

KLASSIKER
DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891

Omas BACK- KLASSIKER



DIE DR. OETKER GELING-GARANTIE

UNSER VERSPRECHEN



Liebe Leser*innen,

mit den Rezepten in unseren Koch- und Backbüchern möchten wir Sie und Ihre Lieben glücklich machen. Zum Glück braucht es den Erfolg, und den kaufen Sie mit jedem Dr. Oetker Buch gleich mit.

Dafür gibt es die Dr. Oetker Geling-Garantie.

Sie ist unser Versprechen, dass alle Rezepte aus diesem Buch ganz einfach und sicher gelingen. Die Geling-Garantie startet schon bei der Zutatenliste: Alle Zutaten, die wir verwenden, sollten Sie leicht in Ihrem Supermarkt vor Ort einkaufen können. Jeder Zubereitungs-Schritt ist klar und einfach nachvollziehbar.

Eine Garantie können wir Ihnen aber auch deshalb mit gutem Gewissen geben, weil alle Rezepte dieses Buches von unserem erfahrenen Team entwickelt wurden. Anschließend haben wir jedes Gericht in einer ganz normalen Küche nachgekocht oder nachgebacken. Immer wieder. So lange, bis wir uns sicher waren, dass es gelingt. Und zwar auch bei Ihnen zu Hause.

Was wir versprechen, halten wir auch. Sollte beim Kochen oder Backen eines unserer Rezepte dennoch etwas danebengehen oder es Ihnen einfach nicht schmecken, dann lassen Sie es uns wissen. Schreiben Sie oder rufen Sie uns an! Wir werden das Rezept nochmals kritisch prüfen und Ihnen helfen herauszufinden, woran es gelegen haben könnte. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer +49(0)89/5482515-0.
Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter:
redaktion-oetker@zsverlag.de

Natürlich freuen wir uns aber auch über weitere Rückmeldungen und auch über Lob. Ihre Ideen, Kommentare und Fragen können Sie jederzeit auch über Facebook posten:
www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag.
Wir sind für Sie da. Garantiert.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre Dr. Oetker Redaktion

Inhalt

Ratgeber

Kuchen vom Blech

Kuchen aus der Form

Torten

Kleingebäck

Ratgeber

Wenn verführerischer Duft von selbst gebackenem Streuselkuchen durch die Küche zieht, erwachen Kindheitserinnerungen. Am Wochenende gab es unsere Lieblingskuchen und alle versammelten sich um den Kaffeetisch. Bewahren Sie Ihre Familientradition oder entdecken Sie sie neu. Backen Sie Ihrer Familie leckeren Käse-, Apfel- oder Marmorkuchen, eine zart-schmelzende Schokoladen-Sahne-Torte oder knusprige Nussecken. Die Rezepte sind Schritt für Schritt beschrieben, sodass Sie sie einfach nachbacken können, vor allem, wenn Omas Rat gerade nicht verfügbar ist.

Omas Praxistipps und Rezeptvarianten erleichtern Ihnen die Zubereitung und sorgen für Abwechslung.

Alle Rezepte sind natürlich von Dr. Oetker getestet, damit sie Ihnen gelingen.

Omas Pannenhilfe

Ob Anfänger oder Fortgeschrittene – alle haben schon einmal beim Backen gefühlte Katastrophen erlebt. Nicht schlimm! Hier finden Sie Omas Patentlösungen für kleine und größere „Back-Dramen“.

Die Butter ist zu hart.

Falls man das rechtzeitige Herausnehmen der Butter mal vergessen hat: Die Butter in Stückchen in die Rührschüssel geben und ein paar Minuten (nicht länger) in den warmen Ofen stellen. Die Butter sollte nicht schmelzen, weil man sie sonst z. B. bei Rührteigen nicht schaumig rühren kann.

Der Knetteig ist zu weich.

In Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Ist durch Eier, Milch oder Wasser zu viel Flüssigkeit im Teig, kommt noch etwas Mehl darunter.

Alle Rosinen, Kirschen etc. liegen unten im Kuchen.

Der Teig war zu weich. Achten Sie beim nächsten Mal darauf, dass der Teig bei der Zubereitung schwer reißend vom Löffel fällt. Und bestäuben Sie Rosinen, Kirschen etc. vor dem Unterheben mit Mehl – dann verrutschen sie nicht so schnell.



Obstschnitze oder -scheiben werden braun.

Die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln oder bepinseln. Schuld am „Braunwerden“ ist der Sauerstoff der Luft, der diese unerwünschte Reaktion verursacht.

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Wenn er gleichzeitig innen aber noch nicht gar ist, ist entweder die Temperatur zu hoch oder der Kuchen muss etwas tiefer eingeschoben werden. Decken Sie den Kuchen einfach mit Backpapier zu und lassen ihn weiterbacken.

Kastenkuchen ist zu trocken geworden.

Mit einem feinen Stäbchen mehrmals in den Teig stechen und ihn mit Fruchtsaft oder Likör beträufeln. So wird er schön saftig.



Nicht genug Backbleche beim Plätzchenbacken.

Einfach ein Stück Backpapier in der Größe des Backblechs zuschneiden. Die ausgestochenen Plätzchen darauflegen, während das erste Blech im Ofen ist. Sobald die Plätzchen fertig sind, das Backpapier mitsamt den gebackenen Plätzchen vom Blech ziehen, das zweite Stück Backpapier daraufziehen und das Blech zurück in den heißen Ofen schieben.

Der Kuchen ist zu klitschig geworden.

Ursache ist entweder eine zu kurze Backzeit oder zu viel Flüssigkeit. Man kann den Kuchenteig aber durchaus noch für Konfekt oder Desserts verwenden.



Das Backpapier bleibt am Biskuit haften.

Mit dem Backpinsel etwas kaltes Wasser auf dem Backpapier verstreichen und es dann vorsichtig abziehen.

Spuren von Eigelb sind ins Eiweiß gekommen.

Zu spät – dann kann man das Eiweiß leider nicht mehr steif schlagen. Das Ei für ein Rührei verwenden.

Kuchen bröckelt beim Schneiden.

Das Messer beim Schneiden dann besser nicht herunterdrücken, sondern „sägend“ bewegen. Dann wird die Schnittfläche glatt. Empfehlenswert ist ein Säge- oder Elektromesser.

Der gebackene Knetteigboden zerbricht.

Einfach zusammenlegen und mit geschmolzener Schokolade bestreichen. Nach dem Trocknen hält die Schokolade den Boden zusammen.



Puderzuckerguss wird zu flüssig oder zu fest.

Erst einmal Puderzucker mit nur einem Teil der Flüssigkeit (Wasser, Zitronensaft, Sirup etc.) verrühren. Den Rest langsam, zum Schluss sogar nur tropfenweise dazugeben. Zu flüssigen Guss mit mehr Puderzucker verrühren.

Der Tortenguss wird zu schnell fest.

Die Reste des Tortengusses (mit dem Topf) auf die heiße Kochstelle zurückstellen und den Tortenguss leicht erwärmen – er wird dabei wieder flüssig und kann dann zügig mit einem Esslöffel über den Kuchen verteilt werden.

Der Kuchenrand ist verbrannt.

Einfach abschneiden. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Zuckerguss oder Schokolade überziehen – so sieht man nichts und es schmeckt dennoch gut.

Hilfreiche Tipps und Tricks von Oma

Eier

Immer frische Eier verwenden

Hühnereier übernehmen drei wichtige Aufgaben für den Backerfolg: Mit dem Mehl festigen sie die Krume, sie verbinden alle Zutaten zu einem glatten Teig und das zu Eischnee geschlagene Eiweiß lockert bei der Zubereitung den Teig oder die Füllung.

Eier-Frischetest

Sie sollten zum Backen nicht älter als 1 bis 2 Wochen sein (Legedatum oder Mindesthaltbarkeit beachten!). Wenn Sie unsicher sind, ob ein Ei frisch ist, geben Sie es in ein Glas mit Wasser: Ganz frisch ist es, wenn es flach am Boden liegt, ein paar Tage alt, wenn sich die Spitze leicht nach oben hebt. Steht das Ei senkrecht im Wasser, ist es 2 bis 3 Wochen alt und muss schnell verbraucht werden.

Eier aufschlagen

Schlagen Sie jedes Ei einzeln am Tassenrand auf und lassen es in die Tasse gleiten. So können Sie ein verdorbenes Ei aussortieren und eventuelle Eierschalenstücke entfernen.

Eigelb und Eiweiß trennen

Eier auf einer Kante aufschlagen und die Schalen auseinanderbrechen. Lassen Sie das Eigelb dann vorsichtig von einer Schalenhälfte in die andere gleiten. Dabei das Eiweiß in einem darunter stehenden Gefäß auffangen.

Eiweiß richtig steif schlagen

Entscheidend sind die Wahl des Mixers, die Schlagdauer, die Temperatur des Eiweißes (optimal zwischen 15 und 20 °C) und das Alter der Eier. Zucker wird – wenn erforderlich – erst am Schluss unter Rühren zugefügt. Aufpassen: Schon kleinste Anteile von Eigelb oder eine nicht ganz fettfreie Rührschüssel oder fetthaltige Rührstäbe beeinträchtigen die Qualität des Eischnees. Ein paar Tropfen Zitronensaft oder eine Prise Salz erhöhen das Volumen und geben Halt.

Fette

Fast kein Teig ohne Fett

Fett macht den Teig geschmeidig, das Gebäck saftig und alles bleibt länger frisch. Es kann aber noch mehr. Am gefetteten Blech oder der Form bleibt so schnell nichts hängen. Das empfohlene Fett wird im Rezept zuerst genannt.

Butter: Da sie bei der Aufbewahrung im Kühlschrank eine sehr feste Konsistenz hat, sollten Sie die Butter rechtzeitig herausnehmen, sodass sie streichzart ist. Beim Backen mit streichzarter Butter oder Butter mit Zusätzen von Öl oder anderen Fetten kann es zu anderen Backergebnissen kommen. Beachten Sie deshalb auch die Zutatenliste.

Margarine: Wird vorwiegend aus pflanzlichen Fetten hergestellt. Zum Backen sollten Sie nur Margarine verwenden, die laut Verpackungsaufschrift auch dafür geeignet ist. Margarine bleibt auch im Kühlschrank streichfähig und geschmeidig. Sie verbindet sich gut mit den übrigen Backzutaten und lässt sich leicht unterrühren.

Speiseöl: Wird bei der Zubereitung von Quark-Öl-Teig oder teilweise auch für Hefeteig, Schüttelteig oder All-in-Teig verwendet. Um den Geschmack der Gebäcksorten nicht einseitig zu beeinflussen, sollte man geschmacksneutrale Öle (z. B. Sonnenblumenöl oder Maiskeimöl) verwenden. Olivenöl und kalt

gepresstes Rapsöl sind intensiver im Geschmack und ebenso zum Backen gut geeignet.

Gelatine

Gelatine: Anwendung in 4 Schritten

Immer Packungsanleitung und Rezept beachten. Hier noch einige Hilfestellungen:

- 1. Einweichen:** Blattgelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen (Foto oben), gemahlene Gelatine mit 6 Esslöffeln kalter Flüssigkeit (wie Wasser oder Saft) in einem kleinen Topf anrühren und 5 Minuten quellen lassen.
- 2. Auflösen:** Gequollene Blattgelatine etwas ausdrücken und tropfnass in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen – das gilt auch für gequollene, gemahlene Gelatine.
- 3a. Anwendung bei kalten Flüssigkeiten oder Crememassen:** 2–3 Esslöffel von der zu festigenden Flüssigkeit (Creme) zu der lauwarmen Gelatinelösung geben und verrühren (dient dem Temperatenausgleich). Anschließend die Mischung mit einem Schneebesen unter die übrige Flüssigkeit (Creme) rühren.
- 3b. Anwendung bei heißen Flüssigkeiten:** Gequollene, ausgedrückte Blattgelatine oder gequollene, gemahlene Gelatine unaufgelöst in die heiße, aber nicht mehr kochende Flüssigkeit geben (Foto unten) und so lange rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
- 4. Erkalten und ausgießen lassen:** Das fertige Gericht mehrere Stunden möglichst in den Kühlschrank stellen.



Omas Backtipp

Bei Gelatine unbedingt beachten

- Blattgelatine ist leichter portionierbar als gemahlene Gelatine.
- Findet kein Temperatúrausgleich statt, wird die warme Gelatinelösung in Verbindung mit kalter Flüssigkeit Klümpchen bilden!
- Steif geschlagene Sahne oder Eischnee erst dann in Gelatinespeisen einrühren, wenn die Masse zu gelieren beginnt.



