
50 g Puderzucker	

Eiweiss sehr steif schlagen, nach und nach Zucker und Vanillezucker zugeben, so lange weiterschlagen, bis der Zucker geloest und die Masse sehr steif ist. 3 Springformboeden (24 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen, die Masse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150-175 Grad ca. 20 Min. backen, dann die Boeden mit dem Backpapier wenden, nochmals 20 Min. backen.

Fuer die Fuellung Eier, Eigelb und Zucker dickcremig schlagen. Butter schaumig schlagen, Eiercreme loeffelweise zugeben und die Nougatcreme unterruehren. Die Boeden mit 2/3 der Creme fuellen, mit dem Rest Rand und Oberflaeche der Torte bestreichen. Mit Kakao bestaeben. Die Torte schmeckt besser, wenn sie am Vortag zubereitet wird.

218.25 LEICHTE JOGHURT-EISTORTE

<i>KNETTEIG</i>	1 Becher Vanillin-Zucker
200 g Weizenmehl	1 EL Speiseoel
25 g Zucker	100 g Butter

EIS-BELAG

500 g Joghurt mild (3,5 % Fett)

100 g Zucker

1 Becher Bourbon Vanille- Zucker

250 g Schlagsahne

600 g Himbeeren

Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten zufügen und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten (falls dieser klebt, kurz kalt stellen). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte Durchmesser 28 cm ausrollen und eine gut gefettete Quicheform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen. Teig am Rand evtl. etwas hoch drücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Ober-/Unterhitze: Etwa 200 Grad (vorgeheizt). Heissluft: Etwa 180 Grad (vorgeheizt).

Gas: Etwa Stufe 4 (vorgeheizt). Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Nach dem Backen Boden in der Form auskühlen lassen.

Eis-Belag: Joghurt mit Zucker und Bourbon-Vanille-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben und am besten in einer Eismaschine gefrieren lassen. Himbeeren verlesen, evtl. waschen und 100 g davon puerieren. Fertiges Eis in eine gekühlte Schüssel geben und Himbeerpuuree zueigig mit einem Esslöffel unterheben. Eis mit dem Löffel auf den vorgebackenen Boden geben, mit Hilfe des Löffelrueckens verzieren und mit übrigen Himbeeren belegen.

218.26 LIMETTENTORTE*FUER DEN MUERBETEIG*

150 g Mehl

100 g Butter

50 g Puderzucker

2 EL Milch

FUER DEN BISKUITBODEN

3 Eiweiss

80 g Zucker

3 Eigelb

90 g Mehl

1 EL Kakao (gehaeuft)

1 Schuss Salz

FUER DIE FUELLUNG

500 g Joghurt

120 g Zucker

5 Limetten (Saft und Schale)

9 Blatt Gelatine

500 g Sahne

60 g Flüssige Kuvertüre

FUER DIE VERZIERUNG

200 g Sahne

100 g Zartbitterschokolade

2 Limetten

Puderzucker

Aus Mehl, Butter, Puderzucker und Milch einen Muerbeteig kneten. Anschliessend den Teig ca. 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 26 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Muerbeteig 10 Minuten im 180 Grad heissen Ofen backen.

In der Zwischenzeit fuer den Biskuit Eiweiss mit Zucker und einer Prise Salz steif

schlagen, Eigelb unterruehren, Mehl und Kakao darueber sieben und locker unterheben. Die Biskuitmasse in eine 26er Springform oder in einen 26er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, fuellen. Im auf 180 Grad heissen Ofen 12 Minuten backen.

Die Boeden gut auskuehlen lassen. Den Biskuit horizontal halbieren und von beiden Boeden einen kleinen Rand (ca. 0,5 cm) rundherum abschneiden, so dass die Boeden einen Durchmesser von ca. 25 cm haben. Den Muerbeteig mit fluessiger Kuvertuere bestreichen. Einen Biskuitboden auf den mit Kuvertuere bestrichenen Muerbeteig setzen und einen Kuchenring um die Boeden herum geben.

Fuer die Fuellung Joghurt, Zucker, Limettensaft und -Schale verruehren. Die Gelatine einweichen, ausdruecken und erhitzen. Die Gelatine mit etwas Joghurtmischung "angleichen" und dann untert die Jogurtmasse ruehren. Die Sahne schlagen und unterheben.

Die Haelfte der Sahnemasse in den Ring einfuellen, den zweiten Biskuitboden auflegen und die restliche Sahnemasse einfuellen. Die Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Dann die Torte aus dem Ring schneiden. Zur Verzierung die Sahne schlagen, von der Zartbitterschokolade Spaene abhobeln und die Limetten in Scheiben schneiden. Die Torte mit Sahenrosetten, Schokospaenen, Limettenscheiben und Puderzucker ausgarnieren.

218.27 LINZER TORTE (SIEGERTORTE)

200 g Mehl
1 TL Backpulver; gestr
125 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
1 Schuss Nelkenpulver
1 TL Zimtpulver; gestr
1 Ei
125 g Butter
125 g Gemahlene Mandeln

MARMELADENMISCHUNG AUS

Johannesbeergelee
Himbeermarmelade
Erdbeermarmelade

AUSSERDEM

1 Eigelb
1 TL Milch; vermischt zum Bestreichen

Mehl auf die Arbeitsflaeche sieben und die restlichen Zutaten darauf geben. Alles gut miteinander verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Diesen eine Stunde kuehl ruhen lassen.

Danach 2/3 des Teigs als Boden in eine ausgebutterte Springform (26 cm Durchmesser) druecken. Den restlichen Teig auswallen und mit dem Teigraedchen in 1 cm breite Streifen schneiden. Davon den Rand rund um den Kuchen legen.

Die Marmeladenmischung aufstreichen und mit den uebrigen Streifen gitterfoermig belegen. Mit der Eigelb-Milch-Mischung das Gitterwerk und den Rand bestreichen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 45min backen.

Diese Torte hat bei einem Wettbewerb unter ca. 70 Linzer Torten am besten abgeschnitten.

218.28 MALAKOFF-TORTE

5 Blatt Weisse Gelatine	30 g Instant-Kaffeepulver
2 Vanilleschoten	1 Rezept Loeffelbiskuits
375 ml Milch	100 g Mandelblaettchen
170 g Zucker	100 g Bittere Schokolade
3 Eigelb (Kl. L.)	Kakaopulver zum Bestreuen
600 ml Schlagsahne	
2 EL Brauner Rum	

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschoten laengs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit 70 g Zucker aufkochen. Vanillemark dazugeben. Eigelb mit etwas heisser Milch glattruehren, wieder zurueck zur restlichen Milch im Topf geben und alles unter Ruehren langsam aurkochen, bis eine dickfluessige Masse entsteht. Dann durch ein Sieb in eine Schuessel giessen, die tropfnasse Gelatine dazugeben und auf Eiswasser stellen. 500 ml Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben.

2. Den restlichen Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker geloest hat. Rum und Kaffeepulver unterruehren.

3. Eine Springform (d = 24 cm) mit Backpapier auslegen. Den Boden mit Loeffelbiskuits auslegen und mit dem Kaffeeguss leicht betrauefeln. Ein Drittel der Creme auf den Biskuits verteilen. Eine Schicht Biskuits darauflegen und mit Kaffeeguss betrauefeln. Das zweite Drittel der Creme darauf verteilen. Wieder eine Schicht Biskuits darauflegen, mit Kaffeeguss betrauefeln und die restliche Creme darauf verteilen. Die Torte ca. 5 Stunden kalt stellen.

4. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun roesten. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Schokolade fein hobeln.

5. Die Torte aus der Form loesen. Den Rand duenn mit etwas Sahne bestreichen und die Mandeln an den Rand druecken. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und kleine Rosetten auf die Torte spritzen. Die Torte mit Kakaopulver bestaeuben, die Schokoladenhobel auf die Sahnerosetten streuen. Die Torte sofort servieren.

Mengenangabe: 12 Stuecke

218.29 MAMBO TORTE*FUER DEN BISKUIT*

100 g Zartbitter-Kuvertuere
2 Eier (Groesse M)
60 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
1 TL Speisestaerke
40 g Mehl
1 TL Kakaopulver

1 Schuss Backpulver

FUER DIE CREME

6 Blatt Weisse Gelatine
2 Limetten
3 Becher Vanillezucker
3 EL Zucker
450 g Sahnejoghurt

200 g Schlagsahne
3 EL Blue Curacao

AUSSERDEM

1 Mango
1 Papaya

2 Kiwis
1 Becher Heller Tortenguss
250 ml Heller Traubensaft
Backpapier

1. Kuvertuere schmelzen. Die Haelfte in eine kleine Pergamentpapier- Tuete fuellen, Noten und Notenschluessel auf Papier spritzen. Erstarren lassen.
2. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Uebrige Kuvertuere unterruehren. Staerke, Mehl, Kakao und Backpulver mischen, unterheben. Springform (18 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfuellen und glatt streichen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Aus der Form stuerzen, Backpapier abziehen und Biskuit erkalten lassen.
3. Gelatine einweichen. Limetten aupressen. Beide Zuckersorten mit Joghurt verruehren. Gelatine bei milder Hitze aufoesen. Mit Limettensaft vermischt in den Joghurt ruehren. Sahne steif schlagen. Unterziehen, wenn der Joghurt zu gelieren beginnt. 1/4 der Creme mit Curacao verruehren.
4. Biskuit waagrecht halbieren. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen. 2/3 der hellen Creme aufstreichen, Likoer- Creme loeffelweise darauf geben und mit dem Loeffelstiel marmorieren. Oberen Boden auflegen, mit uebrigter Creme rundum bestreichen. Etwa 3 Stunden kalt stellen.
5. Mango schaelen, Fruchtfleisch in Scheiben vom Stein schneiden. Papaya schaelen, halbieren, Kerne herausloesen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Kiwis schaelen, in Scheiben schneiden. Aus dem Fruchtfleisch Herz-Formen ausstechen.
6. Tortenguss mit Saft nach Packungsangabe zubereiten. Fruechte mit Guss bestreichen, mit der Guss-Seite nach unten auf die Torte geben. Torte mit Guss ueberziehen. Rand mit Schoko-Noten verzieren.

Mengenangabe: 8 Stuecke

218.30 *MARIENKAEFER-TORTE**BISKUITBODEN*

6 Eier
2 Eigelb
200 g Zucker

AUSSERDEM

120 g Mehl
120 g Weizenpuder
90 g Butter; fluessig

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT

350 g Weisse Kuvertuere

4 Eigelb

1 Vanilleschote

4 Blatt Gelatine; in kaltem Wasser einge-
weicht

500 g Sahne, geschlagen

OBST

60 ml Himbeergeist
400 g Himbeeren

ROTE FARBE FUER DEN KOERPER

300 g Himbeerkonfituere

100 g Fertiger Obstkuchenguss	Puderzucker
<i>FUER KOPF UND RUECKENPUNKTE</i>	klein. Kakaopulver
300 g Marzipan	

Die Zutaten fuer den Boden in einen Topf vermischen, auf 45 Grad erwärmen und wieder kalt schlagen.

Nun Mehl und Weizenpulver sieben und vorsichtig unter die abgekühlte Eimasse heben. Die heiße Butter zum Schluss unterziehen. Auf ein Backpapier einen Marienkäfer zeichnen. Mit ca. 1/3 der Teigmasse bestreichen. Die restlichen zwei Drittel werden auf ein separates Backpapier gegeben, ca. 25 x 30 cm. Alles bei 180 Grad 12 bzw. 15 Minuten backen, dabei die Türe einen Spalt offen lassen.

Tipp: Lässt sich die Kuchenoberfläche so eindrücken, dass sie wieder in ihre ursprüngliche Form zurückspringt, ist der Teig fertig gebacken

Die Kuvertüre bei ca. 40 Grad entweder unter sanfter Hitze in einem Topf oder im Wasserbad auflösen. Eigelb mit Vanillemark aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und erwärmen. Die flüssige Kuvertüre mit etwas Sahne angleichen, dann Eigelb und Sahne unterheben.

Den rechteckigen Biskuitboden in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die Würfel mit Himbeergeist benetzen, die Himbeeren und die Mousse auf die Biskuitwürfel geben und vorsichtig vermengen (Einen kleinen Rest Mousse übrig lassen fuer die Augen des Käfers). Dieses Gemisch nun kuppelförmig auf den als Käferkörper geformten Biskuitboden streichen. Den Marzipankopf an den Körper setzen. Den Körper mit einem Papierstreifen glätten und 3 Stunden kühlen.

Die Torte muss eingefroren, besser gefroren sein. Den Guss mit der Konfitüre verrühren und kurz vor dem Gelierungspunkt über den Kuchen gießen. Alles erkalten lassen. Alternativ dazu kann man den Körper auch mit rot gefärbtem, dünn ausgewelltem Marzipan überziehen. Dazu wird Marzipan mit etwas Puderzucker und dick eingekochtem Himbeersaft verknetet.

Die Rückenpunkte sind aus mit Kakao gefärbtem und wiederum dünn ausgewelltem Marzipan, ebenso der Kopf. Die Augen werden mit der restlichen weißen Mousse ausgespritzt. Die ausgekrazte Vanilleschote wird als Fühler in den Kopf gesteckt oder man schmückt den Käfer ganz nach Fantasie.

218.31 NOUGAT-MOKKA-TORTE

5 Eier (Kl. M, getrennt)	3 Blatt Weiße Gelatine
Salz	100 g Nougatmasse
80 g Zucker	200 g Halbbitter-Kuvertüre
50 g Mehl	3 EL Kaffeeliker
1 EL Kakaopulver	400 ml Schlagsahne
1/2 TL Backpulver	1 Becher Roter Tortenguss
4 EL Loesliches Espressopulver	200 ml Roter Johannisbeersaft

2 Becher Vanillezucker
200 g TK-Himbeeren

1. 3 Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er geloest ist. 3 Eigelb, 2 El Wasser und 20 g Zucker cremig aufschlagen, den Eischnee unterheben. Mehl, Kakao, Backpulver und 2 El espressopulver ueber die Eimasse sieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm) streichen. Im heissen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Min. backen (Gas 2, Umluft 150 Grad). Auskuehlen lassen.
2. Gelatine kalt einweichen. Nougat und 100 g Kuvertuere hacken und ueber einem heissen Wasserbad aufoesen. 2 Eigelb, Kaffeelikoer, 3 El Wasser und 2 El espressopulver ueber dem heissen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Gelatine ausdruecken, in der Kaffeemaschine aufoesen, Nougatmischung unterruehren. Creme kurz kalt stellen.
3. 2 Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. 300 ml Sahne steif schlagen. Creme und 1/3 der Sahne gut miteinander verruehren. Restliche Sahne und Eischnee unterheben. Aus Tortengusspulver, Saft und Vanillezucker nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten, die gefrorenen Beeren unterheben.
4. Boden aus der Form loesen, 2x waagerecht teilen. Um den unteren Boden den Springformrand setzen. 1/4 der Creme daraufstreichen, 2. Boden daraufsetzen, Beerenkompott daraufgeben, 3. Boden darauflegen, die Haelfte der verbliebenen Creme kuppelfoermig daraufstreichen. Torte und uebrige Creme abgedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen.
5. 100 g Kuvertuere hacken, ueber einem heissen Wasserbad aufoesen, duenn auf die Rueckseite eines erwaermten Backbleches streichen, fest werden lassen. Dann mit einem Spatel oder einer Palette in kurzen, schiebenden Bewegungen zu Locken schaben. 100 ml Sahne steif schlagen, unter die uebrige Creme ruehren, Tortenrand damit einstreichen. Mit den Schokoladenlocken garniert servieren.

Mengenangabe: 8 Stuecke

218.32 NOUGATPARFAITBOMBE

100 ml Milch
200 g Zucker
125 g Eigelb (4-5 St.)
1 Vanillestange
10 g Zimt
1 l Geschlagene Sahne; davon 100 g trennen
fuer
den Nougat
360 g Nougat

150 g Walnuesse, halbiert, geroestet
davon 12 Stck. fuer die Dekoration beiseite
legen

ZWETSCHGENSAUCE

800 g Zwetschgen
250 g Zucker
200 ml Portwein
klein. Zitronensaft

Milch und Vanillestange aufkochen. Zucker, Eigelb und Zimt gut verruehren. Die kochende Milch dazugeben und die Masse solange ruehren, bis sie abgekuehlt und kompakt ist.

Nougat auf ca. 50 Grad erwärmen (Wasserbad oder Mikrowelle). Eimasse vorsichtig mit dem Schneebesen unter die 900 g Sahne heben. In einer zweiten Schüssel die 100 g Sahne unter den Nougat rühren. Dann nach und nach unter die Sahnecreme mischen.

Zum Schluss die Walnüsse dazu geben. Das Parfait in eine Bombenoder andere Form füllen und ca. 24 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

Zum Stuerzen wird die Form einige Sekunden bis zum Rand in lauwarmes Wasser getaucht, auf eine Platte gestuerzt und mit Zwetschgensaue angerichtet.

Zur Dekoration dienen die gerösteten Walnüsse, die oben auf den Kamm gesetzt werden. Die Zwetschgen so lange in kochendes Wasser geben bis sich die Haut abziehen lässt. Die Früchte schälen, halbieren und entsteinen. Davon 200 g puerieren, restliche 600 g vierteln.

Den Zucker mit den puerierten Früchten aufkochen. Geviertelte Früchte dazugeben und kurze Zeit mitkochen. Die Früchte müssen noch Biss haben.

Den Portwein dazugeben und ca. 8 Stunden ziehen lassen. Die Fruchtsauce vor dem Servieren evtl. mit einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken (hängt vom Säuregehalt der Früchte ab). Die Eisbombe verträgt eine säuerlich-fruchtige Sauce.

218.33 NUSSTORTE

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

7 Eiweiss
100 g Zucker
7 Eigelb
50 g Zucker
50 g Vanillezucker
330 g Braune Haselnüsse geröstet und gemahlen
40 g Biskuitbroesel

1 Schuss Salz

FÜR DAS DEKOR

150 g Aprikosenmarmelade
250 g Fondant
150 g Nougat
50 g Butter
50 g Gehobelte Mandeln
14 Halbe Walnüsse

Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Eiweiss mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Die ungeschälten Haselnüsse rösten und mahlen, anschließend mit Biskuitbroesel mischen. Die Eiweissmasse unter die Eigelbmasse heben und die Nüsse vorsichtig untermelieren. Einen Backring (26 cm Durchmesser) in Backpapier einschlagen und die Masse einfüllen. Die Torte bei 180 Grad 45 Minuten lang im Backofen backen. Nach dem Erkalten Papier abziehen und die Torte aus dem Ring schneiden. Die Aprikosenmarmelade aufkochen und die Torte oben und am Rand bestreichen.

Den Fondant anwärmen und auf die Oberfläche der Torte auftragen. Den Rand der Torte mit Mandeln bestreuen. Nougat und Butter aufschlagen und mit dem Spritzbeutel 14 Rosetten aufspritzen. Zum Schluss die Walnusshälften auflegen.

218.34 NUSSTORTE MIT KIRSCHFUELLUNG*FUER DEN BODEN*

11 Eier
 250 g Zucker
 250 g Gemahlene Nuesse
 200 g Blockschokolade; geschmolzen

200 g Puderzucker
 80 Blockschokolade; geschmolzen
 2 Eier
 150 ml Kaffee; stark

FUER DIE CREME

200 g Butter

FUER DIE FUELLUNG

200 ml Schattenmorellen; gut abgetropft

Die Eier trennen, und das Eiweiss zu Eischnee verquirlen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.

Die Schokolade und die Nuesse hinzugeben, den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig 60 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Den Kuchen auf einen Kuchenrost stuerzen, wenden und abkuehlen lassen. Dann mit Hilfe eines Zwirnfadens waagrecht halbieren.

Die Zutaten fuer die Creme verruehren, mit der Haelfte davon eine Kuchenhaelfte bestreichen und die Schattenmorellen darauf verteilen.

Die zweite Haelfte des Kuchens auflegen, die Torte rundherum mit dem Rest der Creme bestreichen.

Den Kuchen rundherum mit den Nuessen bestreuen. Wahlweise sind auch gehackte Mandeln verwendbar, die im Backofen auf Backpapier geroestet werden koennen.

218.35 OSTERN: EIERLIKOER-FLOCKENTORTE

3 Eier (Gr. M)
 75 g Zucker
 3 Becher Vanillin-Zucker
 75 g Mehl
 25 g Speisestaerke
 1 TL Backpulver
 2 Dos. Aprikosen; a 425 ml

4 Blatt Weisse Gelatine
 1/4 l Eierlikoer
 750 g Schlagsahne
 2 EL Mandelblaettchen
 1 EL Puderzucker
 Backpapier

1. Eine Springform (26 cm Durchmesser) nur am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiss steif schlagen, dabei Zucker und 1 Paeckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Staerke und Backpulver darauf sieben und unterheben.

2. Masse in die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Auskuehlen lassen.

3. Aprikosen abtropfen lassen. Gelatine kalt einweichen. Biskuit 1 x waagrecht durchschneiden, sodass oben ein duenner und unten ein dicker Boden entsteht. Duennen Boden zerbroeseln. Um den dicken Boden einen Tortenring oder den Formrand legen. Haelfte Aprikosen darauf verteilen.

4. Gelatine ausdruecken und bei milder Hitze auflösen. 3 EL Eierlikör einrühren, dann unter den übrigen Likör rühren. Kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, dabei 2 Paechchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Sahne unter den Eierlikör heben.

5. Haelfte Likör-Sahne auf die Aprikosen streichen. Rest Aprikosen, bis auf 3 Haelften, darauf legen. Rest Sahne kuppelartig darauf streichen. Die Biskuitbroesel darauf verteilen und andruecken. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.

6. Mandeln ohne Fett roesten, auskuehlen lassen. Rest Aprikosen in Spalten schneiden. Torte mit Mandeln und Aprikosen verzieren und mit Puderzucker bestaeuben.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. (Wartezeit 5 Std.)

Mengenangabe: 12 Stuecke

218.36 OSTERN: PFIRSICH-SEKT-TORTE

2 Eier (Gr. M)	375 g Vollmilch-Joghurt
50 g Zucker	300 ml Sekt
75 g Zucker	575 g Schlagsahne
1 EL Zucker	1 Becher Klarer Tortenguss
1 Becher Vanillin-Zucker	100 g Mandelblaettchen
40 g Mehl	2 EL Aprikosen-Konfituere
25 g Speisestaerke	50 g Zartbitter-Kuvertuere
1 TL Backpulver	Backpapier
12 Blatt Weisse Gelatine	1 klein. Gefrierbeutel
850 ml Dose Pfirsiche	
425 ml Dose Pfirsiche	

1. Eier trennen. Eiweiss steif schlagen, dabei 50 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunterschlagen. Mehl, Staerke und Backpulver daraufsieben, unterheben. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) streichen. Im heissen Ofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Auskuehlen.

2. 10 und 2 Blatt Gelatine getrennt kalt einweichen. Pfirsiche abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 3 grosse Pfirsichhaelften puerieren. 2 Blatt Gelatine ausdruecken, auflösen. 2EL Pueree in die Gelatine rühren, dann in das restliche Pueree rühren (nicht kalt stellen!).

3. Joghurt, 75 g Zucker und Sekt verruehren. Uebrige Gelatine ausdruecken, auflösen. 2 EL Joghurt-Masse einrühren, dann unter die uebrige Joghurt-Masse rühren. Masse kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. 375 g Sahne steif schlagen. Unter die Joghurt-Masse heben. Das Pueree als "Schlieren" unterziehen.

4. Formrand um den Boden legen. Sekt-Creme daraufstreichen. Ueber Nacht kalt stellen.

5. Pfirsiche auf die Creme legen. Gusspulver und 1 EL Zucker mischen. Mit 1/4 l Pfirsichsaft verruehren. Unter Ruehren aufkochen. Auf die Pfirsiche verteilen. Ca. 1 Stunde

kalt stellen.

6. Mandeln ohne Fett roesten. Formrand entfernen. Konfituere erhitzen, durch ein Sieb streichen. Tortenrand damit bestreichen, mit Mandeln verzieren.

7. Kuvertuere im heissen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel fuellen, eine kleine Ecke abschneiden. 200 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne und Kuvertuere verzieren. Zubereitungszeit: 1 3/4 Std.

Mengenangabe: 12 Stuecke

218.37 OSTERN: WALDFRUCHT-QUARK-TORTE

Fett fuer die Form

6 Frische Eier (Gr. M)

250 g Zucker; ca

60 ml Oel

80 g Mehl

1/2 Becher Backpulver

7 Blatt Weisse Gelatine

125 g Weiche Butter/Margarine

500 g Magerquark

200 g Schlagsahne

400 g Frische Waldfruechte (z. B.

Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren)

Oder 300 g TK-Beeren- Mischung

1 Becher Roter Tortenguss

1. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten. 3 Eier und 80 g Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Oel unter weiterem Schlagen langsam zugiessen. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig ruehren.

2. Haelfte Teig in die Form streichen. Im heissen Backofen (E-Herd: 175 Grad/Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen. Rest Teig auf gleiche Weise backen. Boeden auskuehlen.

3. Gelatine kalt einweichen. 3 Eier trennen. Fett und 120 g Zucker cremig ruehren. 3 Eigelb einzeln untarruehren. Quark essloeffelweise untarruehren. Gelatine ausdruecken, bei milder Hitze auflösen. Erst 3 EL Quarkmasse einruehren, dann unter die uebrige Masse ruehren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

4. Sahne steif schlagen. 3 Eiweiss steif schlagen, dabei 2 EL Zucker einrieseln lassen. Erst Sahne, dann Eischnee unter die Quarkmasse heben. Um einen Tortenboden den Formrand oder einen Tortenring legen. Haelfte Quarkcreme darauf streichen. 2. Boden darauf legen. Rest Creme darauf streichen. Ca. 5 Stunden kalt stellen.

5. Frische Beeren verlesen, waschen, trockentupfen. Johannisbeeren von den Rispen streifen (TK-Beeren auftauen lassen). Beeren auf der Quarkcreme verteilen. Gusspulver und 2 gestr. EL Zucker mischen. Mit 1/4 l Wasser verruehren, unter Ruehren aufkochen. Ueber den Beeren verteilen. Fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit 6 Std.) kcal kJ Eiweiss Fett Kohlenhydrate
Broteinheiten 400 1680 12 g 23 g 33 g

Mengenangabe: 12 Stuecke

218.38 OSTFRIESISCHE BOHNENSUPPEN-TORTE

150 g Brauner Kandis
 250 g Rosinen
 400 ml Weinbrand

BISKUITBODEN

4 Eigelb (Kl. XL)
 80 g Zucker
 4 Eiweiss (Kl. XL)
 20 g Zucker
 80 g Mehl
 40 g Speisestaerke

MUERBETEIG

75 g Kalte Butter

35 g Puderzucker
 100 g Mehl

CREME

4 Blatt Weisse Gelatine
 750 ml Schlagsahne
 50 g Aprikosenkonfituere
 150 ml Sahne
 30 g Schokostreusel zum Garnieren

AUSSERDEM

1 Springform (d=26 cm)

1. Kandis und Rosinen in Weinbrand leicht erwärmen, bis sich der Kandis aufgelöst hat, und 1-2 Tage durchziehen lassen.
2. Biskuitboden zubereiten: Eigelb, Zucker und 2 El warmes Wasser 7 Minuten mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Eiweiss mit Zucker sehr steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Speisestaerke daruebersieben und unterheben. Den Springformboden fetten, die Biskuitmasse hineinfuellen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 10-12 Minuten bei 180 Grad) 12-15 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskuehlen lassen. Den Boden aus der Form nehmen und zweimal waagerecht durchschneiden.
3. Einen Muerbeteig zubereiten: Kalte Butter mit Puderzucker und Mehl schnell mischen und zu einem Teig kneten. In Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Den Boden auf 26 cm Durchmesser ausrollen, in die Springform setzen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-12 Minuten backen. Kalt werden lassen.
4. Fuer die Creme die Rosinen abtropfen lassen, den Sirup auffangen und 100 ml davon zur Seite stellen. Die Biskuitboeden mit dem restlichen Sirup betraeufeln. Gelatine kalt einweichen. 4/5 der Schlagsahne steif schlagen. Die Gelatine tropfnass auflösen und mit dem Sirup verruehren. 10 Minuten kalt stellen. Die Sahne mit einem Schneebesen unterheben und kalt stellen. Den Muerbeteig mit Aprikosenkonfituere bestreichen. Einen Biskuitboden daraufsetzen. Dann Rosinen, Sahne und die Biskuitboeden daraufschichten und 3-4 Stunden kalt stellen. Kurz vorm Servieren restliche Sahne steif schlagen. Die Torte aus der Form nehmen. Den Tortenrand damit bestreichen und mit Schokostreuseln garnieren.

Mengenangabe: 12 Stuecke

218.39 PFIRSICH-QUARK-TORTE

500 g Magerquark	1 Dos. Pfirsiche; 425 g
2 Eier	5 Scheib. Weisse Gelatine
30 g Zucker	4 EL Zitronenschale; abgerieben
Salz	8 EL Zitronensaft
3 EL Milch	100 g Puderzucker
3 EL Oel	250 ml Schlagsahne
100 g Mehl	25 g Pistazien
1 TL Backpulver	

50 g Quark, Eigelb, Zucker und 1 Prise Salz verruehren. Nach und nach Milch, Oel und die Haelfte vom Mehl unterruehren. Den Rest Mehl und Backpulver mischen, unterkneten. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) streichen.

Im Backofen (200 Grad) 12-15 Minuten backen. In der Form auskuehlen lassen. Die Pfirsiche abgiessen, den Saft auffangen. 2 EL auf den Boden traefeln. Die Gelatine kalt einweichen. 450 g Quark, Zitronenschale und -saft, 6 EL Pfirsichsaft und Puderzucker glattruehren. Gelatine ausdruecken, lauwarm auflösen, unter den Quark ruehren und kalt stellen.

Die Pfirsiche fein wuerfeln. Sobald der Quark fest zu werden beginnt, Sahne und Eiweiss steif schlagen, mit den Pfirsichen unterheben. Die Quarkcreme auf den Boden geben, 3 Std.kalt stellen.Die Pistazien mahlen, auf die Torte streuen.

Pro Stueck (bei 14) 223 kcal

219 Backen, Kuchen, Torte, Apfel

219.1 EISKALTE APFELTORTE

1 Vanilleschote	300 g Schokobiskuit-Boden
1/2 l Schlagsahne	200 g Schlagsahne
100 g Feiner Zucker	300 g Doppelrahm-Frischkaese
3 Blatt Weisse Gelatine	100 g Naturjoghurt
3 EL Feingehackte Haselnuesse	1 klein. Bund Minze
3 Saeuerliche Aepfel	1 TL Zimt
1 TL Zitronensaft	3 EL Puderzucker
1 EL Butter	4 EL Grobe Schokoladenraspeln
4 EL Zucker	
1 Schuss Zimt	

Die Vanilleschote laengs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer heraus-schaben. 1/2 l Sahne, Vanillemark und 100 g feinen Zucker in einem Topf aufkochen. Bei geringer Hitze auf 2/3 einkoecheln lassen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin schmelzen. Abkuehlen lassen. In der Zwischenzeit die Haselnuesse im Backofen trocknen, bei ca. 175 Grad golbraun roesten, die Aepfel schaelen, entkernen und in

zentimetergrosse Wuerfel schneiden. Mit Zitronensaft betraeufln.

Eine mittelgrosse Pfanne erhitzen und 1 EL Butter darin schmelzen. 4 EL Zucker einstreuen und bei grosser Hitze karamelisieren lassen. Die Apfelwuerfel zugeben und kurz, aber kraeftig anbraten. Vom Herd nehmen und mit Zimt bestreuen. Abkuehlen lassen.

Den Biskuit quer halbieren. Das Unterteil in eine dicht schliessende Springform setzen. Die restliche Sahne steif schlagen, mit den Apfelwuerfeln und den Haselnuessen unter die inzwischen abgekuehlte gekochte Sahne heben.

Alles in die Springform fuellen und mit der zweiten Biskuitscheibe abgedeckt ueber Nacht gefrieren lassen.

Die tiefgekuehlte Torte aus der Form auf eine Platte stuerzen. Frischkaese und Joghurt zu einer homogenen Masse ruehren und gleichmaessig auf die Torte streichen. Ringsum mit ausgesuchten Minzeblaettchen verzieren. Mit Zimt-Puderzucker in der Tortenmitte mit Hilfe einer Schablone einen Apfel aufsieben. Den Rand mit groben Schokoraspeln bestreuen.