Kuchen
vom Blech





Apfelmus-Gitter-Kuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 30 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

550 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

200 g Zucker

2 Pck. Vanillin-Zucker

2 Prisen Salz

2 Eier (Größe M)

300 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DEN BELAG:

2 EL Semmelbrösel

1440 g Apfelmus (aus dem Glas)

1–2 TL gem. Zimt

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

1 Eigelb (Größe L)

3 EL Schlagsahne (mind. 30% Fett)

4 EL Hagelzucker

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 14 g, Kh: 48 g, kcal: 340

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter hinzufügen und alle Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Zwei Drittel des Teiges auf einem Backblech (40 x 30 cm, gefettet, bemehlt) ausrollen, dabei einen Rand hochziehen.
3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
4. Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen, damit er durch das Apfelmus nicht zu weich wird. Das Apfelmus gleichmäßig auf den Teigboden streichen und mit Zimt bestäuben.
5. Den restlichen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen und mit einem Teigradchen in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen gitterförmig auf das Apfelmus legen und leicht andrücken. Teigreste zusammenkneten, ausrollen, weitere Streifen ausschneiden und als Rahmen an den Rand legen.
6. Zum Bestreichen Eigelb mit Sahne verschlagen. Die Teigstreifen damit bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 30 Minuten backen**.
7. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Dazu passt halb steif geschlagene Vanille-Sahne.



Apfelstrudel mit Marzipan



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Ruhe- und Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten



ZUTATEN FÜR 10 STÜCKE

FÜR DEN STRUDELTEIG:

125 g Weizenmehl (Type 550)

1 Prise Salz

75 ml lauwarmes Wasser

2 EL Sonnenblumenöl

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g Butter

25 g Semmelbrösel

650 g Äpfel, z.B. Elstar

50 g Marzipan-Rohmasse

25 g Rosinen

50 g Rohrzucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 Msp. gem. Zimt

PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 8 g, Kh: 27 g, kcal: 192

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Topf Wasser kochen, das Wasser ausgießen und den Topf abtrocknen.

2. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen. Den Topf mit dem Deckel verschließen und den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

3. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

4. Für die Füllung Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Hälfte der Butter abnehmen und zum Bestreichen beiseitestellen. Unter die restliche Butter die Semmelbrösel rühren, in der Pfanne goldgelb bräunen. Die Semmelbröselmasse erkalten lassen.

5. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. 500 g davon abwiegen und in eine Schüssel geben. Marzipan auf der Haushaltsreibe fein raspeln, mit Rosinen, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt unter die Apfelstifte mischen.

6. Den Teig auf einem großen bemehlten Geschirrtuch zu einem Quadrat (etwa 35 x 35 cm) dünn ausrollen. Zuerst die Semmelbröselmasse, dann die Apfelmasse gleichmäßig so auf dem Teig verteilen, dass an zwei gegenüberliegenden Seiten je ein etwa 2 cm breiter Rand frei bleibt.

7. Die frei gelassenen Teigränder auf die Füllung klappen. Die Teigplatten mithilfe des Tuches aufrollen und an den Enden zusammendrücken.

8. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und mit der Hälfte der beiseitegestellten Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Strudel **etwa 50 Minuten backen**. Nach etwa 25 Minuten Backzeit den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen.

9. Nach dem Backen den Strudel auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Omas Backtipp

Den Strudel mit Puderzucker bestreut servieren.
Vanillesauce dazureichen.



Aprikosen-Puddingkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

100 g Marzipan-Rohmasse

FÜR DEN QUARK-ÖL-TEIG:

300 g Weizenmehl

3 TL Backpulver

150 g Magerquark

75 ml Milch (3,5 % Fett)

75 ml Speiseöl

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

80 g Zucker

750 ml Milch (3,5 % Fett)

500 g Schmand (Sauerrahm)

480 g abgetropfte Aprikosenhälften (aus der Dose)

75 g gestiftelte Mandeln

FÜR DEN GUSS:

100 g gesiebter Puderzucker

1 EL Zitronensaft

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 14 g, Kh: 38 g, kcal: 302

1. Zum Vorbereiten Marzipan-Rohmasse auf einer Haushaltsreibe fein raspeln.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulvermischen und in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Marzipanraspel hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).
3. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.
4. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Einen Backrahmen darumstellen. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
5. Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung – aber mit den hier angegebenen Zutaten – einen Pudding zubereiten, etwas abkühlen lassen, dann den Schmand unterheben. Die Pudding-Schmand-Masse auf den Teig geben und glatt streichen.
6. Aprikosenhälften auf der Pudding-Schmand-Masse verteilen. Mandeln daraufstreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 40 Minuten backen.**

7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.
Den Backrahmen vorsichtig mithilfe eines Messers lösen und entfernen.

8. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. Den Guss mithilfe eines Teelöffels auf den Kuchen sprenkeln. Guss fest werden lassen und den Kuchen in Stücke schneiden.

Omas Backtipp

Wenn Sie den Kuchen am Vortag backen, sollte der Guss erst kurz vor dem Verzehr über den Kuchen gesprenkelt werden.



Baumkuchen (Grillkuchen)



ZUBEREITUNGSZEIT:

80 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 2 Minuten je Schicht

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 7 STANGEN

FÜR DEN RÜHRTEIG:

8 Eiweiß (Größe M)
400 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
400 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
8 Eigelb (Größe M)
100 ml Rum
250 g Weizenmehl
150 g Speisestärke
4 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN GUSS:

400 g Zartbitter-Schokolade
(etwa 50 % Kakaoanteil)
3 EL Sonnenblumenöl

PRO STANGE:

E: 18 g, F: 20 g, Kh: 129 g, kcal: 1340

1. Einen Backrahmen auf etwa 25 x 28 cm ausziehen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) stellen. Den Grill des Backofens vorheizen.
2. Für den Teig Eiweiß sehr steif schlagen und beiseite stellen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Eigelb mit Rum nach und nach unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
3. Etwa 3 gehäufte Esslöffel Teig mit einem breiten Silikon-Backpinsel oder einem Tortenheber gleichmäßig in dem Backrahmen auf dem Backblech verstreichen. Backblech in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm). Die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill in **etwa 2 Minuten hellbraun backen**.
4. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und als zweite Schicht wieder 3 Esslöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen. Das Backblech wieder unter den Grill schieben und auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten, dabei die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, dass der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt.
5. Nach dem Backen den Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen. Den Kuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Anschließend den Kuchen der Länge nach in 7 etwa 4 cm breite Streifen schneiden.

6. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit Sonnenblumenöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und die Stangen damit überziehen. Guss trocknen lassen.

Omas Backtipp

Für einen Baumkuchen ohne Alkohol ersetzen Sie den Rum durch die gleiche Menge Milch oder Orangensaft.



Bienenstich



ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

TEIGGEH-/RUHEZEIT:

etwa 45 Minuten

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

200 ml Milch (3,5 % Fett)
50 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)

FÜR DEN BELAG:

150 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1–2 EL Honig
4 EL Schlagsahne
200 g gehobelte Mandeln

FÜR DIE FÜLLUNG:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
750 ml Milch (3,5 % Fett)
100 g Zucker
100 g Butter (zimmerwarm)

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 21 g, Kh: 34 g, kcal: 353

1. Für den Teig Milch in einem Topf erwärmen. Butter oder Margarine darin zerlassen.

2. Mehl in einer Rührschüssel mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen, mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

3. Für den Belag Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Honig und Sahne unter Rühren langsam erhitzen. Mandeln unterrühren. Die Honig- Mandel-Masse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

4. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

5. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen und in ein tiefes Backblech (30 x 40 cm, gefettet) legen. Den Belag auf dem Teig verstreichen. Den Teig zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 15 Minuten.

6. Das Backblech in den Backofen schieben und den Bienenstich **etwa 15 Minuten backen.**

7. Die Gebäckplatte auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann die Gebäckplatte vom Backblech auf die Arbeitsfläche rutschen lassen. Die Platte zunächst vierteln, dann jedes Viertel einmal waagrecht durchschneiden.

8. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Milch und Zucker, aber mit nur 750 ml Milch, einen Pudding zubereiten. Die Butter unter den heißen Pudding rühren. Die Creme kalt stellen, dabei gelegentlich umrühren. Die Gebäckhälften mit der erkalteten Creme füllen.



Bunte Obstkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 20 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

150 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

100 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN BELAG:

500 ml Milch (3,5 % Fett)

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

40 g Zucker

2 kg vorbereitete bunte Früchte, z.B. rote und schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren (links), Aprikosen, rote Pflaumen und Melonenkugeln (Mitte), Erdbeeren, Kiwis, grüne und blaue kernlose Weintrauben (rechts)

FÜR DEN GUSS:

2 Pck. ungezuckerter Tortenguss, klar

500 ml Apfelsaft

3–4 gestr. EL Zucker

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 8 g, Kh: 34 g, kcal: 235

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben, den Gebäckboden **etwa 20 Minuten backen**.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

6. Für den Belag aus Milch, Pudding-Pulver und Zucker einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten.

7. Die Puddingoberfläche mit Frischhaltefolie belegen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding erkalten lassen.

8. Den kalten Pudding kurz mit einem Schneebesen verrühren und auf den Gebäckboden geben. Pudding glatt streichen. Die vorbereiteten Früchte (große Früchte halbieren oder in Spalten schneiden) dekorativ in drei unterschiedlichen Kombinationen auf dem Pudding verteilen.

9. Für den Guss aus Tortengusspulver, Apfelsaft und Zucker einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Den Guss fest werden lassen.

Omas Backtipp

Besonders Kinder freuen sich, wenn aus dem Obst einfache Motive wie z. B. ein Herz oder ein Stern gelegt werden. Zum Schulbeginn ist auch eine Schultüte hübsch oder ein „Ampelkuchen“.



Butter-Mandel-Kuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

100 g Butter

375 g Weizenmehl

1 Pck. Hefeteig Garant

100 g Zucker

1 Ei (Größe M)

100 ml Milch

FÜR DEN BELAG:

100 g Butter

100 g gehobelte Mandeln

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 12 g, Kh: 23 g, kcal: 213

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Mehl in einer Rührschüssel mit Hefeteig Garant vermischen. Zucker, Ei, Butter und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf

niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.

3. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

4. Für den Belag Butter zerlassen und den Teig damit bestreichen. Teig mit Mandeln, Zucker und Vanillin-Zucker bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen **etwa 15 Minuten backen**.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und in Stücke schneiden.

Omas Backtipp

Frisch vom Blech schmeckt der Kuchen am besten.

Mandelstifte eignen sich ebenfalls zum Bestreuen.



Donauwellen



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

250 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

200 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

5 Eier (Größe M)

375 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

20 g Kakaopulver

1 EL Milch (3,5 % Fett)

FÜR DIE BUTTERCREME:

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

100 g Zucker

500 ml Milch (3,5 % Fett)

250 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DEN GUSS:

200 g Zartbitter-Schokolade

2 EL Sonnenblumenöl

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 28 g, Kh: 43 g, kcal: 453

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren.

3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Knapp zwei Drittel des Teiges auf ein Backblech (40 x 30 cm, gefettet) mit hohem Rand streichen. Kakaopulver sieben, mit Milch unter den übrigen Teig rühren und gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen.

4. Die Sauerkirschen kurz auf Küchenpapier legen, auf dem dunklen Teig verteilen und mit einem Löffel etwas in den Teig drücken. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 40 Minuten backen**.

5. Den Kuchenboden auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

6. Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, 100 g Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei gelegentlich durchrühren.

7. Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Erkalteten Pudding esslöffelweise daruntermischen, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Die erkaltete Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen. Den Kuchen etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

8. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit dem Sonnenblumenöl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Guss auf die fest gewordene Buttercreme streichen und mit einem Tortengarnierkamm oder einer Gabel verzieren.

Omas Backtipp

Legen Sie zum Abkühlen des Puddings Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche, damit sich keine Haut bildet.



Dresdner Christstollen



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Durchzieh- und Abkühlzeit

TEIGGEH-/RUHEZEIT:

etwa 90 Minuten

BACKZEIT:

etwa 50 Minuten

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 18 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

je 100 g Sultaninen & Korinthen
100 g gewürfeltes Orangeat
100 g gewürfeltes Zitronat (Sukkade)
50 ml Rum
50 ml Orangensaft

FÜR DEN HEFETEIG:

500 g Weizenmehl (Type 550)
30 g frische Hefe
100 ml lauwarme Milch (3,5% Fett)
50 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Christstollengewürz
1 Ei (Größe M)
200 g Butter (zimmerwarm)

100 g abgezogene, gem. Mandeln

ZUM BESTREICHEN UND BESTÄUBEN:

100 g Butter

100 g Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 28 g, Kh: 47 g, kcal: 380

1. Zum Vorbereiten Sultaninen, Korinthen, Orangeat und Zitronat in einer Schüssel mischen. Mit Rum und Orangensaft übergießen und den Früchtemix zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.
2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit Milch und Zucker verrühren und zugedeckt etwa 15 Minuten stehen lassen.
3. Vanille-Zucker, Salz, Stollengewürz, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten.
4. Den eingeweichten Früchtemix samt Flüssigkeit und die Mandeln auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 45 Minuten.
5. Aus dem Teig einen Stollen formen. Dazu den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) ausrollen. Von der längeren Seite her aufrollen und mit der Teigrolle der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Dann die linke Seite leicht versetzt auf die rechte Seite schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen.

6. Den Stollen auf ein Backblech (mit 2 Lagen Backpapier belegt) legen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

7. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 190 °C

Heißluft: etwa 170 °C

8. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und den Stollen **etwa 50 Minuten backen.**

9. Zum Bestreichen die Butter in einem Topf zerlassen. Den Stollen aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit der Butter bestreichen und mit 50 g Puderzucker bestäuben.

10. Den Stollen auf ein Kuchengitter setzen und ganz auskühlen lassen, dann mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

Omas Backtipp

Am besten schmeckt der Stollen nach 3-4 Wochen.



Eierschecke



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit

TEIGGEH-/RUHEZEIT:

etwa 30 Minuten

BACKZEIT:

etwa 30 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

125 ml Milch (3,5 % Fett)

100 g Butter oder Margarine

300 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

4 Tropfen Zitronen-Aroma (aus dem Röhrchen)

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

FÜR DEN QUARKBELAG:

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

40 g Zucker

500 ml Milch (3,5 % Fett)

500 g Magerquark

50 g Rosinen

FÜR DIE EIERCREME:

4 Eiweiß (Größe M)
125 g Butter (zimmerwarm)
125 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
15 g Speisestärke

PRO STÜCK:

E: 8 g, F: 13 g, Kh: 27 g, kcal: 257

1. Für den Teig Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Die Butter oder Margarine darin zerlassen.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Salz, Ei und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
3. Für den Quarkbelag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Den Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen, den Pudding erkalten lassen.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
5. Quark und Rosinen unter den erkalteten Pudding rühren. Den gegangenen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und auf einem Backblech mit hohem Rand (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Den Quarkbelag auf dem Teig verstreichen.

6. Für die Eiercreme Eiweiß steif schlagen. Die Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren.
7. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Speisestärke daraufgeben und beides vorsichtig unterheben. Die Eiercreme auf dem Quarkbelag verteilen und glatt streichen.
8. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 30 Minuten backen**.
9. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Eierschecke darauf erkalten lassen.



Erdbeer-Vanille-Schnitten



ZUBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde, ohne Kühl- und Abkühlzeit

BACKZEIT:

18–20 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

200 g Butter (zimmerwarm)

200 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

100 g Weizenmehl

100 g Speisestärke

½ TL Backpulver

abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

4 EL Zitronensaft

FÜR DIE VANILLECREME:

1 ½ Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

90 g Zucker

500 ml Milch (3,5% Fett)

3 Eigelb (Größe M)

150 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DEN BELAG:

1,25 kg Erdbeeren

ZUM BESTREICHEN:

200 g rotes Johannisbeergelee

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 18 g, Kh: 36 g, kcal: 320

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Dann Zitronenschale und Zitronensaft auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf ein Backblech (40 x 30 cm, mit Backpapier belegt) geben und gleichmäßig darauf verstreichen.

4. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und die Kuchenplatte in **18–20 Minuten hellbraun backen**.

5. Die Kuchenplatte sofort nach dem Backen mit dem Backpapier vom Blech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

6. Für die Vanillecreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung, aber mit 80 g Zucker zubereiten. Vom Herd nehmen und Eigelb einzeln unterrühren. Pudding mit übrigem Zucker bestreuen und erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei ab und zu durchrühren.

7. Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.
8. Für den Belag die Erdbeeren verlesen, putzen, abspülen und abtropfen lassen. Die ausgekühlte Kuchenplatte stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Die Kuchenplatte in ihrer ursprünglichen Lage auf das gesäuberte Backblech (mit Backpapier belegt) legen.
9. Die erkaltete Vanillecreme mit einem Mixer (Rührstäbe) kräftig durchrühren, dann gleichmäßig auf die Kuchenplatte streichen. Erdbeeren dicht an dicht in die Vanillecreme setzen.
10. Zum Bestreichen das Gelee erwärmen und glattrühren. Auf die Erdbeeren streichen. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden. Dazu schmeckt halbsteif geschlagene Sahne.



Früchte-Quark-Kuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

55–65 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

200 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

100 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Backpulver

FÜR DEN BELAG:

1–1 ¼ kg Obst, z.B. Stachelbeeren, Sauerkirschen, Aprikosenhälften (aus dem Glas oder der Dose)

125 g Butter (zimmerwarm)

175 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

4 Eigelb (Größe M)

1 kg Magerquark

abger. Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

150 g Crème fraîche

50 g Weizengrieß

4 Eiweiß (Größe M)

FÜR DEN GUSS:

2 Pck. ungezuckerter Tortenguss, klar

2 gestr. EL Zucker
500 ml Obstsaft (von dem gedünsteten Obst)

PRO STÜCK:

E: 12 g, F: 18 g, Kh: 37 g, kcal: 363

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Einen Backrahmen darumstellen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Teigboden **15–20 Minuten hellgelb vorbacken**.

5. Für den Belag Obst in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 500 ml davon abmessen.

6. Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Quark, Zitronenschale und -saft, Crème fraîche und Grieß unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

7. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Das Obst darauf verteilen. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben

und den Kuchen **bei gleicher Backofentemperatur in 40–45 Minuten fertig backen.**

8. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

9. Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Obstsaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf dem Obst verteilen. Guss fest werden lassen.



Gedeckter Kirschkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

75 Minuten, ohne Teiggeh- und Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten



ZUTATEN FÜR

FÜR DEN HEFETEIG:

200 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenbackhefe
25 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Eigelb (Größe M)
150 g Crème fraîche (zimmerwarm)

FÜR DEN KNETTEIG:

100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
25 g Zucker
50 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
evtl. 1 EL Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG:

740 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)
150 ml Sauerkirschsaft (aus dem Glas)
50 g Speisestärke
100 g Zucker, 2 EL Semmelbrösel

FÜR DEN BELAG:

75 g Butter, 50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g gestiftelte Mandeln

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 11 g, Kh: 34 g, kcal: 251

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und Crème fraîche hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 20 Minuten.

2. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3. Den Knet- und den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sorgfältig miteinander verkneten. Den Teig in 2 gleich große Portionen teilen. Eine Teigportion auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) ausrollen.

4. Für die Füllung von den Kirschen 150 ml Saft auffangen. Speisestärke mit Zucker und 4 Esslöffeln von dem Saft in einem Topf verrühren. Den restlichen Kirschsaft hinzugeben, glatt rühren. Die Kirschen hinzugeben und unter vorsichtigem Rühren aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Kirschmasse lauwarm abkühlen lassen.

5. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

6. Den ausgerollten Teig mit Semmelbröseln bestreuen. Die Kirschmasse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen.
7. Den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck in Größe des Backblechs ausrollen. Die Teigplatte über eine Teigrolle aufwickeln und auf der Kirschmasse wieder abrollen. Die Teigländer gut zusammendrücken.
8. Für den Belag Butter zerlassen. Zucker, Vanillin-Zucker und Mandeln unter Rühren erhitzen, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Die Masse mit einem Esslöffel gleichmäßig auf der Teigdecke verteilen.
9. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 25 Minuten backen.**
10. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kirschkuchen darauf erkalten lassen.



Herrenschnitten



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 30 Minuten

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

100 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

25 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

75 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DEN BISKUITTEIG:

2 Eier (Größe M)

3 EL heißes Wasser

85 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

50 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

15 g Kakao (schwach entölt)

1 ½ gestr. TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

400 g angedickte Wild-Preiselbeeren

2 EL Rum oder Weinbrand

600 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
50 g Puderzucker
2 Pck. Sahnesteif

ZUM VERZIEREN:

50 g Zerbitter-Raspelschokolade

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 18 g, Kh: 41 g, kcal: 340

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

Zucker, Vanillin-Zucker und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einem Backblech (mit Backpapier belegt) zu einem Rechteck (etwa 32 x 18 cm) ausrollen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **etwa 15 Minuten backen**.

3. Sofort nach dem Backen den Boden mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Küchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker in 1 Minute einstreuen, etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Einen Backrahmen (32 x 18 cm) auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig in den Backrahmen geben

und glatt streichen. Das Backblech in den heißen Backofen schieben und den Biskuitboden bei gleicher Backofentemperatur **etwa 15 Minuten backen**.

5. Den Biskuitboden vom Backrahmenrand lösen und auf mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

6. Für die Füllung den Knetteigboden gleichmäßig mit den Preiselbeeren bestreichen. Von der erkalteten Biskuitplatte das Backpapier abziehen, den Boden waagerecht durchschneiden. Die untere Hälfte auf die Preiselbeermasse legen, gut andrücken und mit Rum oder Weinbrand beträufeln.

7. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Hälfte der Sahne auf den unteren Biskuitboden geben und glatt streichen. Mit dem oberen Biskuitboden bedecken, gut andrücken und die Oberseite mit etwa zwei Drittel der übrigen Sahne bestreichen. Den Kuchen in 16 kleine Rechtecke (etwa 8 x 4 ½ cm) schneiden.

8. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 cm) füllen. Die Schnitten mit Sahnetupfern und Schokoraspeln verzieren.



Holzfäller-Schnitten



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

RUHE-/GEHZEIT:

etwa 30 Minuten

BACKZEIT:

etwa 50 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

175 ml Milch (3,5 % Fett)
75 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenbackhefe
100 g Zucker
1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG:

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
100 g Zucker
500 ml Milch (3,5 % Fett)
4 Eigelb (Größe M)
750 g Magerquark
50 g Speisestärke
4 Eiweiß (Größe M)
100 g gestiftelte Mandeln

ZUM BESTÄUBEN:

2 EL Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 10 g, F: 9 g, Kh: 31 g, kcal: 253

1. Für den Teig Milch in einem kleinen Topf erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Salz und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig in einem tiefen Backblech oder in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.
5. Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung kochen und etwas abkühlen lassen. Dann Eigelb, Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Quark-Pudding-Masse auf dem Teig verstreichen und mit Mandeln bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 50 Minuten backen.**

6. Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Omas Backtipp

Wenn Sie kein Backblech mit hohem Rand zur Verfügung haben, können Sie den Kuchen auch in einer Fettpfanne (40 x 30 cm) zubereiten oder einen passenden Backrahmen auf ein flaches Backblech stellen.



Klecksel-Quark-Kuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten

TEIGGEH-/RUHEZEIT:

etwa 55 Minuten

BACKZEIT:

etwa 45 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

200 ml Milch (3,5 % Fett)

50 g Butter oder Margarine

375 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

50 g Zucker, 1 Ei (Größe M)

FÜR DIE QUARKMASSE:

80 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 g Zucker, 3 Eier (Größe M)

1 kg Magerquark

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

2 EL Milch

1 Pck. Ger. Zitronenschale

FÜR DEN BELAG:

500 g Mohnback (backfertige Mohnfüllung)

350 g Konfitüre, z.B. Sauerkirschkonfitüre

FÜR DIE STREUSEL:

200 g Weizenmehl

100 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

125 g Butter (zimmerwarm)

PRO STÜCK:

E: 13 g, F: 16 g, Kh: 61 g, kcal: 448

1. Für den Teig Milch in einem Topf erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Ei und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Dann den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Einen Backrahmen darumstellen. Den Teig zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 25 Minuten.
5. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
6. Für die Quarkmasse Butter oder Margarine mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Eier, Quark, Pudding-

Pulver, Milch, Zitronenschale und 1 Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

7. Die Quarkmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen.

8. Für den Belag die Mohnfüllung und die Konfitüre abwechselnd in Häufchen auf die Quarkmasse setzen.

9. Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel anschließend auf dem Mohn-Konfitüre-Belag verteilen.

10. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 45 Minuten backen**.

11. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Den Backrahmen entfernen.