219.2 OSTERN: KAESETORTE MIT AEPFELN & CALVADOS

100 g Kalte Butter/Margarine	375 ml Milch
350 g Zucker; ca	600 g Aepfel
1 Becher Vanillin-Zucker	50 ml Calvados (franzoesischer Apfelbrand)
5 Eier (Gr. M)	3 TL Gemahlener Zimt
200 g Mehl	Mehl fuer die Arbeitsflaeche
1 TL Backpulver	250 g Schlagsahne
1 Schuss Salz	500 g Magerquark
2 Becher Puddingpulver "Vanille" (fuer je	250 g Schmand oder Creme fraiche
1/2 l Milch;	50 g Mandelblaettchen
zum Kochen)	

1. Fett in Stueckchen, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Ei, Mehl, Backpulver und Salz zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kuehl stellen.

2. 1 Paeckchen Puddingpulver und 6 EL Milch verruehren. Rest Milch und 1-2 EL Zucker aufkochen. Puddingpulver einruehren und kurz aufkochen. Aepfel schaelen, vierteln, entkernen und in Stuecke schneiden. Mit Calvados und 2 TL Zimt unter den Pudding ruehren. Abkuehlen lassen.

3. Teig auf wenig Mehl zum Kreis (ca. 36 cm Durchmesser) ausrollen. In ein gefettetes Springblech (32 cm Durchmesser) oder eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) legen, am Rand andruecken. Apfelkompott darauf verteilen. Im heissen Ofen (E-Herd: 175 Grad/ Umluft: 150 Grad / Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten vorbacken.

4. 4 Eier trennen. Eiweiss steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Sahne darunterschlagen. Nacheinander Quark, Schmand, 1 Paeckchen Puddingpulver und Eischnee unterheben. Auf den Pudding streichen. 1- 2 EL Zucker, 1 TL Zimt und Mandeln mischen, darueberstreuen. Bei gleicher Temperatur

weitere ca. 45 Minuten backen. In der Form auskuehlen. Dazu: Schlagsahne.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std. (Wartezeit 3 Std.) kcal kJ Eiweiss Fett Kohlenhydrate
Broteinheiten 350 1470 9 g 16 g 38 g

Mengenangabe: 18 Stuecke

220 Backen, Kuchen, Torte, Apfel, Mohn

220.1 APFEL-MOHN-TORTE

400 g Aepfel	5 Eier
175 g Zucker	3 EL Zitronensaft
175 g Mehl	150 g Puderzucker
100 g Mohn	2 EL (-3) Rum; ca.
100 g Gemahlene Haselnuesse	Mandelblaettchen
1 Becher Vanillezucker	

Die Aepfel schaelen und grob raspeln, mit 2 EL Zitronensaft betraefeln. Eier trennen. Aus Eiweiss, Zucker und Vanillezucker eine steife Masse schlagen. Mohn, Nuesse und die Aepfel mischen, dann die Eigelb zugeben, zuletzt die Zucker-Eiweiss-Masse vorsichtig unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (26 cm Durchmesser) fuellen und glatt streichen. Bei 180 Grad ca.30-35 Min.backen.

Torte etwas abkuehlen lassen. 150 g Puderzucker, den restlichen Zitronensaft und 2-3 EL Rum oder Weinbrand glatt ruehren und ueber die Torte geben. Mit einigen Mandelblaettchen bestreuen.

Man kann auch 50 g Rosinen in den Teig geben.

221 Backen, Kuchen, Torte, Apfel, X-mas

221.1 APFEL-ZIMTTORTE

<i>TEIG</i>	5 (-6) Backaepfel
150 g Butter	1/2 l Sahne
175 g Zucker	40 g Gehobelte Mandeln
1 Ei	Zimt
225 g Mehl	Zucker
1/2 Becher Backpulver	1/4 l Weisswein
<i>BELAG</i>	1 Becher Klarer Tortenguss

Ofen auf 180 Grad vorheizen

Aus den Teigzutaten einen Muerbeteig kneten, daraus in der Springform nacheinander 2 duenne Boeden backen.

Nach dem Backen sofort beide Boeden mit Zucker, Zimt und den Mandeln bestreuen.

Die Aepfel schaelen und in Stuecke schneiden. Den Wein mit etwas Zimt erhitzen und die Aepfel darin ca. 3 min. gar duensten, vorsichtig die Fluessigkeit abgiessen und auffangen, daraus den Guss kochen.

Die Aepfel auf einem der beiden Boeden verteilen und mit dem Guss ueberziehen.

Die Sahne steif schlagen, auf den Aepfeln verteilen und mit dem zweiten Boden bedecken, evtl. mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 6 Portionen

222 Backen, Kuchen, Torte, Beeren

222.1 GEMISCHTE BEERENTORTE IN GELEE

WIENER KAPSEL

30 g Butter
3 Eier (150 g)
120 g Zucker
1 Schuss Salz
60 g Mehl Typ 550
70 g Weizenstaerkemehl

BUTTERMUERBETEIG

60 g Butter
30 g Puderzucker
1 Schuss Salz

Vanillezucker
1 Eigelb (18 g)
90 g Mehl Typ 550 oder 1050

BELAG

1400 g Beeren

GELEE

3 Becher Tortenguss klar
750 ml Apfelsaft
60 g Zucker
Tortenring 24 cm

1. Fuer den Buttermuerbeteig alle Zutaten, bis auf das Mehl, in kuehlem Zustand zu einer glatten Masse verkneten. Dann das Mehl vorsichtig unterarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und kuehl stellen, am besten ueber Nacht, dann laesst er sich besser weiterverarbeiten.

2. Den Muerbeteig ausrollen und mit dem Springformrand einen Boden von 22 cm Durchmesser ausstechen. Die Springform mit Backpapier auslegen, den Boden einlegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad circa 20 Minuten backen.

3. Fuer die Wiener Kapsel die Butter schmelzen und abkuehlen lassen. Eier, Zucker und Salz unter Ruehren im Wasserbad auf Koerpertemperatur bringen, herausnehmen und weiter schaumig schlagen. Mehl und Weizenstaerkemehl mischen, sieben und vorsichtig untermelieren. Zum Schluss die fluessige Butter melieren.

4. Die Masse quadratisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech (31x31 cm) streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad circa 20 Minuten backen. Aus der ausgekuehlten Kapsel mit dem Tortenring einen Boden ausstechen und auf den Muerbeteigboden legen, den Sie vorher mit ein wenig Konfituere bestrichen haben.

5. Fuer das Gelee Inhalt von drei Tueten Tortenklar mit Zucker mischen, Apfelsaft nach und nach zugeben und unter Ruehren zum Kochen bringen. Den heissen Gelee auf die Torte zwischen die Fruechte giessen.

6. Tipp: Der uebrig gebliebene Wiener Boden kann eingefroren werden. Oder mit Marmelade bestreichen und zu einer "Schnecke" aufrollen, dann in Scheiben geschnitten ist er ein farbiger Tortenrand.

223 Backen, Kuchen, Torte, Beeren, Quark

223.1 BEEREN-SAHNETORTE

250 g Quark	100 g Erdbeeren
60 g Zucker	100 g Himbeeren
1 Becher Vanillezucker	100 g Rote Johannisbeeren
2 Eier	100 g Heidelbeeren
10 Blatt Weisse Gelatine	1 Rezept Biskuitteig; nach Wahl
1/4 l Sahne	

Fertigen Sie den Biskuitteig nach einem Grundrezept und backen Sie nun den Teig in einer Springform im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten goldgelb.

Waschen Sie alle Fruechte bis auf die Himbeeren, die Sie nur vorsichtig abspuelen. Die Johannisbeeren streifen Sie von den Stielen, von den Erdbeeren entfernen Sie die Stielansaezte und die Blaubeeren und Himbeeren verlesen Sie. Von allen Fruechten legen Sie einige fuer die Dekoration beiseite, die restlichen Fruechte mischen Sie und zerdruecken sie mit einer Gabel.

Weichen Sie die Gelatine in etwas Wasser ein. Die Eier trennen Sie in Eigelb und Eiweiss. Den Quark verruehren Sie mit den Eigelben, Zucker und Vanillezucker. Giessen Sie das Wasser von der Gelatine, erwarmen sie kurz und ruehren sie unter die Quarkmasse. Nun fuegen Sie die zerdrueckten Fruechte hinzu. Eiweiss und Sahne schlagen Sie getrennt steif und heben beides unter die Quarkmasse.

Legen Sie den Biskuitboden wieder in die Springform und fuellen Sie sie mit der Quarkmasse auf. Danach dekorieren Sie die Torte mit den beiseite gelegten Fruechten und stellen sie fuer ca. eine Stunde in den Kuehlschrank.

224 Backen, Kuchen, Torte, Biskuit

224.1 ERDBEER-SAHNETORTE

Teig:

5 Eier
 200 g Zucker
 1 Becher Vanillinzucker
 60 g Mehl
 60 g Speisestaerke
 1 TL Backpulver
 100 g Mandeln; gemahlen

Fuellung:

500 g Erdbeeren
 4 Blatt Weisse Gelatine
 800 g Schlagsahne
 2 Becher Vanillinzucker
 1 TL Zucker
 100 g Mandelblaettchen

Eiweiss mit 5 EL Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker langsam einstreuen. Eigelb vorsichtig unterruehren. Mehl, Speisestaerke und Backpulver mischen, ueber die Eimasse sieben und unterheben. Mandeln ebenfalls unterheben.

Den Boden einer Springform 26 cm mit Backpapier auslegen. Teig einfuellen und im vorgeheizten Backofen Gas: Stufe 3, E-Herd: 200 Grad etwa 35 Minuten backen. Aus der Form loesen und erkalten lassen. Erdbeeren waschen und 16 kleine Fruechte davon zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Beeren putzen und puerieren.

Gelatine im heissen Wasserbad aufoesen, unter die Fruechte ruehren und abkuehlen. 2 Becher Schlagsahne und Vanillinzucker steif schlagen. Sobald die Erdbeermasse steif wird, die Sahne unterheben.

Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden und gleichmaessig mit der Erdbeersahne fuellen. Kalt stellen. Uebrige Sahne und Zucker steif schlagen und die Haelfte davon in einen Spritzbeutel fuellen, kuehlen. Mit restlicher Sahne die Torte bestreichen.

Den Rand mit Mandelblaettchen einige zurueck lassen verzieren. Die Oberflaeche mit der restlichen Sahne und den Mandelblaettchen garnieren. Die zurueckgehaltenen Erdbeeren an den Tortenrand setzen und die Torte kalt stellen.

225 Backen, Kuchen, Torte, Brombeere

225.1 GEDECKTE BROMBEERTORTE

MUERBETEIG

240 g Gesiebte Speisestaerke
 400 g Gesiebttes Mehl
 Salz
 2 Eigelb (Kl. M)
 2 Eier (Kl. M)
 1 TL Backpulver
 240 g Gesiebter Puderzucker
 300 g Kalte Butter (in Wuerfeln)

1 Saeuerlicher Apfel; ca. 220 g, z. B. Boskop

30 g Semmelbroesel
 700 g Bromheeren
 50 g Zucker

AUSSERDEM

Mehl zum Bearbeiten
 1 Eigelb (Kl M)
 1 EL Schlagsahne

FUELLUNG

80 g Gemahlene Mandeln

1. Staerke, Mehl, 1 Prise Salz, Eigelb, Eier, Backpulver, Puderzucker und Butter in einer Kuechenmaschine zuegig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun roesten. Apfel schaelen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. Viertel in duenne Spalten schneiden.
3. Boden einer Tarteform (26 cm Ø, am besten aus Gusseisen) mit Backpapier auslegen. Ca. 1/2 des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsflaeche um 6 cm groesser als der Durchmesser der Form ausrollen. Die Form mit dem Teig auslegen und den ueberlappenden Rand leicht andruecken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit den Broeseln ausstreuen, 15 Minuten kalt stellen. Aepfel auf dem Boden verteilen. Brombeeren mit dem Zucker und den Mandeln mischen und darauf verteilen.
4. Eigelb und Sahne verruehren. Restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche auf 25 cm Ø ausrollen, auf die Brombeerfuellung legen und die Oberflaeche mit dem Eigelb bestreichen. Den ueberlappenden Teigrand nach innen ueber den Muerbeteigdeckel klappen und leicht andruecken. Den Rand mit dem restlichen Eigelb bestreichen.
5. Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem Backofenboden 30 Minuten backen (Gas 3, Umluft 180 Grad). Dann bei 180 Grad 30 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten fertigbacken (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). In der Form mindestens 5 Stunden auskuehlen lassen, damit die Fuellung beim Anschneiden nicht auslaeuft. In Stuecke schneiden und in der Form servieren.

Mengenangabe: 12 Stuecke

226 Backen, Kuchen, Torte, Buchweizen, Allergie

226.1 BUCHWEIZENTORTE OHNE EI

350 g Buchweizen, fein gemahlen	1/2 TL Zimt
100 g Haselnuesse, gerieben	klein. Buchweizenmehl zum bemehlen der Form
50 g Orangeat	
50 g Zitronat	<i>BELAG</i>
50 g Rosinen	150 g Mandeln, halbiert (event. in heisses Wasser legen und braune Schale entfernen)
6 EL Honig	
1/4 l Sahne	
188 ml Milch	
2 TL Weinsteinbackpulver	

GEEIGNET BEI ALLERGIE GEGEN glutenfrei; Ei; Weizen; Roggen; Gerste; Hafer; Buchweizen; Dinkel; Triticale

Orangeat, Zitronat und Rosinen in Wasser einweichen und in kleine Wuerfel schneiden. Die Sahne steif schlagen, den Honig unterruehren. Fruechte und Nuesse mit der Milch abwechselnd mit dem Kochloeffel unterruehren. Buchweizenmehl, Zimt und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Schaummasse ziehen.

Eine Tortenform (22 cm) befetten, bemehlen, den Teig einfüllen und die Oberfläche glattstreichen.

Die Mandeln von der Mitte aus kreisförmig anordnen.

Die Form ins kalte Backrohr stellen und bei 180 Grad 60 bis 70 Minuten backen. Kuehl gestellt haelt sich die Torte 2 Wochen.

227 Backen, Kuchen, Torte, Buttercreme

227.1 MOKKA-TORTE

TEIG

5 Eiweiss

1 Schuss Salz

150 g Zucker

5 Eigelb

100 g Mehl

50 g Staerkemehl

75 g Fluessige Butter

250 g Weiche Butter

120 g Puderzucker

2 Eigelb

2 EL Kaffee-Instant-Pulver

GARNITUR

150 g Ganze Haselnuesse

Schokoladen-Kaffee-Bohnen

CREME

(*) Kochen mit Butter

Eiweiss mit dem Salz und der Haelfte des Zuckers zu sehr steifem Schnee schlagen. Die Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig ruehren. Zuerst die Eigelb, anschliessend das mit dem Staerkemehl vermischte Mehl und zuletzt die fluessige, aber nicht warme Butter mit einem Holzloeffel vorsichtig unter das steife Eiweiss ziehen. Den Boden einer Springform (22 cm Durchmesser) einfetten. Den Rand der Form nicht! (So klebt der Teig am Rand fest und der Kuchen faellt nicht zusammen).

Den Teig hineinfuellen und bei 180 Grad waehrend 25 bis 30 Minuten backen. (Nadelprobe machen!) Den gebackenen Kuchen auf ein Kuchengitter stuerzen, nachdem man mit einem Messer den Rand geloest hat. Mit dem Boden nach oben erkalten lassen.

Creme: Die Butter schaumig ruehren. Den Puderzucker nach und nach darunter mischen. Eigelb und Kaffee-Extrakt dazugeben und die Masse glatt ruehren. Den erkalteten Biskuit zweimal horizontal durchschneiden. Zwei Teile mit je einem Drittel der Buttercreme bestreichen. Die Torte zusammensetzen, den unbestrichenen Teil zuoberst. Den Rand und die Oberflaeche mit der restlichen Buttercreme ueberziehen und mit einem Messer oder einem Metallspachtel glatt streichen. Garnitur: Die Haselnuesse im heissen Backofen roesten. Erkalten lassen und grob mahlen. Die ganze Torte auch den Rand damit bestreuen und mit

Schokoladen-Kaffee-Bohnen dekorieren.

228 Backen, Kuchen, Torte, Buttermilch

228.1 BLUTORANGEN-BUTTERMILCH-TORTE

1 Biskuitboden	12 Blatt Gelatine,
<i>BELAG</i>	250 g Sahne; steifgeschlagen
500 g Magerquark	<i>GUSS</i>
500 ml Becher Blut-Orangen- Buttermilch	250 g Blut-Orangen-Drink
150 g Zucker	1 Becher Tortenguss (rot)
200 ml Blut-Orangen-Drink	

Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Tortengarnier-Ring darumlegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Buttermilch und Zucker mit dem Schneebesen gut verrühren.

Blut-Orangen-Drink erhitzen, eingeweichte Gelatine darin auflösen, langsam zur Quarkmasse gießen, gut verrühren.

Masse 30 Min. kalt stellen. Steifgeschlagene Sahne unterrühren. Masse auf den Tortenboden geben, glattstreichen, kalt stellen (ca. 2- 3 Std). Tortenguss nach Vorschrift mit 1/4 l Blut-OrangenDrink zubereiten, vorsichtig auf der Torte verteilen, fest werden lassen. Tortenrand nach Belieben mit gehackten Nüssen oder Pistazien verzieren.

229 Backen, Kuchen, Torte, Erdbeere

229.1 ERDBEER-CAMPARI-TORTE

250 g Mehl	125 ml Erdbeersirup; ersatzweise Himbeersirup
1 Schuss Salz	1 Zitrone; den Saft
50 g Gemahlene Mandeln	80 ml Campari
100 g Saure Sahne	200 ml Heller Traubensaft
125 g Butter	8 Blatt Weiße Gelatine
100 g Zucker	1/2 Bd. Zitronenmelisse
Huelsenfruechte zum Blindbacken	
750 g Erdbeeren	

Aus Mehl, Salz, Mandeln, saurer Sahne, Butter und 80 g Zucker einen glatten Teig kneten. 30 Minuten kühlen stellen.

Elektro-Ofen auf 200 Grad aufheizen. Teig ausrollen und eine gefettete Springform (d=26 cm) damit auskleiden. Dabei einen 3 cm hohen Rand formen; Boden mit der Gabel mehrmals einstechen. Backpapier auf den Teig legen. Huelsenfruechte darauf geben. Boden im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Huelsenfruechte und Papier entfernen, Boden weitere 15 Minuten backen. Herausnehmen, erkalten lassen.

Erdbeeren waschen und putzen, eventuell halbieren. Mit uebrigem Zucker, Sirup, Zitronensaft und Campari begiessen. 30 Minuten ziehen lassen, dann abtropfen lassen. Die Fluessigkeit auffangen und mit Traubensaft auf 600 ml auffuellen.

Gelatine einweichen, ausdruecken und in der Cannpari-Mischung bei milder Hitze auflösen. Wieder abkuehlen lassen. B Zitronenmelisse waschen, trockentupfen. Die Haelfte in feine Streifen schneiden und mit den Erdbeeren unter das Gelee heben, kurz bevor es zu gelieren beginnt. Auf den Tortenboden geben, 3 Stunden kalt stellen.

Nach Belieben Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Torte mit uebrigen Zitronenmelisseblaettchen verzieren, eventuell mit der Sahne servieren.

Mengenangabe: 16 Stuecke

229.2 ERDBEERCREMETORTE

<i>TEIG</i>	120 g Zucker
1 Becher Butterkekse	1 Vanilleschote
100 g Butter	1 Schuss Salz
<i>ERDBEERCREME</i>	4 Eigelb
500 g Erdbeeren; pueriert	1/4 l Sahne
4 Blatt Weisse Gelatine	

(*) Spargel und Erdbeeren

Butterkekse in ein frisches Kuechenhandtuch geben und mit dem Wallholz die Kekse ganz fein zerdruecken. Diese Kruemel mit der Butter gut verarbeiten und damit den Boden einer Springform auslegen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren mit dem Mixstab puerieren. Das Pueree mit der Haelfte des Zuckers und der aufgeschnittenen Vanilleschote und einer Prise Salz zum Kochen bringen.

Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig ruehren und vorsichtig das heisse Erdbeerpuee (zuvor die Vanilleschote entfernen) mit dem Schneebesen hineingeben.

Alles nochmals erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Dann die ausgedrueckte Gelatine unter Ruehren hineingeben, bis sich die Blaetter auflösen. Danach die Creme kalt stellen.

Sahne steif schlagen und unter die abgekuehlte Creme ziehen. Diese Creme auf den vorbereiteten Kuchenboden geben. Fuer ca. 1 1/2 Stunden in den Kuehlschrank stellen, bis die Masse fest ist.

229.3 ERDBEERTORTE

<i>MUERBETEIG</i>	70 g Gesiebter Puderzucker
100 g Gemahlene Mandeln	Salz
270 g Gesiebttes Mehl	1 Zitrone; die Schale

2 Vanilleschoten; das Mark
 2 Eigelb (Kl. M)
 180 g Butter
 Mehl zum Bearbeiten

BELAG

1 kg Erdbeeren
 700 g Erdheermarmelade

VANILLECREME

400 ml Milch
 300 ml Schlagsahne

80 g Zucker
 4 Vanilleschoten (Mark ausgekratzt)
 9 Eigelb (Kl. M)
 9 Blatt Weisse Gelatine
 4 EL Orangenlikoer
 500 ml Schlagsahne
 2 Eiweiss (Kl. M)
 40 g Zucker
 40 g Mandelblaettchen
 Puderzucker zum Bestaeuben

1. Fuer den Muerbeteig Mandeln, Mehl, Puderzucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillemark, Eigelb und Butter in einer Kuechenmaschine zuegig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 2 gleich grosse Stuecke teilen. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Ein Muerbeteigstueck auf der bemehlten Arbeitsflaeche auf die Groesse des Springformbodens ausrollen und die Form damit auslegen, den Rand dabei leicht andruecken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15-20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form auskuehlen lassen. Das zweite Teigstueck ebenfalls auf den Durchmesser des ersten Bodens ausrollen und auf einem Backblech wie das erste Teigstueck backen. Den zweiten gebackenen Teigboden aus dem Backofen nehmen und noch warm in 12 Tortenecken schneiden (geht am besten mit einer Schneidhilfe fuer Tortenboeden).
3. Erdbeeren waschen und sehr gut abtropfen lassen. Erdbeermarmelade erwaermen, leicht abkuehlen lassen und den Muerbeteigboden in der Springform damit bestreichen. Von den Erdbeeren mit einem waagerechten Schnitt den Strunk abschneiden. Die Beeren mit der Schnittseite auf die Marmelade setzen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.
4. Fuer die Vanillecreme Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und schoten aufkochen, dann 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanillemilch durch ein Sieb giessen und mit dem Eigelb verruehren. Ueber dem heissen Wasserbad unter Ruehren erhitzen, bis die Fluessigkeit cremig-dicklich wird. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangenlikoer leicht erwaermen, die ausgedrueckte Gelatine darin aufoesen. Mit der Vanillecreme verruehren. Ca. 30 Minuten kalt stellen, bis die Creme zu stocken beginnt. Sahne steif schlagen. Eiweiss steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Erst die Sahne, dann den Eischnee mit einem Schneebesen unter die Vanillecreme heben. 1/3 der Creme auf die Erdbeeren in der Springform verteilen, glattstreichen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
5. Mandelblaettchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun roesten. Vor dem Servieren die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle Nr. 10 fuellen. Die Torte vorsichtig aus der Springform loesen und in 12 Stuecke schneiden. Jedes Stueck mit der restlichen Creme verzieren und mit den Muerbeteigstuecken belegen. Die Mandelblaettchen an den Rand druecken. Torte mit wenig Puderzucker bestaeuben.

Mengenangabe: 12 Stuecke

230 Backen, Kuchen, Torte, Feige

230.1 FEIGENTORTE

200 g Suesse Mandeln	3 EL Zitronensaft
200 g Feigen	1 TL Kardamompulver
6 Eier	<i>GUSS</i>
150 g Puderzucker	200 g Puderzucker
Salz	5 EL Zitronensaft
1 Zitrone; die Schale	

Mandeln mahlen, Feigen hacken, Eiweiss zu Schnee schlagen. Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen, mit Salz, Zitronenschale, -saft und Kardamom verruehren. Vorsichtig mit Eiweiss und Mandeln und Feigen vermischen. In eine gefettete, mit Pergament ausgelegte Form geben (24 cm Durchmesser) und bei 200 Grad (G: 3) 50 bis 60 Min. backen. Sollte die Oberflaeche zu schnell dunkel werden, muss man sie mit Alufolie abdecken. Die Zutaten fuer den Guss verruehren. Den heissen Kuchen damit bestreichen.

231 Backen, Kuchen, Torte, Haselnuss

231.1 HASELNUSSSAHNETORTE

<i>FUER DEN MUERBETEIG</i>	10 g Vanillezucker
60 g Kalte Backmargarine	1 Schuss Salz
70 g Kalte Butter	1 TL Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
50 g Zucker	65 g Mehl
15 g Vanillezucker	45 g Speisestaerke
1/2 Ei	40 g Butter
1 Schuss Salz	<i>FUER DEN TORTENAUFBAU</i>
15 g Speisestaerke	2 EL Aprikosenmarmelade
200 g Mehl	100 ml Haselnusslikoer; ca.
2 Tropfen Bittermandelaroma	<i>FUER DIE FUELLUNG</i>
1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)	650 g Sahne
<i>FUER DIE WIENER MASSE</i>	120 g Haselnuesse, gerieben
4 Eier	7 Blatt Gelatine
80 g Zucker	140 g Puderzucker

100 ml Haselnusslikoer	14 Haselnuesse
<i>FUER DIE VERZIERUNG</i>	100 g Zartbitterschokolade
80 g Krokantstreusel	200 g Vollmilchkuvertuere
90 g Gehackte Haselnuesse, geroestet	Tortenring mit 26 cm Durchmesser
300 g Sahne	

Alle Zutaten fuer den Muerbeteig ausser Staerke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Staerke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 26 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste koennen problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschliessend 10 Minuten im 180 Grad heissen Ofen backen.

Fuer die Wiener Masse (Biskuit) die Butter in einem Topf schmelzen und einmal aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Eier, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenschale im Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann Schuessel vom Wasserbad wegnehmen und 6-8 Minuten kalt weiterschlagen. Mehl und Staerke darauf sieben und unterheben. Zum Schluss die fluessige warme Butter unterheben.

Die Masse in eine 26er Springform oder in einen 26er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, fuellen. Im auf 180 Grad (Umluft) heissen Ofen 2 Minuten backen, dann auf 165 Grad herunterschalten und ca. 18 Minuten weiterbacken.

Die Boeden gut auskuehlen lassen. Vom Biskuitboden 2 ca. 1 cm dicke Schichten/Boeden abschneiden.

Fuer die Fuellung Gelatine einweichen, gut ausdruecken. Haselnusslikoer leicht erwaermen und die Gelatine darin aufoesen. Sahne cremig aufschlagen, Puderzucker sieben und untermischen. Dann geloeste Gelatine und zuletzt geriebene Haselnuesse unter die Sahne ziehen.

Die Aprikosenmarmelade glatt ruehren und den Muerbeteig mit der Marmelade bestreichen. Einen Biskuitboden auf den mit Marmelade bestrichenen Muerbeteig setzen, mit 50 ml Haselnusslikoer traenken und einen Tortenring um die Boeden herum geben.

Die Haelfte der Haselnussahne darauf verteilen. Dann den zweiten Biskuitboden darauf setzen, diesen mit 50 ml Haselnusslikoer traenken und die restliche Haselnussahne darauf verteilen. Die Torte ca. 2 Stunden in Kuehlschrank geben.

In der Zwischenzeit fuer die Verzierung die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Die ganzen Haselnuesse durch die Schokolade ziehen und trocknen lassen. 300 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel geben. Die Torte aus dem Ring schneiden, den aeussern Rand mit Krokantstreuseln und geroesteten Haselnuessen verzieren. Tortenoberflaeche mit Sahnerosetten und Vollmilchkuvertuerespaenen verzieren.

Zum Schluss auf jede Rosette eine in Schokolade getauchte Haselnuss setzen.

232 Backen, Kuchen, Torte, Heidelbeere

232.1 HEIDELBEERTORTE E&T

BODEN

40 g Gehackte Haselnuesse
 40 g Halbbitter-Kuvertuere
 100 g Loeffelbiskuits
 100 g Marzipanrohmasse
 120 g Butter
 Salz

FRISCHKAESE-CREME

4 Blatt Weisse Gelatine
 1 Zitrone
 100 g Speisequark (20 %)
 400 g Doppelrahmfrischkaese

50 g Gesiebter Puderzucker

250 ml Schlagsahne

BELAG

1 kg Heidelbeeren
 1 Vanilleschote
 80 g Zucker
 120 ml Frisch gepresster Orangensaft
 25 g Vanille-Puddingpulver
 80 ml Zitronensaft; frisch gepresst
 Hagelzucker; zum Bestreuen

1. Gehackte Haselnuesse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun roesten, dann abkuehlen lassen. Kuvertuere mit einem schweren Messer fein hacken. Loeffelbiskuits grob zerschneiden. Marzipan in sehr kleine Wuerfel schneiden. Butter, Haselnuesse, Kuvertuere, Loeffelbiskuits, Marzipan und 1 Prise Salz zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig als Boden in der Springform verteilen und mit den Fingern fest andruecken. Abgedeckt bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

2. Fuer die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone halbieren und auspressen (ergibt ca. 50 ml Saft). Quark in einem Mulltuch ausdruecken. Frischkaese mit Puderzucker, Quark und der Zitronenschale verruehren. Zitronensaft leicht erwarmen, die Gelatine leicht ausdruecken und darin auflösen. Zuegig mit einem Viertel der Frischkaesecreme verruehren, dann mit der restlichen Frischkaesecreme glattruehren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme in der Springform auf den Boden streichen, abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

3. Fuer den Belag Heidelbeeren waschen und sehr gut abtropfen lassen. Vanilleschote laengs einritzen, das Mark auskratzen. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamelisieren. 250 g Heidelbeeren zugeben, mit dem Orangensaft abloeschen, Vanillemark und Schote zugeben. Bei mittlerer Hitze im offenen Topf ca. 10 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker geloest hat. Schote herausnehmen. Puddingpulver mit dem Zitronensaft glattruehren. Zuegig in den Heidelbeersaft einruehren und unter staendigem Ruehren 2 Minuten kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und 5 Minuten leicht abkuehlen lassen. Restliche Heidelbeeren vorsichtig unterheben und 30 Minuten abkuehlen lassen. Die Heidelbeerguetze auf der Frischkaesecreme in der Form verteilen und abgedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

4. Zum Servieren die Torte mit einem Messer vorsichtig vom Springformrand loesen. Den Rand entfernen und die Torte auf einer Kuchenplatte anrichten. In 12 Stuecke schneiden und mit Hagelzucker bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stuecke

233 Backen, Kuchen, Torte, Himbeere

233.1 HIMBEER-SAHNE-TORTE

150 g Himbeeren	10 Bl weisse Gelatine
250 g Quark	1/4 l Sahne
1/2 Zitrone; den Saft	10 ml Himbeergeist
60 g Zucker	1 Grundrezept Biskuitteig
1 Becher Vanillezucker	
2 Ei	

Fertigen Sie den Biskuitteig nach dem Grundrezept und backen Sie nun den Teig in einer Springform im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten goldgelb.

Putzen Sie die Himbeeren und sortieren Sie ein paar schoene zur Dekoration aus.

Weichen Sie die Gelatine in Wasser fuer etwa 10 Minuten ein. Die Eier trennen Sie in Eigelb und Eiweiss. Den Quark verruehren Sie mit dem Zitronensaft und dem Himbeergeist, fuegen die Eigelbe, Zucker und Vanillezucker hinzu. Giessen Sie das Wasser von der Gelatine, erwaermen sie kurz und ruehren sie unter die Quarkmasse. Eiweiss und Sahne schlagen Sie getrennt steif und heben beides unter die Quarkmasse. Danach ruehren Sie vorsichtig die Himbeeren unter.

Legen Sie den Rand der Springform wieder um den Boden und fuellen ihn mit der Quarkmasse. Danach dekorieren Sie die Torte mit den zurueckgelegten Himbeeren und stellen sie fuer ca. eine Stunde in den Kuehlschrank.

233.2 HIMBEERTORTE - ESSEN UND TRINKEN

<i>MUERBETEIG</i>	3 Blatt Weisse Gelatine
60 g Weiche Butter	2 Blatt Rote Gelatine
30 g Puderzucker	275 g Himbeeren
1 Eigelb (Kl. M)	2 EL Orangensaft
125 g Mehl	150 g Vanillejoghurt
<i>BISKUIT</i>	2 EL Himbeergeist
100 g Marzipanrohmasse	Salz
6 Eier (KL M, getrennt)	50 g Zucker
Salz	175 ml Schlagsahne
50 g Zucker	Himbeerschicht
60 g Mehl	2 Blatt Rote Gelatine
20 g Speisestaerke	500 g Himbeeren
350 g Himbeerkonfituere	2 EL Orangenlikoer
<i>CREME</i>	125 ml Schlagsahne

1. Butter und Puderzucker mit den Knethaken des Handruehrers zu einer glatten Masse verarbeiten. Eigelb unterarbeiten. Dann das Mehl kurz unterkneten. Den Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Die Marzipanrohmasse zerkruemeln und mit 1 Eigelb zu einer glatten Masse verarbeiten. Restliche Eigelb und 2 El lauwarmes Wasser nacheinander unterarbeiten. 4 Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich geloest hat. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Speisestaerke daraufsieben und unterheben. Den Teig auf zwei mit Backpapier belegte Bleche auf je 36x30 cm aufstreichen. Nacheinander im heissen Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 5-7 Minuten backen.
3. Auf zwei mit Zucker bestreute Papiere stuerzen, das obere Papier etwas anfeuchten und abziehen. Die Platten mit je 150 g Himbeerkonfituere bestreichen, laengs in je 10 Streifen a 3 cm Breite teilen. Einen Biskuitstreifen aufrollen und hinlegen die uebrigen Streifen darumwickeln
4. Den Muerbeteig auf einer bemehlten Flaeche auf ca. 22 cm 0 ausrollen, auf ein Blech mit Backpapier setzen und mehrmals einstechen. Bei gleicher Temperatur 12-15 Minuten backen. Abkuehlen lassen und mit 50 g Konfituere bestreichen. Die Spirale daraufsetzen und einen Tortenring darumsetzen.
5. Fuer die Creme die weisse und rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren und Orangensaft fein puerieren, durch ein Sieb streichen und mit dem Joghurt verruehren. Den Himbeergeist etwas erwaermen, die ausgedrueckte Gelatine darin auflösen und unter das Himbeerpueree ruehren. Kalt stellen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, die 2 Eiweiss vom Biskuitteig mit 1 Prise Salz steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er sich geloest hat. Die Sahne ebenfalls steif schlagen und beides unterheben. Die Creme auf die Biskuitspirale streichen und die Torte 2 Stunden kalt stellen.
6. Fuer die Himbeerschicht die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 g Himbeeren fein puerieren, dann durch ein feines Sieb passieren. Den Orangenlikoer erwaermen, die ausgedrueckte Gelatine darin auflösen und unter das Himbeerpueree ruehren. Die uebrigen Himbeeren und das Pueree auf der Creme verteilen. Die Torte weitere 2 Stunden kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und den Tortenrand damit bestreichen.

Mengenangabe: 14 Stuecke

234 Backen, Kuchen, Torte, Joghurt

234.1 JOGHURTTORTE MIT ORANGENGELEE

WEISSER SCHOKOBISKUIT

40 g Butter
 20 g Puderzucker
 40 g Weisse Schokolade
 2 Eigelb
 2 Eiweiss
 30 g Zucker
 40 g Mehl
 30 g Walnuesse, gemahlen

JOGHURT-MASSE

200 g Joghurt
 100 g Schmand
 60 g Puderzucker
 1 Limone (abgeriebene, unbehandelte

Schale)

5 Blatt Gelatine
 3 Eiweiss
 60 g Zucker
 250 g Geschlagene Sahne

TORTENGUSS

200 ml Kirschsafft
 50 g Zucker
 1 Vanilleschote (Mark davon)
 60 ml Grenadinesirup
 40 ml Kirschwasser
 3 Blatt Gelatine

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die weisse Schokolade auflösen und mit den Eigelben nach und nach dazugeben. Das Ganze weiter schaumig schlagen. Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen.

Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl und den gemahlenen Walnuessen unter die Schokoladenmasse heben. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Butter bestreichen und bemehlen. Die Schokoladenmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

Den Joghurt mit Schmand, Puderzucker und der abgeriebenen Limonenschale verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf auflösen. Etwas von der Joghurtmasse unter die Gelatine geben, glattrühren und in die gesamte Joghurtmasse einrühren. Nun alles etwas kalt stellen. 3 Eiweiss mit 60 g Zucker steif schlagen und kurz bevor die Joghurtmasse zu gelieren beginnt dazugeben. Zuletzt die steifgeschlagene Sahne unterheben und die Masse auf den ausgekühlten Schokobiskuit füllen. Das Ganze fuer mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Den Kirschsafft mit dem Zucker aufkochen. Das Vanillemark begeben und glattrühren. Den Grenadinesirup begeben und mit Kirschwasser abschmecken.

Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen und von der Flamme nehmen. Das Gelee auskühlen lassen. Kurz bevor es zu gelieren beginnt auf die Torte giessen und diese abermals kalt stellen.

Beim Anrichten kann man die Torte mit etwas geschlagener Sahne und Fruechten der Saison ausgarnieren.

Rezept von Johann Lafer

234.2 OSTERN: HIMBEER-JOGHURT-TORTE

175 g Weiche Butter/Margarine
 399 g Zucker
 2 Becher Vanillin-Zucker
 2 Eier (Gr. M)
 200 g Mehl
 50 g Gemahlene Mandeln
 1 TL Backpulver; leicht geh
 100 ml Buttermilch
 12 Blatt Weisse Gelatine

500 g Dickmilch
 500 g Vollmilch-Joghurt
 250 g Schlagsahne
 250 g TK-Himbeeren
 1 EL (-2) Rotes Gelee; optional
 Geleebonbons z. B. Jelly Belly Beans
 oder Zuckereier

1. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten. Fett, 125 g Zucker und 1 Paeckchen Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Buttermilch portionsweise kurz unterrühren.
 2. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad / Umluft: 150 Grad / Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
 3. Gelatine kalt einweichen. Dickmilch, Joghurt, 75 g Zucker und 1 Paeckchen Vanillin-Zucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. 3 EL Joghurt-Creme einrühren, dann unter die übrige Creme rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.
 4. 125 g Sahne steif schlagen. Unter die Creme heben. Einen Tortenring oder den Formrand um den Boden schliessen. Himbeeren aufgetaut darauf verteilen. Die Creme darauf streichen. Ca. 5 Stunden kalt stellen.
 5. Gelee erwärmen, etwas abkühlen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Torte mit Hilfe des Gefrierbeutels oder eines Esslöffels mit Gelee-Streifen verzieren. 125 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne und Bonbons verzieren.
- Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit 6 Std.)

Mengenangabe: 12 Stuecke

235 Backen, Kuchen, Torte, Johannisbee

235.1 HIMMELSTORTE

TEIG
 6 Eigelb
 150 g Zucker
 150 g Butter
 185 g Mehl
 2 TL Backpulver
BAISER-BELAG
 6 Eiweiss

300 g Zucker
 50 g Mandelblättchen zum Bestreuen
FUELLUNG
 1/2 l Sahne, mit
 Sahnesteif schlagen
 300 g Johannisbeeren

Fuer den Teig, aus Eigelb, Zucker, Butter, Mehl und Backpulver einen Teig herstellen.

2 Springformen (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig je zur Haelfte darauf geben.

Fuer den Baiser-Belag, das Eiweiss steifschlagen, Zucker zugeben und die Masse auf die beiden Teighaelften in die Springformen geben, mit Mandelblaettchen bestreuen und bei 180 Grad etwa 15 - 20 Minuten goldgelb backen. Abkuehlen lassen.

Fuer den Belag, Sahne steifschlagen, die Johannisbeeren unterheben und die Masse mit Hilfe eines Tortenrings in eine der beiden Springformen fuellen.

Die andere Kuchenhaelfte wird in Stuecke vorgeschnitten und mit dem Baiser-Teil nach oben auf die Torte gesetzt. Mehrere Stunden im Kuehlschrank kalt stellen.

236 Backen, Kuchen, Torte, Kartoffel

236.1 KARTOFFEL-MARZIPAN-TORTE

250 g Mehliges Kartoffeln	50 g Zucker
120 g Puderzucker	100 g Marillenmarmelade
3 Eier	200 g Marzipan
Ger. Zitronenschale	klein. Butter
20 ml Rum	Semmelbroesel
50 g Ger. Haselnuesse	100 g Blockschokolade
1 Becher Vanillinzucker	

Kartoffeln kochen, schaelen und heiss durch die Presse druecken. Eigelbe mit Zucker und Zitronenschale schaumig ruehren. Rum, Kartoffeln und Nuesse dazumengen. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen.

Vanillinzucker zu der Masse geben, anderen Zucker nach und nach unterruehren. Eischnee unterheben und alles in eine bebroeselte Tortenform 24 cm Durchmesser fuellen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 50 Minuten backen.

Torte abkuehlen lassen, aus der Form holen und mit warmer Marmelade bestreichen. Marzipan auf einer bezuckerten Flaeche zu einer Scheibe von ca. 26 cm Durchmesser auswallen und die Torte damit umhuelen. Schokolade zerlassen und mittels Spritztuete die Torte verzieren.

Mengenangabe: 10 Stuecke

237 Backen, Kuchen, Torte, Kirsche, Banane

237.1 KIRSCH-BANANEN-TORTE

200 g Orangenkekse (zartes Orangen-Muerbeteiggebäck z.B. von Bahlsen)
 100 g Zerlassene Butter
 4 Blatt Weisse Gelatine
 300 g Schlagsahne
 400 g Doppelrahm-Frischkaese
 300 g Bananenjoghurt (Fertigprodukt, ersatzweise Vanillejoghurt)

3 EL Zitronensaft
 80 g Zucker
 750 g Suesskirschen; (500 g geputzt und entsteint)

ZUM VERZIEREN

Orangenkekse
 Kirschen
 Melisse

1. Kekse zerbroeseln, mit Butter vermischen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) druecken, kalt stellen.
2. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. 200 g Sahne steif schlagen. Frischkaese mit Joghurt, Zitronensaft und Zucker verruehren. Gelatine bei kleiner Hitze auflösen. Mit 3 EL Creme verruehren, dann in die uebrige Creme ruehren. Kirschen waschen, putzen, entsteinen und mit der geschlagenen Sahne unter die Creme heben. Die Masse auf den Keksboden streichen. Im Kuehlschrank mindestens 4 Stunden, am besten ueber Nacht fest werden lassen.
3. Uebrige Sahne steif schlagen. Torte mit Keksen, Kirschen, Melisse und Sahnetuffs verzieren.

Pro Stueck: 370 kcal/1550 kJ

Mengenangabe: 12 Stuecke

238 Backen, Kuchen, Torte, Obst

238.1 ERDBEER-RHABARBER-TORTE

100 g Weisse Schokolade
 150 g Haselnuesse gemahlen
 75 g Butter/Margarine
 100 g Zucker
 6 Eier Kl. M, getrennt
 2 EL Rum
 Salz
 18 Blatt Weisse Gelatine
 700 g Rhabarber
 150 g Rotes Johannisbeergelee

1 Orange; die Schale
 6 EL Orangensaft
 2 Blatt Rote Gelatine
 800 g Erdbeeren
 150 ml Erdbeersirup
 1 Zitrone; die Schale
 4 EL Zitronensaft
 750 ml Schlagsahne
 2 EL Pistazien gehackt

1. Schokolade fein raspeln. Nuesse in einer Pfanne ohne Fett anroesten. Weiches Fett und 25 g Zucker cremig ruehren, Eigelb und Rum nacheinander unterruehren. Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 25 g Zucker einrieseln lassen, mit Nuessen und geraspelter

Schokolade unter die Eigelbmasse heben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm streichen. Im heissen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. backen Gas 2, Umluft 150 Grad. In der Springform abkuehlen lassen.

2. 10 Blatt weisse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen, in schraege Stuecke schneiden. Mit dem Gelee, Orangenschale, -saft und dem restlichen Zucker zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-8 Min. weich kochen, dann fein puerieren. Gelatine ausdruecken, im Pueree aufoesen, Pueree in Eiswasser stellen. oebriige weisse und die rote Gelatine zusammen in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. 500 g mit Sirup, Zitronenschale und -saft fein puerieren. Gelatine ausdruecken, lauwarm aufoesen, unterruehren und kalt stellen.

3. 500 ml Sahne steif schlagen. Sobald die Cremes fest werden, jeweils die Haelfte der Sahne unterheben. Boden waagerecht halbieren, unteren Boden in die Form setzen. Den Springformrand mit einem Alufolienstreifen umwickeln, damit er hoeher wird. 1/3 der Erdbeercreme auf den 1. Boden streichen, 200 g Erdbeeren hineinsetzen und die uebrige Erdbeercreme darueberstreichen. Den 2. Boden daraufsetzen und mit der Rhabarbercreme bestreichen. Torte mindestens 4 Std. besser ueber Nacht kalt stellen.

4. Restliche Sahne steif schlagen, Oberflaeche und Rand der Torte damit verzieren. Mit Pistazien und uebrigen halbierten Erdbeeren garnieren.

239 Backen, Kuchen, Torte, Obst, Birne

239.1 GRAFSCHAFTER BIRNENTORTE

FUER DEN BISKUITTEIG

4 Eier
4 EL Warmes Wasser
4 EL Grafschafter Birnenschmaus
60 g Weizenvollkornmehl
60 g Speisestaerke
1 TL Weinstein-Backpulver (phosphatfrei, Reformhaus)
Backpapier

500 g Reife Birnen
1 Zitrone; den Saft
2 EL Birnengeist
4 Blatt Weisse Gelatine
450 g Sahne-Joghurt

ZUM VERZIEREN

2 Reife Birnen
Einige Melisseblaettchen

FUER DIE FUELLUNG

Eier trennen: Eigelb und warmes Wasser mit den Quirlen eines elektrischen Handruehrgeraetes schaumig schlagen. Birnenschmaus erwaermen, nach und nach dazugiessen. Alles etwa 10 Minuten weiterschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Eiweiss sehr steif schlagen, auf die Eigelb-Masse geben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Mehl, Speisestaerke und Backpulver mischen. Auf die Eigelb-Masse sieben. Dann locker unter die Creme ziehen. Biskuit auf einem gefetteten mit Backpapier ausgelegten Springformboden (Durchmesser 24 cm) fuellen.

Sofort im Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

Fertigen Tortenboden auf ein Kuchengitter stuerzen. Papier abziehen. Biskuit gut durchkuehlen lassen. Den Boden einmal waagerecht quer durchschneiden.

Fuer die Creme Birnen schaelen, halbieren, Kerngehaeuse herausschneiden. Fruchtfleisch kleinschneiden. Sofort mit Zitronensaft betraeufeln. Mit etwas Wasser unter staendigem Ruehren langsam erwaermen und weichkochen. Im Mixer oder mit dem Puerierstab fein puerieren. Durch ein Sieb streichen. Birnengeist unterruehren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdruecken und im warmen Fruchtmus auflösen. Abkuehlen lassen, bis die Masse leicht anfaengt zu gelieren. Dann Sahne-Joghurt unterheben.

Biskuitboden mit Birnencreme bestreichen. Im Kuehlschrank fest werden lassen. Danach den 2. Teigboden obendrauf setzen. Mit restlicher Creme ueberall bestreichen

Mit Birnenspalten (Schale dranlassen) und Melisseblaettchen dekorativ verzieren.

Pro Stueck: 247 kcal (1.033 kJ)

Mengenangabe: 8 Stueck

240 Backen, Kuchen, Torte, Obst, Mango

240.1 MANGOTORTE COCONUT

4 Eigelbe
50 g Zucker
2 Eiweisse
40 g Mehl
10 g Speisestaerke
20 g Kakaopulver
2 Mangos
4 EL Weisswein

2 Eigelbe
100 g Zucker
5 Blatt Weisse Gelatine
1/2 l Sahne
1 EL Zucker
1/2 Kokosnuss; die Raspeln

Den Boden einer Springform ausfetten. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Eigelbe mit der Haelfte des Zuckers schaumig ruehren. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterziehen. Das Mehl mit der Speisestaerke und dem Kakao daruebersieben und unterheben.

Den Biskuitteig in die Form fuellen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 15 Min. backen. Den Tortenboden erkalten lassen, einige Stunden ruhen lassen und dann durchschneiden.

Die Mangofruechte schaelen und wuerfeln. Den Wein mit den Eigelben und dem Zucker verruehren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die eingeweichte Gelatine in der Weinmischung auflösen. Die Mangowuerfel zugeben. Alles abkuehlen lassen. Die Sahne steif schlagen.

Eine Haelfte unter die Weincreme ziehen, einen Tortenboden damit bestreichen, den zweiten daraufsetzen. Erstarren lassen.

Die restliche Sahne mit dem Zucker verruehren, die Torte ueberziehen, mit den Kokosras-

pehn bestreuen und mit Sahnerosetten und Mangowuerfeln verzieren.

241 Backen, Kuchen, Torte, Oesterreich

241.1 ORIGINAL WACHAUER TORTE

7 Eier	<i>CREME</i>
140 g Backzucker	3 Rippen Kochschokolade
2 Rippen Kochschokolade	120 g Butter
1 Prise Rum	2 EL Rum
140 g Walnuesse	1 Ei
2 EL Weizenmehl glatt	1 Becher Vanillezucker
Marillenmarmelade	Staubzucker nach Bedarf

1. Dotter und Eiklar trennen, Eiklar zu einem steifen Schnee aufschlagen. Die Kochschokolade aufweichen.
2. Aus Dottern und Zucker einen flaumigen Abtrieb herstellen, nach und nach aufgeweichte Schokolade und einen Teil der Nuesse einruehren. Den Rum dazugeben und verruehren. Restliche Nuesse und Mehl abwechselnd mit steifgeschlagenem Schnee unter die Masse heben, alles in eine gut gefettete und bemehlte Tortenform fuellen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.
3. Fuer die Creme Butter und Schokolade erweichen, mit Rum, Ei und Vanille- und Staubzucker schaumig ruehren. Die Creme kalt stellen, dabei oefters umruehren.
4. Die ausgekuehlte Torte in der Mitte durchschneiden und den Boden gut mit Marillenmarmelade einstreichen. Die Torte wieder zusammensetzen und aussen mit Creme einstreichen. Mit geriebenen Nuessen oder Schokoladestreusel und halbierten Nuessen oder Pralinen verzieren.

Mengenangabe: 12 Portionen

242 Backen, Kuchen, Torte, Orange

242.1 ORANGENTORTE

6 Eier	1 TL Backpulver
6 EL Heisses Wasser	200 ml Orangensaft, frisch gepresst
100 g Zucker	2 Zitronen (Saft davon)
1 Becher Vanillezucker	150 g Kuvertuere
100 g Mehl	
75 g Speisestaerke	

Eigelb mit heissem Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiss steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben.

Mehl, Backpulver und Speisestaerke mischen und ueber den Eischnee sieben. Alles mit einem Schneebesen locker vermischen.

Eine Springform mit Pergamentpapier auslegen, Teig einfuellen und bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Orangensaft und Zitronensaft mischen und die Torte damit traenken. Kuvertuere im Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel gleichmaessig ueber der Torte verteilen.

243 Backen, Kuchen, Torte, Quark

243.1 LOW FAT 30: APRIKOSEN-QUARK-TORTE

BODEN

2 Eigelb
3 Eiweiss
100 g Zucker
1 Becher Vanillezucker
2 EL Heisses Wasser
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Sahne-Torte

350 ml Kaltes Wasser
500 g Magerquark
1 Becher (200 g) Sahne
1 groß. Dose Aprikosen
1 Becher Fruttina Aprikosengeschmack
2 Becher Vanillezucker
1 Becher Zitronenzucker
50 g Zucker

BELAG

1 Becher Bella Back Tortenfein f. Quark-

Fuer den Biscuit Eigelb mit Zucker und Wasser cremig aufschlagen. Eiweiss steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl u. Backpulver daruebersieben und unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) fuellen und bei 190 Grad ca. 20 Min. backen.

Am naechsten Tag das Cremepulver in dem Wasser aufschlagen (ca. 3 Min.) und den Quark, Vanille- und Zitronenzucker unterruehren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die gut abgetropften Aprikosen (Saft aufheben) in Wuerfel schneiden und unter die Quarkcreme ziehen.

Den Biscuit einmal durchschneiden und um den unteren Boden einen Tortenring legen (ca. 1 cm Abstand zum Boden lassen). Die Creme einfuellen und mit dem zweiten Boden bedecken.(Etwas andruecken.) Die Torte fuer 1 Std. kalt stellen.

Den Aprikosensaft auf 500 ml mit kaltem Wasser ergaenzen. Das Puddingspulver mit den 50 g Zucker mischen und nach Packungsanweisung kochen. Den etwas abgekuehlten Pudding auf die Torte giessen.

Torte am besten ueber Nacht im Kuehlschrank auskuehlen und erstarren lassen.

Die ganze Torte hat 3283 kcal/73,6 g Fett ,2 %

Pro Stueck (bei 16 Stuecken) 205 kcal/4,6 g Fett

Tipp: Die Aprikosen koennen auch durch andere Fruechte ersetzt werden, z. B. Erdbeeren,

Pfirsiche usw. Die Torte besteht auch den "Gaestetest".

244 Backen, Kuchen, Torte, Quark, Kiwi

244.1 KAESESAHNETORTE MIT KIWI

FUER DEN MUERBETEIG

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Puderzucker
2 EL Milch

150 g Zucker
3 Eigelb
1 Zitrone, unbehandelt
700 g Quark
7 Blatt Gelatine
400 g Geschlagene Sahne
80 g Kiwimarmelade
1 Kiwi

FUER DEN BISKUITBODEN

2 Eiweiss
60 g Zucker
2 Eigelb
60 g Mehl
1 Schuss Salz

FUER DIE VERZIERUNG

2 Kiwi
200 ml Cocktaillkirschen ca. 50 g Einwaage
1 Becher Tortenguss

FUER DIE FUELLUNG

375 g Sahne

Aus Mehl, Butter, Puderzucker und Milch einen Muerbeteig kneten. Anschliessend den Teig ca. 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 26 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Muerbeteig 10 Minuten im 180 Grad heissen Ofen backen.

In der Zwischenzeit fuer den Biskuit Eiweiss mit Zucker und einer Prise Salz steif schlagen, Eigelb untarruehren und Mehl darueber sieben und locker unterheben. Die Biskuitmasse in eine 26er Springform oder in einen 26er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, fuellen. Im auf 180 Grad heissen Ofen 12 Minuten backen.

Die Boeden gut auskuehlen lassen. Die Kiwi schaelen und in feine Scheiben schneiden. Den Muerbeteig mit Kiwimarmelade bestreichen. Vom Biskuit einen kleinen Rand (ca. 0,5 cm) rundherum abschneiden, so dass der Boden einen Durchmesser von ca. 25 cm hat. Den Biskuit auf den mit Marmelade bestrichenen Muerbeteig setzen und einen Kuchenring um die Boeden herum geben. Eine in Scheiben geschnittene Kiwi darauf verteilen.

Fuer die Fuellung Zitronenschale abreiben und den Zitronensaft auspressen. Sahne mit Zucker, Zitronensaft und -schale erhitzen. Etwas von der heissen Masse zum Eigelb geben und vermischen. Dann diese Masse in die heisse Sahnemasse geben und unter staendigem Ruehren zur Rose abziehen (auf ca. 90 Grad erwaermen, es darf nicht kochen). Die eingeweichte Gelatine in der heissen Masse auflösen und den Quark untarruehren. Wenn die Masse ausreichend abgekuehlt ist, die geschlagene Sahne unterheben. Die fertige Sahnemasse in den Ring einfuellen und alles im Kuehlschrank mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Dann die Oberflaeche der Torte mit den restlichen Kiwischeiben belegen und die Zwischenraeume mit kleinen Cocktailkirschenstueckchen fuellen. Den Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten und die Tortenoberflaeche damit abglaenzen. Wenn der Guss fest ist, die Torte aus dem Ring schneiden.

245 Backen, Kuchen, Torte, Schokolade

245.1 LAFERS SACHERTORTE

<i>SCHOKOLADENBISKUIT</i>	200 g Halbbitter-Kuvertuere
8 Eier (Kl. L)	220 ml Schlagsahne
Salz	40 g Butter
260 g Zucker	110 g Zucker
200 g Halbbitter-Kuvertuere	50 g Creme double
200 g Zimmerwarme Butter	30 g Puderzucker
50 g Puderzucker	40 ml Brauner Rum
200 g Mehl	250 g Aprikosenkonfituere
<i>UEBERZUG UND FUELLUNG</i>	50 g Weisse Kuvertuere

1. Die Eier trennen. Eiweiss mit 1 Prise Salz halbstreif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Kuvertuere fein hacken, im heissen Wasserbad langsam schmelzen. Herausnehmen und etwas abkuehlen lassen.
2. Butter und Puderzucker in der Kuechenmaschine oder mit dem Handruehrgeraet schaumig ruehren. Eigelnach und nach unterruehren. Dann die Kuvertuere unterruehren und anschliessend ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse ruehren. Restlichen Eischnee ebenfalls unterheben. Das Mehl nach und nach daruebersieben und unterheben.
3. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinfuelen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auskuehlen lassen.
4. Fuer den Schokoladen Ueberzug die Kuvertuere fein hacken. Die Sahne aufkochen, die Butter einruehren und die Hitze reduzieren. Die Kuvertuere hinzugeben und unter Ruehren aufoesen.
- 90 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Creme double einruehren. Die Zuckermischung mit der Kuvertuere- Sahne-Mischung verruehren.
5. Den Puderzucker mit dem Rum und 20 ml Wasser aufkochen.
6. Den ausgekuehlten Tortenboden im unteren Drittel einmal waagerecht durchschneiden. Unteren Teil mit dem Rum-Zucker-Gemisch traenken und mit 150 g Aprikosenkonfituere bestreichen, oberen Teil daraufsetzen. Restliche Konfituere erhitzen und die Torte damit duenn bestreichen.
7. Den Schokoladcnueberzug mit einer Suppenkelle gleichmaessig ueber die Torte giessen, im Kuehlschrank fest werden lassen. Die weisse Kuvertuere im heissen Wasserbad

schmelzen, in einen Papierspritzbeutel geben und das Wort "Sacher" auf die Torte spritzen.
 Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Kuehlzeit)
 Pro Stueck: 11 g E, 33 g F, 88 g KH = 706 kcal (2955 kJ)

Mengenangabe: 12 Stuecke

246 Backen, Kuchen, Torte, Stachelbeer

246.1 FRISCHKAESETORTE MIT STACHELBEEREN

BISKUITBODEN

4 Eier (Kl.M)
 1 Eigelb (Kl. M)
 125 g Zucker
 100 g Mehl
 20 g Speisestaerke

STACHELBEERKOMPOTT

750 g Stachelbeeren
 250 g Gelierzucker (Super 3:1)
 75 ml Orangensaft; frisch

FRISCHKAESECREME

1 Becher Vanille-Puddingpulver (40 g)
 100 g Zucker
 500 ml Schlagsahne
 300 g Frischkaese
 2 EL (-3) Amaretto

AUSSERDEM ZUM GARNIEREN

Geroestete Mandeln
 Schlagsahne

1. Fuer den Biskuitboden die Eier und das Eigelb mit den Quirlen des Handruehrers oder in der Kuechenmaschine leicht schaumig schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen und auf hoechster Stufe in 7-8 Minuten cremig-weiss schlagen. Das Mehl und die Speisestaerke auf die Eimasse sieben und mit einem Teigspatel behutsam, aber gruendlich unterheben.
2. In eine mit Backpapier ausgekleidete Springform (26 cm Ø) geben und etwas glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 20- 25 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen (Gas 2-3, Umluft 25-30 Minuten bei 170 Grad). Vollstaendig auskuehlen lassen und erst dann aus der Form loesen. Den Biskuit waagerecht halbieren, aus einer TeighaeHte einen Kreis von 22 cm Ø ausstechen (Foto A). Beide Boeden bis zur weiteren Verwendung in Klarsichtfolie gewickelt aufbewahren. (Den restlichen Biskuit koennen Sie trocknen und zu Biskuitbroeseln verarbeiten),
3. Fuer das Kompott die Stachelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. In einem Topf mit dem Gelierzucker und dem Orangensaft mischen, dabei die Stachelbeeren leicht zerdruecken. Bei starker Hitze unter staendigem Ruehren zum Kochen bringen und weitere 3 Minuten unter Ruehren kochen. Das Kornpolt in eine Schuessel umfuellen und vollstaendig auskuehlen lassen.
4. Den groesseren Teighboden in die Springform oder einen verstellbaren Kuchenring legen. Das Kompott daraufgeben, dabei rundherum einen 2 cm breiten Rand lassen. Den 2. Boden darauflegen und leicht andruecken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kuehlschrank stellen.
5. Fuer die Frischkaesecreme das Puddingpulver mit 30 g Zucker und 4- 5 El Schlagsahne

glattruehren. 250 ml Schlagsahne zuern Kochen bringen und das angeruehrte Puddingpulver dazugeben, 1 Minute unter staendigem Ruehren kochen, in eine Schuessel geben und vollstaendig erkalten lassen.

6. Den Pudding durch ein feines Sieb streichen Zusammen mit dem Frischkaese, dem restlichen Zucker und dem Amaretto mit den Quirlen des Handruehrers oder in der Kuechenmaschine leicht schaumig schlagen. Die restliche Sahne steif schlagen und unter die Frischkaesemasse heben.

7. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 8 fuellen. Die Creme um das Kompott spritzen und auf dem Biskuitboden verteilen und glattstreichen. Die Torte 2-3 Stunden im Kuehlschrank fest werden lassen.

8. Die Frischkaesetorte aus der Form oder aus dem Ring loesen, nach Wahl mit Sahnetupfen und geroesteten gehackten Mandeln garnieren.

: 377 kcal (1583 kJ)

247 Backen, Kuchen, Torte, X-mas

247.1 ORANGE-MANDELTORTE

EIWEISS-BISKUITBOEDEN

320 g Eiweiss (10-11 Eier)
200 g Zucker
50 g Mehl
150 g Mandeln; gehackt, geroestet
40 g Mandelstaub
40 g Puderzucker

ORANGE-CREME

2 Orangen, unbehandelt und gut gewaschen
200 ml Orangensaft
150 g Zucker
4 (-6) Eier
100 g Zucker

Eiweiss-Biskuitboeden:

Eiweiss und Zucker schaumig miteinander aufschlagen. Mehl, Mandeln, Mandelstaub, Puderzucker mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Masse auf zwei Backpapiere kreisrund mit einem Durchmesser von 24 cm aufstreichen. Bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen.

Orange-Creme:

Die Orangen filetieren. Die Filets in 100 g kochendem Honig in der Pfanne wenden. Auf einem Gitter abtropfen und erkalten lassen. Die Orangenschale in duenne Streifen schneiden. Das geht am besten mit einem Zestenmesser oder einem Sparschaeler.

Orangensaft und Zucker in einem groesseren Topf aufkochen. Eier und Zucker schaumig aufschlagen.

Die Eimasse unter den kochenden Orangensaft geben und unterruehren bis Blasen entstehen. Die Creme in eine flache Schuessel geben und mit Folie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Wenn die Creme auf ca. 30 Grad erkaltet ist, mit 250 g raumtemperierter weicher Butter aufschlagen.

Fertigstellung:

Einen Biskuitboden mit den Orangenfilets belegen. Darauf ca. 2 cm dick Orangencreme streichen. Den zweiten Boden mit Orangensaft traenken und auf die Creme legen. Mit der restlichen Creme ausgarnieren (Spritzbeutel).

Nach Wunsch weihnachtlich mit Kuvertuere und Marzipan dekorieren.

248 Backen, Kuchen, Tuerkei

248.1 KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN

300 g Hartweizenmehl	1/4 TL Cemen (s. Anmerkung unten) oder Bockshornklee
1/2 TL Trockenhefe	1/4 TL Kokosraspeln, getrocknet
25 ml Milch	1/4 TL Mahlep (★)
75 g Zucker	1/4 TL Nelken, gemahlen
50 g Butter, zerlassen	1/4 TL Lakritzpulver
25 ml Olivenoel	1 Eigelb
75 ml Milch oder Wasser	
1 Ei	
1/4 TL Zimtpulver	

In Sanli Urfa in Suedostanatolien ist es Brauch, einem jungen Mann, der sich verabschiedet, um seinen Militaerdienst anzutreten, ein Kueluence zu reichen, von dem er ein kleines Stueck abbeisst. Das Kueluence wird dann als glueckbringender Talisman fuer seine sichere Rueckkehr an die Wand gehaengt. Wenn er seinen Militaerdienst abgeleistet hat und schliesslich zurueckkommt, isst er zuerst ein Ei, das ueber einem aus seinen nach Hause geschriebenen Briefen entfachten Feuer gebraten wurde. Dann bricht er ein kleines Stueck von dem Kueluence ab und isst es. Der Rest wird fuer die Voegel ausgestreut.