Königlicher Apfelkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten

BACKZEIT:

etwa 50 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

300 g Marzipan-Rohmasse

200 g Butter (zimmerwarm)

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN BELAG:

1 ½ kg kleine Äpfel, z.B. Boskop

Saft von 1 Zitrone

FÜR DIE STREUSEL:

250 g Weizenmehl

125 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

30 g abgezogene, gem. Mandeln

175 g Butter (zimmerwarm)

ZUM APRIKOTIEREN:

200 g Aprikosenkonfitüre

4 EL Wasser

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 22 g, Kh: 56 g, kcal: 449

1. Für den Teig Marzipan in dünne Scheiben schneiden und mit der Butter in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Das Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen.
3. Für den Belag Äpfel abspülen, abtrocknen, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel mehrmals längs einritzen und mit Zitronensaft bestreichen.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
5. Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Mandeln und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten.
6. Apfelviertel auf den Teigboden legen und mit den Streuseln bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 50**

Minuten backen.

7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen.

8. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren etwas einkochen lassen.

9. Die Kuchenoberfläche dick damit bestreichen. Den Kuchen erkalten lassen.



Mandarinen-Schmand-Kuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN QUARK-ÖL-TEIG

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

125 g Magerquark

100 ml Milch (3,5 % Fett)

100 ml Sonnenblumenöl

FÜR DEN BELAG

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

100 g Zucker

750 ml Milch

500 g Schmand (Sauerrahm)

700 g abgetropfte Mandarinen (aus der Dose)

50 g gestiftelte Mandeln

FÜR DEN GUSS

200 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

PRO STÜCK

E: 5 g, F: 14 g, Kh: 43 g, kcal: 326

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, da der Teig sonst klebt). Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und einen Backrahmen in der Größe des Backblechs darumstellen.

3. Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Mengen, einen Pudding kochen. Schmand unterrühren und die warme Masse auf den Teig streichen. Mandarinen auf der Pudding-Schmand-Masse verteilen und Mandeln daraufstreuen. Das Backblech in den Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 40 Minuten backen**.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Anschließend den Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.

5. Für den Guss Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft anrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss mit einem Teelöffel auf den Kuchen sprenkeln.

Omas Backtipp

Wenn Sie keinen Backrahmen haben, können Sie den Kuchen auch in einer Fettpfanne oder einem Backblech mit hohem Rand backen. Nach Belieben 4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 2 Esslöffeln Wasser in einem kleinen Topf etwas einkochen lassen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen. Dann die Mandeln nicht mitbacken, sondern in einer Pfanne ohne Fett bräunen, auf einem Teller erkalten lassen und zum Schluss auf dem Kuchen verteilen.



Marzipan-Kirsch-Kuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN TEIG:

200 g Marzipan-Rohmasse

6 Eier (Größe M)

250 g Butter (zimmerwarm)

170 g Zucker

1 Prise Salz

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

370 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

100 g gestiftelte Mandeln

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 17 g, Kh: 29 g, kcal: 297

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Marzipan in Stücke schneiden, mit den Eiern in einen Rührbecher geben und pürieren. Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer

(Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

3. Zucker und Salz nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier-Marzipan-Masse nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig in einem tiefen Backblech oder in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) verstreichen. Die Sauerkirschen darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen. Das Backblech oder die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 25 Minuten backen**.

5. Das Backblech oder die Fettpfanne auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

Omas Backtipp

Den Saft der Sauerkirschen auffangen und 250 ml abmessen. Aus dem Saft mit 1 Päckchen ungezuckertem Tortengusspulver und 2 Esslöffeln Zucker einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss streifenweise auf den erkalteten Kuchen geben und den Guss fest werden lassen.

REZEPTVARIANTE:

Für einen **Marzipan-Ananas-Kuchen** ersetzen Sie die Kirschen durch 260 g abgetropften Ananasstücke (aus der Dose). Lassen Sie die Mandeln weg. Den Kuchen wie angegeben backen. Anschließend einen Guss aus 100 g Zartbitter-Schokolade und 25 g Kokosfett zubereiten, auf den Kuchen sprengeln und den Kuchen mit 50 g Kokospänen bestreuen. Den Guss fest werden lassen. Oder den Kuchen statt mit dem Guss mit 170 g und 2 Esslöffeln Wasser erwärmt,

glatt gerührter Ananaskonfitüre aus dem Glas bestreichen und mit den Kokospänen bestreuen.



Mohnstriezel



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

TEIGGEH-/RUHEZEIT:

etwa 55 Minuten

BACKZEIT:

etwa 35 Minuten



ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

125 ml Wasser

80 g Butter oder Margarine

300 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

40 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Mohnback (backfertige Mohnfüllung)

1 Ei (Größe M)

FÜR DIE STREUSEL:

50 g Weizenmehl

50 g gehobelte Mandeln

50 g Zucker

50 g Butter (zimmerwarm)

ZUM APRIKOTIEREN UND FÜR DEN GUSS:

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

50 g Puderzucker

1 EL Wasser

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 12 g, Kh: 36 g, kcal: 273

1. Für den Teig Wasser in einem Topf erwärmen und die Butter oder Margarine darin zerlassen.

2. Mehl in einer Rührschüssel mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker und die warme Wasser-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

3. Für die Füllung Mohnback mit dem Ei verrühren.

4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und anschließend zu einem Rechteck (etwa 30 x 20 cm) ausrollen.

5. Die Mohnfüllung darauf verstreichen, dabei an den Rändern 1 cm frei lassen. Den Teig von der längeren Seite aus locker aufrollen und mit der Naht nach oben auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

6. Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel geben, mit Mandeln, Zucker und Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe

verarbeiten.

7. Striezel mit etwas Wasser bestreichen, mit den Streuseln bestreuen und die Streusel andrücken. Den Striezel zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 25 Minuten.

8. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

9. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben.

Den Striezel **etwa 35 Minuten backen.**

10. Zum Aprikotieren Konfitüre mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen. Den Striezel sofort nach dem Backen damit bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

11. Für den Guss Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und den Striezel damit besprenkeln. Guss trocknen lassen.



Osterkranz



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

RUHE-/GEHZEIT:

etwa 50 Minuten

BACKZEIT:

30–40 Minuten



ZUTATEN FÜR 1 KRANZ

FÜR DEN HEFETEIG:

500 g Weizenmehl (Type 550)

1 Pck. Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

½ TL Salz

abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

125 ml lauwarme Milch (3,5 % Fett)

125 g lauwarme Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

100 g Butter (zimmerwarm)

2 Eier (Größe M)

3 EL Kokosraspel

ZUM BLINDBACKEN:

5 hart gekochte Eier (Größe M)

ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

1 Eigelb

1 EL Milch (3,5 % Fett)

2 EL gehackte Mandeln

ZUM BELEGEN:

5 Ostereier (Größe M)

INSGESAMT (MIT EIERN):

E: 122 g, F: 211 g, Kh: 482 g,

kcal: 4374

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 20 Minuten.
3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz verkneten und in 3 gleich große Portionen teilen.
4. Die Teigportionen jeweils auf einer nicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 50 cm langen Strängen formen und zu einem Zopf flechten.
5. Den Teigzopf auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und zu einem Kranz formen.
6. Zum Blindbacken die Eier in den Kranz drücken. Den Teigkranz nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

7. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

8. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen. Den Teigkranz damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Anschließend das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Osterkranz **30–40 Minuten backen.**

9. Den Osterkranz mit dem Backpapier von dem Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Den Osterkranz erkalten lassen. Die mitgebackenen Eier vorsichtig entfernen und durch die Ostereier ersetzen.

Omas Backtipp

Die mitgebackenen Eier können für Eiersalat oder als Brotbelag verwendet werden.



Plunderkranz



ZUBEREITUNGSZEIT:

70 Minuten, ohne Abkühlzeit

TEIGGEH-/RUHEZEIT:

etwa 50 Minuten

BACKZEIT:

35–40 Minuten



ZUTATEN FÜR 14–16 STÜCKE

FÜR DEN PLUNDERTEIG:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

50 g Butter, in Stücke geschnitten

200 ml kalte Milch (3,5 % Fett)

150 g kalte Butter, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE FÜLLUNG:

200 g Marzipan-Rohmasse

50 g Butter (zimmerwarm)

1 EL Rum

175 g Rosinen

75 g gehobelte Mandeln

ZUM APRIKOTIEREN:

3 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

PRO STÜCK:

E: 7 g, F: 22 g, Kh: 41 g, kcal: 398

1. Für den Teig Mehl in einer Schüssel mit Hefe mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig etwa 5 Minuten ruhen lassen.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 25 x 40 cm) ausrollen. Die Hälfte der Teigplatte (etwa 25 x 20 cm) mit Butterscheiben belegen, die andere Teighälfte daraufklappen und leicht andrücken.

3. Den Teig wieder zu einem Rechteck (etwa 25 x 40 cm) ausrollen. Anschließend von den kürzeren Seiten aus zur Mitte hin so zusammenklappen, dass die Teigkanten aneinanderstoßen. Den Teig von der längeren Seite aus so überschlagen, dass 4 Teiglagen entstehen. Das Teigpaket in Frischhaltefolie gewickelt etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Die Folie entfernen. Das Teigpaket wie zuvor beschrieben zusammenschlagen. Das Teigpaket in Frischhaltefolie gewickelt nochmals etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Für die Füllung Marzipan in hauchdünne Scheiben schneiden. Marzipanscheiben mit Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Rum unterrühren.

6. Die Folie entfernen. Das Teigpaket auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 50 cm) ausrollen. Die Marzipanmasse darauf

verteilen, mit Rosinen und Mandeln bestreuen.

7. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

8. Die Teigplatte der Länge nach durchschneiden. Beide Teighälften von der längeren Seite aus aufrollen, umeinanderschlingen und als Kranz auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Den Teigkranz nochmals etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

9. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Plunderkranz **35–40 Minuten backen.**

10. Den Plunderkranz mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Zum Aprikotieren Konfitüre mit Wasser in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen. Den Plunderkranz sofort damit bestreichen. Etwas abkühlen lassen.



Rhabarberkuchen mit Himbeerbaiser



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN BELAG:

1 kg Rhabarber

FÜR DEN RÜHRTEIG:

200 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

120 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

3 Eigelb (Größe M)

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

FÜR DAS BAISER:

125 g Himbeeren

15 g Speisestärke

1 TL Zucker

3 Eiweiß (Größe M)

1 Prise Salz

150 g Zucker

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 10 g, Kh: 25 g, kcal: 205

1. Für den Belag Rhabarber putzen (nicht abziehen), abspülen und gut trocken tupfen. Stielenden und Blattansätze entfernen. Die Stangen in etwa 2 ½ cm große Stücke schneiden (eventuell dicke Stangen der Länge nach halbieren). Einen Backrahmen in der Größe des Backblechs (30 x 40 cm, gefettet) daraufstellen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4. Jedes Ei/Eigelb etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

5. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig glatt streichen. Die vorbereiteten Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 25 Minuten backen**.

6. Für das Baiser Himbeeren verlesen, kurz abspülen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und in einen tiefen Teller geben. Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Die Speisestärke mit Zucker mischen und unter das Himbeermus rühren.

7. Das Eiweiß und das Salz mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. So lange schlagen, bis der Eischnee stark glänzt. Himbeermus unter die Baisermasse heben, auf den

vorgebackenen Kuchen geben und glatt streichen. Das Backblech wieder bei gleicher Backtemperatur in den Backofen schieben. Den Kuchen noch **etwa 15 Minuten backen**.

8. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Rhabarberkuchen darauf erkalten lassen. Wenn der Kuchen vollständig erkaltet ist, bilden sich kleine Tropfen auf dem Baiser.

Omas Backtipp

Wenn Sie keine frischen Himbeeren bekommen, können Sie den Kuchen auch mit tiefgekühlten Himbeeren zubereiten.



Schmandkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

BACKZEIT:

etwa 30 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

150 g Rosinen

FÜR DEN QUARK-ÖL-TEIG:

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

150 g Magerquark

100 ml Milch (3,5 % Fett)

75 ml Sonnenblumenöl

75 g Zucker

1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG:

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

75 g Zucker

375 ml Milch (3,5 % Fett)

500 g Schmand (Sauerrahm)

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 11 g, Kh: 27 g, kcal: 229

1. Zum Vorbereiten Rosinen in einer kleinen Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Sonnenblumenöl, Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).
3. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Die Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C
5. Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung – aber mit den hier angegebenen Zutaten – einen Pudding kochen. Den Schmand unterrühren. Die Puddingcreme auf dem Teig verstreichen.
6. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 30 Minuten backen**.
7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen darauf erkalten lassen.