Wenn das Kueluence fuer einen abreisenden jungen Rekruten gebacken wird, drueckt man vor dem Backen ein Loch in die Mitte, damit man es aufhaengen kann.

Zubereitung:

Ein Backblech einfetten. Die Hefe mit 1/4 TL Zucker in warmer Milch gehen lassen. Das Mehl in eine Schuessel sieben und eine Vertiefung in die Mitte druecken. Wenn die Hefemischung schaumig geworden ist, in die Vertiefung geben und das Mehl einarbeiten.

Zu einem Teig verarbeiten, zudecken und gehen lassen. Leicht zusammendruecken, eine Vertiefung in die Mitte druecken und da hinein zerlassene Butter, Olivenoel, Milch, Ei, den restlichen Zucker und die Gewuerze geben. Zu einem festen Teig verkneten.

Den Teig in 4 Stuecke teilen. Diese 2,5 cm dick ausrollen, in der Mitte ein Loch eindruecken oder ausstechen und auf das Backblech legen. Zudecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verruehren und damit die Kueluence bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas Stufe 4) 20-25 Minuten backen. Heiss oder kalt servieren.

Anmerkung:

Cemen ist eine Gewuerzmischung, mit der man Pastirma ueberzieht. Sie besteht aus gemahlenem Bockshornklee, zerdruecktem Knoblauch und Paprika mit ein wenig Salz und genuegend Wasser, um eine Paste herzustellen.

Mahlep wird aus gemahlenen Kernen von Schwarzkirschen hergestellt. Es wird zum Aromatisieren von Brot und Backwaren verwendet.

Mengenangabe: 4 Kueluence

249 Backen, Kuchen, Vegan

249.1 APFELSINENKUCHEN (OHNE TIERISCHES EIWEISS)

250 g Margarine	1/2 Zitrone; die Schale
150 g Honig	1 Apfelsine; die Schale
5 EL Vollsojamehl	250 ml Apfelsinensaft; ca.
475 g Weizenvollkornmehl	
3 TL Backpulver	

Margarine mit Honig schaumig schlagen, Mehl und Backpulver, Schale der Zitrusfruechte und Apfelsinensaft hinzugeben. Alles verruehren und in gefettete Form fuellen (Anstelle von Apfelsinensaft kann auch Wasser oder Sojamilch genommen werden.) Backtemperatur 220 Grad, Backzeit (im vorgeheizten Ofen) etwa 45 Minuten.

250 Backen, Kuchen, X-mas

250.1 "BIEREWECKE" AUS DEM SCHWARZWALD

750 g Getrocknete Birnenschnitze	125 g Sultaninen
500 g Getrocknete Zwetschgen	250 g Walnusskerne (gehackt)
300 g Zucker	40 g Zitronat; in Wuerfelchen geschnitten
1 1/2 kg Roggenmehl	40 g Orangeat; in Wuerfelchen geschnitten
20 g Hefe	1 1/2 TL Zimtpulver
1/4 l Wasser	1 TL Nelkenpulver
1 EL Zucker	125 ml Kirschwasser
1 EL Salz	
125 g Korinthen	

Am Vortag die Birnenschnitze und die Zwetschgen waschen und in 1 1/2 l Wasser ueber Nacht einweichen. Am naechsten Tag die Birnen und Zwetschgen mit 300 g Zucker aufkochen und in ein Sieb geben. Die Bruehe auffangen und die Fruechte klein schneiden. Das Roggenmehl in eine ausreichend grosse Schuessel geben und eine Vertiefung in das

Mehl druecken. Darin mit der Hefe, etwas Zucker und etwas von der Bruehe einen Vorteig anruehren. Wenn der Vorteig Blasen geworfen hat, mit dem Mehl und etwa 400 ml Bruehe zu einem Brotteig verarbeiten, der etwa eine 3/4 Stunde geknetet werden muss. Ist der Teig zu fest, noch etwas Bruehe dazugeben. Etwas Bruehe zum Bestreichen uebrig lassen.

Dann kommen die klein geschnittenen Birnenschnitze und Zwetschgen, die Korinthen und die Sultaninen, die gehackten Nusskerne, das wuerfelig geschnittene Zitronat und Orangeat, Zimt- und Nelkenpulver, Kirschwasser und Salz hinzu. Nachdem alles gut durchgearbeitet ist, so dass die Zutaten moeglichst gleichmaessig im Teig verteilt sind, mit nassen Haenden fuenf laengliche Laibe formen und auf ein mit Mehl bestaeubtes Brett setzen. Ueber Nacht ruhen lassen.

Am naechsten Tag in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 1 1/2 Stunden backen. Bevor die Laibe in den Ofen kommen und nochmals 5 Minuten vor dem Herausnehmen werden sie mit dem Rest der Bruehe bestrichen, so dass sie eine dunkle, glaenzende Farbe bekommen.

250.2 "KLETZENBROT" AUS KAERNTEN

1 kg Kletzen (Doerrbirnen)	1 TL Zimtpulver
1 l Wasser	1/4 TL Nelkenpulver
500 g Roggenmehl	4 EL Honig
100 g Sauerteig; vom Baecker oder Reform-	2 EL Schnaps
haus; oder	250 g Walnuesse (grob gehackt)
60 g Hefe	
1 TL Salz	

Die Kletzen ueber Nacht einweichen. Im Einweichwasser weich kochen. Bluetenreste und Stiele entfernen und die Fruechte klein hacken.

Die Nuesse mit Schnaps vermischen.

Aus Mehl, 1/4 l Kochbruehe, Sauerteig und den Gewuerzen einen Teig machen. Kletzen und Nuesse hineinkneten und an einem warmen Ort (bis zum doppelten Volumen) gehen lassen.

Mit nassen Haenden Laibe formen, in Brotkoerben nochmals 1 Stunde gehen lassen. Die Laibe auf ein eingefettetes Blech stuerzen und sie gut mit Wasser anfeuchten. In den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Nach 20 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren und die Laibe fertig backen (ca. 1 Stunde). Einmal mit Wasser bestreichen. Die Laibe sollten mindesten 1 Woche vor dem Genuss ruhen.

250.3 ADVENTSKUCHEN I

140 g Butter	1 Becher Vanillezucker
120 g Zucker	1/2 Becher Orangeat
90 g Mehl	2 EL Cointreau
1 Schuss Backpulver	200 g Puderzucker
3 Eier	4 EL Gluehwein
120 g Bittere Kuvertuere	1 Kuchenform 24 cm Durchmesser
1 TL Zimt	
1 TL Nelkenpulver	

Kuvertuere im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Eigelb schaumig schlagen, Zimt, Nelkenpulver, Vanille und Cointreau dazu, Kuvertuere (nicht zu heiss) dazu, dann Mehl und Backpulver in die Masse sieben und Orangeat unterruehren. Das Eiweiss steif schlagen un

Fuer die Glasur den Gluehwein mit durchgeseibten Puderzucker zu einer dicklichen Masse verruehren und diese ueber den fertig gebackenen Kuchen geben.

Wer moechte kocht sich den Gluehwein selbst auf. Dafuer 1 Ltr. Rotwein (bevorzugt Chianti), Saft einer Zitrone und Orange, 1 Zimtstange, 5 Nelken, 2 cl Cointreau und 30 gr. Zucker bei kleinster Flamme, ohne Deckel 20 Min. koecheln lassen, dann ueber Nacht ruhe

250.4 AMARENATORTE - ALFONS SCHUHBECK

FUER DIE CREME

120 g Vollmilchkuvertuere
120 g Dunkle Kuvertuere
400 g Sahne
1 TL Zimtpulver
2 Eigelb

70 g Geriebene Mandeln
50 g Geriebene dunkle Kuvertuere
4 Eiweiss
130 g Zucker
1 Schuss Salz

FUER DEN BODEN

Butter und Mehl; fuer die Form
50 g Butter
1 Vanilleschote; das Mark
70 g Mehl

AUSSERDEM

40 ml Einlegefluessigkeit von Amarenakirschen
150 g Abgetropfte Amarenakirschen
100 g Schokospaene

★) Fuer 1 Springform von 26 cm Durchmesser

1. Fuer die Creme beide Kuvertueresorten klein hacken. Die Sahne mit dem Zimt und dem Eigelb unter Ruehren langsam auf knapp 80 Grad erhitzen, vom Herd nehmen und die Kuvertuere darin aufoesen. Im Kuehlschrank ueber Nacht gut durchkuehlen lassen.

2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Springform mit Butter austreichen und mit Mehl bestaeuben.

3. Fuer den Boden die Butter mit dem Vanillemark schmelzen und etwas abkuehlen lassen. Das Mehl sieben und mit den Mandeln und der Kuvertuere mischen.

4. Das Eiweiss mit Zucker und Salz zu einem festen, cremigen Schnee schlagen.

5. Die Mehlmischung unter den Eischnee heben und zuletzt die fluessige, abgekuehlte Vanillebutter unterziehen.
6. Die Masse in die Springform fuellen und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen, im Tortenring abkuehlen lassen.
7. Die kalte Schokoladen-Zimt-Sahne zu einer festen Creme aufschlagen und zum Schluss die Einlegefluessigkeit der Amarenakirschen darunter ruehren.
8. 12 bis 16 Amarenakirschen als Garnitur beiseite legen. Die uebrigen halbieren und auf den Tortenboden verteilen.
9. Zum Garnieren von der Schokoladen-Zimt-Creme etwas abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle fuellen. Die uebrige Creme auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen.
10. Den Tortenring abnehmen, die Torte in 12 bis 16 Stuecke einteilen und jedes Stueck mit der Creme aus dem Spritzbeutel und 1 Amarenakirsche garnieren. Die Mitte der Torte mit Schokospaenen bestreuen.

250.5 BELGISCHER HONIGKUCHEN

250 g Honig	10 g Natron
100 g Ruebensirup	100 g Gehackte
125 g Farinzucker (brauner Zucker)	Haselnusskerne
1 Becher Lebkuchengewuerz	100 g Blockschokolade
350 g Roggenmehl	25 g Butter oder Margarine

Honig, Sirup, Farinzucker, Lebkuchengewuerz und 1/4 l Wasser verruehren. Mehl und Natron mischen und mit den Nuessen unter die Honig-Sirup-Masse ruehren. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform von 30 cm Laenge fuellen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45-50 Minuten backen. Blockschokolade zerkleinern, im heissen Wasserbad mit Butter oder Margarine schmelzen, gut verruehren und den Kuchen damit ueberziehen.

250.6 BIEREWECKE (FRUECHTEBROT)

750 g Getrocknete Birnenschnitze	1 EL Salz
500 g Getrocknete Zwetschgen	125 g Korinthen
300 g Zucker	125 g Sultatinen
1 1/2 kg Roggenmehl	250 g Walnusskerne
20 g Hefe	40 g Zitronat
1/4 l Wasser	40 g Orangeat
1 EL Zucker	1 1/2 TL Zimt

1 TL Nelkenpulver
125 ml Kirschwasser

Am Vortag die Birnenschnitze und die Zwetschgen waschen und in 1 1/2 l Wasser ueber Nacht einweichen. Am naechsten Tag die Birnen und Zwetschgen mit 300 g Zucker aufkochen und in ein Sieb geben. Die Bruehe auffangen. Das Roggenmehl in eine ausreichend grosse Schuessel geben und eine Vertiefung in das Mehl druecken. Darin mit der Hefe, etwas Zucker und von der Bruehe einen Vorteig anruehren. Wenn der Vorteig Blasen geworfen hat, mit dem Mehl und etwa 400 ml Bruehe zu einem Brotteig verarbeiten, der etwa 3/4 Stunde geknetet werden muss.

Ist der Teig zu fest, noch etwas Bruehe dazugeben. Etwas Bruehe zum Bestreichen uebrig lassen. Dann kommen die klein geschnittenen Birnenschnitze, die klein geschnittenen Zwetschgen, die Korinthen und die Sultaninen, die gehackten Nusskerne, das wuerfelig geschnittene Zitronat und Orangeat, Zimt, Nelken, Kirschwasser und Salz hinzu. Nachdem alles gut durchgearbeitet ist, so dass die Zutaten moeglichst gleichmaessig im Teig verteilt sind, fuef laengliche Laibe formen und auf ein mit Mehl bestaeubtes Brett setzen. Ueber Nacht ruhen lassen.

Am naechsten Tag bei etwa 180 Grad etwa 1 1/2 Stunden im vorgeheizten Backofen backen. 5 Minuten vor dem Herausnehmen werden sie mit dem Rest der Zwetschgenbruehe bestrichen, so dass sie eine dunkle, glaenzende Farbe bekommen.

250.7 BOEHMISCHER WEIHNACHTSZOPF

TEIG

400 g Farina Weizenmehl, glatt
1 Becher Trockengerm
125 ml Milch
1 EL Zucker
klein. Salz
50 g Butter

60 g Staubzucker
125 ml Milch
1 EL Honig
1 EL Powidl
klein. Zimt
Geriebene Zitronenschale

TOPFENFUELLE

40 g Butter
40 g Staubzucker
1 EL Vanillepuddingpulver
120 g Topfen, 10%
1 Dotter
1 TL Geriebene Zitronenschale

MARZIPANFUELLE

100 g Rohmarzipan
30 g Butter
50 g Mandeln, gerieben
1 Ei
1 Dotter
klein. Zitronensaft
klein. Ger. Zitronenschale
Ei zum Bestreichen
Fett fuer die Kastenform

MOHNFUELLE

100 g Mohn, gemahlen

Vorbereitung: Mehl mit Trockengerm vermischen; Butter in lauwarmer Milch aufoesen;

Zucker und Salz einruehren und zum Mehl giessen; nach Bedarf noch etwas Milch zugiessen; alles zu einem glatten Teig verarbeiten und 25 Minuten gehen lassen. Fuer die Topfenfuelle Butter, Staubzucker und Dotter schaumig ruehren; Puddingpulver, Topfen und Zitronenschale einruehren. Fuer die Mohnfuelle Milch, Honig und Zucker aufkochen lassen; Mohn beifuegen und nochmals aufkochen lassen; von der Kochstelle nehmen und mit Powidl, Zimt und Zitronenschale vermengen; danach auskuehlen lassen. Fuer die Marzipanfuelle Butter, Marzipan, Mandeln, Ei, Dotter, Zitronensaft und Zitronenschale glatt verruehren.

Zubereitung: Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; den Teig duenn zu einem Rechteck duenn ausrollen; laengs in 3 gleich breite Streifen schneiden; in der Mitte der Streifen, der Laenge nach die Fuellungen verteilen; die Teigstreifen einrollen; aus diesen drei Teilen einen Zopf flechten; den Zopf in eine befettete Kastenform legen und aufgehen lassen; danach mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr ca. 50 Minuten backen; den Kuchen erst nach dem Auskuehlen aufschneiden.

Mengenangabe: 16 Stueck

250.8 BUENDNER BIRNENBROT

1 kg Doerrbirnen; Buendner Langbirnen	40 ml Kirschwasser
250 g Doerrzwetschgen, entsteint	500 g Weissbrotteig
250 g Feigen	<i>BROTTEIG</i>
125 g Gehacktes Zitronat	30 ml Waser
2 TL Zimtpulver	15 g Hefe
1 TL Anis	10 g Salz
1/2 TL Nelkenpulver	400 Helles Roggenmehl
150 ml Eingedickter Birnensaft	100 g Weizenmehl (Typ 1040)
50 g Rosinen	

Die gedoerrten Fruechte ueber Nacht einweichen und in kleine Wuerfel schneiden. Die Gewuerze, die Nuesse, Rosinen, das Kirschwasser und den Birnensaft dazugeben und gut zu einer festen Masse vermischen.

Fuer den Brotteig das Salz im lauwarmen Wasser aufloesen und die zerbroeckelte Hefe darin aufquellen lassen. Das Mehl auf eine Arbeitsflaeche geben und das "Hefewasser" nach und nach unter das Mehl arbeiten. Gut durchkneten. Den Teig auswallen.

Die Fuellung wie eine dicke Wurst auf die Mitte des ausgewallten Teigs legen. Die Seiten darueber legen und nach Belieben verzieren. In dem auf 190 Grad vorgeheizten Backofen ca. 45 bis 60 Minuten backen.

250.9 DATTEL-FEIGEN-KUCHEN - ALFONS SCHUHBECK

FUER DEN TEIG

80 g Zimmerwarme Butter
 50 g Puderzucker
 1 Eigelb
 150 g Mehl
 1 Schuss Salz
 Mehl fuer die Arbeitsflaeche
 Butter und Mehl; fuer die Form

FUER DIE FUELLUNG

100 g Getrocknete Datteln entsteint
 100 g Getrocknete Feigen
 40 ml Armagnac

100 g Walnuesse
 1 EL Honig
 100 g Weiche Butter
 150 g Zucker
 80 g Geschaelte Mandeln gerieben
 1 Schuss Vanillemark
 1 Schuss Nelkenpulver
 1/2 TL Zimtpulver
 6 Eigelb
 4 Eiweiss
 1 Schuss Salz
 50 g Mehl

1. Butter, Puderzucker und Eigelb mit den Knethaken des Handruehrgeraets verruehren. Mehl und Salz dazugeben, mit den Fingern kruemelig miteinander verreiben und mit den Haenden rasch zu einem glatten Muerbteig verkneten. Zu einem flachen Ziegel formen und in Klarsichtfolie gewickelt im Kuehlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche duenn ausrollen und eine gebutterte, bemehlte Kastenform damit auslegen.
3. Fuer die Fuellung Datteln und Feigen grob hacken und in Armagnac einweichen. Die Walnuesse ebenfalls grob hacken und mit dem Honig vermischen.
4. Die Butter mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Mandeln, Vanillemark, Nelken- und Zimtpulver hineinruehren, Eigelb dazugeben und alles hellschaumig schlagen. Die Fruechte mit den Honigwalnuessen unterziehen.
5. Den Backofen auf 165 Grad vorheizen.
6. Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker und dem Salz zu einem festen Schnee schlagen.
7. Ein Drittel vom Eiweiss auf die Buttermasse geben, das Mehl darueber sieben und alles verruehren. Das uebrige Eiweiss sorgfaeltig mit einem Teigschaber unterheben.
8. Die Masse in die Kastenform fuellen, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene etwa 1 Stunde backen. Falls die Oberflaeche zu schnell braeunt, mit Alufolie abdecken. Den Kuchen noch lauwarm aus der Form loesen.

250.10 FRUECHTEBROT (SWR - KAFFEE ODER TEE)*VORTEIG*

90 g Roggenmehl, Type 997
 15 g Hefe
 65 ml Lauwarme Milch

HAUPTTEIG

170 g Vorteig

38 g Zucker
 10 g Butter
 2 g Salz
 Vanille
 Zimt
 2 g Lebkuchengewuerz

GEDOERRTE FRUECHTE

20 g Aepfel
 40 g Aprikosen
 40 g Birnen
 80 g Doerrpflaumen
 80 g Sultaninen
 20 g Orangeat
 20 g Zitronat

20 g Haselnuesse, ungeschaelt
 20 g Mandeln, ungeschaelt
 100 ml Heisses Wasser
 70 ml Rum

DEXTRINGLASUR

10 g Weizenstaerke; in
 175 ml Wasser

Vorteig:

Die Zutaten kurz mit der Hand verkneten und 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Nach dem Ruhen mit den Zutaten des Hauptteiges verkneten.

Hauptteig:

Den Teig mit den eingeweichten Fruechten verkneten. Den Teig als ganzes Brot formen oder in Stuecken a 200 g abwiegen und drei kleine Brote formen.

Doerrobst - getrocknete, gedoerrte Fruechte ca. 24 Stunden in Wasser einweichen:

Das Fruechtebrot mit etwas Milch abstreichen und dekorativ mit geschaelten Mandeln und Belegkirschen ausgarnieren, ca. 15 Minuten ruhen lassen. Die Fruechtebrote bei 200 Grad ca. 20-30 Minuten backen.

Dextringlasur:

Die Staerke auf ein Blech geben und im Ofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten hellbraun roesten. Dann mit Wasser verruehren und gut aufkochen. Die Glasur noch heiss auf das Fruechtebrot aufstreichen, damit es schoen glaenzt.

250.11 FRUECHTEBROT (VARIANTE)

3 Eier
 125 g Zucker
 125 g Mehl
 1 Becher Backpulver
 75 g Zitronat
 25 g Orangeat
 125 g Haselnuesse

50 g Rosinen in Rum
 125 g Datteln
 125 g Sultaninen
 klein. Gemahlene Haselnuesse
 Zimt; nach Geschmack

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und daraus anschliessend einen Stollen formen. Diesen bei 180 Grad 75 Minuten backen.

Nach 1 Stunde den Stollen mit einer Alu-Folie abdecken.

Das fertige Fruechtebrot vor dem Verzehr etwa 1 Woche gut durchziehen lassen.

250.12 FRUECHTEBROT I

3 Eier	60 g Mandeln; gehackt
1 Eigelb; zum Bestreichen	125 g Gewuerfeltes Zitronat
125 g Zucker	125 g Mehl
1 Becher Vanillezucker	50 g Staerke
30 ml Rum	1 TL Backpulver
1 Schuss Zimt	Backpapier
125 g Haselnuesse	2 EL Milch; zum Bestreichen
125 g Getrocknete Feigen	
250 g Rosinen	

Eier schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum und Zimt hinzugeben. Haselnuesse halbieren, Feigen wuerfeln und beides mit Rosinen, Mandeln und Zitronat untermengen. Mehl, Staerke und Backpulver mischen, durchsieben und unter die Eimasse ruehren.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform fuellen. Eigelb und Milch verquirlen, Teig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. eine Stunde backen. Auskuehlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestaeuben.

Mengenangabe: 20 Stueck

250.13 FRUECHTECAKE - ALFONS SCHUHBECK

125 g Orangeat	50 ml Zimmerwarme Milch
125 g Kandierte Fruechte; z.B. Kirschen, Ananas, Melonen usw.)	4 Eiweiss
180 g Weiche Butter	300 g Mehl
180 g Zucker	1 EL Backpulver
1 Schuss Salz	60 g Rosinen
1/2 Vanilleschote	Butter und Mehl fuer die Form
4 Eigelb	20 ml Rum
	20 ml Orangenlikoer

1. Das Orangeat und die kandierten Fruechte klein hacken.
2. Butter mit 80 g Zucker, Salz und dem ausgekratzten Vanillemark schaumig schlagen. Eigelb mit Milch hinzufuegen. Eiweiss mit weiteren 80 g Zucker zu festem Schnee schlagen, Mehl mit Backpulver sieben.
3. Eiweiss abwechselnd mit Mehl und Fruechten, Orangeat und Rosinen unter die Buttermasse heben. Backofen auf 170 Grad vorheizen.
4. Eine Kastenform mit Butter austreichen und mit Mehl bestaeuben. Die Masse einfuellen und etwa 1 Stunde backen. Etwas abkuehlen lassen und aus der Form stuerzen.
5. 100 ml Wasser mit restlichem Zucker und ausgekratzter Vanilleschote unter Ruehren aufkochen, bis sich der Zucker aufloest. Rum und Orangenlikoer hinzufuegen, Vanillescho-

te entfernen. Den Fruechtecake damit traenken.

250.14 GEWUERZKUCHEN (SWR - KAFFEE ODER TEE)

250 g Butter	180 g Dunkler Nussnougat klein gewuerfelt
250 g Puderzucker	5 Eier
125 g Rohmarzipan	250 ml Rotwein
250 g Mehl	<i>SCHOKOLADENGLASUR</i>
50 g Kakao	150 g Sahne
20 g Backpulver	50 g Honig
8 g Zimt, gemahlen	50 g Zucker
3 g Nelken; gemahlen	160 g Kuvertuere; gehackt
5 g Muskat; gemahlen	50 g Butter
50 g Kuvertuere; gehackt	
125 g Haselnuesse; geroestet und gemahlen	

Butter, Puderzucker und Marzipan schaumig ruehren.

Mehl, Kakao, Backpulver und Gewuerze sieben und vermischen.

Die Eier und die Mehl- / Kakaomischung in vier Etappen unter die schaumige Butter ruehren, (ein Schuck Eier - ein Schuck Mehl). Zum Schluss Rotwein, Kuvertuere, gemahlenen Nuesse und Nougat unterheben.

Die Masse in eine ausgebutterte und gemehlte Stern- oder Springform (Durchmesser 26 cm) fuellen und bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen. Je nach Groesse der Form ergibt es ein bis zwei Kuchen.

Nach dem Auskuehlen die Torte auf ein Gitter stuerzen und mit einer Schokoladenglasur ueberziehen. Dazu Sahne, Honig und Zucker miteinander aufkochen. Die Mischung ueber die Kuvertuere giessen und zum Schluss die Butter unterruehren.

250.15 HONIG-MANDEL SCHNITTEN - ALFONS SCHUHBECK

FUER DEN BODEN

4 Eigelb
160 g Zucker
225 g Mehl
1 EL Backpulver
160 g Weiche Butter
1 Schuss Salz

FUER DEN BELAG

80 g Butter
100 g Sahne
80 g Honig
80 g Zucker
300 g Mandelblaettchen
40 g Rosinen

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

2. Das Eigelb mit dem Zucker hell-schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver

sieben und mit der Butter und dem Salz in die Eigelbmasse rühren. Ein Backblech gleichmässig mit dem Teig bestreichen. Im Backofen etwa 12 Minuten hell vorbacken.

3. Für den Belag die Butter mit der Sahne, dem Honig und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und die Mandelblättchen und Rosinen einrühren.

4. Die Honig-Mandel-Masse gleichmässig auf dem Vorgebackenen Teigboden verstreichen. In weiteren 20 Minuten hell fertig backen.

5. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und in etwa 5x10 cm grosse Schnitten teilen.

Mengenangabe: 15 Stueck

250.16 HUTZELBROT NACH EINEM REZEPT VOM BODENSEE

250 g Hutzeln; getrocknete Birnenschnitze	500 g Mehl (Typ 1050)
125 g Feigen	40 g Hefe
125 g Datteln	75 g Zucker
100 g Zitronat (klein gehackt)	1 Schuss Salz
100 g Orangeat (klein gehackt)	50 g Sultaninen
75 g Haselnüsse (gehackt)	3 EL Schnaps; Kirschwasser oder Obstler
75 g Walnüsse (gehackt)	1 Schuss Nelken
75 g Mandeln (gehackt)	1 Schuss Piment
2 TL Zimt	

Birnenschnitze ueber Nacht in Wasser einweichen (sie sollen bedeckt sein) und am naechsten Tag im Einweichwasser etwa 15 Minuten koecheln. Die Bruehe abgiessen und beiseite stellen. Die Birnen in kleine Stuecke schneiden.

In eine Schuessel Mehl geben, in der Mitte eine Vertiefung druecken. Die Hefe mit 1/8 l Kochbruehe aufoesen, diese in die Vertiefung giessen und zusammen mit etwas Mehl (man kann auch 1 TL Zucker dazugeben) einen Vorteig machen. Ein feuchtes Tuch darueber legen und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den gegangenen Vorteig mit den allen Zutaten gut vermischen, ca. 1/8 l Kochbruehe unterarbeiten und kraeftig schlagen bis der Teig sich vom Schuesselrand loest.

Mit nassen Haenden kleine, etwa 4 bis 5 cm hohe Laibe formen, auf ein gefettetes Blech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Danach die noch heissen Brote mit der anfangs beiseite gestellten Birnenbruehe bestreichen.

250.17 MANDEL-MARZIPAN-STOLLEN - ALFONS SCHUHBECK

40 g Orangeat	4 EL Rum
30 g Zitronat	200 g Geschaelte Mandeln; grob gehackt
70 g Rosinen	100 g Ahornsirup

300 g Marzipanrohmasse
 1 TL Abgeriebene Orangenschale
 20 ml Orangenlikoer
 Puderzucker fuer die Arbeitsflaeche

FUER DEN HEFETEIG

550 g Mehl
 125 ml Milch
 40 g Hefe
 2 Eigelb
 1 Ei
 50 g Zucker

1 Schuss Salz
 1 TL Abgeriebene Zitronenschale
 1 TL Stollengewuerz; ersatzweise Lebku-
 chengewuerz
 1 Vanilleschote; das Mark
 250 g Weiche Butter

AUSSERDEM

Mehl fuer die Arbeitsflaeche
 150 g Fluessige Butter
 150 g Puderzucker

1. Orangeat und Zitronat fein hacken und mit den Rosinen in Rum einlegen. Die Mandeln mit Ahornsirup mischen. Das Marzipan in kleine Stuecke teilen und mit Orangenschale und -likoer zu einer glatten Masse verkneten, halbieren. Auf einer mit Puderzucker bestaeubten Arbeitsflaeche zu 2 etwa 25 cm langen Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und kuehl stellen.
2. Fuer den Hefeteig das Mehl in eine Schuessel sieben, in die Mitte eine Mulde druecken. Die Milch erwaermen, Hefe darin auflösen und in die Mulde giessen. Mit etwas Mehl zaehfluessig verruehren. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
3. Eigelb, Ei, Zucker, Salz, Zitronenschale, Stollengewuerz und Vanillemark verruehren und mit der Butter zum Teig geben und mindestens 15 Minuten durchkneten. Dann die eingeweichten Fruechte mit dem Rum und die Mandeln in Ahornsirup hineinkneten. Mit Klarsichtfolie bedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.
4. Mit den Haenden kurz durchkneten, wiederum bedeckt 1 Stunde gehen lassen. Anschliessend nochmals durchkneten. Den Teig in 2 Stuecke teilen, zu Kugeln formen und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
5. Jede Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu Rechtecken von etwa 20 x 30 cm ausrollen, die Laengskanten sollten einen dickeren Rand haben. Je 1 Marzipanstreifen in die Mitte legen und die Teigraender darueber zusammen schlagen. An einem warmen Ort bedeckt nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Stollen im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen (1 grosser Stollen aus dem ganzen Teig backt etwa 1 Stunde).
7. Die Stollen aus dem Ofen nehmen, rundherum mit der fluessigen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestaeuben. In Alufolie wickeln und an einem kuehlen Ort aufbewahren. So verpackt halten sich die Stollen auch einige Wochen.

Mengenangabe: 2 Stollen

FUER DEN BODEN

200 g Zimmerwarme Butter
 100 g Puderzucker
 1 Schuss Salz
 1 Eigelb
 300 g Mehl
 1/2 TL Backpulver
 Mehl fuer die Arbeitsflaeche
 Butter und Mehl fuer das Blech

FUER DEN BELAG

50 g Mandelstifte

125 g Marzipanrohmasse
 3 Eier
 125 g Weiche Butter
 125 g Zucker
 1 TL Abgeriebene Orangenschale
 1 Schuss Salz
 70 g Mehl
 1 TL Backpulver
 10 Eingelegte Birnenhaelften
 120 g Aprikosenmarmelade

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Mandelstifte fuer den Belag auf einem Blech im Ofen hell roesten.
 2. Fuer den Muerbteig die Butter mit Puderzucker, Salz und Eigelb mit den Knethaken des Handruehrgeraets zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver darueber sieben, mit den Fingern alles kruemelig verarbeiten. Mit den Haenden rasch zu einem Muerbteig verkneten und einen flachen Ziegel daraus formen. Mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten kuehl stellen.
 3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche duenn ausrollen und ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestaeubtes tiefes Blech damit auskleiden, kuehl stellen.
 4. Fuer den Belag das Marzipan mit den Fingern in kleine Stuecke teilen und mit 1 Ei mit den Knethaken des Handruehrgeraets glatt ruehren. Die Butter mit Zucker, Orangenschale und Salz schaumig schlagen.
 5. Die Marzipanmasse und nach und nach die restlichen Eier hineinruehren und zu einer hell-schaumigen Masse schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darueber sieben und unter die Marzipanmasse ziehen. Die Marzipanmasse auf den Muerbteigboden streichen.
 6. Die Birnen abtropfen lassen und in schmale Spalten schneiden. Die Marzipanmasse damit locker belegen. Im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen.
 7. Die Aprikosenmarmelade erhitzen, glatt ruehren und den Marzipan- Birnen-Kuchen damit bestreichen. Die geroesteten Mandelstifte darueber streuen.
- Tipp: Statt der Birnen koennen Sie auch eingelegte Aprikosen oder Pfirsiche fuer den Kuchen verwenden im Sommer auch frisch!

250.19 PFEFFERKUCHEN

1 l Buttermilch
 1 kg Zucker
 2 TL Gemahlene Nelken
 2 TL Gemahlener Zimt
 5 TL Kardamom
 1/2 TL Natron

1 EL Zitronat; kleingeschnitten
 1 EL Mandeln
 25 g Pottasche
 500 g Roggenmehl
 750 g Weizenmehl

Buttermilch und Zucker in einem Topf zu schoener brauner Farbe kochen, abstellen und gut rühren. Dazu die Nelken, den Zimt, Kardamom, Natron, Zitronat, Mandeln und die in einer Tasse lauwarmem Wassers aufgelöste Pottasche geben. Den Teig mit Roggen- und Weizenmehl gut durcharbeiten und ausrollen.