Omas Backtipp

Statt der Rosinen getrocknete Kirschen verwenden.



Spiegeleierkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 35 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN BELAG:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

80 g Zucker

750 ml Milch (3,5 % Fett)

480 g abgetropfte Aprikosenhälften (aus der Dose)

500 g Crème fraîche

FÜR DEN RÜHRTEIG:

150 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

2 EL Milch

FÜR DEN GUSS:

500 ml Aprikosensaft (aus der Dose)

2 Pck. Tortenguss, klar

50 g Zucker

PRO STÜCK

E: 5 g, F: 16 g, Kh: 37 g, kcal: 324

1. Für den Belag aus Pudding-

Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, aber nur mit 750 ml Milch einen Pudding kochen. Den Pudding etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich durchrühren.

2. Einen Backrahmen in der Größe des Backblechs (gefettet) daraufstellen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Crème fraîche unter den abgekühlten Pudding rühren.

4. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin- Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

5. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen.

6. Die Puddingcreme auf dem Teig verstreichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben mit etwas Abstand zueinander darauf verteilen und das Backblech in den Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 35 Minuten backen.**

7. Den Kuchen auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

8. Für den Guss Aprikosensaft bei Bedarf mit Wasser auf 500 ml auffüllen.
Tortenguss mit Zucker und Saft nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss zügig auf dem Belag verteilen und fest werden lassen.
9. Dann den Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.

Omas Backtipp

Wer mag, gibt in den Guss noch ein paar Schokostückchen.



Stachelbeerkuchen mit Marzipan



ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

BACKZEIT:

35–40 Minuten

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN BELAG:

750 g Stachelbeeren

200 g Zucker

FÜR DEN RÜHRTEIG:

250 g Butter (zimmerwarm)

200 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

4 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

3 TL Backpulver

100 ml Eierlikör

30 g Mohnsamen

ZUM BESTREUEN:

200 g kalte Marzipan-Rohmasse

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 17 g, Kh: 35 g, kcal: 319

1. Für den Belag Stachelbeeren verlesen, abspülen, abtropfen lassen, Blüten- und Stängelansätze entfernen. Die Stachelbeeren in einen Topf geben, mit Zucker und 2 Esslöffeln Wasser zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten.
2. Für den Rührteig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin- Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, abwechselnd mit Eierlikör und Mohn auf mittlerer Stufe unterrühren.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
5. Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Stachelbeeren darauf verteilen.
6. Zum Bestreuen Marzipan-Rohmasse direkt grob auf den Teig raspeln.
7. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **35–40 Minuten backen**.
8. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

Omas Backtipp

Statt der frischen Stachelbeeren können Sie auch 780 g abgetropfte Stachelbeeren (aus dem Glas) verwenden.
Der Eierlikör kann durch die gleiche Menge Stachelbeersaft (aus dem Glas) ersetzt werden.



Streuselkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

RUHE-/GEHZEIT:

etwa 50 Minuten

BACKZEIT:

etwa 20 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

1 Pck. Trockenbackhefe

250 ml lauwarmes Wasser

375 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

200 ml lauwarme Milch (3,5 % Fett)

50 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

FÜR DIE STREUSEL:

200 g Butter

300 g Weizenmehl

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

½ TL gem. Zimt

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 12 g, Kh: 36 g, kcal: 270

1. Für den Vorteig Trockenbackhefe in Wasser einrühren. 1 Esslöffel Mehl und 1 Prise Zucker dazugeben und alles verrühren. Den Vorteig etwa 15 Minuten ruhen lassen.
2. Restliches Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mischen. Vorteig hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 20 Minuten.
4. Für die Streusel Butter zerlassen und lauwarm abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt in eine Rührschüssel geben. Die flüssige Butter hinzufügen.
5. Die Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten.
6. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz verkneten. Anschließend auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.
7. Die Streusel gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen. Den Teig zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 15 Minuten.
8. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C

9. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Streuselkuchen **etwa 20 Minuten backen.**

10. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Streuselkuchen darauf erkalten lassen.

Omas Backtipp

Die Butter für die Streusel darf nur knapp lauwarm sein, sonst gelingen die Streusel nicht.

Besonders gut schmeckt der Streuselkuchen natürlich, wenn er ganz frisch ist.



Zitronenkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

350 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

250 g Zucker

2 Pck. Finesse Ger. Zitronenschale

5 Eier (Größe M)

275 g Weizenmehl

120 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN GUSS:

250 g Puderzucker

2–3 EL Zitronensaft

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 16 g, Kh: 41 g, kcal: 320

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Zitronenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Die Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt, gefettet) verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Teig **etwa 25 Minuten backen**.

4. Für den Guss Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht.

5. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen noch heiß mit dem Guss bestreichen (je heißer der Kuchen, desto stärker zieht der Guss ein). Kuchen auf dem Backblech auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

REZEPTVARIANTE:

Für einen **getränkten Orangenkuchen** aus 250 g Butter oder Margarine (zimmerwarm), 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, je 1 Päckchen Finesse Ger. Orangenschale und Ger. Zitronenschale, 1 Prise Salz, 4 Eiern (Größe M), 250 g Weizenmehl, 30 g Speisestärke und 2 gestrichenen Teelöffeln Backpulver wie im Rezept beschrieben einen Rührteig zubereiten. Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, bemehlt) füllen und bei der angegebenen Backofentemperatur auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und etwa 15 Minuten backen. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden. Kuchen wieder in den heißen Backofen schieben und bei gleicher Backofentemperatur weitere 40 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Kuchen zurückstürzen und

mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen. Zum Beträufeln 125 ml Orangensaft und 2 Esslöffel Zitronensaft durch ein Sieb geben, mit 30 g Zucker verrühren und den noch heißen Kuchen damit beträufeln. Orangenkuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Zwetschenkuchen mit Quarkguss



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten

RUHE-/GEHZEIT:

etwa 45 Minuten

BACKZEIT:

etwa 30 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

200 ml lauwarme Milch (3,5 % Fett)

50 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

FÜR DEN BELAG:

2 ½ kg Zwetschen

ZUM BESTREUEN:

30 g Zimt-Zucker

FÜR DEN QUARKGUSS:

100 g Butter (zimmerwarm)

75 g Zucker

2 Eier (Größe M)
500 g Magerquark
1 Pck. Puddingpulver Vanille- oder Sahne-Geschmack
125 ml Milch (3,5 % Fett)

PRO STÜCK:

E: 8 g, F: 8 g, Kh: 35 g, kcal: 252

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt so lange an einen warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
2. Für den Belag die Zwetschen waschen, gut abtropfen lassen, mit einem Tuch abreiben, entsteinen und bei Bedarf die Spitzen einschneiden.
3. Den gegangenen Teig nochmals kurz durchkneten und auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Die Pflaumen schuppenförmig – mit der Innenseite nach oben – auf den Teig legen, mit Zimt-Zucker bestreuen.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C
5. Für den Quarkguss die Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Eier, Quark und Pudding-Pulver unterrühren. Die Milch zum Schluss unter die Quarkmasse rühren.
6. Den Guss über den Zwetschen verteilen und den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 15

Minuten.

7. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 30 Minuten backen.**

8. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

Omas Backtipp

Der Kuchen ist gefriergeeignet.

Kuchen aus der Form







Eierlikörkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

BACKZEIT:

etwa 60 Minuten

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN ALL-IN-TEIG:

125 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
4 gestr. TL Backpulver
250 g Puderzucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
250 ml Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör
5 Eier (Größe M)

ZUM BESTÄUBEN:

etwas Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 19 g, Kh: 35 g, kcal: 339

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mindestens 1 Minute schaumig schlagen. Zwischendurch die Teigmasse vom Schüsselrand lösen.
3. Den Teig in eine Gugelhupfform (ø 22 cm, gefettet, mit Mehl bestäubt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 60 Minuten backen**.
4. Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Kuchen anschließend mit Puderzucker bestäuben.

REZEPTVARIANTE:

Für **Eierlikörwaffeln** bereiten Sie aus 100 g Puderzucker, 2 Eiern (Größe M), 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 100 ml Speiseöl, 100 ml Eierlikör, 50 g Weizenmehl, 1 ½ TL Backpulver und 50 g Speisestärke wie im Rezept angegeben einen Teig zu. Geben Sie jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in ein gefettetes und gut erhitztes Waffeleisen. Die Waffeln goldgelb backen, nebeneinander auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben.



Gewürzkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

50-60 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

300 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

200 g Puderzucker

3 Eier (Größe M)

abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

abger. Schale von 1 Bio-Orange (unbehandelt, ungewachst)

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

1 gestr. TL gem. Zimt

1/2 gestr. TL gem. Gewürznelken

300 g gem. Haselnusskerne

ZUM BESTREICHEN

UND BESTREUEN:

100 g Schwarzkirschkonfitüre

50 g gestiftelte Mandeln oder
Haselnusskerne

ZUM BESTÄUBEN:

evtl. etwas Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 9 g, F: 40 g, Kh: 42 g, kcal: 570

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Die Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Zitronen- und Orangenschale hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zimt, Gewürznelken und die Haselnusskerne unterheben.

4. Zwei Drittel des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) geben und glatt streichen.

5. Zum Bestreichen die Kirschkonfitüre gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und mit Mandeln oder Haselnusskernen bestreuen.

6. Den restlichen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen. Einen Rand und ein Gitter auf die Konfitüre spritzen.

7. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gewürzkuchen **50–60 Minuten backen**.

8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gewürzkuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Den Kuchen 1–2 Tage ruhen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt anrichten.

Omas Backtipp

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn man ihn 1–2 Tage ruhen lässt.



Gugelhupf



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 60 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN TEIG:

250 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

250 g Zucker

2 Pck. Finesse Ger. Zitronenschale

5 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

150 g Speisestärke

3 gestr. TL Backpulver

½ gestr. TL Natron

FÜR DEN GUSS:

120 g Puderzucker

1–2 EL Zitronensaft

ZUM GARNIEREN:

einige Himbeeren

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 13 g, Kh: 36 g, kcal: 271

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C

Heißluft: etwa 150 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Natron mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig in eine Gugelhupfform (Ø etwa 22 cm, gefettet, mit Mehl ausgestäubt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 60 Minuten backen.**

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann den Kuchen auf den Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen.

7. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Den Gugelhupf damit bestreichen und mit den Himbeeren garnieren.



Kalter Hund (Kalte Schnauze)



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Kühlzeit

OHNE BACKEN



ZUTATEN FÜR 20 SCHEIBEN

FÜR DIE SCHOKOLADENCREME:

150 g Zartbitter-Kuvertüre
450 g Vollmilch-Kuvertüre
150 g festes Kokosfett, z .B. Palmin
200 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
2 Pck. Vanillin-Zucker

ZUSÄTZLICH:

etwa 250 g Butterkekse

PRO SCHEIBE:

E: 3 g, F: 23 g, Kh: 24 g, kcal: 310

1. Für die Schokoladencreme beide Kuvertüren grob hacken, Kokosfett klein schneiden. Alles zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen und gut verrühren. Zuletzt Vanillin-Zucker unterrühren.
2. Eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) mit einer Schicht Butterkekse auslegen, Kekse eventuell passend in Stücke brechen. Nun so viel Schokoladencreme auf der Keksschicht verteilen, dass diese bedeckt ist.

Abwechselnd Schokoladencreme und Kekse in die Kastenform einschichten (7–8 Schichten).

3. Die Kastenform etwa 5 Stunden kalt stellen (am besten über Nacht), damit die Creme fest wird.

4. Den kalten Hund mit einem Messer und mithilfe des Backpapiers aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Platte stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und den kalten Hund am besten gekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.

Omas Backtipp

Den Kuchen kann man, gut verpackt, 2–3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Statt mit Backpapier kann die Form auch mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausgelegt werden.

Rühren Sie unter die Schokoladencreme 1 Päckchen Finesse Ger. Orangenschale. Oder verfeinern Sie die Schokoladencreme mit 2 Portionspäckchen (je 2 g) Instant-Espresso-Pulver.

REZEPTVARIANTEN:

Für einen **kalten Hund mit Erdbeeren** können Sie für die Schokoladencreme statt der Zartbitter- und Vollmilch-Kuvertüre 500 g Joghurt-Erdbeer-Schokolade, 250 g festes Kokosfett und 3 Esslöffel Erdbeerkonfitüre verwenden. Garnieren Sie den kalten Hund mit 6 frischen Erdbeeren, 50 g weißer Kuchenglasur und 1 Esslöffel Kakaopulver.

Für einen **kalten Hund in Weiß** eine Schokoladencreme aus 550 g weißer Kuvertüre, 250 g Schlagsahne und 4 Esslöffeln Kokosraspeln zubereiten. Garnieren Sie den kalten Hund mit 60 g Physalis (Kapstachelbeeren), 50 g dunkler Kuchenglasur und 2 Esslöffeln Kokos-Chips.



Käsekuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

80–90 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

150 g Weizenmehl

½ gestr. TL Backpulver

40 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Eigelb (Größe M)

75 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DIE KÄSEMASSE:

200 g Butter (zimmerwarm)

150 g Zucker

6 Eigelb (Größe M)

abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

750 g Speisequark

200 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

1 Pck. Pudding-Pulver Sahne-Geschmack

6 Eiweiß (Größe M)

PRO STÜCK:

E: 10 g, F: 23 g, Kh: 24 g, kcal: 342

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzugeben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn in Folie gewickelt 20–30 Minuten kühl stellen.
3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/ Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
4. Den Teig auf dem Boden einer Springform (ø 28 cm, gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand darumlegen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **15–20 Minuten vorbacken**.
5. Den Boden auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Den Backofen herunterschalten.
Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C
Heißluft: etwa 140 °C
6. Für die Käsemasse Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Eigelb und Zitronenschale unterrühren.
7. Zunächst Speisequark und Sahne, dann das Pudding-Pulver unterrühren.
8. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben. Den Kuchen in **65–70 Minuten fertig backen**.

9. Den Kuchen zunächst 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann noch etwa 20 Minuten im leicht geöffneten Backofen stehen lassen.

10. Den Käsekuchen in der Form erkalten lassen, dann den Springformrand lösen und entfernen.



Käsekuchen ohne Boden



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

55–60 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

4 Eier (Größe M)

130 g Zucker

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

400 ml Milch (3,5 % Fett)

Saft und abger. Schale von ½ Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

500 g Magerquark

250 g Speisequark (40 % Fett)

1 Espressotasse (60 ml) Sonnenblumenöl

ZUM BESTÄUBEN:

evtl. 1–2 TL Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 8 g, F: 8 g, Kh: 15 g, kcal: 169

1. Eine gut schließende Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und von außen mit zwei Lagen Alufolie umwickeln, da die Creme sehr flüssig ist. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Eier und Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen. Pudding-Pulver mit Milch glatt verrühren, mit Zitronensaft und -schale unter den Eierschaum rühren.
3. Mager- und Sahnequark mit dem Sonnenblumenöl glatt verschlagen. Zur Eier-Pudding-Masse geben und alles zu einer glatten Creme verrühren. Die Creme in die vorbereitete Form füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unterste Schiene) schieben. Den Käsekuchen in **55–60 Minuten zartbraun backen**.
4. Die Form vorsichtig aus dem Backofen nehmen und auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen in der Form vollständig erkalten lassen.
5. Den Käsekuchen aus der Form lösen und mithilfe einer großen Kuchenpalette auf eine Tortenplatte setzen.
6. Den Kuchen vor dem Servieren mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.



Kirsch-Schoko-Gugelhupf



ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 45 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN TEIG:

200 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
170 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
20 g flüssiger Honig
5 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
40 g gesiebttes Kakaopulver
3 gestr. TL Backpulver
350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

FÜR DEN GUSS:

120 g Puderzucker
1–2 EL Zitronensaft

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 13 g, Kh: 36 g, kcal: 279

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz, Vanille-Zucker und Honig unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Ein Drittel des Teiges in eine Gugelhupfform (ø 22 cm, gefettet) füllen. Die Kirschen unter den restlichen Teig rühren, ebenfalls in die Form geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gugelhupf **etwa 45 Minuten backen**.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form auf den mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Gugelhupf erkalten lassen.

5. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Den Guss so auf den Kuchen geben, dass er in „Nasen“ herunterläuft. Guss trocknen lassen.

Omas Backtipp

Anstelle von Zitronensaft für einen weißen Guss, können Sie für einen roten Guss etwas von dem Saft der abgetropften Kirschen verwenden (Foto).



Marmorkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 55 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

225 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

275 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

etwa 2 EL Milch (3,5 % Fett)

FÜR DEN DUNKLEN TEIG:

15 g gesiebttes Kakaopulver

15 g Zucker

etwa 2 EL Milch

ZUM BESTÄUBEN:

etwas Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 11 g, Kh: 20 g, kcal: 190

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Zwei Drittel des Teiges in eine Gugelhupfform (Ø 22 cm, gefettet) füllen. Kakao mit Zucker und Milch unter den restlichen Teig rühren.

5. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig leicht durch die Teigschichten ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 55 Minuten backen**.

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

8. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Omas Backtipp

Verfeinern Sie den Teig mit 1–2 Esslöffeln Rum.



Möhrenkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 60 Minuten



ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

200–250 g Möhren

FÜR DEN TEIG:

4 Eiweiß (Größe M)

4 Eigelb (Größe M)

160 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2–3 EL Orangensaft

50 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Backpulver

300 g nicht abgezogene, gem. Mandeln

FÜR DEN GUSS:

100 g Puderzucker

1–2 EL Zitronensaft

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 13 g, Kh: 22 g, kcal: 233

1. Zum Vorbereiten für den Teig die Möhren putzen, schälen, abspülen, gut abtropfen lassen und auf einer Küchenreibe fein raspeln.
2. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
3. Für den Teig Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eiweiß bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
4. Eigelb mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Orangensaft kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, mit der Hälfte der Mandeln auf niedrigster Stufe unterrühren.
5. Eischnee unterheben. Restliche Mandeln und vorbereitete Möhrenraspel ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, bemehlt) füllen und glatt streichen.
6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 60 Minuten backen**.
7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf den Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen.
8. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen mit dem Guss überziehen und fest werden lassen.

Ohne Guss lässt sich der Möhrenkuchen gut einfrieren. Auch zum Vorbereiten ist er sehr gut geeignet. 1–2 Tage vorher gebacken und verpackt, kann er noch wunderbar durchziehen.

Als Topping passt auch sehr gut eine klassische Frischkäse-Creme. Dazu einfach 70 g Butter (zimmerwarm) mit 80 g Puderzucker in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) erst langsam auf niedrigster Stufe verrühren und dann auf höchster Stufe etwa 8 Minuten aufschlagen. 200 g Doppelrahm-Frischkäse (zimmerwarm) unterrühren. Die Creme auf dem Kuchen verstreichen.



Nusskuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Abkühl- und Ruhezeit

BACKZEIT:

etwa 60 Minuten



ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

100 g Walnusskerne

100 g gem. Haselnusskerne

250 g Pellkartoffeln vom Vortag

FÜR DEN RÜHRTEIG:

4 Eiweiß (Größe M)

1 Prise Salz

4 Eigelb (Größe M)

175 g Rohrzucker

1 TL gem. Zimt

200 g Butter

150 g Weizenmehl (Type 1050)

2 gestr. TL Backpulver

50 ml Milch (3,5 % Fett)

ZUM VERZIEREN:

75 g Puderzucker

1 Eiweiß (Größe M)

10 Walnusskernhälften

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 23 g, Kh: 28 g, kcal: 343

1. Zum Vorbereiten die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten, abkühlen lassen, dann mit einem großen scharfen Messer grob hacken. Die Haselnusskerne ebenfalls in der Pfanne ohne Fett unter Wenden anrösten und abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. Für den Teig Eiweiß mit Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Rohrzucker und Zimt in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe hellcremig aufschlagen.

3. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

4. Die Butter zerlassen und kurz abkühlen lassen. Die lauwarmer Butter unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbmasse geben. Mehl mit Haselnusskernen und Backpulver mischen und mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann Walnusskerne kurz unterrühren. Anschließend in 2 Portionen Eischnee und Kartoffelpüree mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

5. Den Teig in einer Kastenform (30 x 11 cm, gefettet) glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unterste Schiene) schieben. Den Kuchen **etwa 60 Minuten backen**.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen und

wieder umdrehen. Den Kuchen in etwa 3 Stunden vollständig erkalten lassen.

7. Zum Verzieren Puderzucker mit dem Eiweiß glatt verrühren. Den Guss mit einem Backpinsel auf den Kuchen streichen, etwas antrocknen lassen, dann die Walnusshälften darauflegen. Guss etwa 1 Stunde trocknen lassen.

Omas Backtipp

Dazu schmeckt halbstreif geschlagene Sahne.

Für den Guss nur ganz frisches Eiweiß verwenden (Legedatum beachten, mind. 23 Tage Resthaltbarkeit).



Quark-Griess-Kuchen mit Obst



ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

58–60 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

75 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M)

100 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

ZUM BESTREUEN:

2 EL Semmelbrösel

FÜR DIE FÜLLUNG:

370 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

3–4 Äpfel, z. B. Elstar

500 g Magerquark

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Pck. Geriebene Zitronenschale

3 Eier (Größe M)

25 g Weizengriß

2 EL Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

FÜR DEN BELAG:

1 Pck. ungezuckerter Tortenguss, rot, 20 g Zucker
250 ml Sauerkirschsaft (aus dem Glas)

PRO STÜCK:

E: 10 g, F: 10 g, Kh: 44 g, kcal: 313

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen, mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und etwa 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

3. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand um den Boden legen. Restlichen Teig kalt stellen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **13–15 Minuten vorbacken**.

4. Boden etwas abkühlen lassen. Den Backofen herunterschalten.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

5. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen, so andrücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mit Semmelbröseln bestreuen.

6. Für die Füllung von den Sauerkirschen den Saft auffangen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Knapp die Hälfte der Äpfel

und Sauerkirschen auf dem Gebäckboden verteilen.

7. Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Eier, Weizengrieß und Schlagsahne glatt rühren und über dem Obstbelag glatt streichen. Die restlichen Apfelstücke auf dem Quarkguss verteilen. Den Kuchen **weitere etwa 45 Minuten backen.**

8. Gebäck auf einen Kuchenrost stellen und nach etwa 2 Stunden aus der Form lösen.

9. Für den Belag restliche Sauerkirschen auf dem Kuchen verteilen. Den Tortenguss mit Zucker und Sauerkirschsaft nach Packungsanleitung zubereiten und über dem Obst verteilen.



Rehrücken



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

50–60 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

100 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

50 g Weizenmehl

1 Pck. Pudding-Pulver Schokoladen-Geschmack

2 gestr. TL Backpulver

2 EL Milch (3,5 % Fett)

100 g ger. Zartbitter-Schokolade

75 g gem. Mandeln

ZUM BESTREICHEN:

100 g Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

FÜR DEN GUSS:

130 g Zartbitter-Kuvertüre

15 g Kokosfett

25 g Vollmilch-Kuvertüre

½ TL Kokosfett

ZUM GARNIEREN:

etwa 30 g gestiftelte Mandeln

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 14 g, Kh: 21 g, kcal: 223

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C

Heißluft: etwa 140 °C

2. Für den Teig die Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißen vom Löffel fällt). Die Schokolade und Mandeln unter den Teig rühren.

4. Den Teig in eine Rehrückenform (30 x 11 cm, gefettet) geben und glatt streichen.

5. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Den Kuchen **50–60 Minuten backen.**

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Rehrücken etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Rehrücken erkalten lassen.

7. Zum Bestreichen die Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren etwas einkochen lassen. Den Rehrücken damit bestreichen.
8. Für den Guss die Zartbitter-Kuvertüre in kleine Stücke brechen, zwei Drittel davon mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen. Restliche Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen.
9. Die Vollmilch-Kuvertüre ebenfalls in Stücke hacken, mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.
10. Den Rehrücken mit der Zartbitter-Kuvertüre überziehen. Die Vollmilch-Kuvertüre in ein Pergamentpapiertütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und beliebige Muster, z. B. Wellen, auf den noch feuchten Guss spritzen.
11. Mit einem Holzstäbchen die Vollmilch-Kuvertüre in Schlaufen durch die Zartbitter-Kuvertüre ziehen, sodass eine Marmorierung entsteht.
12. Zum Garnieren die Mandeln in den Rehrücken stecken. Guss fest werden lassen.