Die Pfefferkuchen nicht zu scharf backen. Nach Geschmack und Phantasie mit Zucker-, Mandel- oder Schokoguss garnieren.

251 Backen, Kuchen, Zitrone

251.1 LEMON PIE (ZITRONENKUCHEN)

MUERBETEIG

200 g Weizenmehl
175 g Kalte Butter
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
1 Ei
1/2 TL Apfelessig

5 groß. Eier
3 Zitronen
1 Orange
200 g Zucker
150 g Creme double
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Schuss Salz

BELAG

Fuer den Teig das Mehl in eine Schuessel sieben. Die Butter in Stuecke schneiden und zusammen mit dem Zucker und dem Salz zum Mehl geben. Alles zu einer kruemeligen Masse kneten.

Das Ei zusammen mit Essig und 70 ml Wasser verruehren und zur Kruemelmasse geben. Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten und 45 Min. kuehl stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Teig ausrollen, Boden und Rand einer tiefen Pie-Form (Durchmesser 24 cm) damit auslegen, den Teig mit einer Gabel regelmaessig einstechen.

Den Teig etwa 6 Min. im heissen Ofen auf der mittleren Schiene backen. Ihn dann aus dem Ofen nehmen und abkuehlen lassen. Den Backofen anlassen.

Nun 2 der Eier trennen und die Eiweisse beiseite stellen.

Die Schale von 2 Zitronen abreiben und die Zitronen sowie die Orange entsaften.

Die restlichen 3 Eier und die beiden Eigelbe mit dem Zitronen- und Orangensaft, 150 g des Zuckers, Creme double, Vanilleextrakt, Salz und Zitronenschale verruehren. Es darf sich kein Schaum bilden.

Die Mischung auf den gebackenen Teigboden geben und das Ganze 30 bis 40 Min. im Backofen auf der mittleren Schiene backen, bis der Belag eine dunkelgoldene Farbe hat.

Kurz vor Ende der Backzeit die beiseite gestellten Eiweisse zu steifem Schnee schlagen. Die restlichen 50 g Zucker portionsweise darunterschlagen. Den Eischaum gleichmaessig auf den Belag streichen und den Kuchen weitere 5 Min. im Ofen backen. Ihn vor dem Servieren auf Zimmertemperatur abkuehlen lassen.

252 Backen, Kuchen, Zopf

252.1 ERNTEDANKZOPF

500 g Mehl	1/2 Zitrone; die abgeriebene Schale davon
6 EL Milch; (1)	1 EL Rum
1 Schuss Zucker; (1)	1 Becher Vanillezucker
42 g Hefe; (ein Wuerfel)	1 Eigelb; oder zerlassene Butter; (zum Bestreichen)
1/4 l Milch; (2)	2 EL Milch; (zum Bestreichen)
100 g Butter	
50 g Zucker; (2)	<i>VERZIERUNG</i>
1 Schuss Salz	Strohblumen Aehren
1 Ei	

Mehl in eine Schuessel sieben. In die Mitte eine Vertiefung druecken und die Hefe hineinbroeckeln. Milch (1) erhitzen (lauwarm) und zusammen mit Zucker (1) und etwas Mehl zu einem Vorteig verruehren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 min. "gehen" lassen.

Butter zerlassen, Milch (2) erhitzen (lauwarm). Beides mit Zucker (2), Salz, Ei, abgeriebener Zitronenschale, Rum und Vanillinzucker zu einem grossen geschmeidigen, mittelfesten Teig kneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 min. "gehen" lassen, bis der Teig ungefaehr den doppelten Umfang angenommen hat.

Den "gegangenen" Hefeteig auf einem leicht bemehlten Backbrett in drei gleich grosse Teile schneiden. Jedes Teil zu einem ca. 40 cm langen Strang rollen. Aus den drei Straengen einen Zopf flechten und zu einem Kranz formen. Die Enden miteinander verkneten. Auf ein vorher gut gefettetes Backblech legen.

Noch einmal 10 min "gehen" lassen. Ei trennen (Eigelb anderweitig verwenden). Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Zopf damkt bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 oC ca. 30 min. backen.

Verzierung: Ausgekuehlt kann man die zusammengesetzten Enden noch mit Strohblumen und Aehren schmuecken.

Tip: Den Teig waehrend des "Gehens" einmal leicht durchschlagen dann wird er feinporiger.

253 Backen, Kuchen, Zopf, Aprikose, Hefeteig

253.1 HEFEZOPF MIT QUARKFUELLUNG

<i>HEFETEIG</i>	300 ml Milch
40 g Hefe	750 g Mehl; gesiebt
60 g Zucker	Salz

1 Zitrone; die Schale
 8 Eigelb (Kl. M)
 140 g Zimmerwarme Butter
 Mehl zum Bearbeiten

QUARKFUELLUNG

750 g Magerquark
 200 g Getrocknete Aprikosen
 3 EL Aprikosenbrand
 3 Eier (Kl. M)
 2 Vanilleschoten
 30 g Loeffelbiskuit

60 g Puderzucker; gesiebt
 40 g Zucker
 10 g Speisestaerke
 20 g Hartweizengriess
 2 Eigelb
 2 EL Schlagsahne

AUSSERDEM

400 g Aprikosenkonfituere
 2 EL Aprikosenbrand
 500 ml Schlagsahne

1. Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mit einem Schneebesen 200 g Mehl unterheben. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
 2. Dann mit dem restlichen Mehl, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei die Butter in kleinen Würfeln nach und nach dazugeben. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
 3. Den Quark in einem Tuch gut ausdrücken (es soll ca. 500 g ergeben). Aprikosen fein würfeln und in dem Aprikosenbrand marinieren. Eier trennen. Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Löffelbiskuit in einer Moulinette fein mahlen.
 4. Puderzucker, Vanillemark und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers in 3-4 Minuten sehr cremig rühren. Den Quark unterrühren. Eiweiss steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein cremigfester Eischnee entsteht. Abwechselnd mit der Staerke und dem Griess unter die Quarkmasse heben. Eigelb mit der Sahne verquirlen.
 5. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zusammenkneten und in 3 gleich grosse Teigstücke a ca. 450 g teilen. Jedes Teigstück auf ca. 45x25 cm ausrollen. Jeweils 1/3 der Quarkfüllung auf einer Längsseite des Teigs verteilen, mit 1/3 der marinierten Aprikosen belegen und 1/3 der Löffelbiskuits bestreuen. Die Teigblätter dünn mit der Eiersahne bestreichen. Die Teigenden über die Füllung klappen und wie einen Strudel aufrollen. Alle 3 Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zu einem Zopf flechten. Die Oberfläche mit der restlichen Eiersahne bestreichen. Bei 160 Grad 50 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen (Gas 1-2, Umluft 45-50 Minuten bei 150 Grad). Nach der Hälfte der Backzeit den Zopf eventuell mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
 6. Die Aprikosenkonfitüre mit dem Aprikosenbrand bei milder Hitze erwärmen, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Vorm Servieren die Sahne steif schlagen, abwechselnd mit der Konfitüre in eine Schale schichten und zum Zopf servieren.
- Zubereitungszeit: 1 Stunde, 50 Minuten (plus Geh- und Kühlzeit)

Mengenangabe: 20 Stücke

254 Backen, Kuchen, Zwetschge

254.1 FEINER ZWETSCHGENKUCHEN

300 g Mehl	1 1/2 kg Zwetschgen
200 g Butter	2 EL Hagelzucker
100 g Zucker	
1 Ei	

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Floeckchen darauf verteilen. Den Zucker ueber das Mehl streuen und das Ei in die Mitte geben. Mit moeglichst kuehlen Haenden alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Muerbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier eingewickelt 2 Stunden im Kuehlschrank ruhen lassen.

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und so einschneiden, dass sie unten noch zusammenhaengen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Flaeche ausrollen und Boden und Rand einer Springform von 24-26 cm Durchmesser damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den Zwetschgen gleichmaessig dicht rosettenfoermig belegen. Den Hagelzucker darueber streuen. Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 20- 30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen.

254.2 GEDECKTER ZWETSCHGENKUCHEN MIT PUDDINGFUELLUNG

375 g Mehl	2 EL Zucker
4 TL Backpulver	1/2 l Milch
75 g Zucker	500 g Zwetschgen; frisch o.TK
1 Becher Vanillezucker	Semmelbroesel
1 Eiweiss	1/2 Eigelb
1/2 Eigelb	1 EL Milch
5 EL Milch od. Wasser	<i>AUSSERDEM</i>
150 g Butter od. Margarine	Mandelblaettchen

FUER DIE FUELLUNG

- 1 Becher Schokoladenpudding

Die erstgenannten Zutaten zu einem Muerbeteig verarbeiten. Gut die Haelfte des Teiges etwas groesser als die Springform (28 cm Yen) ausrollen und mit der Hilfe einer Teigrolle hineinlegen.

Pudding mit Milch und Zucker nach Anweisung zubereiten. Zwetschgen in Stuecke schneiden und unter den etwas abgekuehlten Pudding geben. Den Teigboden mit Semmelbroesel bestreuen und die Zwetschgenmasse einfuellen.

Die Teigraender ueber die Fuellung schlagen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Raender

damit bestreichen. Aus dem uebrigen Teig eine Decke ausrollen, auf die Fuellung legen und mit der Eigelbmischung bestreichen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Eventuell Mandelblaettchen auf den Kuchen streuen.

Back-/Kochzeit: ca. 40 Min. bei 200 Grad

Achtung: Den Kuchen erst nach voelligem Erkalten anschneiden.

254.3 GESTUERZTE ZWETSCHGENTARTE

3 Platten TK-Blaetterteig; 250 g	klein. Mehl fuer die Arbeitsflaeche
1 kg Zwetschgen	15 g Mandelblaettchen
40 g Butter	Minzeblaettchen zum Garnieren
70 g Puderzucker	
1/2 TL Zimtpulver	

1. Blaetterteigplatten auftauen lassen. Zwetschgen halbieren und entsteinen. Eine Tarteform aus Gusseisen (25 cm Ø) mit der Butter ausstreichen und mit 50 g gesiebttem Puderzucker austreuen. Die Mischung auf der Herdplatte erst bei starker, dann bei mittlerer Hitze hellbraun karamelisieren, dann von der Herdplatte nehmen. Die Zwetschgen dachziegelartig mit der Rundung nach unten auf den Karamel setzen. 10 g Puderzucker mit Zimt mischen, die Zwetschgen damit bestreuen, zurueck auf die Herdplatte stellen und bei milder Hitze 8 Minuten leise offen kochen.

2. Die Blaetterteigplatten uebereinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsflaeche zu einer runden Platte von 28 cm Durchmesser duenn ausrollen. Die Teigplatte ueber die Zwetschgen legen, den ueberstehenden Teigrand nach innen einschlagen und leicht andruecken. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen.

3. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas 4, Umluft 200 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20-25 Minuten backen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun roesten. Die Tarte etwas abkuehlen lassen und auf eine grosse runde Platte stuerzen. Mit restlichem Puderzucker und Mandeln bestreuen und mit Minzeblaettchen garniert servieren.

Dazu passt leicht aufgeschlagene Creme double mit Vanillemark.

Mengenangabe: 6 Portionen

254.4 NASSER ZWETSCHGENKUCHEN

<i>HEFETEIG</i>	60 g Zucker
250 g Mehl	1 Schuss Salz
20 g Hefe	2 Eier
6 EL Milch	<i>BELAG</i>
60 g Butter	Zwetschgen

GUSS

1/2 l Milch
1 Vanillestange
40 g Kartoffelmehl
1 EL (-2) Zucker; ca.

1 TL Butter
1 Becher Schmand
2 Eier

(*) Kochen wie in Thueringen

Mehl in eine Schuessel sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Hefe mit 1 EL Milch auflösen. In die Vertiefung geben, etwas Mehl dazurühren und 15 Minuten gehen lassen. Butter schmelzen, aber nicht heiss werden lassen mit 5 EL Milch, Zucker, Salz und Eiern vermengen und unter den Teig mischen. Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen. Je nach Eimenge noch etwas Mehl oder Milch begeben. Den Teig 1 cm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Boden mit Semmelbroesel oder gemahlenen Nuessen bestreuen und dicht mit Zwetschgen belegen.

Fuer den Guss die Milch mit der Vanillestange aufkochen. Kartoffelmehl in kaltem Wasser auflösen und in die kochende Milch rühren. Ebenso den Zucker und die Butter. Den so entstandenen Pudding etwas abkuehlen lassen. Den Schmand und die Eigelb unterrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und unterziehen. Den fertigen Guss auf dem belegten Kuchen verteilen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

255 Backen, Kuchen, Zwiebel

255.1 BADISCHER RAHMKUCHEN (ZWIEBELKUCHEN)

350 g Weizenmehl; Type 1050
150 g Weizenschrot
40 g Hefe
1/4 l Wasser
1 TL Salz
100 g Margarine

5 Zwiebeln
2 EL Oel
450 g Saure Sahne Salz Pfeffer
2 Bd. Schnittlauch
Margarine; zum Einfetten

Mehl, Schrot, Salz und Margarine in die Schuessel geben. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zu uebrigen Zutaten geben. Dann glatten Teig herstellen, zugedeckt an warmem Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Zwiebeln schaelen, in Ringe schneiden, mit saurer Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Hefeteig auf gefettetem Blech ausrollen, Zwiebeln darauf verteilen, saure Sahne darueber geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 oC 20 Min. backen.

256 Backen, Torte, Pfannkuchen, Creme

256.1 CREPETORTE MIT VANILLECREME

CREPES

100 g Mehl (gesiebt)

60 ml Milch

40 ml Schlagsahne

3 Eier (Kl. M)

30 g Zucker

: Salz

1 TL Zitronenschale; fein abgerieben

6 TL Olivenoel

60 g Speisestaerke

6 Eigelb (Kl. M)

80 g Zucker

2 Vanilleschoten; das Mark

2 TL Zitronenschale; fein abgerieben

100 ml Schlagsahne

AUSSERDEM

1 TL (-2) Zimtpulver

1 TL Puderzucker

CREME

750 ml Milch

(★) Fuer 6-8 Portionen

! Laesst sich vorbereiten.

4. Die Creme glattruehren, durch ein Sieb streichen und mit Zitronenschale wuerzen. Die Sahne steif schlagen und unter die Vanillecreme heben.

5. 1 Crepe auf eine voellig ebene Platte legen, mit 2-3 El Vanillecreme duenn bestreichen, 1 Crepe darauflegen und leicht andruecken. So fortfahren, bis alle Crepes und die Creme aufgebraucht sind. Die letzte Schicht ist Vanillecreme. Die Crepetorte mit Klarsichtfolie zudecken und mindestens Eine Stunde kalt stellen.

6. Die Crepetorte beim Anrichten mit Zimtpulver und wenig Puderzucker bestreuen und in 6-8 Portionen schneiden. Dann mit einer Schoko-Orangen-Sauce servieren (siehe extra Rezept).

: 11 g E, 21 g F, 36 g KH - 380 kcal (1592 kJ)

Suessspeise zum Gans-Weihnachstmenue

257 Grundrezept, Backen, Kuchen, Biskuit

257.1 HERSTELLUNG EINES BISKUITBODENS

5 Eier; ca. 260 g

160 g Zucker

110 g Mehl

110 g Weizenstaerke

60 g Butter

Backtrennpapier

Tortenring Durchmesser 26 cm / Hoehe 5 cm

Ein Kuchenblech mit Backtrennpapier belegen und darauf den Tortenring stellen. Die Eier aufschlagen und mit dem Zucker im heissen Wasserbad verruehren. Vorsichtig die Masse

nicht zu heiss werden lassen. Den Topf vom Wasserbad nehmen, bevor das Ei zu Ruehrei wird.

Anschliessend die Masse mit einem feinen Schneebesen oder Ruehrgeraet kalt schlagen. Es ist wichtig, die Eiermasse gut aufzuschlagen, sie ist richtig aufgeschlagen, wenn ein kleiner Berg stehen bleibt, wenn man mit dem Finger durch die Oberflaeche der Masse faehrt und den Finger wieder herauszieht. Das Mehl und die Staerke miteinander mischen und fein durchsieben. Die Butter leicht erhitzen. Die Mehlmischung vorsichtig unter die Eimasse heben.

Anschliessend die fluessige, leicht heisse Butter untermelieren. Die Masse in den Tortenring fuellen und bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Den Boden gut auskuehlen lassen und mit einem langen Saegemesser waagerecht in 2-3 gleichmaessig dicke Teile schneiden.

Index

ALLERGIE

APFELBROT OHNE EI, 97
BUCHWEIZENTORTE OHNE EI,
351

ANANAS

ANANAS KUCHEN UMGE-
DREHT, 59
ANANASKUCHEN, 59
ANANASKUCHEN MIT KOKOS,
61
ANANASSCHNITTEN, 60
ANANASSTOLLEN, 60
NIKOLAUSTORTE, 62

APFEL

APFEL - WEINKUCHEN, 103
APFEL-BIRNENKUCHEN, 90
APFEL-HIRSEKUCHEN, 94
APFEL-KAESEKUCHEN OHNE
BODEN, 99
APFEL-LEBKUCHEN-
SCHNITTEN, 2
APFEL-LIMETTEN-ROLLE, 90
APFEL-MOHN-TORTE, 347
APFEL-MOHNSTRUDEL, 63
APFEL-NUSS-STRUDEL, 97
APFEL-PUDDINGTORTE, 64
APFEL-QUARK-TORTE VARIAN-
TE, 99
APFEL-QUARKTORTE, 100
APFEL-SAHNE-TORTE MIT
MOHN, 101
APFEL-SAHNEPUDDING-
KUCHEN, 65
APFEL-STREUSEL-KUCHEN -
LAFER, 93
APFEL-STREUSELKUCHEN, 102
APFEL-VANILLE-TORTE, 65
APFEL-ZIMTTORTE, 347
APFELBROT OHNE EI, 97
APFELCHARLOTTE, 66
APFELKUCHEN, 66

APFELKUCHEN (TORTA DI ME-
LE), 67
APFELKUCHEN - GROSSMUT-
TER, 67
APFELKUCHEN AUF DIE
SCHNELLE ART, 68
APFELKUCHEN AUS DER BRE-
TAGNE, 92
APFELKUCHEN BESCHWIPST,
68
APFELKUCHEN DEMOISELLES
TATIN, 69
APFELKUCHEN FUER DEN
HERRN BISCHOF, 69
APFELKUCHEN LIGHT, 70
APFELKUCHEN MIT BROT, 70
APFELKUCHEN MIT KARA-
MELLSAUCE, 71
APFELKUCHEN MIT MANDEL-
KRUSTE, 95
APFELKUCHEN MIT RAHM-
GUSS, 72
APFELKUCHEN MIT SCHOKO-
LADE UND WALNUESSEN,
98
APFELKUCHEN MIT SELBSTGE-
MAHLENEM MEHL, 95
APFELKUCHEN VOM BLECH, 72
APFELMUSKUCHEN, 73
APFELPASTETE, 73
APFELQUARKKUCHEN, 100
APFELSCHNITTEN LIGHT, 74
APFELSTRUDEL, 74
APFELSTRUDEL -6, 309
APFELSTRUDEL - BERGGAST-
HOF SCHLOSSANGERALP,
309
APFELSTRUDEL VOM RADIO-
LADEN, 75
APFELTARTE, 76
APFELTORTE BARBADOS, 77

APFELTORTE GEDECKT, 77
 APFELTORTE MIT BIENEN-
 STICHGUSS, 78
 APPLE PIE (ZITRONAT), 103
 APPLE PIE - ALFREDISSIMO, 78
 APPLE PIE - BLAETTERTEIG, 79
 BLECHKUCHEN MIT AEPFELN
 UND MANDELN, 96
 BOEHMISCHER APFELSTRU-
 DEL, 310
 BRUESSELER APFELKUCHEN,
 80
 CALVADOS-APFEL-FLAN, 80
 DATTEL-APFEL-KUCHEN, 151
 EISKALTE APFELTORTE, 345
 ELSAESSER APFELTARTE, 315
 ELSAESSER APFELTORTE, 81
 FEINER APFELKUCHEN, 81
 FLACHE APFELTORTE, 144
 FRANZOESISCHE APFELTORTE:
 TARTE TATIN, 82
 FRANZOESISCHER APFELKU-
 CHEN, 82
 GEDECKTE APFELTARTE, 91
 GEDECKTER APFELKUCHEN,
 83
 GEDECKTER APFELKUCHEN
 (OBERSCHWABEN), 84
 GEDECKTER APFELKUCHEN
 NACH HILDEGARD VON
 BINGEN, 84
 GEDECKTER VOLLKORN-
 APFELKUCHEN, 85
 GESTUERZTE APFELTORTE, 85
 GROSSMUTTERS SCHLUPFKU-
 CHEN (APFELKUCHEN), 102
 HEFEKRANZ MIT APFELFUEL-
 LUNG, 183
 IRISCHER APFELKUCHEN, 86
 JOHANNS APFELTORTE, 87
 KARTOFFELSTRUDEL MIT AE-
 PFELN, 312
 LOSEKUCHEN, 147
 LOSEKUCHEN (WERRA), 147

LOW FAT 30: APFEL-
 GITTERKUCHEN, 87
 LOW FAT 30: APFELWEINKU-
 CHEN VOM BLECH, 88
 MANDEL-APFELKUCHEN, 89
 MEERFELDER BRAT-
 APFELKUCHEN, 89
 NORMANNISCHE APFELTORTE,
 93
 OSTERN: KAESETORTE MIT AE-
 PFELN & CALVADOS, 346

APRIKOSE

APRIKOSEN-MOHN-
 KAESEKUCHEN, 211
 APRIKOSEN-QUARK-KUCHEN,
 114
 APRIKOSENKUCHEN, 104
 APRIKOSENKUCHEN MIT CRE-
 ME FRAICHE, 105
 APRIKOSENKUCHEN VOM
 BLECH, 105
 APRIKOSENMOUSSETORTE, 106
 APRIKOSENSCHNITTEN, 107
 APRIKOSENSTRUDEL, 107
 APRIKOSENTARTE, 108
 APRIKOSENTARTE - SERVICE
 ZEIT, 109
 APRIKOSENTARTE - VARIANTE,
 110
 BENEDICTINE-KUCHEN, 243
 BIRNEN-APRIKOSEN-STRUDEL
 IN BLAETTERTEIG MIT
 APRIKOSE ..., 311
 BROTKUCHEN, 112
 EINFACH: APRIKOSENKUCHEN
 - ESSEN & TRINKEN, 269
 HAFERFLOCKENKUCHEN MIT
 APRIKOSEN, 113
 HEFEZOPF MIT QUARKFUEL-
 LUNG, 388
 HONIGBROT MIT KUERBIS UND
 APRIKOSEN, 238
 MARILLEN-KAKAO-TARTE, 111
 MARILLENKUCHEN, 112

- MARILLENSTRUDEL (NACH SCHUBECK), 310
MOHN-APRIKOSEN-KUCHEN, 113
MOHNKUCHEN MIT APRIKOSENFUELLUNG, 256
- ARABIEN
ARABISCHER HONIGKUCHEN, 199
- ARABISCH
GRIESS-MANDEL-KUCHEN (BASBOOSA), 175
- ARONIA
ARONIA-BISKUITROLLE, 136
GEWUERZKUCHEN, 115
- AUSTRALIEN
FRUCHTKUCHEN (FRUIT CAKE), 170
- AUSTRIA
HADNSCHNITTE MIT GRANTENSCHLECK, 116
- BACKEN
12-LOEFFEL-KUCHEN, 7
ADVENTS-TEEBROT, 7
ADVENTSKUCHEN I, 375
ADVENTSKUCHEN II, 260
ADVENTSSTOLLEN - QUARKSTOLLEN, 293
AFTER EIGHT TORTE, 316
AIDA-TORTE, 317
ALLGAEUER JOGHURTBEERENTORTE, 201
ALTDEUTSCHER PFLAUMENKUCHEN, 279
ALTFRAENKISCHER BUTTERSTOLLEN, 8
AMARENATORTE - ALFONS SCHUHBECK, 376
AMARETTO-ZIMT-KIRSCHTORTE, 225
AMBROSIATORTE, 137
AMEISENKUCHEN, 155
- AMERIKANISCHER DATTELKUCHEN, 9
AMERIKANISCHER KAESEKUCHEN, 9
ANANAS KUCHEN UMGEDREHT, 59
ANANASKUCHEN, 59
ANANASKUCHEN MIT KOKOS, 61
ANANASSCHAUMTORTE, 133
ANANASSCHNITTEN, 60
ANANASSTOLLEN, 60
APFEL - WEINKUCHEN, 103
APFEL-BIRNENKUCHEN, 90
APFEL-BROMBEER-FLADEN, 145
APFEL-DUO KAESEKUCHEN, 10
APFEL-HIRSEKUCHEN, 94
APFEL-KAESEKUCHEN OHNE BODEN, 99
APFEL-LEBKUCHEN-SCHNITTEN, 2
APFEL-LIMETTEN-ROLLE, 90
APFEL-MOHN-TORTE, 347
APFEL-MOHNSTRUDEL, 63
APFEL-NUSS-STRUDEL, 97
APFEL-PUDDINGTORTE, 64
APFEL-QUARK-TORTE VARIANTE, 99
APFEL-QUARKTORTE, 100
APFEL-RAHM-TORTE MIT ZIMTSAUCE, 318
APFEL-SAHNE-TORTE MIT MOHN, 101
APFEL-SAHNEPUDDINGKUCHEN, 65
APFEL-SANDKUCHEN MIT ZIMT, 10
APFEL-STREUSEL-KUCHEN - LAFER, 93
APFEL-STREUSELKUCHEN, 102
APFEL-VANILLE-TORTE, 65
APFEL-ZIMTTORTE, 347
APFEL-ZWIEBELKUCHEN, 11

APFELBROT OHNE EI, 97
 APFELCHARLOTTE, 66
 APFELKUCHEN, 66
 APFELKUCHEN (TORTA DI ME-
 LE), 67
 APFELKUCHEN - GROSSMUT-
 TER, 67
 APFELKUCHEN AUF DIE
 SCHNELLE ART, 68
 APFELKUCHEN AUS DER BRE-
 TAGNE, 92
 APFELKUCHEN BESCHWIPST,
 68
 APFELKUCHEN DEMOISELLES
 TATIN, 69
 APFELKUCHEN FUER DEN
 HERRN BISCHOF, 69
 APFELKUCHEN LIGHT, 70
 APFELKUCHEN MIT BROT, 70
 APFELKUCHEN MIT KARA-
 MELLAUFE, 71
 APFELKUCHEN MIT MANDEL-
 KRUSTE, 95
 APFELKUCHEN MIT RAHM-
 GUSS, 72
 APFELKUCHEN MIT SCHOKO-
 LADE UND WALNUESSEN,
 98
 APFELKUCHEN MIT SELBSTGE-
 MAHLENEM MEHL, 95
 APFELKUCHEN VOM BLECH, 72
 APFELMUSKUCHEN, 73
 APFELPASTETE, 73
 APFELQUARKKUCHEN, 100
 APFELQUARKSCHNITTE, 11
 APFELSCHNITTEN LIGHT, 74
 APFELSINENKUCHEN (OHNE
 TIERISCHES EIWEISS), 374
 APFELSTRUDEL, 74
 APFELSTRUDEL -6, 309
 APFELSTRUDEL - BERGGAST-
 HOF SCHLOSSANGERLAP,
 309
 APFELSTRUDEL - GRAFSCHAF-

TER GOLDSAFT, 308
 APFELSTRUDEL VOM RADIO-
 LADEN, 75
 APFELTARTE, 76
 APFELTORTE BARBADOS, 77
 APFELTORTE GEDECKT, 77
 APFELTORTE MIT BIENEN-
 STICHGUSS, 78
 APPENZELLER BIENENSTICH,
 12
 APPLE PIE (ZITRONAT), 103
 APPLE PIE - ALFREDISSIMO, 78
 APPLE PIE - BLAETTERTEIG, 79
 APRIKOSEN-KAESEKUCHEN,
 205
 APRIKOSEN-KAESEKUCHEN
 MIT ERDBEERPUEREE, 213
 APRIKOSEN-MOHN-
 KAESEKUCHEN, 211
 APRIKOSEN-QUARK-KUCHEN,
 114
 APRIKOSENKUCHEN, 104
 APRIKOSENKUCHEN MIT CRE-
 ME FRAICHE, 105
 APRIKOSENKUCHEN MIT GUSS
 (PFUNDKUR), 282
 APRIKOSENKUCHEN VOM
 BLECH, 105
 APRIKOSENMOUSSETORTE, 106
 APRIKOSENSCHNITTEN, 107
 APRIKOSENSTRUDEL, 107
 APRIKOSENTARTE, 108
 APRIKOSENTARTE - SERVICE
 ZEIT, 109
 APRIKOSENTARTE - VARIANTE,
 110
 ARABISCHE KUECHE: FARKA -
 DATTELKUCHEN, 151
 ARABISCHE KUECHE: RAZZAT
 AL KADI - DER TURBAN
 DES RIC ..., 13
 ARABISCHER HONIGKUCHEN,
 199
 ARONIA-BISKUITROLLE, 136

- AUSTRALIEN: AUSTRALISCHER BANANENKUCHEN, 117
 AUSTRALIEN: LIMETTEN-PIE AUSTRALISCHE ART, 240
 BADISCHE PFLAUMENTORTE, 279
 BADISCHER RAHMKUCHEN (ZWIEBELKUCHEN), 392
 BAISERTORTE FUER DEN MUTTERTAG, 319
 BAISERTORTE MIT ZITRUSSAHNE, 319
 BANANENBROT, 118
 BANANENKUCHEN, 118
 BANANENKUCHEN (VARIANTE), 13
 BANANENKUCHEN IV, 14
 BASLER HONIGLEBKUCHEN, 14
 BAUERNRAHMKUCHEN, 15
 BECHERKUCHEN, 16
 BEEREFLARE (BIRNENMUSKUCHEN), 120
 BEEREN-JOGHURT-QUARKTORTE, 320
 BEEREN-SAHNETORTE, 349
 BEEREN-TOERTCHEN, 119
 BEERENCHARLOTTE MIT ZWEIERLEI FUELLUNGEN, 119
 BEERENPIZZA, 262
 BEERENTORTE LIGHT, 121
 BEERENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE, 141
 BELGISCHER HONIGKUCHEN, 377
 BENEDICTINE-KUCHEN, 243
 BERLINER NAPFKUCHEN, 16
 BESCHWIPSTER LIEBHABER, 17
 BIENENSTICH, 17
 BIENENSTICH - 2, 184
 BIENENSTICH ALT-WEIMAR, 185
 BIENENSTICH MIT SAHNE UND HONIGCREME, 148
 BIENENSTICH VARIANTE, 18
 BIENENSTICHTORTE MIT BIRNEN, 122
 BIEREWECKE (FRUECHTEBROT), 377
 BIMENTARTE MIT MOHN UND KARAMELSAUCE, 123
 BIRNEN-APRIKOSEN-STRUDEL IN BLAETTERTEIG MIT APRIKOSE ..., 311
 BIRNEN-KAESE-KUCHEN, 132
 BIRNEN-MARZIPAN-TARTE, 315
 BIRNEN-SCHOKO-TORTE, 124
 BIRNEN-SCHOKOLADENKUCHEN, 132
 BIRNEN-TARTE (NACH RAINER SASS), 124
 BIRNENKUCHEN, 125
 BIRNENKUCHEN LIGHT, 126
 BIRNENKUCHEN MIT RAHMGUSS, 126
 BIRNENKUCHEN VOM BLECH, 127
 BIRNENKUCHEN, FEIN, 127
 BIRNENSTRUDEL, 128
 BIRNENTARTE, 129
 BIRNENTORTE, 131
 BIRNENTORTE MIT SCHWAEBISCHEM HEFETEIG ODER MUERBETEIG, 129
 BISKUIT MIT MANDELFUELLUNG, 139
 BISKUIT-KUPPEL-TORTE, 134
 BISKUIT-ROLLE MIT HEIDELBEERFUELLUNG, 139
 BISKUIT-TORTENBODEN (PFUNDSKUR), 140
 BISKUITOMELETTE, 140
 BISKUITROLLE MIT ERDBEEREN, 138
 BISQUITBODEN MIT HIMBEEREN, 196
 BLAETTERTEIG-

- SCHICHTTORTE MIT
HIMBEER-FRISCHKAESE-
FU ..., 321
- BLAETTERTEIG-TARTE MIT
ERDBEEREN, 248
- BLAETTERTEIGKRANZ MIT
MARZIPAN, 246
- BLAUBEER-QUARK-TORTE, 258
- BLAUBEERTORTE, 194
- BLECHKUCHEN MIT AEPFELN
UND MANDELN, 96
- BLECHKUCHEN MIT BUNTEM
BELAG, 19
- BLECHKUCHEN MIT ROTEN JO-
HANNISBEEREN, 189
- BLITZ-KAESETORTE, 212
- BLITZ-SANDTORTE, 299
- BLUTORANGEN-
BUTTERMILCH-TORTE,
353
- BOEHMISCHER APFELSTRU-
DEL, 310
- BOEHMISCHER WEIHNACHTS-
ZOPF, 378
- BRANDTEIGRING MIT HIM-
BEERQUARK, 20
- BROESMELI-KUCHEN (KU-
CHEN AUS ALTBACKENEM
BROT), 20
- BROM- UND HIMBEER-PIE, 146
- BROMBEER-QUARK-TORTE
(PFUNDSKUR), 282
- BROMBEER-SAUERRAHM-
KUCHEN, 146
- BROT-AUFLAUF MIT KIRSCH-
WASSER, 249
- BROTAUFLAUF MIT KIRSCHEN,
226
- BROTKUCHEN, 112
- BROTKUCHEN MIT HONIG
(BINT AL-SAHN), 21
- BRUESSELER APFELKUCHEN,
80
- BUCHWEIZENKUCHEN, 148
- BUCHWEIZENTORTE AUS SU-
EDTIROL, 322
- BUCHWEIZENTORTE OHNE EI,
351
- BUENDNER BIRNENBROT, 379
- BUERGERMEISTERZOPF MIT
MOHNFUELLUNG, 257
- BURGENLAENDISCHER ROT-
WEINKUCHEN, 298
- BURGUNDERTORTE, 21
- BUTTER-ZUCKER-KUCHEN, 23
- BUTTERGEBAECK, 200
- BUTTERKEKSTORTE, 23
- BUTTERKUCHEN, 185
- BUTTERKUCHEN A LA MAMA -
ALFREDISSIMO, 186
- BUTTERKUCHEN MIT
SCHMAND, 186
- BUTTERKUCHEN VON FEINEM
WEISSBROTTEIG, 24
- BUTTERSTOLLEN, 297
- BUTTERSTREUSEL MIT SAUER-
KIRSCHEN, 187
- CAIPIRINHA-GUGELHUPF, 24
- CALVADOS-APFEL-FLAN, 80
- CAPPUCCINO KIRSCHTORTE,
322
- CAPPUCCINO-EIERLIKOER-
TORTE, 323
- CAROLAS KARTOFFELTORTE,
220
- CHEESECAKE (USA), 206
- CHEESECAKE MIT HIMBEEREN
UND PUFFREIS, 196
- COLOMBA PASQUALE (OSTER-
TAUBE), 182
- CREME-SCHNITTEN, 149
- CREPETORTE MIT VANILLE-
CREME, 393
- CRESPELLE ALLA MILKA MIT
APRIKOSENKARAMEL, 304
- CRUMBLE PIE, 262
- DAENISCHER SCHOKOLADEN-
KUCHEN, 305

- DATTEL-APFEL-KUCHEN, 151
DATTEL-FEIGEN-KUCHEN - AL-
FONS SCHUHBECK, 379
DATTEL-ROLLE, 1
DATTEL-TORTE, 135
DATTELKUCHEN, 150
DIAET-KAESEKUCHEN FUER
DIABETIKER, 213
DIE GESUNDE KAESESAHNE-
TORTE DER HOBBYTHEK,
285
DIE KAESESAHNE, 284
DINKEL-LEBKUCHEN, 5
DONAUESCHINGER KAFFEE-
KLATSCH, 233
DOPPELTER KAESEKUCHEN,
206
EIERLIKOER-KUCHEN II, 25
EIERLIKOER-SCHNITTEN, 153
EIERLIKOER-TORTE I, 25
EIERLIKOERKRANZ, 26
EIERLIKOERKUCHEN I, 27
EIERLIKOERKUCHEN MIT
SCHOKOGLASUR, 27
EIERLIKOERTORTE (LAFER),
153
EIERLIKOERTORTE II, 154
EIFELER RAHMKUCHEN, 259
EINFACH: APRIKOSENKUCHEN
- ESSEN & TRINKEN, 269
EISKALTE APFELTORTE, 345
EIWEISSVERWENDUNG: CAKE
FINANCIER, 156
ELSAESSER APFELTARTE, 315
ELSAESSER APFELTORTE, 81
ENGADINER NUSSTORTE, 260
ENGLISCHER WEIHNACHTSKU-
CHEN, 297
ERDBEER-CAMPARI-TORTE,
353
ERDBEER-FLOCKEN-TORTE
(VARIANTE), 159
ERDBEER-FRISCHKAESE-
TORTE, 160
ERDBEER-JOGHURT-TORTE, 324
ERDBEER-JOGHURT-TORTE
LIGHT, 160
ERDBEER-MANDEL-
TOERTCHEN, 166
ERDBEER-MASCARPONE-
SCHNITTEN, 161
ERDBEER-QUARKKUCHEN, 167
ERDBEER-RHABARBER-TORTE,
364
ERDBEER-SAHNE-OMELETTES,
162
ERDBEER-SAHNETORTE, 349
ERDBEER-TARTE, 165
ERDBEER-VANILLE-TARTE, 28
ERDBEEERCREMERTORTE, 354
ERDBEERKRANZ, 162
ERDBEERKUCHEN, 163
ERDBEERKUCHEN VOM
BLECH, 166
ERDBEERROULADE, 157
ERDBEERSCHNITTEN, 158
ERDBEERTORTE, 354
ERDBEERTORTE -2, 164
ERDBEERTORTE MIT WEINCRE-
ME, 325
ERFRISCHUNGSKUCHEN, 177
ERNTE-DANKZOPF, 388
EXOTISCHE STERNENTORTE,
173
EXOTISCHER KAESEKUCHEN,
207
FARMI-FRUECHTE-TORTE, 170
FEIGENKUCHEN MIT HEIDEL-
BEERSAUCE, 168
FEIGENTARTE, 316
FEIGENTORTE, 356
FEINE HERRENTORTE, 307
FEINE KARTOFFELTORTE, 221
FEINE SCHOKOLADENTORTE,
305
FEINER APFELKUCHEN, 81
FEINER KIRSCH-KAESE-
KUCHEN, 216

FEINER ZWETSCHGENKUCHEN, 390
 FENCHELTARTE MIT SAFRAN, 169
 FESTTAGS-GUGELHUPF, 299
 FESTTAGSTORTE MIT NUESSEN, 326
 FEUERWEHRKUCHEN, 226
 FIDERISER TURTA, 307
 FLACHE APFELTORTE, 144
 FLAMENCO-TORTE, 326
 FLOCKENTORTE MIT RHABARBER UND SCHOKOLADENHERZEN, 294
 FLUFFY SPONGE CAKE, 29
 FRAENKISCHER BROESELESKUCHEN, 179
 FRANKFURTER APFELKUCHEN, 263
 FRANKFURTER KRANZ, 29
 FRANKFURTER KRANZ NACH REGINE HILDEBRANDT, 30
 FRANZOESISCHE APFELTORTE: TARTE TATIN, 82
 FRANZOESISCHE KUERBISTARTE, 236
 FRANZOESISCHER APFELKUCHEN, 82
 FRISCHER PFIRSICH PIE, 277
 FRISCHKAESERTORTE MIT STACHELBEEREN, 371
 FRUCHTKUCHEN (FRUIT CAKE), 170
 FRUECHTEBROT (KOELLNFLOCKEN), 179
 FRUECHTEBROT (SWR - KAFFEE ODER TEE), 380
 FRUECHTEBROT (VARIANTE), 381
 FRUECHTEBROT I, 381
 FRUECHTECAKE - ALFONS SCHUHBECK, 382
 FRUECHTEKUCHEN, 31
 FRUECHTEKUCHEN MIT SCHO-

KOGUSS, 171
 FRUECHTESTOLLEN, 31
 FRUEHLINGSTORTE, 32
 FUERST-PUECKLERTORTE, 327
 GAESTE: MARMORKUCHEN IN GLUECKSKLEEFORM ODER GUGELHUP ..., 223
 GATEAU VULLY, 32
 GEBACKENER FRISCHKAESKUCHEN, 208
 GEBACKENER KAESEKUCHEN, 209
 GEDECKTE APFELTARTE, 91
 GEDECKTE BROMBEERTORTE, 350
 GEDECKTER APFELKUCHEN, 83
 GEDECKTER APFELKUCHEN (OBERSCHWABEN), 84
 GEDECKTER APFELKUCHEN NACH HILDEGARD VON BINGEN, 84
 GEDECKTER BIRNENKUCHEN, 178
 GEDECKTER RHABARBERKUCHEN, 295
 GEDECKTER VOLLKORNAPFELKUCHEN, 85
 GEDECKTER ZWETSCHGENKUCHEN MIT PUDDINGFUELLUNG, 390
 GEEISTE RHABARBERTORTE, 328
 GEFUELLTER STREUSELKUCHEN, 33
 GEKUEHLTE SCHICHTTORTE, 142
 GEMISCHTE BEERENTORTE IN GELEE, 348
 GEORGIEN: NAPOLEON - KUCHEN, 302
 GERIEBENER TEIG MIT APFEL, 34
 GERUEHRTE LINZER TORTE, 34

- GERUEHRTER GUGELHUPF -
GRUNDREZEPT, 35
GESTREIFTER QUARKKUCHEN,
286
GESTUERZTE APFELTORTE, 85
GESTUERZTE APRIKOSENTAR-
TE, 263
GESTUERZTE RHABARBER-
TORTE, 296
GESTUERZTE ZWETSCHGENT-
ARTE, 391
GEWUERZKUCHEN, 115
GEWUERZKUCHEN (SWR -
KAFFEE ODER TEE), 383
GEWUERZKUCHENAUFLAUF
MIT PORTWEINSABAYON,
35
GIOTTO-TORTE, 329
GLUEHWEIN-TORTE, 330
GRAFSCHAFTER BIRNENTOR-
TE, 365
GRIECHISCHES OSTERBROT,
275
GRIESS-MANDEL-KUCHEN
(BASBOOSA), 175
GRIESSKUCHEN BESSERER
ART, 175
GROSSMUTTER ALOISIAS GE-
WUERZKUCHEN, 174
GROSSMUTTERS HIMMEL-
STORTE, 331
GROSSMUTTERS SCHLUPFKU-
CHEN (APFELKUCHEN), 102
GRUENER KUCHEN (VERT-
VERT), 283
GUGELHUPF DER SPITZEN-
KLASSE XX, 36
GUGELHUPF MIT PINIENKER-
NEN, 37
GUGELHUPF VOM BAUERN-
SCHAFKAESE MIT RHA-
BARBERRAGOUT UN ...,
270
GUGLHUPF, 38
GUGLHUPF VON JOHANNA
MAIER, 38
HADNSCHNITTE MIT GRAN-
TENSCHLECK, 116
HAFERFLOCKEN-LEBKUCHEN,
3
HAFERFLOCKENKUCHEN MIT
APRIKOSEN, 113
HANFKIRSCHKUCHEN, 233
HASELNUSS-SCHNITTEN, 180
HASELNUSSKUCHEN, 181
HASELNUSSSAHNETORTE, 356
HASELNUSSSTORTE NACH ART
MEINER SCHWIEGERMUT-
TER, 38
HEFE-ZUPFKUCHEN, 39
HEFEFLADEN MIT SAUCEN
(AL-SUSI), 40
HEFEKRANZ MIT APFELFUEL-
LUNG, 183
HEFEKRANZ MIT MARZIPAN-
JOHANNISBEERFUELLUNG,
203
HEFEZOPF MIT QUARKFUEL-
LUNG, 388
HEIDELBEERKUCHEN, 194
HEIDELBEERTORTE, 193
HEIDELBEERTORTE E&T, 357
HERSTELLUNG EINES BISKUIT-
BODENS, 393
HESSISCHER RAHMKUCHEN,
182
HEXENHAEUSCHEN AUS
VOLLKORN-LEBKUCHEN, 5
HIMBEER-KOKOS-
KAESEKUCHEN, 214
HIMBEER-KOKOS-TARTE, 144
HIMBEER-LIMETTEN-
CHEESECAKE, 215
HIMBEER-SAHNE-TORTE, 359
HIMBEER-SCHMAND-TORTE,
195
HIMBEEREIS-TORTE, 331
HIMBEERTORTE, 332

HIMBEERTORTE - ESSEN UND
 TRINKEN, 359
 HIMMELSTORTE, 362
 HIMMLISCHE TORTE, 300
 HIRSCHHORNKUCHEN, 40
 HONIG-MANDEL SCHNITTEN -
 ALFONS SCHUHBECK, 383
 HONIGBROT MIT KUEBIS UND
 APRIKOSEN, 238
 HONIGKUCHEN, 199
 HONIGKUCHEN VOM BLECH, 6
 HONIGRUEHRKUCHEN, 197
 HUGENOTTENTORTE, 130
 HUTZELBROT NACH EINEM RE-
 ZEPT VOM BODENSEE, 384
 HUTZELBROT (FRUECHTEBROT -
 SCHWAEBISCH), 171
 IRISCHER APFELKUCHEN, 86
 JOGHURT-MOHNSCHNITTEN,
 41
 JOGHURTTORTE AUF RHABAR-
 BERKOMPOTT, 202
 JOGHURTTORTE MIT ORAN-
 GENGEELE, 360
 JOHANNISBEERKUCHEN, 270
 JOHANNISBEERKUCHEN MIT
 GRIESSBREI, 192
 JOHANNISBEERKUCHEN MIT
 MANDELBAISER, 301
 JOHANNISBEERKUCHEN MIT
 MARZIPAN-GUSS, 190
 JOHANNISBEERSCHNITTEN,
 203
 JOHANNISBEERSTRUDEL, 264
 JOHANNISBEERTORTE, 204
 JOHANNIS APFELTORTE, 87
 KAESE-HIMBEER-TORTE, 292
 KAESE-KOENIGSKUECHLEIN,
 217
 KAESE-KRUEMEL-KUCHEN,
 210
 KAESEKUCHEN A LA
 STRUMPF, 210
 KAESEKUCHEN MARION VON

HAAREN, 58
 KAESEKUCHEN MIT APRIKO-
 SEN, 41
 KAESEKUCHEN MIT KIR-
 SCHEN, 287
 KAESEKUCHEN MIT WEINSAU-
 CE, 287
 KAESEKUCHEN NACH
 GROSSMUTTERART, 42
 KAESEKUCHEN NACH
 GROSSMUTTERS ART,
 288
 KAESEKUCHEN OHNE BODEN,
 289
 KAESEKUCHEN VARIANTE, 289
 KAESESAHNETORTE MIT KIWI,
 369
 KAESETORTE AUS DEM TAU-
 NUS, 211
 KAESETORTE I, 42
 KAESETORTE II, 177
 KAESETORTE MIT ERDBEEREN,
 291
 KAFFEEKUCHEN A LA IDA, 236
 KARAMBOLENKUCHEN, 218
 KARAMEL-SCHOKO-KUCHEN,
 305
 KARAMELISIERTE KIWI-
 TARTE, 235
 KARAMELISierter BIRNEN-
 KUCHEN, 130
 KARDINALSCHNITTEN, 43
 KARIBISCHER GEWUERZKU-
 CHEN, 43
 KAROTTEN-TORTE, 218
 KARTOFFEL-MARZIPAN-
 TORTE, 363
 KARTOFFELKUCHEN A LA
 TANTE FRIEDA, 221
 KARTOFFELSTRUDEL MIT AE-
 PFELN, 312
 KARTOFFELTORTE MIT MAN-
 DELN, 223
 KASTANIENKUCHEN, 223

- KINDER: KAESEKUCHEN, 44
KINDER: SAFTIGER RUEHRKUCHEN, 224
KIRCHWEIHKUCHEN, 176
KIRSCH-BANANEN-TORTE, 363
KIRSCH-KAESEKUCHEN, 216
KIRSCH-MOKKA-TORTE, 264
KIRSCH-SCHMAND-KUCHEN, 227
KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN, 234
KIRSCHENPLOTZER, 227
KIRSCHENPLOTZER - EINFACH, 228
KIRSCHENPLOTZER MIT ZIMT, 229
KIRSCHKUCHEN E&T, 229
KIRSCHKUCHEN MIT HONIGSTREUSELN, 225
KIRSCHKUCHEN MIT STREUSEL - AUF DEM BLECH, 230
KIRSCHKUCHEN VARIANTE, 191
KIRSCHPLOTZER, 230
KIRSCHSTRIEZEL, 231
KIRSCHSTRUDEL, 314
KIRSCHSTRUDEL MIT MARZIPAN, 232
KIRSCHWAEHE, 232
KIWI-JOGHURTTORTE, 332
KNUSPERTORTE, 333
KOBLENZER BIENENSTICH, 45
KOKOS-KIRSCHKUCHEN, 266
KRIMMELKUCHEN, 45
KRUMMBIEREKUCHE (KARTOFFELKUCHEN) MIT HASELNUESSEN, 222
KUCHENTEIG, 46
KUECHELN, 155
KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN, 373
KUERBIS-NUSS-KUCHEN, 237
KUERBISKUCHEN I, 238
KUERBISKUCHEN II, 237
LAENDLICHER BUTTERKUCHEN, 183
LAFERS BUTTER-BABA, 303
LAFERS KAESEKUCHEN, 290
LAFERS SACHERTORTE, 370
LEBKUCHENPLAETZCHEN, 3
LEBKUCHENSTRUDEL MIT RUMSAHNE, 46
LEBKUCHENTARTES MIT MARINIERTEN ORANGENFILETS, 239
LEBKUCHENWUERFEL, 4
LEICHTE JOGHURT-EISTORTE, 333
LEMON PIE (ZITRONENKUCHEN), 387
LIMETTENTORTE, 334
LINZER TORTE (SIEGERTORTE), 335
LINZERTORTE - ARD BUFFET, 244
LINZERTORTE NACH DEM REZEPT VON MAMA FEISST, 47
LOCKERER ERDBEER-GRIESSKUCHEN, 164
LOSEKUCHEN, 147
LOSEKUCHEN (WERRA), 147
LOW FAT 30: APFELGITTERKUCHEN, 87
LOW FAT 30: APFELWEINKUCHEN VOM BLECH, 88
LOW FAT 30: APRIKOSENQUARK-TORTE, 368
LOW FAT 30: KAESEKUCHEN, 47
LOW FAT 30: OMAKUCHEN, 48
LUZERNER LEBKUCHEN, 4
MAIFEST: RHABARBERKUCHEN MIT BAISER, 296
MAINZER KAESETORTE, 291
MAISKUCHEN MIT AEPFELN UND ROSINEN, 240
MALAKOFF-TORTE, 336

- MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN, 244
 MAMBO TORTE, 336
 MANDARINEN-BAISER-TORTE, 241
 MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN, 241
 MANDEL-APFELKUCHEN, 89
 MANDEL-MARZIPAN-STOLLEN - ALFONS SCHUHBECK, 384
 MANDELGUGELHUPF JOHANN LAFER, 302
 MANDELKUCHEN AUS MAL-LORCA, 48
 MANDELKUCHEN OHNE MEHL, 242
 MANDELTORTE LIGHT, 242
 MANGO-CHARLOTTE MIT HEI-DELBEERSAUCE, 266
 MANGOTORTE COCONUT, 366
 MARACUJA-TORTE, 293
 MARACUJAMOUSSETORTE, 245
 MARGARETHENKUCHEN, 246
 MARIENKAEFER-TORTE, 337
 MARILLEN-KAKAO-TARTE, 111
 MARILLENKUCHEN, 112
 MARILLENSTRUDEL (NACH SCHUBECK), 310
 MARMOR-FRUCHT-GUGLHUPF MIT GEWUERZORANGEN, 48
 MARMORKUCHEN MIT SCHO-KOMOUSSE, 49
 MARSALA-TORTE MIT ERD-BEEREN (TOSCANA), 158
 MARZIPAN-BIRNEN-KUCHEN - ALFONS SCHUHBECK, 385
 MARZIPAN-GUGELHUPF MIT ERDBEERKOMPOTT, 247
 MARZIPAN-NOUGAT-TORTE, 248
 MARZIPAN-ROSINEN-GUGELHUPF, 50
 MASCARPONE-TARTE, 50
 MAUSELOCHKUCHEN, 300
 MEERFELDER BRAT-APFELKUCHEN, 89
 MEXIKANISCHE APFELTORTE, 178
 MILCHKAFFEE-KUCHEN, 51
 MILCHKUCHEN, 174
 MILCHREISTORTE, 294
 MIRABELLENTORTE LIGHT, 249
 MITTERNACHTSTORTE, 52
 MOEHREN-MANDEL-KUCHEN, 219
 MOEHREN-ZWIEBACK TORTE, 220
 MOEHRENKUCHEN (RUEBLI-CAKE), 219
 MOEHRENTORTE, 250
 MOEHRENTORTE ILKA, 251
 MOEHRENTORTE MEUTH-DUTTENHOFER, 251
 MOEHRENTORTE MIT WAL-NUESSEN, 252
 MOHN-APRIKOSEN-KUCHEN, 113
 MOHN-APRIKOSEN-SCHNITTEN, 53
 MOHNBABE - MOHNKUCHEN NACH ONKEL ALFRED, 191
 MOHNKRANZ, 252
 MOHNKUCHEN MIT APRIKO-SENFUELLUNG, 256
 MOHNKUCHEN MIT STREU-SELN, 253
 MOHNKUCHEN NACH GROSSMUTTERS REZEPT, 254
 MOHNTORTE MIT EIERLIKOER-SPIEGEL, 254
 MOHRENKOPF-TORTE, 257
 MOKKA-ORANGEN-KUCHEN, 53
 MOKKA-TORTE, 352
 MOUSSE AU CHOCOLAT-BIRNENTORTE, 306

- MUERBTEIG-GRUNDREZEPT
UND VANILLEKIPFERL, 54
- MUTTIS BLITZBISQUIT, 259
- NAPOLEON MIT ERDBEEREN
UND ORANGENCREME, 143
- NASSER ZWETSCHGENKUC-
HEN, 391
- NIKOLAUSTORTE, 62
- NORMANNISCHE APFELTORTE,
93
- NORMANNISCHER BIRNENKUC-
HEN, 131
- NOUGAT-MOKKA-TORTE, 338
- NOUGATPARFAITBOMBE, 339
- NUSS-BANANEN-BROT, 261
- NUSS-EIS-TORTE, 156
- NUSS-GUGELHUPF, 55
- NUSSECKEN III (OHNE ALKO-
HOL), 181
- NUSSGUGLHUPF VON JOHAN-
NA MAIER, 55
- NUSSKUCHEN, 120
- NUSSSTRUDEL, 313
- NUSSTORTE, 340
- NUSSTORTE MIT KIRSCHFUEL-
LUNG, 341
- OFENSTERZ, 267
- OMA GISA'S MOHNSAHNE, 255
- ORANGE-MANDELTORTE, 372
- ORANGEN-
JOGHURTTORTCHEN,
56
- ORANGENKUCHEN MIT
KARAMELL- UND HIM-
BEERSAUCE, 271
- ORANGENKUCHEN VARIANTE,
272
- ORANGENMOUSSETORTE, 273
- ORANGENTORTE, 367
- ORIENTALISCHER HONIGKUC-
HEN, 198
- ORIGINAL WACHAUER TORTE,
367
- OSTERFLADEN, 274
- OSTERLAMM / OSTERHASE-
RUEHRTEIG, 276
- OSTERN: EIERLIKOER-
FLOCKENTORTE, 341
- OSTERN: HIMBEER-JOGHURT-
TORTE, 361
- OSTERN: KAESETORTE MIT AE-
PFELN & CALVADOS, 346
- OSTERN: PFIRSICH-SEKT-
TORTE, 342
- OSTERN: WALDFRUCHT-
QUARK-TORTE, 343
- OSTERZOPF, 274
- OSTERZOPF II, 275
- OSTFRIESISCHE
BOHNENSUPPEN-TORTE,
344
- OTHELLOTORTE, 56
- PANETTONE, 188
- PANETTONE VARIANTE, 57
- PAPRIKAKUCHEN, 187
- PASSIONSFRUCHTROLLE, 267
- PFAELZER RAHMKUCHEN, 58
- PFEFFERKUCHEN, 386
- PFIRSICH-HIMBEER-KUCHEN,
195
- PFIRSICH-KIRSCHKUCHEN MIT
SCHMANDGUSS, 234
- PFIRSICH-QUARK-TORTE, 344
- PFIRSICHKUCHEN, 277
- PFIRSICHKUCHEN MIT GUSS,
278
- PFIRSICHTARTE, 278
- PFITZAUF GRUNDREZEPT
(SCHWAEBISCH), 152
- PFLAUMEN IN RUMTEIG, 281
- PFLAUMEN-JOGHURT-TORTE,
280
- PFLAUMEN-SANDKUCHEN, 280
- PFLAUMENKUCHEN VOM
BLECH, 268
- PFLAUMENSTRUDEL AN SUES-
SER HASELNUSSMAYONAI-
SE, 314

BANANE

- AUSTRALIEN: AUSTRALISCHER BANANENKUCHEN, 117
- BANANENBROT, 118
- BANANENKUCHEN, 118
- KIRSCH-BANANEN-TORTE, 363
- NUSS-BANANEN-BROT, 261

BEERE

- BEEREN-TOERTCHEN, 119
- BEERENCHARLOTTE MIT ZWEIERLEI FUELLUNGEN, 119

BEEREN

- BEEREN-SAHNETORTE, 349
- GEMISCHTE BEERENTORTE IN GELEE, 348

BERGELL

- NUSSKUCHEN, 120

BIRNE

- APFEL-BIRNENKUCHEN, 90
- BEEREFLARE (BIRNENMUSKUCHEN), 120
- BEERENTORTE LIGHT, 121
- BIENENSTICHTORTE MIT BIRNEN, 122
- BIMENTARTE MIT MOHN UND KAMELSAUCE, 123
- BIRNEN-APRIKOSEN-STRUDEL IN BLAETTERTEIG MIT APRIKOSE ..., 311
- BIRNEN-KAESE-KUCHEN, 132
- BIRNEN-MARZIPAN-TARTE, 315
- BIRNEN-SCHOKO-TORTE, 124
- BIRNEN-SCHOKOLADEN-KUCHEN, 132
- BIRNEN-TARTE (NACH RAINER SASS), 124
- BIRNENKUCHEN, 125
- BIRNENKUCHEN LIGHT, 126
- BIRNENKUCHEN MIT RAHMGUSS, 126
- BIRNENKUCHEN VOM BLECH, 127

- BIRNENKUCHEN, FEIN, 127

- BIRNENSTRUDEL, 128

- BIRNENTARTE, 129

- BIRNENTORTE, 131

- BIRNENTORTE MIT SCHWAEBISCHEM HEFETEIG ODER MUERBETEIG, 129

- GEDECKTER BIRNENKUCHEN, 178

- GRAFSCHAFTER BIRNENTORTE, 365

- HUGENOTTENTORTE, 130

- KARAMELISierter BIRNENKUCHEN, 130

- MOUSSE AU CHOCOLAT-BIRNENTORTE, 306

- NORMANNISCHER BIRNENKUCHEN, 131

BISKUIT

- AMBROSIATORTE, 137

- ANANASSCHAUMTORTE, 133

- APFEL-LIMETTEN-ROLLE, 90

- ARONIA-BISKUITROLLE, 136

- BEERENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE, 141

- BISKUIT MIT MANDELFUELLUNG, 139

- BISKUIT-KUPPEL-TORTE, 134

- BISKUIT-ROLLE MIT HEIDELBEERFUELLUNG, 139

- BISKUIT-TORTENBODEN (PFUNDKUR), 140

- BISKUITOMELETTE, 140

- BISKUITROLLE MIT ERDBEEREN, 138

- BLITZ-KAESETORTE, 212

- DATTEL-TORTE, 135

- ERDBEER-SAHNETORTE, 349

- GEKUEHLTE SCHICHTTORTE, 142

- HERSTELLUNG EINES BISKUITBODENS, 393

- HIMBEER-SCHMAND-TORTE, 195

- MUTTIS BLITZBISQUIT, 259
 ORANGENMOUSSETORTE, 273
- BLAETTERT.
 NAPOLEON MIT ERDBEEREN
 UND ORANGENCREME, 143
- BLAETTERTEI
 ERDBEER-TARTE, 165
 FLACHE APFELTORTE, 144
 HIMBEER-KOKOS-TARTE, 144
- BROMBEERE
 APFEL-BROMBEER-FLADEN,
 145
 BROM- UND HIMBEER-PIE, 146
 BROMBEER-SAUERRAHM-
 KUCHEN, 146
 GEDECKTE BROMBEERTORTE,
 350
- BROT
 BROTKUCHEN, 112
 LOSEKUCHEN (WERRA), 147
- BROTTEIG
 LOSEKUCHEN, 147
- BUCHWEIZEN
 BUCHWEIZENKUCHEN, 148
 BUCHWEIZENTORTE OHNE EI,
 351
- BUTTER
 LAENDLICHER BUTTERKU-
 CHEN, 183
- BUTTERCREME
 MOKKA-TORTE, 352
- BUTTERMILCH
 BLUTORANGEN-
 BUTTERMILCH-TORTE,
 353
- BUTTERTEIG
 GEDECKTE APFELTARTE, 91
- CALVADOS
 APFELKUCHEN AUS DER BRE-
 TAGNE, 92
- CREME
 AMBROSIATORTE, 137
- BIENENSTICH MIT SAHNE UND
 HONIGCREME, 148
 CREME-SCHNITTEN, 149
 CREPETORTE MIT VANILLE-
 CREME, 393
- DATTEL
 ARABISCHE KUECHE: FARKA -
 DATTELKUCHEN, 151
 DATTEL-APFEL-KUCHEN, 151
 DATTELKUCHEN, 150
- DESSERTS
 DATTEL-ROLLE, 1
- DIABETES
 DIAET-KAESEKUCHEN FUER
 DIABETIKER, 213
- DIABETIKER
 BIRNEN-KAESE-KUCHEN, 132
- EI
 PFITZAUF GRUNDREZEPT
 (SCHWAEBISCH), 152
- EIERLIKOER
 AMEISENKUCHEN, 155
 EIERLIKOER-SCHHNITTEN, 153
 EIERLIKOERTORTE (LA FER),
 153
 EIERLIKOERTORTE II, 154
- EINFACH
 APRIKOSEN-KAESEKUCHEN
 MIT ERDBEERPUEREE, 213
 HIMBEER-LIMETTEN-
 CHEESECAKE, 215
 KUECHELN, 155
- EIS
 NUSS-EIS-TORTE, 156
- EIWEISS
 EIWEISSVERWENDUNG: CAKE
 FINANCIER, 156
- ERDBEER
 ERDBEERROULADE, 157
 ERDBEERSCHNITTEN, 158
 MARSALA-TORTE MIT ERD-
 BEEREN (TOSCANA), 158

ERDBEERE

BISKUITROLLE MIT ERDBEEREN, 138
 BLAETTERTEIG-TARTE MIT ERDBEEREN, 248
 ERDBEER-CAMPARI-TORTE, 353
 ERDBEER-FLOCKEN-TORTE (VARIANTE), 159
 ERDBEER-FRISCHKAESE-TORTE, 160
 ERDBEER-JOGHURT-TORTE LIGHT, 160
 ERDBEER-MANDEL-TOERTCHEN, 166
 ERDBEER-MASCARPONE-SCHNITTEN, 161
 ERDBEER-QUARKKUCHEN, 167
 ERDBEER-SAHNE-OMELETTES, 162
 ERDBEER-TARTE, 165
 ERDBEERCREMETORTE, 354
 ERDBEERKRANZ, 162
 ERDBEERKUCHEN, 163
 ERDBEERKUCHEN VOM BLECH, 166
 ERDBEERTORTE, 354
 ERDBEERTORTE -2, 164
 KAESETORTE MIT ERDBEEREN, 291
 LOCKERER ERDBEER-GRIESSKUCHEN, 164
 NAPOLEON MIT ERDBEEREN UND ORANGENCREME, 143