Rosetten-Äpfelkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit>

RUHE-/GEHZEIT:>

etwa 75 Minuten>

BACKZEIT:

35–40 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN HEFE-VORTEIG:

350 g Weizenmehl

30 g frische Hefe

150 ml Milch (1,5 % Fett, zimmerwarm)

20 g Zucker

FÜR DIE FÜLLUNG:

80 g Sultaninen

6 EL Apfelsaft

3–4 EL flüssiger Honig

2 Äpfel (etwa 400 g), z. B. Elstar

80 g Crème fraîche

1 Eiweiß (Größe M)

120 g gem. Haselnusskerne

FÜR DEN HEFETEIG:

2 Prisen Salz

1 Eigelb (Größe M)

60 g Butter (zimmerwarm)

ZUM BESTREICHEN:

etwas Milch

150 g Apfel- oder Quittengelee

3 EL Wasser

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 10 g, Kh: 34 g, kcal: 252

1. Für den Vorteig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit etwas von der Milch und etwas Zucker verrühren, dann etwa 15 Minuten gehen lassen.
2. Für die Füllung Sultaninen, Saft und Honig in eine Schüssel geben. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in 3 mm dicke Scheiben schneiden und unter die Sultaninenmischung heben.
3. Crème fraîche mit Eiweiß kurz verschlagen und unter die Apfel-Sultaninen-Masse rühren. Zuletzt die Haselnusskerne unter die Füllung rühren.
4. Für den Hefeteig Salz, Eigelb und Butter mit restlicher Milch und restlichem Zucker zum Vorteig geben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
6. Den Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche flach drücken (nicht kneten) und zu einem Rechteck (etwa 42 x 30 cm) ausrollen. Die Füllung auf den Teig geben und gleichmäßig verstreichen, dabei unten und oben etwa 4 cm Rand freilassen. Die Ränder mit etwas Milch bestreichen.

7. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen. Die Teigrolle in etwa 12 gleich große Scheiben schneiden. Die Teigscheiben mit der Schnittseite nach oben in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) setzen.

8. Die Teigrosetten mit Milch bestreichen und zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 30 Minuten.

9. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

10. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Rosettenkuchen **35–40 Minuten backen.**

11. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Rosettenkuchen in der Form etwa 1 Stunde abkühlen lassen.

12. Gelee mit Wasser in einem Topf verrühren und aufkochen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und mit dem Gelee bestreichen.



Rotweinkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

55–60 Minuten

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

200 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

knapp ½ Röhrchen Rum-Aroma

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL gesiebtetes Kakaopulver

2 ½ gestr. TL Backpulver

1 gestr. TL gem. Zimt

100 g Raspelschokolade

50 g gehackte Mandeln

100 ml Rotwein

FÜR DEN GUSS:

150 g Puderzucker

1–2 Esslöffel Rotwein

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 16 g, Kh: 21 g, kcal: 252

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Rum-Aroma und Salz hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl mit Kakao, Zimt und Backpulver mischen, abwechselnd mit Raspelschokolade, Mandeln und Rotwein kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, bemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen zunächst **15–20 Minuten backen**.

5. Dann den Kuchen mittig der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden und den Kuchen **in weiteren 40 Minuten fertig backen**.

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

7. Für den Guss den Puderzucker mit dem Rotwein zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen mit dem Guss bestreichen. Den Guss fest werden lassen.

Omas Backtipp

Sie können den Kuchen zusätzlich mit 25 g Zartbitter-Raspelschokolade bestreuen.

Der Rotweinkuchen kann bereits 2 Tage im Voraus gebacken werden.

Den Guss am besten erst am Tage des Verzehrs auf den Kuchen streichen, damit er eine schöne Farbe hat.



Russischer Zupfkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

90 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 60 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

300 g Weizenmehl
30 g gesiebtes Kakaopulver
2 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Butter
500 g Magerquark
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

PRO STÜCK:

E: 8 g, F: 23 g, Kh: 39 g, kcal: 402

1. Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
 2. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
 3. Für die Füllung Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen.
 4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
 5. Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Vom restlichen Teig knapp die Hälfte zu einer langen Rolle formen, auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.
 6. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eiern, Pudding-Pulver und der zerlassenen Butter mit einem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren, in die Form geben und glatt streichen.
 7. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.
 8. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Zupfkuchen **etwa 60 Minuten backen**.
 9. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen.
-

Omas Backtipp

Für einen leichteren Zupfkuchen reduzieren Sie die Fettmenge in der Füllung auf 150 g Butter.



Sandkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 55 Minuten



ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

5 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

FÜR DEN RÜHRTEIG:

250 g Butter (zimmerwarm)

125 g Puderzucker

5 Eigelb (Größe M)

1 Prise Salz

1 Röhrchen Butter-Vanille-Aroma

abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

80 g Weizenmehl

150 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN GUSS:

100 g Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade

2–3 TL Sonnenblumenöl

PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 12 g, Kh: 22 g, kcal: 206

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C

Heißluft: etwa 140 °C

2. Zum Vorbereiten Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker nach und nach unterschlagen. So lange schlagen, bis die Masse stark glänzt. Die Eischneemasse bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3. Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen. Puderzucker nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis die Masse weiß-schaumig ist (etwa 3 Minuten).

4. Eigelb nach und nach kurz unterrühren. Anschließend Salz, Aroma und Zitronenschale unterrühren.

5. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

6. Die Eischneemasse in 4–5 Portionen sehr vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig ziehen. Dabei darauf achten, dass die Luftbläschen möglichst erhalten bleiben.

7. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, bemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 55 Minuten backen**.

8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

9. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit Sonnenblumenöl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Kuchen damit

überziehen, evtl. mit einer Gabel ein Muster in den Guss ziehen. Den Guss fest werden lassen.



Schlesischer Mohnkuchen mit Streuseln



ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

TEIGGEH-/RUHEZEIT:

etwa 75 Minuten

BACKZEIT:

etwa 45 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN HEFETEIG:

150 g Weizenmehl
10 g frische Hefe
4 EL lauwarme Milch (3,5% Fett)
20 g Zucker
20 g Butter (zimmerwarm)
1 Ei (Größe M), 1 Prise Salz

FÜR DIE MOHNFÜLLUNG:

620 ml Milch (3,5% Fett)
125 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
100 g Weichweizengrieß
250 g gem. Mohn
50 g Butter
100 g gem. Mandeln
5 Tropfen Bittermandel-Aroma
2 Eier (Größe M)

FÜR DIE STREUSEL:

150 g Weizenmehl
75 g Zucker
75 g kalte Butter
1–2 EL kaltes Wasser

ZUM BESTÄUBEN:

1 EL Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 11 g, F: 20 g, Kh: 37 g, kcal: 380

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit Milch und Zucker verrühren und etwa 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Butter, Ei und Salz hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 45 Minuten.
3. Für die Füllung Milch mit Zucker und Vanille-Zucker in einem Topf aufkochen. Grieß hineinrühren und 1–2 Minuten bei kleiner Hitze verrühren. Mohn untermischen und rühren, bis die Masse dicklich wird. Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mohnmasse vom Herd nehmen, Mandeln, Bittermandel-Aroma und Eier unterrühren und etwas abkühlen lassen.
4. Für die Streusel Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken und Wasser dazugeben und alles mit den Händen oder mit dem Mixer (Knethaken) zu Streuseln verkneten. Streusel kalt stellen.

5. Den Hefeteig in eine Springform (26 cm Ø, gefettet) geben. Mit bemehlten Händen gleichmäßig zu einem Boden drücken und weitere 15 Minuten gehen lassen.

6. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

7. Die etwas abgekühlte Mohnmasse auf dem Teig verteilen, Streusel aufstreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und den Kuchen **etwa 45 Minuten backen**, bis die Streusel goldbraun sind.

8. Die Form aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchenrost setzen. Etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Omas Backtipp

Statt den Kuchen mit Streuseln zu verzieren, können Sie ihn auch nach dem Backen mit einer Zuckerglasur bestreichen. Dazu 125 g Puderzucker und 2 Esslöffel Zitronensaft glatt rühren und auf den ausgekühlten Mohnkuchen streichen.



Sehr feiner Apfelkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

125 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Finesse Ger. Zitronenschale

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

1 EL Milch (3,5 % Fett)

FÜR DEN BELAG:

5–6 mittelgroße, säuerliche Äpfel, z.B. Boskop, Cox Orange oder Elstar (etwa 750 g)

ZUM APRIKOTIEREN:

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 11 g, Kh: 30 g, kcal: 234

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und mit einem Teigschaber glatt streichen.

5. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Apfelviertel mehrmals der Länge nach mit einem scharfen Messer einschneiden und mit der Wölbung nach oben, von außen nach innen, kranzförmig auf den Teig legen.

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Apfelkuchen **etwa 40 Minuten backen**.

7. Den Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.

8. Zum Aprikotieren Konfitüre mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Den heißen Kuchen mithilfe eines Backpinsels damit bestreichen.

9. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann den Kuchen mit einem Messer vom Springformrand lösen. Springformrand und

Springformboden entfernen. Den Kuchen auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Omas Backtipp

Den Kuchen zusätzlich mit Minze aromatisieren. Diese harmoniert prima mit den Äpfeln. Dafür 1 Esslöffel fein geschnittene Minzeblätter mit 1–1 ½ Esslöffeln Puderzucker vermischen und vor dem Backen auf den Kuchen streuen. Dann allerdings nach dem Backen auf das Aprikotieren verzichten.



Streuselpfaukuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 50 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN TEIG:

300 g Weizenmehl

½ TL gem. Zimt

1 Msp. Backpulver

130 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb (Größe M)

170 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

FÜR DIE FÜLLUNG:

390 g abgetropfte Pflaumenhälften (aus dem Glas)

250 g Schmand (Sauerrahm)

ZUM BESTÄUBEN:

evtl. Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 13 g, Kh: 26 g, kcal: 232

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Teig Mehl mit Zimt und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Salz, Eigelb und Butter oder Margarine in kleinen Stücken hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu gleichmäßig großen Streuseln verarbeiten.

3. Zwei Drittel der Streusel in einer Springform (ø 26 cm, gefettet) verteilen. Zu einem Boden und gleichzeitig zu einem etwa 2 cm hohen Rand andrücken.

4. Für die Füllung die abgetropften Pflaumenhälften gleichmäßig, mit der Schnittseite nach oben, auf dem Streuselboden verteilen. Nacheinander Schmand und restliche Streusel darauf verteilen.

5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 50 Minuten backen.**

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Den Kuchen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Omas Backtipp

Der Streuselboden kann ebenso gut mit 350 g abgetropften Kirschen oder Stachelbeeren belegt werden.

Wer es noch fruchtiger mag, backt die untere Streuselschicht bei der angegebenen Backofentemperatur vor. Den Boden etwas abkühlen lassen. Dann die doppelte Menge abgetropfter Pflaumenhälften (780 g) mit 3 Esslöffeln Semmelbröseln und ½ Teelöffel gemahlenen Zimt mischen und in die Form geben. Darauf den Schmand und die restlichen

Streusel verteilen. Bei Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C etwa 50 Minuten backen.

Torten







Buttercremetorte



ZUBEREITUNGSZEIT

70 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN BISKUITTEIG:

4 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

50 g Speisestärke

FÜR DIE VANILLEBUTTERCREME:

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

80 g Zucker

500 ml Milch (3,5 % Fett)

250 g Butter (zimmerwarm)

ZUM BESTREICHEN UND

GARNIEREN:

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

etwa 30 g geschabte Schokoladenlocken

Pro Stück:

E: 4 g, F: 16 g, Kh: 29 g, kcal: 275

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, die Zuckermischung in etwa 1 Minute einstreuen und weitere etwa 2 Minuten schlagen.

3. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten.

4. Den Teig in eine Springform (ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und den Biskuitboden **etwa 25 Minuten backen**.

5. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

6. Für die Vanillebuttercreme einen Pudding aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, aber mit 80 g Zucker, kochen. Den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei gelegentlich umrühren.

7. Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

8. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Zum Bestreichen die Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren aufkochen und den Biskuitboden damit bestreichen. Dann gut ein Viertel der Buttercreme daraufstreichen. Den mittleren Biskuitboden darauflegen und leicht andrücken. Mit knapp der Hälfte der restlichen Buttercreme bestreichen. Mit dem oberen Biskuitboden belegen und leicht andrücken.

9. Tortenrand und -oberfläche dünn mit einem Teil der restlichen Buttercreme bestreichen. Restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte damit verzieren und mit Schokolade garnieren.



Drei-Tage-Torte



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Abkühl- und Durchziehzeit

BACKZEIT HELLER BODEN:

15–20 Minuten

BACKZEIT DUNKLER BODEN:

etwa 25 Minuten

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

200 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 g Zucker. 1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz, 4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

2 EL Kakaopulver

2 EL Milch (3,5 % Fett)

FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g kalte Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

2 Pck. Sahnesteif, 80 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

400 g Schmand (Sauerrahm)

6 EL Rum

FÜR DEN GUSS:

100 g gesiebter Puderzucker

1–2 EL Rum

ZUM BESTÄUBEN:

etwas Kakaopulver

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 27 g, Kh: 34 g, kcal: 406

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Ein Drittel des Teiges in eine Springform (ø 26 cm, gefettet) geben und glatt streichen.