FEIGE

FEIGENKUCHEN MIT HEIDELBEERSAUCE, 168
 FEIGENTARTE, 316
 FEIGENTORTE, 356

FENCHEL

FENCHELTARTE MIT SAFRAN, 169

FRUECHTE

FRUECHTEBROT (KOELLNFLOCKEN), 179

FRANKREICH

NORMANNISCHE APFELTORTE, 93

FRUCHT

FRUCHTKUCHEN (FRUIT CAKE), 170
 KAESE-KOENIGSKUECHLEIN, 217

FRUECHTE

FARMI-FRUECHTE-TORTE, 170
 FRUECHTEKUCHEN MIT SCHOKOLADE, 171
 HUTZLBROT (FRUECHTEBROT - SCHWAEBISCH), 171

GAESTE

ERDBEERKUCHEN VOM BLECH, 166
 EXOTISCHE STERNENTORTE, 173
 MAIFEST: RHABARBERKUCHEN MIT BAISER, 296

GEBAECK

APFEL-LEBKUCHEN-SCHNITTEN, 2
 DINKEL-LEBKUCHEN, 5
 HAERFLOCKEN-LEBKUCHEN, 3
 HEXENHAEUSCHEN AUS VOLLKORN-LEBKUCHEN, 5
 HONIGKUCHEN VOM BLECH, 6
 LEBKUCHENPLAETZCHEN, 3
 LEBKUCHENWUERFEL, 4
 LUZERNER LEBKUCHEN, 4

GEWUERZE

GROSSMUTTER ALOISIAS GEWUERZKUCHEN, 174

GRIECHENLAND

GRIECHISCHES OSTERBROT, 275

GRIESS

- ARABISCHE KUECHE: FARKA -
DATTELKUCHEN, 151
GRIESS-MANDEL-KUCHEN
(BASBOOSA), 175
GRIESSKUCHEN BESSERER
ART, 175
KIRCHWEIHKUCHEN, 176
MILCHKUCHEN, 174
- GRUNDREZEPT
HERSTELLUNG EINES BISKUIT-
BODENS, 393
MUTTIS BLITZBISQUIT, 259
- HAFERFLOCKE
ERFRISCHUNGSKUCHEN, 177
FRUECHTEBROT (KOELLN-
FLOCKEN), 179
GEDECKTER BIRNENKUCHEN,
178
HAFERFLOCKENKUCHEN MIT
APRIKOSEN, 113
HONIGKUCHEN, 199
KAESERTORTE II, 177
MEXIKANISCHE APFELTORTE,
178
- HAGEBUTTE
HASELNUSS-SCHNITTEN, 180
- HANF
HANFKIRSCHKUCHEN, 233
- HASELNUSS
DONAUESCHINGER KAFFEE-
KLATSCH, 233
FRAENKISCHER BROESELES-
KUCHEN, 179
HASELNUSS-SCHNITTEN, 180
HASELNUSSKUCHEN, 181
HASELNUSSSAHNETORTE, 356
NUSSECKEN III (OHNE ALKO-
HOL), 181
- HEFE
BUERGERMEISTERZOPF MIT
MOHNFUELLUNG, 257
COLOMBA PASQUALE (OSTER-
TAUBE), 182
- HEFEKRANZ MIT APFELFUEL-
LUNG, 183
HESSISCHER RAHMKUCHEN,
182
LAENDLICHER BUTTERKU-
CHEN, 183
- HEFETEIG
APFEL-STREUSEL-KUCHEN -
LAFER, 93
APFEL-STREUSELKUCHEN, 102
BIENENSTICH - 2, 184
BIENENSTICH ALT-WEIMAR,
185
BIRNENTORTE, 131
BLECHKUCHEN MIT ROTEN JO-
HANNISBEEREN, 189
BUTTERKUCHEN, 185
BUTTERKUCHEN A LA MAMA -
ALFREDISSIMO, 186
BUTTERKUCHEN MIT
SCHMAND, 186
BUTTERSTREUSEL MIT SAUER-
KIRSCHEN, 187
HEFEZOPF MIT QUARKFUEL-
LUNG, 388
JOHANNISBEERKUCHEN MIT
GRIESSBREI, 192
JOHANNISBEERKUCHEN MIT
MARZIPAN-GUSS, 190
KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN,
234
KIRSCHKUCHEN VARIANTE,
191
MOHNBABE - MOHNNKUCHEN
NACH ONKEL ALFRED, 191
PANETTON, 188
PAPRIKAKUCHEN, 187
- HEIDELBEER
HEIDELBEERTORTE, 193
- HEIDELBEERE
BISKUIT-ROLLE MIT HEIDEL-
BEERFUELLUNG, 139
BLAUBEER-QUARK-TORTE, 258
BLAUBEERTORTE, 194

- HEIDELBEERKUCHEN, 194
HEIDELBEERTORTE E&T, 357
- HIMBEER
HIMBEER-KOKOS-
KAESEKUCHEN, 214
HIMBEER-SCHMAND-TORTE,
195
PFIRSICH-HIMBEER-KUCHEN,
195
- HIMBEERE
BISQUITBODEN MIT HIMBEE-
REN, 196
BROM- UND HIMBEER-PIE, 146
CHEESECAKE MIT HIMBEEREN
UND PUFFREIS, 196
HIMBEER-LIMETTEN-
CHEESECAKE, 215
HIMBEER-SAHNE-TORTE, 359
HIMBEERTORTE - ESSEN UND
TRINKEN, 359
KAESE-HIMBEER-TORTE, 292
- HIRSE
APFEL-HIRSEKUCHEN, 94
- HOBBYTHEK
ARONIA-BISKUITROLLE, 136
GEWUERZKUCHEN, 115
- HONIG
ARABISCHER HONIGKUCHEN,
199
HONIGKUCHEN, 199
HONIGRUEHRKUCHEN, 197
ORIENTALISCHER HONIGKU-
CHEN, 198
- INFO
PFITZAUF GRUNDREZEPT
(SCHWAEBISCH), 152
- IRLAND
BUTTERGEBAECK, 200
- ITALIEN
PANETTONE, 188
- JOGHURT
ALLGAEUER JOGHURT-BEE-
RENTORTE, 201
JOGHURTTORTE AUF RHABAR-
BERKOMPOTT, 202
JOGHURTTORTE MIT ORAN-
GENGELEE, 360
OSTERN: HIMBEER-JOGHURT-
TORTE, 361
- JOHANNISB.
HEFEKRANZ MIT MARZIPAN-
JOHANNISBEERFUELLUNG,
203
JOHANNISBEERKUCHEN MIT
GRIESSBREI, 192
JOHANNISBEERSCHNITTEN,
203
- JOHANNISBEE
BLECHKUCHEN MIT ROTEN JO-
HANNISBEEREN, 189
HIMMELSTORTE, 362
JOHANNISBEERKUCHEN, 270
JOHANNISBEERKUCHEN MIT
MANDELBAISER, 301
JOHANNISBEERKUCHEN MIT
MARZIPAN-GUSS, 190
JOHANNISBEERTORTE, 204
- KAESE
APRIKOSEN-KAESEKUCHEN,
205
APRIKOSEN-KAESEKUCHEN
MIT ERDBEERPUEREE, 213
APRIKOSEN-MOHN-
KAESEKUCHEN, 211
BIRNEN-KAESE-KUCHEN, 132
BLITZ-KAESETORTE, 212
CHEESECAKE (USA), 206
DIAET-KAESEKUCHEN FUER
DIABETIKER, 213
DOPPELTER KAESEKUCHEN,
206
EXOTISCHER KAESEKUCHEN,
207

- FEINER KIRSCH-KAESE-KUCHEN, 216
 GEBACKENER FRISCHKAESE-KUCHEN, 208
 GEBACKENER KAESKUCHEN, 209
 HIMBEER-KOKOS-KAESKUCHEN, 214
 HIMBEER-LIMETTEN-CHEESECAKE, 215
 KAESE-KOENIGSKUECHLEIN, 217
 KAESE-KRUEMEL-KUCHEN, 210
 KAESKUCHEN A LA STRUMPF, 210
 KAESERTORTE AUS DEM TAU-NUS, 211
 KIRSCH-KAESKUCHEN, 216
- KAFFEE
 FEINE HERRENTORTE, 307
- KARAMBOLE
 KARAMBOLENKUCHEN, 218
- KAROTTE
 KAROTTEN-TORTE, 218
 MOEHREN-MANDEL-KUCHEN, 219
 MOEHREN-ZWIEBACK TORTE, 220
 MOEHRENKUCHEN (RUEBLI-CAKE), 219
- KARTOFFEL
 CAROLAS KARTOFFELTORTE, 220
 FEINE KARTOFFELTORTE, 221
 KARTOFFEL-MARZIPAN-TORTE, 363
 KARTOFFELKUCHEN A LA TANTE FRIEDA, 221
 KARTOFFELSTRUDEL MIT AE-PFELN, 312
 KARTOFFELTORTE MIT MANDELN, 223
 KRUMMBIEREKUCHE (KAR-TOFFELKUCHEN) MIT HASELNUESSEN, 222
- KASTANIE
 KASTANIENKUCHEN, 223
- KINDER
 GAESTE: MARMORKUCHEN IN GLUECKSKLEEFORM ODER GUGELHUP ..., 223
 KINDER: SAFTIGER RUEHRKUCHEN, 224
 MOHRENKOPF-TORTE, 257
- KIRSCH
 KIRSCHKUCHEN MIT HONIGSTREUSELN, 225
- KIRSCH
 AMARETTO-ZIMT-KIRSCH-TORTE, 225
 BROTAUFLAUF MIT KIRSCHEN, 226
 DONAUESCHINGER KAFFE-KLATSCH, 233
 FEINER KIRSCH-KAESE-KUCHEN, 216
 FEUERWEHRKUCHEN, 226
 GRIESSKUCHEN BESSERER ART, 175
 HANFKIRSCHKUCHEN, 233
 HONIGKUCHEN, 199
 KIRSCH-BANANEN-TORTE, 363
 KIRSCH-KAESKUCHEN, 216
 KIRSCH-SCHMAND-KUCHEN, 227
 KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN, 234
 KIRSCHENPLOTZER, 227
 KIRSCHENPLOTZER - EINFACH, 228
 KIRSCHENPLOTZER MIT ZIMT, 229
 KIRSCHKUCHEN E&T, 229
 KIRSCHKUCHEN MIT STREUSEL - AUF DEM BLECH, 230
 KIRSCHKUCHEN VARIANTE, 191

- KIRSCHPLOTZER, 230
 KIRSCHSTRIEZEL, 231
 KIRSCHSTRUDEL, 314
 KIRSCHSTRUDEL MIT MARZIPAN, 232
 KIRSCHWAEHE, 232
 PFIRSICH-KIRSCHKUCHEN MIT SCHMANDGUSS, 234
- KIWI
 KAESESAHNETORTE MIT KIWI, 369
 KARMELISIERTE KIWI-TARTE, 235
- KOKOS
 ANANASKUCHEN MIT KOKOS, 61
 HIMBEER-KOKOS-TARTE, 144
 KAFFEEKUCHEN A LA IDA, 236
- KOKOSNUSS
 HIMBEER-KOKOS-KAESEKUCHEN, 214
- KUCHEN
 12-LOEFFEL-KUCHEN, 7
 ADVENTS-TEEBROT, 7
 ADVENTSKUCHEN I, 375
 ADVENTSKUCHEN II, 260
 ADVENTSSTOLLEN - QUARKSTOLLEN, 293
 AFTER EIGHT TORTE, 316
 AIDA-TORTE, 317
 ALLGAEUER JOGHURTBEERENTORTE, 201
 ALTDEUTSCHER PFLAUMENKUCHEN, 279
 ALTFRAENKISCHER BUTTERSTOLLEN, 8
 AMARENATORTE - ALFONS SCHUHBECK, 376
 AMARETTO-ZIMT-KIRSCHTORTE, 225
 AMBROSIATORTE, 137
 AMEISENKUCHEN, 155
 AMERIKANISCHER DATTELKUCHEN, 9
 AMERIKANISCHER KAESEKUCHEN, 9
 ANANAS KUCHEN UMGEDREHT, 59
 ANANASKUCHEN, 59
 ANANASKUCHEN MIT KOKOS, 61
 ANANASSCHAUMTORTE, 133
 ANANASSCHNITTEN, 60
 ANANASSTOLLEN, 60
 APFEL - WEINKUCHEN, 103
 APFEL-BIRNENKUCHEN, 90
 APFEL-BROMBEER-FLADEN, 145
 APFEL-DUO KAESEKUCHEN, 10
 APFEL-HIRSEKUCHEN, 94
 APFEL-KAESEKUCHEN OHNE BODEN, 99
 APFEL-LIMETTEN-ROLLE, 90
 APFEL-MOHN-TORTE, 347
 APFEL-MOHNSTRUDEL, 63
 APFEL-NUSS-STRUDEL, 97
 APFEL-PUDDINGTORTE, 64
 APFEL-QUARK-TORTE VARIANTE, 99
 APFEL-QUARKTORTE, 100
 APFEL-RAHM-TORTE MIT ZIMTSAUCE, 318
 APFEL-SAHNE-TORTE MIT MOHN, 101
 APFEL-SAHNEPUDDINGKUCHEN, 65
 APFEL-SANDKUCHEN MIT ZIMT, 10
 APFEL-STREUSEL-KUCHEN - LAFER, 93
 APFEL-STREUSELKUCHEN, 102
 APFEL-VANILLE-TORTE, 65
 APFEL-ZIMTTORTE, 347
 APFEL-ZWIEBELKUCHEN, 11
 APFELBROT OHNE EI, 97
 APFELCHARLOTTE, 66
 APFELKUCHEN, 66

- APFELKUCHEN (TORTA DI ME-
LE), 67
 APFELKUCHEN - GROSSMUT-
TER, 67
 APFELKUCHEN AUF DIE
SCHNELLE ART, 68
 APFELKUCHEN AUS DER BRE-
TAGNE, 92
 APFELKUCHEN BESCHWIPST,
68
 APFELKUCHEN DEMOISELLES
TATIN, 69
 APFELKUCHEN FUER DEN
HERRN BISCHOF, 69
 APFELKUCHEN LIGHT, 70
 APFELKUCHEN MIT BROT, 70
 APFELKUCHEN MIT KARA-
MELLSAUCE, 71
 APFELKUCHEN MIT MANDEL-
KRUSTE, 95
 APFELKUCHEN MIT RAHM-
GUSS, 72
 APFELKUCHEN MIT SCHOKO-
LADE UND WALNUESSEN,
98
 APFELKUCHEN MIT SELBSTGE-
MAHLENEM MEHL, 95
 APFELKUCHEN VOM BLECH, 72
 APFELMUSKUCHEN, 73
 APFELPASTETE, 73
 APFELQUARKKUCHEN, 100
 APFELQUARKSCHNITTE, 11
 APFELSCHNITTEN LIGHT, 74
 APFELSINENKUCHEN (OHNE
TIERISCHES EIWEISS), 374
 APFELSTRUDEL, 74
 APFELSTRUDEL -6, 309
 APFELSTRUDEL - BERGGAST-
HOF SCHLOSSANGERLALP,
309
 APFELSTRUDEL - GRAFSCHAF-
TER GOLDSAFT, 308
 APFELSTRUDEL VOM RADIO-
LADEN, 75
 APFELTARTE, 76
 APFELTORTE BARBADOS, 77
 APFELTORTE GEDECKT, 77
 APFELTORTE MIT BIENEN-
STICHGUSS, 78
 APPENZELLER BIENENSTICH,
12
 APPLE PIE (ZITRONAT), 103
 APPLE PIE - ALFREDISSIMO, 78
 APPLE PIE - BLAETTERTEIG, 79
 APRIKOSEN-KAESEKUCHEN,
205
 APRIKOSEN-KAESEKUCHEN
MIT ERDBEERPUEREE, 213
 APRIKOSEN-MOHN-
KAESEKUCHEN, 211
 APRIKOSEN-QUARK-KUCHEN,
114
 APRIKOSENKUCHEN, 104
 APRIKOSENKUCHEN MIT CRE-
ME FRAICHE, 105
 APRIKOSENKUCHEN MIT GUSS
(PFUNDKUR), 282
 APRIKOSENKUCHEN VOM
BLECH, 105
 APRIKOSENMOUSSETORTE, 106
 APRIKOSENSCHNITTEN, 107
 APRIKOSENSTRUDEL, 107
 APRIKOSENTARTE, 108
 APRIKOSENTARTE - SERVICE
ZEIT, 109
 APRIKOSENTARTE - VARIANTE,
110
 ARABISCHE KUECHE: FARKA -
DATTELKUCHEN, 151
 ARABISCHE KUECHE: RAZZAT
AL KADI - DER TURBAN
DES RIC ..., 13
 ARABISCHER HONIGKUCHEN,
199
 ARONIA-BISKUITROLLE, 136
 AUSTRALIEN: AUSTRALI-
SCHER BANANENKUCHEN,
117

- AUSTRALIEN: LIMETTEN-PIE
 AUSTRALISCHE ART, 240
 BADISCHE PFLAUMENTORTE,
 279
 BADISCHER RAHMKUCHEN
 (ZWIEBELKUCHEN), 392
 BAISERTORTE FUER DEN MUT-
 TERTAG, 319
 BAISERTORTE MIT ZITRUSSAH-
 NE, 319
 BANANENBROT, 118
 BANANENKUCHEN, 118
 BANANENKUCHEN (VARIAN-
 TE), 13
 BANANENKUCHEN IV, 14
 BASLER HONIGLEBKUCHEN, 14
 BAUERNRAHMKUCHEN, 15
 BECHERKUCHEN, 16
 BEEREFLARE (BIRNENMUSKU-
 CHEN), 120
 BEEREN-JOGHURT-QUARK-
 TORTE, 320
 BEEREN-SAHNETORTE, 349
 BEEREN-TOERTCHEN, 119
 BEERENCHARLOTTE MIT
 ZWEIERLEI FUELLUNGEN,
 119
 BEERENPIZZA, 262
 BEERENTORTE LIGHT, 121
 BEERENTORTE MIT WEISSER
 SCHOKOLADE, 141
 BELGISCHER HONIGKUCHEN,
 377
 BENEDICTINE-KUCHEN, 243
 BERLINER NAPFKUCHEN, 16
 BESCHWIPSTER LIEBHABER, 17
 BIENENSTICH, 17
 BIENENSTICH - 2, 184
 BIENENSTICH ALT-WEIMAR,
 185
 BIENENSTICH MIT SAHNE UND
 HONIGCREME, 148
 BIENENSTICH VARIANTE, 18
 BIENENSTICHTORTE MIT BIR-
 NEN, 122
 BIEREWECKE (FRUECHTE-
 BROT), 377
 BIMENTARTE MIT MOHN UND
 KAMELSAUCE, 123
 BIRNEN-APRIKOSEN-STRUDEL
 IN BLAETTERTEIG MIT
 APRIKOSE ..., 311
 BIRNEN-KAESE-KUCHEN, 132
 BIRNEN-MARZIPAN-TARTE, 315
 BIRNEN-SCHOKO-TORTE, 124
 BIRNEN-SCHOKOLADEN-
 KUCHEN, 132
 BIRNEN-TARTE (NACH RAINER
 SASS), 124
 BIRNENKUCHEN, 125
 BIRNENKUCHEN LIGHT, 126
 BIRNENKUCHEN MIT RAHM-
 GUSS, 126
 BIRNENKUCHEN VOM BLECH,
 127
 BIRNENKUCHEN, FEIN, 127
 BIRNENSTRUDEL, 128
 BIRNENTARTE, 129
 BIRNENTORTE, 131
 BIRNENTORTE MIT SCHWAE-
 BISCHER HEFETEIG ODER
 MUERBETEIG, 129
 BISKUIT MIT MANDELFUEL-
 LUNG, 139
 BISKUIT-KUPPEL-TORTE, 134
 BISKUIT-ROLLE MIT HEIDEL-
 BEERFUELLUNG, 139
 BISKUIT-TORTENBODEN
 (PFUNDKUR), 140
 BISKUITOMELETTE, 140
 BISKUITROLLE MIT ERDBEE-
 REN, 138
 BISQUITBODEN MIT HIMBEE-
 REN, 196
 BLAETTERTEIG-
 SCHICHTTORTE MIT
 HIMBEER-FRISCHKAESE-
 FU ..., 321

- BLAETTERTEIG-TARTE MIT ERDBEEREN, 248
- BLAETTERTEIGKRANZ MIT MARZIPAN, 246
- BLAUBEER-QUARK-TORTE, 258
- BLAUBEERTORTE, 194
- BLECHKUCHEN MIT AEPFELN UND MANDELN, 96
- BLECHKUCHEN MIT BUNTEM BELAG, 19
- BLECHKUCHEN MIT ROTEN JOHANNISBEEREN, 189
- BLITZ-KAESETORTE, 212
- BLITZ-SANDTORTE, 299
- BLUTORANGEN-BUTTERMILCH-TORTE, 353
- BOEHMISCHER APFELSTRUDEL, 310
- BOEHMISCHER WEIHNACHTSZOPF, 378
- BRANDTEIGRING MIT HIMBEERQUARK, 20
- BROESMELI-KUCHEN (KUCHEN AUS ALTBACKENEM BROT), 20
- BROM- UND HIMBEER-PIE, 146
- BROMBEER-QUARK-TORTE (PFUNDSKUR), 282
- BROMBEER-SAUERRAHM-KUCHEN, 146
- BROT-AUFLAUF MIT KIRSCHWASSER, 249
- BROTAUFLAUF MIT KIRSCHEN, 226
- BROTKUCHEN, 112
- BROTKUCHEN MIT HONIG (BINT AL-SAHN), 21
- BRUESSELER APFELKUCHEN, 80
- BUCHWEIZENKUCHEN, 148
- BUCHWEIZENTORTE AUS SU-EDTIROL, 322
- BUCHWEIZENTORTE OHNE EI, 351
- BUENDNER BIRNENBROT, 379
- BUERGERMEISTERZOPF MIT MOHNFUELLUNG, 257
- BURGENLAENDISCHER ROTWEINKUCHEN, 298
- BURGUNDERTORTE, 21
- BUTTER-ZUCKER-KUCHEN, 23
- BUTTERGEBAECK, 200
- BUTTERKEKSTORTE, 23
- BUTTERKUCHEN, 185
- BUTTERKUCHEN A LA MAMA - ALFREDISSIMO, 186
- BUTTERKUCHEN MIT SCHMAND, 186
- BUTTERKUCHEN VON FEINEM WEISSBROTTEIG, 24
- BUTTERSTOLLEN, 297
- BUTTERSTREUSEL MIT SAUERKIRSCHEN, 187
- CAIPIRINHA-GUGELHUPF, 24
- CALVADOS-APFEL-FLAN, 80
- CAPPUCCINO KIRSCHTORTE, 322
- CAPPUCCINO-EIERLIKOERTORTE, 323
- CAROLAS KARTOFFELTORTE, 220
- CHEESECAKE (USA), 206
- CHEESECAKE MIT HIMBEEREN UND PUFFREIS, 196
- COLOMBA PASQUALE (OSTERTAUBE), 182
- CREME-SCHNITTEN, 149
- CREPELLE ALLA MILKA MIT APRIKOSENKARAMEL, 304
- CRUMBLE PIE, 262
- DAENISCHER SCHOKOLADENKUCHEN, 305
- DATTEL-APFEL-KUCHEN, 151
- DATTEL-FEIGEN-KUCHEN - ALFONS SCHUHBECK, 379
- DATTEL-ROLLE, 1
- DATTEL-TORTE, 135

- DATTELKUCHEN, 150
 DIAET-KAESEKUCHEN FÜR
 DIABETIKER, 213
 DIE GESUNDE KAESESAHNE-
 TORTE DER HOBBYTHEK,
 285
 DIE KAESESAHNE, 284
 DONAUESCHINGER KAFFEE-
 KLATSCH, 233
 DOPPELTER KAESEKUCHEN,
 206
 EIERLIKOER-KUCHEN II, 25
 EIERLIKOER-SCHNITTEN, 153
 EIERLIKOER-TORTE I, 25
 EIERLIKOERKRANZ, 26
 EIERLIKOERKUCHEN I, 27
 EIERLIKOERKUCHEN MIT
 SCHOKOGLASUR, 27
 EIERLIKOERTORTE (LAFER),
 153
 EIERLIKOERTORTE II, 154
 EIFELER RAHMKUCHEN, 259
 EINFACH: APRIKOSENKUCHEN
 - ESSEN & TRINKEN, 269
 EISKALTE APFELTORTE, 345
 EIWEISSVERWENDUNG: CAKE
 FINANCIER, 156
 ELSAESSER APFELTARTE, 315
 ELSAESSER APFELTORTE, 81
 ENGADINER NUSSTORTE, 260
 ENGLISCHER WEIHNACHTSKU-
 CHEN, 297
 ERDBEER-CAMPARI-TORTE,
 353
 ERDBEER-FLOCKEN-TORTE
 (VARIANTE), 159
 ERDBEER-FRISCHKAESE-
 TORTE, 160
 ERDBEER-JOGHURT-TORTE, 324
 ERDBEER-JOGHURT-TORTE
 LIGHT, 160
 ERDBEER-MANDEL-
 TOERTCHEN, 166
 ERDBEER-MASCARPONE-
 SCHNITTEN, 161
 ERDBEER-QUARKKUCHEN, 167
 ERDBEER-RHABARBER-TORTE,
 364
 ERDBEER-SAHNE-OMELETTES,
 162
 ERDBEER-SAHNETORTE, 349
 ERDBEER-TARTE, 165
 ERDBEER-VANILLE-TARTE, 28
 ERDBEERCREMETORTE, 354
 ERDBEERKRANZ, 162
 ERDBEERKUCHEN, 163
 ERDBEERKUCHEN VOM
 BLECH, 166
 ERDBEERROULADE, 157
 ERDBEERSCHNITTEN, 158
 ERDBEERTORTE, 354
 ERDBEERTORTE -2, 164
 ERDBEERTORTE MIT WEINCRE-
 ME, 325
 ERFRISCHUNGSKUCHEN, 177
 ERNTEDANKZOPF, 388
 EXOTISCHE STERNENTORTE,
 173
 EXOTISCHER KAESEKUCHEN,
 207
 FARMI-FRUECHTE-TORTE, 170
 FEIGENKUCHEN MIT HEIDEL-
 BEERSAUCE, 168
 FEIGENTARTE, 316
 FEIGENTORTE, 356
 FEINE HERRENTORTE, 307
 FEINE KARTOFFELTORTE, 221
 FEINE SCHOKOLADENTORTE,
 305
 FEINER APFELKUCHEN, 81
 FEINER KIRSCH-KAESE-
 KUCHEN, 216
 FEINER ZWETSCHGENKU-
 CHEN, 390
 FENCHELTARTE MIT SAFRAN,
 169
 FESTTAGS-GUGELHUPF, 299

FESTTAGSTORTE MIT NUES-
 SEN, 326
 FEUERWEHRKUCHEN, 226
 FIDERISER TURTA, 307
 FLACHE APFELTORTE, 144
 FLAMENCO-TORTE, 326
 FLOCKENTORTE MIT RHABAR-
 BER UND SCHOKOLADEN-
 HERZEN, 294
 FLUFFY SPONGE CAKE, 29
 FRAENKISCHER BROESELES-
 KUCHEN, 179
 FRANKFURTER APFELKU-
 CHEN, 263
 FRANKFURTER KRANZ, 29
 FRANKFURTER KRANZ NACH
 REGINE HILDEBRANDT, 30
 FRANZOESISCHE APFELTORTE:
 TARTE TATIN, 82
 FRANZOESISCHE KUEBISTAR-
 TE, 236
 FRANZOESISCHER APFELKU-
 CHEN, 82
 FRISCHER PFIRSICH PIE, 277
 FRISCHKAESETORTE MIT STA-
 CHELBEEREN, 371
 FRUCHTKUCHEN (FRUIT CA-
 KE), 170
 FRUECHTEBROT (KOELLN-
 FLOCKEN), 179
 FRUECHTEBROT (SWR - KAF-
 FEE ODER TEE), 380
 FRUECHTEBROT (VARIANTE),
 381
 FRUECHTEBROT I, 381
 FRUECHTECAKE - ALFONS
 SCHUHBECK, 382
 FRUECHTEKUCHEN, 31
 FRUECHTEKUCHEN MIT SCHO-
 KOGUSS, 171
 FRUECHTESTOLLEN, 31
 FRUEHLINGSTORTE, 32
 FUERST-PUECKLERTORTE, 327
 GAESTE: MARMORKUCHEN IN

GLUECKSKLEEFORM ODER
 GUGELHUP ..., 223
 GATEAU VULLY, 32
 GEBACKENER FRISCHKAESE-
 KUCHEN, 208
 GEBACKENER KAESEKUCHEN,
 209
 GEDECKTE APFELTARTE, 91
 GEDECKTE BROMBEERTORTE,
 350
 GEDECKTER APFELKUCHEN,
 83
 GEDECKTER APFELKUCHEN
 (OBERSCHWABEN), 84
 GEDECKTER APFELKUCHEN
 NACH HILDEGARD VON
 BINGEN, 84
 GEDECKTER BIRNENKUCHEN,
 178
 GEDECKTER RHABARBERKU-
 CHEN, 295
 GEDECKTER VOLLKORN-
 APFELKUCHEN, 85
 GEDECKTER ZWETSCHGENKU-
 CHEN MIT PUDDINGFUEL-
 LUNG, 390
 GEEISTE RHABARBERTORTE,
 328
 GEFUELLTER STREUSELKU-
 CHEN, 33
 GEKUEHLTE SCHICHTTORTE,
 142
 GEMISCHTE BEERENTORTE IN
 GELEE, 348
 GEORGIEN: NAPOLEON - KU-
 CHEN, 302
 GERIEBENER TEIG MIT APFEL,
 34
 GERUEHRTE LINZER TORTE, 34
 GERUEHRTER GUGELHUPF -
 GRUNDREZEPT, 35
 GESTREIFTER QUARKKUCHEN,
 286
 GESTUERZTE APFELTORTE, 85

GESTUERZTE APRIKOSENTARTE, 263
 GESTUERZTE RHABARBERTORTE, 296
 GESTUERZTE ZWETSCHGENTARTE, 391
 GEWUERZKUCHEN, 115
 GEWUERZKUCHEN (SWR - KAFFEE ODER TEE), 383
 GEWUERZKUCHENAUF LAUF MIT PORTWEINSABAYON, 35
 GIOTTO-TORTE, 329
 GLUEHWEIN-TORTE, 330
 GRAFSCHAFTER BIRNENTORTE, 365
 GRIECHISCHES OSTERBROT, 275
 GRIESS-MANDEL-KUCHEN (BASBOOSA), 175
 GRIESSKUCHEN BESSERER ART, 175
 GROSSMUTTER ALOISIAS GEWUERZKUCHEN, 174
 GROSSMUTTERS HIMMELSTORTE, 331
 GROSSMUTTERS SCHLUPFKUCHEN (APFELKUCHEN), 102
 GRUENER KUCHEN (VERTVERT), 283
 GUGELHUPF DER SPITZENKLASSE XX, 36
 GUGELHUPF MIT PINIENKERNEN, 37
 GUGELHUPF VOM BAUERN-SCHAFKAESE MIT RHABARBERRAGOUT UN ..., 270
 GUGLHUPF, 38
 GUGLHUPF VON JOHANNA MAIER, 38
 HADNSCHNITTE MIT GRANTENSCHLECK, 116
 HAFERFLOCKENKUCHEN MIT

APRIKOSEN, 113
 HANFKIRSCHKUCHEN, 233
 HASELNUSS-SCHNITTEN, 180
 HASELNUSSKUCHEN, 181
 HASELNUSSSAHNETORTE, 356
 HASELNUSSTORTE NACH ART MEINER SCHWIEGERMUTTER, 38
 HEFE-ZUPFKUCHEN, 39
 HEFEFLADEN MIT SAUCEN (AL-SUSI), 40
 HEFEKRANZ MIT APFELFUELLUNG, 183
 HEFEKRANZ MIT MARZIPAN-JOHANNISBEERFUELLUNG, 203
 HEFEZOPF MIT QUARKFUELLUNG, 388
 HEIDELBEERKUCHEN, 194
 HEIDELBEERTORTE, 193
 HEIDELBEERTORTE E&T, 357
 HERSTELLUNG EINES BISKUITBODENS, 393
 HESSISCHER RAHMKUCHEN, 182
 HIMBEER-KOKOS-KAESEKUCHEN, 214
 HIMBEER-KOKOS-TARTE, 144
 HIMBEER-LIMETTENCHEESECAKE, 215
 HIMBEER-SAHNE-TORTE, 359
 HIMBEER-SCHMAND-TORTE, 195
 HIMBEEREIS-TORTE, 331
 HIMBEERTORTE, 332
 HIMBEERTORTE - ESSEN UND TRINKEN, 359
 HIMMELSTORTE, 362
 HIMMLISCHE TORTE, 300
 HIRSCHHORNKUCHEN, 40
 HONIG-MANDEL SCHNITTEN - ALFONS SCHUHBECK, 383
 HONIGBROT MIT KUERBIS UND APRIKOSEN, 238

- HONIGKUCHEN, 199
 HONIGRUEHRKUCHEN, 197
 HUGENOTTENTORTE, 130
 HUTZELBROT NACH EINEM RE-
 ZEPT VOM BODENSEE, 384
 HUTZELBROT (FRUECHTEBROT -
 SCHWAEBISCH), 171
 IRISCHER APFELKUCHEN, 86
 JOGHURT-MOHNSCHNITTEN,
 41
 JOGHURTTORTE AUF RHABAR-
 BERKOMPOTT, 202
 JOGHURTTORTE MIT ORAN-
 GENGELEE, 360
 JOHANNISBEERKUCHEN, 270
 JOHANNISBEERKUCHEN MIT
 GRIESSBREI, 192
 JOHANNISBEERKUCHEN MIT
 MANDELBAISER, 301
 JOHANNISBEERKUCHEN MIT
 MARZIPAN-GUSS, 190
 JOHANNISBEERSCHNITTEN,
 203
 JOHANNISBEERSTRUDEL, 264
 JOHANNISBEERTORTE, 204
 JOHANNIS APFELTORTE, 87
 KAESE-HIMBEER-TORTE, 292
 KAESE-KOENIGSKUECHLEIN,
 217
 KAESE-KRUEMEL-KUCHEN,
 210
 KAESEKUCHEN A LA
 STRUMPF, 210
 KAESEKUCHEN MARION VON
 HAAREN, 58
 KAESEKUCHEN MIT APRIKO-
 SEN, 41
 KAESEKUCHEN MIT KIR-
 SCHEN, 287
 KAESEKUCHEN MIT WEINSAU-
 CE, 287
 KAESEKUCHEN NACH
 GROSSMUTTERART, 42
 KAESEKUCHEN NACH
 GROSSMUTTERS ART,
 288
 KAESEKUCHEN OHNE BODEN,
 289
 KAESEKUCHEN VARIANTE, 289
 KAESESAHNETORTE MIT KIWI,
 369
 KAESETORTE AUS DEM TAU-
 NUS, 211
 KAESETORTE I, 42
 KAESETORTE II, 177
 KAESETORTE MIT ERDBEEREN,
 291
 KAFFEEKUCHEN A LA IDA, 236
 KARAMBOLENKUCHEN, 218
 KARAMEL-SCHOKO-KUCHEN,
 305
 KARAMELISIERTE KIWI-
 TARTE, 235
 KARAMELISierter BIRNEN-
 KUCHEN, 130
 KARDINALSCHNITTEN, 43
 KARIBISCHER GEWUERZKU-
 CHEN, 43
 KAROTTEN-TORTE, 218
 KARTOFFEL-MARZIPAN-
 TORTE, 363
 KARTOFFELKUCHEN A LA
 TANTE FRIEDA, 221
 KARTOFFELSTRUDEL MIT AE-
 PFELN, 312
 KARTOFFELTORTE MIT MAN-
 DELN, 223
 KASTANIENKUCHEN, 223
 KINDER: KAESEKUCHEN, 44
 KINDER: SAFTIGER RUEHRKU-
 CHEN, 224
 KIRCHWEIHKUCHEN, 176
 KIRSCH-BANANEN-TORTE, 363
 KIRSCH-KAESEKUCHEN, 216
 KIRSCH-MOKKA-TORTE, 264
 KIRSCH-SCHMAND-KUCHEN,
 227
 KIRSCH-STREUSEL-KUCHEN,

- 234
 KIRSCHENPLOTZER, 227
 KIRSCHENPLOTZER - EINFACH, 228
 KIRSCHENPLOTZER MIT ZIMT, 229
 KIRSCHKUCHEN E&T, 229
 KIRSCHKUCHEN MIT HONIGSTREUSELN, 225
 KIRSCHKUCHEN MIT STREUSEL - AUF DEM BLECH, 230
 KIRSCHKUCHEN VARIANTE, 191
 KIRSCHPLOTZER, 230
 KIRSCHSTRIEZEL, 231
 KIRSCHSTRUDEL, 314
 KIRSCHSTRUDEL MIT MARZIPAN, 232
 KIRSCHWAEHE, 232
 KIWI-JOGHURTTORTE, 332
 KNUSPERTORTE, 333
 KOBLENZER BIENENSTICH, 45
 KOKOS-KIRSCHKUCHEN, 266
 KRIMMELKUCHEN, 45
 KRUMMBIEREKUCHE (KARTOFFELKUCHEN) MIT HASELNUESSEN, 222
 KUCHENTEIG, 46
 KUECHELN, 155
 KUELUENCE - GEWUERZKUCHEN, 373
 KUERBIS-NUSS-KUCHEN, 237
 KUERBISKUCHEN I, 238
 KUERBISKUCHEN II, 237
 LAENDLICHER BUTTERKUCHEN, 183
 LAFERS BUTTER-BABA, 303
 LAFERS KAESEKUCHEN, 290
 LAFERS SACHERTORTE, 370
 LEBKUCHENSTRUDEL MIT RUMSAHNE, 46
 LEBKUCHENTARTES MIT MARINIERTEN ORANGEN-FILETS, 239
 LEICHTE JOGHURT-EISTORTE, 333
 LEMON PIE (ZITRONENKUCHEN), 387
 LIMETTENTORTE, 334
 LINZER TORTE (SIEGERTORTE), 335
 LINZERTORTE - ARD BUFFET, 244
 LINZERTORTE NACH DEM REZEPT VON MAMA FEISST, 47
 LOCKERER ERDBEER-GRIESSKUCHEN, 164
 LOSEKUCHEN, 147
 LOSEKUCHEN (WERRA), 147
 LOW FAT 30: APFELGITTERKUCHEN, 87
 LOW FAT 30: APFELWEINKUCHEN VOM BLECH, 88
 LOW FAT 30: APRIKOSEN-QUARK-TORTE, 368
 LOW FAT 30: KAESEKUCHEN, 47
 LOW FAT 30: OMAKUCHEN, 48
 MAIFEST: RHABARBERKUCHEN MIT BAISER, 296
 MAINZER KAESETORTE, 291
 MAISKUCHEN MIT AEPFELN UND ROSINEN, 240
 MALAKOFF-TORTE, 336
 MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN, 244
 MAMBO TORTE, 336
 MANDARINEN-BAISER-TORTE, 241
 MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN, 241
 MANDEL-APFELKUCHEN, 89
 MANDEL-MARZIPAN-STOLLEN - ALFONS SCHUHBECK, 384
 MANDELGUGELHUPF JOHANN LAFER, 302
 MANDELKUCHEN AUS MAL-

- LORCA, 48
 MANDELKUCHEN OHNE MEHL, 242
 MANDELTORTE LIGHT, 242
 MANGO-CHARLOTTE MIT HEIDELBEERSAUCE, 266
 MANGOTORTE COCONUT, 366
 MARACUJA-TORTE, 293
 MARACUJAMOUSSETORTE, 245
 MARGARETHENKUCHEN, 246
 MARIENKAEFER-TORTE, 337
 MARILLEN-KAKAO-TARTE, 111
 MARILLENKUCHEN, 112
 MARILLENSTRUDEL (NACH SCHUBECK), 310
 MARMOR-FRUCHT-GUGLHUPF MIT GEWUERZORANGEN, 48
 MARMORKUCHEN MIT SCHOKOMOUSSE, 49
 MARSALA-TORTE MIT ERDBEEREN (TOSCANA), 158
 MARZIPAN-BIRNEN-KUCHEN - ALFONS SCHUHBECK, 385
 MARZIPAN-GUGELHUPF MIT ERDBEERKOMPOTT, 247
 MARZIPAN-NOUGAT-TORTE, 248
 MARZIPAN-ROSINEN-GUGELHUPF, 50
 MASCARPONE-TARTE, 50
 MAUSELOCHKUCHEN, 300
 MEERFELDER BRAT-APFELKUCHEN, 89
 MEXIKANISCHE APFELTORTE, 178
 MILCHKAFFEE-KUCHEN, 51
 MILCHKUCHEN, 174
 MILCHREISTORTE, 294
 MIRABELLENTORTE LIGHT, 249
 MITTERNACHTSTORTE, 52
 MOEHREN-MANDEL-KUCHEN, 219
 MOEHREN-ZWIEBACK TORTE, 220
 MOEHRENKUCHEN (RUEBLI-CAKE), 219
 MOEHRENTORTE, 250
 MOEHRENTORTE ILKA, 251
 MOEHRENTORTE MEUTH-DUTTENHOFER, 251
 MOEHRENTORTE MIT WALNUESSEN, 252
 MOHN-APRIKOSEN-KUCHEN, 113
 MOHN-APRIKOSEN-SCHNITTEN, 53
 MOHNBABE - MOHNKUCHEN NACH ONKEL ALFRED, 191
 MOHNKRANZ, 252
 MOHNKUCHEN MIT APRIKOSENFUELLUNG, 256
 MOHNKUCHEN MIT STREUSELN, 253
 MOHNKUCHEN NACH GROSSMUTTERS REZEPT, 254
 MOHNTORTE MIT EIERLIKOERSPIEGEL, 254
 MOHRENKOPF-TORTE, 257
 MOKKA-ORANGEN-KUCHEN, 53
 MOKKA-TORTE, 352
 MOUSSE AU CHOCOLAT-BIRNENTORTE, 306
 MUERBTEIG-GRUNDREZEPT UND VANILLEKIPFERL, 54
 MUTTIS BLITZBISQUIT, 259
 NAPOLEON MIT ERDBEEREN UND ORANGENCREME, 143
 NASSER ZWETSCHGENKUCHEN, 391
 NIKOLAUSTORTE, 62
 NORMANNISCHE APFELTORTE, 93
 NORMANNISCHER BIRNENKUCHEN, 131
 NOUGAT-MOKKA-TORTE, 338

NOUGATPARFAITBOMBE, 339
 NUSS-BANANEN-BROT, 261
 NUSS-EIS-TORTE, 156
 NUSS-GUGELHUPF, 55
 NUSSECKEN III (OHNE ALKOHOL), 181
 NUSSGUGLHUPF VON JOHANNA MAIER, 55
 NUSSKUCHEN, 120
 NUSSTRUDEL, 313
 NUSSTORTE, 340
 NUSSTORTE MIT KIRSCHFUEHLUNG, 341
 OFENSTERZ, 267
 OMA GISA'S MOHNSAHNE, 255
 ORANGE-MANDELTORTE, 372
 ORANGEN-JOGHURTTORTCHEN, 56
 ORANGENKUCHEN MIT KARAMELL- UND HIMBEERSAUCE, 271
 ORANGENKUCHEN VARIANTE, 272
 ORANGENMOUSSETORTE, 273
 ORANGENTORTE, 367
 ORIENTALISCHER HONIGKUCHEN, 198
 ORIGINAL WACHAUER TORTE, 367
 OSTERFLADEN, 274
 OSTERLAMM / OSTERHASE-RUEHRTEIG, 276
 OSTERN: EIERLIKOERFLOCKENTORTE, 341
 OSTERN: HIMBEER-JOGHURTTORTE, 361
 OSTERN: KAESETORTE MIT AEPFELN & CALVADOS, 346
 OSTERN: PFIRSICH-SEKTORTE, 342
 OSTERN: WALDFRUCHTQUARK-TORTE, 343
 OSTERZOPF, 274

OSTERZOPF II, 275
 OSTFRIESISCHE BOHNENSUPPEN-TORTE, 344
 OTHELLOTORTE, 56
 PANETTONE, 188
 PANETTONE VARIANTE, 57
 PAPRIKAKUCHEN, 187
 PASSIONSFRUCHTROLLE, 267
 PFAELZER RAHMKUCHEN, 58
 PFEFFERKUCHEN, 386
 PFIRSICH-HIMBEER-KUCHEN, 195
 PFIRSICH-KIRSCHKUCHEN MIT SCHMANDGUSS, 234
 PFIRSICH-QUARK-TORTE, 344
 PFIRSICHKUCHEN, 277
 PFIRSICHKUCHEN MIT GUSS, 278
 PFIRSICHTARTE, 278
 PFITZAUF GRUNDREZEPT (SCHWAEBISCH), 152
 PFLAUMEN IN RUMTEIG, 281
 PFLAUMEN-JOGHURT-TORTE, 280
 PFLAUMEN-SANDKUCHEN, 280
 PFLAUMENKUCHEN VOM BLECH, 268
 PFLAUMENSTRUDEL AN SUESSESER HASELNUSSMAYONAISE, 314

KUERBIS

FRANZOESISCHE KUEBISTARTE, 236
 HONIGBROT MIT KUEBIS UND APRIKOSEN, 238
 KUEBIS-NUSS-KUCHEN, 237
 KUEBISKUCHEN I, 238
 KUEBISKUCHEN II, 237

LEBKUCHEN

APFEL-LEBKUCHEN-SCHNITTEN, 2
 DINKEL-LEBKUCHEN, 5

- HAFERFLOCKEN-LEBKUCHEN,
3
HEXENHAEUSCHEN AUS
VOLLKORN-LEBKUCHEN, 5
HONIGKUCHEN VOM BLECH, 6
LEBKUCHENPLAETZCHEN, 3
LEBKUCHENTARTES MIT
MARINIERTEN ORANGEN-
FILETS, 239
LEBKUCHENWUERFEL, 4
LUZERNER LEBKUCHEN, 4
- LIKOER
BENEDICTINE-KUCHEN, 243
- LIMETTE
AUSTRALIEN: LIMETTEN-PIE
AUSTRALISCHE ART, 240
- MAHLEN
APFELKUCHEN MIT SELBSTGE-
MAHLENEM MEHL, 95
- MAIS
MAISKUCHEN MIT AEPFELN
UND ROSINEN, 240
- MALLORCA
MALLORQUINISCHER MAN-
DELKUCHEN, 244
- MANDARINE
MANDARINEN-BAISER-TORTE,
241
MANDARINEN-SCHMAND-
KUCHEN, 241
- MANDEL
ADVENTSSTOLLEN - QUARK-
STOLLEN, 293
APFELKUCHEN MIT MANDEL-
KRUSTE, 95
BENEDICTINE-KUCHEN, 243
BISKUIT MIT MANDELFUEL-
LUNG, 139
BLECHKUCHEN MIT AEPFELN
UND MANDELN, 96
BROT-AUFLAUF MIT KIRSCH-
WASSER, 249
KARTOFFELTORTE MIT MAN-
DELN, 223
LINZERTORTE - ARD BUFFET,
244
MALLORQUINISCHER MAN-
DELKUCHEN, 244
MANDELKUCHEN OHNE MEHL,
242
MANDELTORTE LIGHT, 242
- MANDELN
MANDELGUGELHUPF JOHANN
LAFER, 302
- MANGO
MANGOTORTE COCONUT, 366
- MARACUJA
MARACUJA-TORTE, 293
MARACUJAMOUSSETORTE, 245
- MARZIPAN
BIRNEN-MARZIPAN-TARTE, 315
BLAETTERTEIG-TARTE MIT
ERDBEEREN, 248
BLAETTERTEIGKRANZ MIT
MARZIPAN, 246
HEFEKRANZ MIT MARZIPAN-
JOHANNISBEERFUELLUNG,
203
MARGARETHENKUCHEN, 246
MARZIPAN-GUGELHUPF MIT
ERDBEERKOMPOTT, 247
MARZIPAN-NOUGAT-TORTE,
248
NIKOLAUSTORTE, 62
- MASCARPONE
ERDBEER-MANDEL-
TOERTCHEN, 166
- MILCHBROT
BROT-AUFLAUF MIT KIRSCH-
WASSER, 249
- MIRABELLE
MIRABELLENTORTE LIGHT, 249
- MOEHRE
MOEHRENTORTE, 250
MOEHRENTORTE ILKA, 251

MOEHRENTORTE MEUTH-DUTTENHOFER, 251
 MOEHRENTORTE MIT WALNUESSEN, 252

MOHN
 APFEL-MOHN-TORTE, 347
 APRIKOSEN-MOHN-KAESEKUCHEN, 211
 BUEGERMEISTERZOPF MIT MOHNFUELLUNG, 257
 MOHN-APRIKOSEN-KUCHEN, 113
 MOHNBABE - MOHNKUCHEN NACH ONKEL ALFRED, 191
 MOHNKRANZ, 252
 MOHNKUCHEN MIT APRIKOSENFUELLUNG, 256
 MOHNKUCHEN MIT STREUSELN, 253
 MOHNKUCHEN NACH GROSSMUTTERS REZEPT, 254
 MOHNTORTE MIT EIERLIKOERSPIEGEL, 254
 OMA GISA'S MOHNSAHNE, 255

MOHNE
 APFEL-SAHNE-TORTE MIT MOHN, 101

MOHRENKOPF
 MOHRENKOPF-TORTE, 257

MUEBETEIG
 BLAUBEER-QUARK-TORTE, 258

MUERBETEIG
 BLAUBEERTORTE, 194
 EIFELER RAHMKUCHEN, 259
 JOHANNISBEERKUCHEN MIT GRIESSBREI, 192

MUTTI
 MUTTIS BLITZBISQUIT, 259

NUESSE
 APFELBROT OHNE EI, 97

NUSS
 ADVENTSKUCHEN II, 260

APFEL-NUSS-STRUDEL, 97
 APFELKUCHEN MIT SCHOKOLADE UND WALNUESSEN, 98
 ENGADINER NUSSTORTE, 260
 KAESE-KOENIGSKUECHLEIN, 217
 MOEHRENTORTE MIT WALNUESSEN, 252
 NUSS-BANANEN-BROT, 261
 NUSSSTRUDEL, 313

OBST
 BEERENPIZZA, 262
 CRUMBLE PIE, 262
 EINFACH: APRIKOSENKUCHEN - ESSEN & TRINKEN, 269
 ERDBEER-RHABARBER-TORTE, 364
 FRANKFURTER APFELKUCHEN, 263
 GESTUERZTE APRIKOSENTORTE, 263
 GRAFSCHAFTER BIRNENTORTE, 365
 JOHANNISBEERKUCHEN, 270
 JOHANNISBEERSTRUDEL, 264
 KIRSCH-MOKKA-TORTE, 264
 KOKOS-KIRSCHKUCHEN, 266
 MANGO-CHARLOTTE MIT HEIDELBEERSAUCE, 266
 MANGOTORTE COCONUT, 366
 OFENSTERZ, 267
 PASSIONSFRUCHTROLLE, 267
 PFLAUMENKUCHEN VOM BLECH, 268

OESTERREICH
 BISKUITOMELETTE, 140
 GUGELHUPF VOM BAUERN-SCHAFKAESE MIT RHABARBERRAGOUT UN ..., 270
 KUERBISKUCHEN I, 238

- ORIGINAL WACHAUER TORTE,
367
- ORANGE
- LEBKUCHENTARTES MIT
MARINIERTEN ORANGEN-
FILETS, 239
- NAPOLEON MIT ERDBEEREN
UND ORANGENCREME, 143
- ORANGENKUCHEN MIT
KARAMELL- UND HIM-
BEERSAUCE, 271
- ORANGENKUCHEN VARIANTE,
272
- ORANGENMOUSSETORTE, 273
- ORANGENTORTE, 367
- OSTERN
- GRIECHISCHES OSTERBROT,
275
- OSTERFLADEN, 274
- OSTERLAMM / OSTERHASE-
RUEHRTEIG, 276
- OSTERZOPF, 274
- OSTERZOPF II, 275
- PFANNKUCHEN
- CREPETORTE MIT VANILLE-
CREME, 393
- PFIRSICH
- FRISCHER PFIRSICH PIE, 277
- PFIRSICH-HIMBEER-KUCHEN,
195
- PFIRSICH-KIRSCHKUCHEN MIT
SCHMANDGUSS, 234
- PFIRSICHKUCHEN, 277
- PFIRSICHKUCHEN MIT GUSS,
278
- PFIRSICHTARTE, 278
- PFLAUME
- ALTDEUTSCHER PFLAUMEN-
KUCHEN, 279
- BADISCHE PFLAUMENTORTE,
279
- PFLAUMEN IN RUMTEIG, 281
- PFLAUMEN-JOGHURT-TORTE,
280
- PFLAUMEN-SANDKUCHEN, 280
- PFLAUMENSTRUDEL AN SUES-
SER HASELNUSSMAYONAI-
SE, 314
- PFUNDSKUR
- APRIKOSENKUCHEN MIT GUSS
(PFUNDSKUR), 282
- BISKUIT-TORTENBODEN
(PFUNDSKUR), 140
- BROMBEER-QUARK-TORTE
(PFUNDSKUR), 282
- PISTAZIE
- GRUENER KUCHEN (VERT-
VERT), 283
- PUDDING
- APFELQUARKKUCHEN, 100
- QARK
- DIE KAESESAHNE, 284
- QUARK
- ADVENTSSTOLLEN - QUARK-
STOLLEN, 293
- APFEL-KAESEKUCHEN OHNE
BODEN, 99
- APFEL-QUARK-TORTE VARIAN-
TE, 99
- APFEL-QUARKTORTE, 100
- APFELQUARKKUCHEN, 100
- APRIKOSEN-QUARK-KUCHEN,
114
- BEEREN-SAHNETORTE, 349
- DIE GESUNDE KAESESAHNE-
TORTE DER HOBBYTHEK,
285
- ERDBEER-QUARKKUCHEN, 167
- GESTREIFTER QUARKKUCHEN,
286
- KAESE-HIMBEER-TORTE, 292
- KAESEKUCHEN MIT KIR-
SCHEN, 287
- KAESEKUCHEN MIT WEINSAU-
CE, 287

- KAESEKUCHEN NACH
 GROSSMUTTERS ART,
 288
 KAESEKUCHEN OHNE BODEN,
 289
 KAESEKUCHEN VARIANTE, 289
 KAESESAHNETORTE MIT KIWI,
 369
 KAESETORTE MIT ERDBEEREN,
 291
 KIRSCHSTRUDEL, 314
 LAFERS KAESEKUCHEN, 290
 LOW FAT 30: APRIKOSEN-
 QUARK-TORTE, 368
 MAINZER KAESETORTE, 291
 MARACUJA-TORTE, 293
- REIS
 MILCHREISTORTE, 294
- RHABARBER
 FLOCKENTORTE MIT RHABAR-
 BER UND SCHOKOLADEN-
 HERZEN, 294
 GEDECKTER RHABARBERKU-
 CHEN, 295
 GESTUERZTE RHABARBER-
 TORTE, 296
 JOGHURTTORTE AUF RHABAR-
 BERKOMPOTT, 202
 MAIFEST: RHABARBER-
 KUCHEN MIT BAISER,
 296
- ROSINE
 ADVENTSSTOLLEN - QUARK-
 STOLLEN, 293
 BUTTERSTOLLEN, 297
 ENGLISCHER WEIHNACHTSKU-
 CHEN, 297
 KIRCHWEIHKUCHEN, 176
- ROTWEIN
 BURGENLAENDISCHER ROT-
 WEINKUCHEN, 298
- RUEHRTEIG
 BLITZ-SANDTORTE, 299
- EIERLIKOERTORTE II, 154
 FESTTAGS-GUGELHUPF, 299
 HASELNUSSKUCHEN, 181
 HIMMLISCHE TORTE, 300
 JOHANNISBEERKUCHEN MIT
 MANDELBAISER, 301
 MANDELGUGELHUPF JOHANN
 LAFER, 302
 MAUSELOCHKUCHEN, 300
 OSTERLAMM / OSTERHASE-
 RUEHRTEIG, 276
- RUM
 PFLAUMEN IN RUMTEIG, 281
- RUSSLAND
 GEORGIEN: NAPOLEON - KU-
 CHEN, 302
 LAFERS BUTTER-BABA, 303
- SAHNE
 APFEL-SAHNE-TORTE MIT
 MOHN, 101
- SCHOKOLADE
 AMEISENKUCHEN, 155
 BEERENTORTE MIT WEISSER
 SCHOKOLADE, 141
 BIRNEN-SCHOKOLADEN-
 KUCHEN, 132
 CRESPELLE ALLA MILKA MIT
 APRIKOSENKARAMEL, 304
 DAENISCHER SCHOKOLADEN-
 KUCHEN, 305
 FEINE HERRENTORTE, 307
 FEINE SCHOKOLADENTORTE,
 305
 KARAMEL-SCHOKO-KUCHEN,
 305
 LAFERS SACHERTORTE, 370
 MOUSSE AU CHOCOLAT-
 BIRNENTORTE, 306
 NUSSECKEN III (OHNE ALKO-
 HOL), 181
- SCHWAEBISCH
 HUTZLBROT (FRUECHTEBROT -
 SCHWAEBISCH), 171

- PFITZAUF GRUNDREZEPT
(SCHWAEBISCH), 152
- SCHWARZWALD
GROSSMUTTERS SCHLUPFKU-
CHEN (APFELKUCHEN), 102
- SCHWEIZ
FIDERISER TURTA, 307
MOEHRENKUCHEN (RUEBLI-
CAKE), 219
- SHERRY
FRUCHTKUCHEN (FRUIT CA-
KE), 170
- STACHELBEER
FRISCHKAESERTORTE MIT STA-
CHELBEEREN, 371
- STREUSEL
APFEL-STREUSELKUCHEN, 102
- STRUDEL
APFELSTRUDEL -6, 309
APFELSTRUDEL - BERGGAST-
HOF SCHLOSSANGER ALP,
309
APFELSTRUDEL - GRAFSCHAF-
TER GOLDSAFT, 308
BIRNEN-APRIKOSEN-STRUDEL
IN BLAETTERTEIG MIT
APRIKOSE ..., 311
BOEHMISCHER APFELSTRU-
DEL, 310
KARTOFFELSTRUDEL MIT AE-
PFELN, 312
KIRSCHSTRUDEL, 314
MARILLENSTRUDEL (NACH
SCHUBECK), 310
NUSSSTRUDEL, 313
PFLAUMENSTRUDEL AN SUES-
SER HASELNUSSMAYONAI-
SE, 314
- TARTE
BIRNEN-MARZIPAN-TARTE, 315
ELSAESSER APFELTARTE, 315
FEIGENTARTE, 316
- TORTE
AFTER EIGHT TORTE, 316
AIDA-TORTE, 317
APFEL-MOHN-TORTE, 347
APFEL-RAHM-TORTE MIT
ZIMTSAUCE, 318
APFEL-ZIMTTORTE, 347
BAISERTORTE FUER DEN MUT-
TERTAG, 319
BAISERTORTE MIT ZITRUSSAH-
NE, 319
BEEREN-JOGHURT-QUARK-
TORTE, 320
BEEREN-SAHNETORTE, 349
BLAETTERTEIG-
SCHICHTTORTE MIT
HIMBEER-FRISCHKAESE-
FU ..., 321
BLUTORANGEN-
BUTTERMILCH-TORTE,
353
BUCHWEIZENTORTE AUS SU-
EDTIROL, 322
BUCHWEIZENTORTE OHNE EI,
351
CAPPUCCINO KIRSCHTORTE,
322
CAPPUCCINO-EIERLIKOER-
TORTE, 323
CREPETORTE MIT VANILLE-
CREME, 393
EISKALTE APFELTORTE, 345
ERDBEER-CAMPARI-TORTE,
353
ERDBEER-JOGHURT-TORTE, 324
ERDBEER-RHABARBER-TORTE,
364
ERDBEER-SAHNETORTE, 349
ERDBEERCREMETORTE, 354
ERDBEERTORTE, 354
ERDBEERTORTE MIT WEINCRE-
ME, 325
FEIGENTORTE, 356
FESTTAGSTORTE MIT NUES-
SEN, 326

FLAMENCO-TORTE, 326
 FRISCHKAESERTORTE MIT STA-
 CHELBEEREN, 371
 FUERST-PUECKLERTORTE, 327
 GEDECKTE BROMBEERTORTE,
 350
 GEEISTE RHABARBERTORTE,
 328
 GEKUEHLTE SCHICHTTORTE,
 142
 GEMISCHTE BEERENTORTE IN
 GELEE, 348
 GIOTTO-TORTE, 329
 GLUEHWEIN-TORTE, 330
 GRAFSCHAFTER BIRNENTOR-
 TE, 365
 GROSSMUTTERS HIMMEL-
 STORTE, 331
 HASELNUSSSAHNETORTE, 356
 HEIDELBEERTORTE E&T, 357
 HIMBEER-SAHNE-TORTE, 359
 HIMBEEREIS-TORTE, 331
 HIMBEERTORTE, 332
 HIMBEERTORTE - ESSEN UND
 TRINKEN, 359
 HIMMELSTORTE, 362
 JOGHURTTORTE MIT ORAN-
 GENGELEE, 360
 KAESESAHNETORTE MIT KIWI,
 369
 KARTOFFEL-MARZIPAN-
 TORTE, 363
 KIRSCH-BANANEN-TORTE, 363
 KIWI-JOGHURTTORTE, 332
 KNUSPERTORTE, 333
 LAFERS SACHERTORTE, 370
 LEICHTE JOGHURT-EISTORTE,
 333
 LIMETTENTORTE, 334
 LINZER TORTE (SIEGERTORTE),
 335
 LOW FAT 30: APRIKOSEN-
 QUARK-TORTE, 368
 MALAKOFF-TORTE, 336

MAMBO TORTE, 336
 MANGOTORTE COCONUT, 366
 MARIENKAEFER-TORTE, 337
 MOKKA-TORTE, 352
 NOUGAT-MOKKA-TORTE, 338
 NOUGATPARFAITBOMBE, 339
 NUSSTORTE, 340
 NUSSTORTE MIT KIRSCHFUEL-
 LUNG, 341
 ORANGE-MANDELTORTE, 372
 ORANGENTORTE, 367
 ORIGINAL WACHAUER TORTE,
 367
 OSTERN: EIERLIKOER-
 FLOCKENTORTE, 341
 OSTERN: HIMBEER-JOGHURT-
 TORTE, 361
 OSTERN: KAESERTORTE MIT AE-
 PFELN & CALVADOS, 346
 OSTERN: PFIRSICH-SEKT-
 TORTE, 342
 OSTERN: WALDFRUCHT-
 QUARK-TORTE, 343
 OSTFRIESISCHE
 BOHNENSUPPEN-TORTE,
 344
 PFIRSICH-QUARK-TORTE, 344

TRAUBE

APFEL-BIRNENKUCHEN, 90

TUERKEI

KUELUENCE - GEWUERZKU-
 CHEN, 373

VEGAN

APFELSINENKUCHEN (OHNE
 TIERISCHES EIWEISS), 374

WALNUSS

ENGLISCHER WEIHNACHTSKU-
 CHEN, 297

WEIN

APFEL - WEINKUCHEN, 103

X-MAS

ADVENTSKUCHEN I, 375

AMARENATORTE - ALFONS SCHUHBECK, 376
 APFEL-LEBKUCHEN-SCHNITTEN, 2
 APFEL-ZIMTTORTE, 347
 BELGISCHER HONIGKUCHEN, 377
 BIEREWECKE (FRUECHTEBROT), 377
 BOEHMISCHER WEIHNACHTSZOPF, 378
 BUENDNER BIRNENBROT, 379
 BUTTERSTOLLEN, 297
 DATTEL-FEIGEN-KUCHEN - ALFONS SCHUHBECK, 379
 DINKEL-LEBKUCHEN, 5
 FRUECHTEBROT (SWR - KAFFEE ODER TEE), 380
 FRUECHTEBROT (VARIANTE), 381
 FRUECHTEBROT I, 381
 FRUECHTECAKE - ALFONS SCHUHBECK, 382
 GEWUERZKUCHEN (SWR - KAFFEE ODER TEE), 383
 HEXENHAEUSCHEN AUS VOLLKORN-LEBKUCHEN, 5
 HONIG-MANDEL SCHNITTEN - ALFONS SCHUHBECK, 383
 HONIGKUCHEN VOM BLECH, 6
 HUTZELBROT NACH EINEM REZEPT VOM BODENSEE, 384
 LINZERTORTE - ARD BUFFET, 244
 MANDEL-MARZIPAN-STOLLEN - ALFONS SCHUHBECK, 384
 MARZIPAN-BIRNEN-KUCHEN - ALFONS SCHUHBECK, 385
 ORANGE-MANDELTORTE, 372
 PFEFFERKUCHEN, 386

ZITRONAT

APPLE PIE (ZITRONAT), 103

ZITRONE

LEMON PIE (ZITRONENKUCHEN), 387

ZOPF

ERNTE-DANKZOPF, 388

HEFEZOPF MIT QUARKFUELLUNG, 388

ZWETSCHGE

FEINER ZWETSCHGENKUCHEN, 390

GEDECKTER ZWETSCHGENKUCHEN MIT PUDDINGFUELLUNG, 390

GESTUERZTE ZWETSCHGENTARTE, 391

NASSER ZWETSCHGENKUCHEN, 391

ZWIEBACK

MOEHREN-ZWIEBACK TORTE, 220

ZWIEBEL

BADISCHER RAHMKUCHEN (ZWIEBELKUCHEN), 392