4. Kakao und Milch unter den restlichen Teig rühren. Den Teig in eine zweite Springform (ø 26 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Den hellen Boden **15–20 Minuten backen**. Den dunklen Boden **etwa 25 Minuten backen**.

5. Die Böden aus den Formen lösen und auf Kuchenrosten erkalten lassen. Den dunklen Boden einmal waagrecht durchschneiden.

6. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Den Schmand in einer Schüssel verrühren, Sahne unterheben. 3 Esslöffel der Schmand-Sahne-Masse beiseitestellen.
7. Den unteren dunklen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit 2 Esslöffeln Rum beträufeln und mit der Hälfte der Schmand-Sahne-Masse bestreichen. Den hellen Boden darauflegen, mit 2 Esslöffeln Rum beträufeln und mit der restlichen Schmand-Sahne-Masse bestreichen. Mit dem oberen dunklen Boden belegen, etwas andrücken und mit dem restlichen Rum beträufeln. Den Tortenrand mit der beiseitegestellten Schmand-Sahne-Masse bestreichen.
8. Für den Guss Puderzucker mit Rum zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss auf den oberen Boden streichen. Die Torte zugedeckt 3 Tage in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.
9. Die Torte vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Omas Backtipp

Für eine alkoholfreie Variante den Rum durch die gleiche Menge Milch oder Orangensaft ersetzen.



Flockentorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

75–90 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

150 g Weizenmehl

40 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

100 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

FÜR DEN BRANDTEIG:

125 ml Wasser

25 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl, 15 g Speisestärke

3 Eier (Größe M)

1 Msp. Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

200 ml Sauerkirschsaft (aus dem Glas)

1 Pck. ungezuckerter Tortenguss

2 EL Zucker

400 g kalte Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

25 g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

2 Pck. Sahnesteif

ZUM GARNIEREN:

rotes Johannisbeergelee
30 g Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 21 g, Kh: 39 g, kcal: 369

1. Auf 3 Bögen Backpapier jeweils einen Kreis (ø 26 cm) zeichnen, umdrehen. Ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) mit einem der Backpapierbögen belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Knetteig die Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten und mit den Händen zu einer Kugel formen. Den Teig auf einem Springformboden (ø 26 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Den Boden **etwa 15 Minuten backen**.

3. Sofort nach dem Backen den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen.

4. Für den Brandteig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Stärke mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Kloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen) und in eine Rührschüssel geben.

5. Zwei Eier nacheinander mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, dass er stark glänzt und in langen Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backpulver erst unter den erkalteten Teig rühren.
6. Aus dem Teig 3 Böden backen, dazu jeweils ein Drittel des Teiges auf der vorgezeichneten Kreisfläche verstreichen. Darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird. Das Backblech bei gleicher Backofentemperatur in den Backofen schieben. Den Boden **20–25 Minuten backen**. Während der ersten 15 Minuten der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.
7. Die beiden anderen vorbereiteten Böden jeweils mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und nacheinander wie angegeben backen. Sofort nach dem Backen die Böden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und einzeln erkalten lassen.
8. Für die Füllung von den Kirschen 200 ml Saft abmessen, eventuell mit Wasser ergänzen. Tortenguss mit Zucker nach Packungsanleitung, aber mit den 200 ml Kirschsaff zubereiten und die Kirschen unterrühren. Masse kalt stellen und eventuell mit Zucker abschmecken. Sahne mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen.
9. Den Knetteigboden dünn mit Johannisbeergelee bestreichen und einen Brandteigboden darauflegen. Darauf zunächst die Hälfte der Kirschmasse, dann gut die Hälfte der Sahnecreme streichen. Den zweiten Brandteigboden darauflegen, mit der restlichen Kirschmasse und restlichen Sahnecreme bestreichen. Den dritten Boden grob zerbröckeln. Die Stücke auf der Sahne verteilen und mit Puderzucker bestreuen.

Die Torte schmeckt frisch am besten.

Die Torte mit einem Säge- oder elektrischen Messer in Stücke schneiden.



Frankfurter Kranz



ZUBEREITUNGSZEIT:

80 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

100 g Butter (zimmerwarm)

150 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 TL abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN KROKANT:

10 g Butter

60 g Zucker

125 g gehackte Mandeln

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

100 g Zucker

500 ml Milch (3,5 % Fett)

250 g Butter (zimmerwarm)

3 EL Johannisbeergelee oder Erdbeerkonfitüre

ZUM VERZIEREN:

5–6 Belegkirschen

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 25 g, Kh: 38 g, kcal: 400

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschale und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig in eine Kranzform (Ø 22 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und den Gebäckkranz **etwa 40 Minuten backen**.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckkranz etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen, am besten über Nacht.

5. Für den Krokant Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Die gehackten Mandeln hinzufügen und unter Rühren goldbraun anrösten, bis

die Mandeln zu duften beginnen und leicht gebräunt sind. Danach die Krokantmasse sofort auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.

6. Für die Füllung aus Pudding-

Pulver, Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung, aber mit 100 g Zucker, kochen. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei gelegentlich durchrühren.

7. Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

8. Den Gebäckkranz zweimal waagrecht durchschneiden. Johannisbeergelee mit einem Schneebesen glatt rühren oder Erdbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen. Den unteren Gebäckboden damit bestreichen. Die beiden unteren Böden mit insgesamt der Hälfte der Buttercreme bestreichen und die einzelnen Böden wieder zu einem Kranz zusammensetzen. Mit der restlichen Buttercreme den Kranz rundherum bestreichen, etwas Creme zur Verzierung zur Seite stellen.

9. Den Kranz mithilfe einer Palette von allen Seiten und auch innen mit dem Mandelkrokant verzieren. Mithilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle (Ø etwa 5 mm) die abgenommene Buttercreme in kleinen Rosetten auf den Kranz setzen und diese mit den Belegkirschen garnieren. Den Frankfurter Kranz etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

REZEPTVARIANTE:

Für einen **Frankfurter Kranz aus einer großen Kranzform** (Ø 26 cm) die Mengen für Teig, Krokant, Füllung und Garnitur verdoppeln. Wie im Rezept beschrieben einen Rührteig zubereiten und bei angegebener Backofentemperatur im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten backen. Den

ausgekühlten Gebäckkranz dreimal waagerecht durchschneiden, wie beschrieben füllen und verzieren.



Friesentorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten je Boden



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

2 Pck. Vanillin-Zucker

150 g Crème fraîche

175 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

FÜR DIE STREUSEL:

150 g Weizenmehl

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Msp. gem. Zimt

100 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

25 g Zucker

2 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillin-Zucker

450 g Pflaumenmus

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 38 g, Kh: 56 g, kcal: 585

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Vanillin-Zucker, Crème fraîche und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten, in 4 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Eine Teigportion gleichmäßig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumstellen.

3. Für die Streusel Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt in einer Rührschüssel vermischen. Butter hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Ein Viertel der Streusel gleichmäßig auf dem Knetteigboden verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Boden **etwa 15 Minuten backen.**

4. Die anderen 3 Böden ebenso vorbereiten und backen.

5. Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen. Einen der Tortenböden noch warm in 12 Tortenstücke schneiden.

6. Für die Füllung Sahne mit Zucker, Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen. Die 3 unzerlegten Böden mit jeweils einem Drittel des Pflaumenmuses

bestreichen, je ein Drittel der Sahne daraufspritzen und mit dem geschnittenen Boden zu einer Torte zusammensetzen. Die Torte etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Omas Backtipp

Schneiden Sie die Torte vor dem Servieren am besten mit einem Sägemesser und bestreuen Sie den oberen Tortenrand mit etwas Puderzucker.



Himmelstorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

90 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten je Boden



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN BELAG:

5 Eiweiß (Größe M)

50 g Zucker

1 Msp. gem. Zimt

100 g gehobelte Mandeln

FÜR DEN RÜHRTEIG:

250 g Butter (zimmerwarm)

200 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 Prise Salz

5 Eigelb (Größe M)

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

150 ml Stachelbeersaft (aus dem Glas)

2 TL Speisestärke

2 EL kaltes Wasser

390 g abgetropfte Stachelbeeren (aus dem Glas)

400 g Schmand (Sauerrahm)

150 g Crème fraîche
2 TL Zucker
3 Pck. Sahnesteif
1 EL Zitronensaft

PRO STÜCK:

E: 7 g, F: 26 g, Kh: 38 g, kcal: 415

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Belag Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, 1 Esslöffel Zucker kurz unterschlagen.

3. Für den Teig Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

4. Für 4 Böden jeweils ein Viertel des Teiges (2–3 Esslöffel) auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Darauf achten, dass der Teig am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird. Jeweils ein Viertel des Eischnees gleichmäßig auf dem verstrichenen Teig verteilen. Übrigen Zucker mit Zimt mischen, ein Viertel davon und ein Viertel der Mandeln auf jeden Boden streuen. Jeden Boden ohne Springformrand (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und **etwa 15 Minuten backen**, bis er hellbraun ist.

5. Die Böden sofort nach dem Backen vorsichtig von dem Springformboden lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für die Füllung den Stachelbeersaft zum Kochen bringen. Stärke mit Wasser glattrühren und unter Rühren zum Saft geben. 1 Minute kochen lassen, dann vom Herd nehmen und die Stachelbeeren unterrühren, Kompott erkalten lassen.

7. Schmand, Crème fraîche, Zucker und Sahnesteif mit dem Mixer (Rührstäbe) etwa 2 Minuten aufschlagen. Stachelbeerkompott und Zitronensaft unterheben. 3 Böden gleichmäßig mit der Füllung bestreichen und alle 4 Böden zu einer Torte zusammensetzen. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Omas Backtipp

Die Füllung können Sie auch mit Sauerkirschen aus dem Glas statt mit Stachelbeeren zubereiten.



Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Kühlzeiten

BACKZEIT:

etwa 30 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

150 g Butter oder Margarine

125 g Zucker,

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl (Type 405)

1 gestr. TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

450 g Himbeeren

10 Blatt weiße Gelatine

500 g kalte Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

300 g Crème fraîche (30 % Fett)

200 ml Wasser

FÜR DEN GUSS:

2 Pck. roter Tortenguss

4 gestr. EL Zucker

500 ml Wasser

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 22 g, Kh: 29 g, kcal: 329

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C

Heißluft: etwa 150 °C

2. Für den Teig zimmerwarme Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) füllen und glatt streichen.

3. Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Boden **etwa 30 Minuten backen**.

3. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

4. Papier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen sehr hohen Tortenring darumstellen.

5. Für die Füllung Himbeeren verlesen, abspülen und abtropfen lassen.

6. Die Hälfte der Füllung auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und restliche Füllung darauf glatt streichen. Himbeeren dicht aneinander darauf verteilen.

7. Beide Päckchen Tortenguss zusammen mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, vorsichtig über die Himbeeren verteilen und das Gebäck mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Tortenring lösen und entfernen.



Linzer Torte



ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 30 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 30 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Msp. gem. Nelken
1 gestr. TL gem. Zimt
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
100 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
100 g nicht abgezogene, gem. Mandeln

FÜR DEN BELAG:

100 g Himbeerkonfitüre

ZUM BESTREICHEN:

1 Eigelb (Größe M)
1 TL Milch (3,5 % Fett)

PRO STÜCK

E: 4 g, F: 13 g, Kh: 27 g, kcal: 242

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Knapp die Hälfte des Teiges zu einer Platte in der Größe einer Springform (ø 26 cm, gefettet) ausrollen und mit einem Teigrädchen 16–20 Streifen daraus schneiden. Den restlichen Teig auf dem Boden der Springform ausrollen. Den Springformrand darumstellen.

4. Für den Belag den Teigboden mit Konfitüre bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen. Die Teigstreifen gitterförmig darüberlegen. Eigelb mit Milch verschlagen. Die Teigstreifen damit bestreichen.

5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Boden **etwa 30 Minuten backen**.

6. Den Springformrand lösen und entfernen. Die Torte vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

REZEPTVARIANTE:

Für **Linzer Schnitten** die Zutaten verdoppeln. Rollen Sie knapp die Hälfte des Teiges in der Größe des Backblechs aus und schneiden die Teigstreifen aus. Den restlichen Teig rollen Sie auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) aus. Bestreichen Sie die Teigplatte mit 200 g Konfitüre und legen Sie die Teigstreifen gitterförmig darauf. Den Kuchen wie im Rezept beschrieben

backen und nach dem Erkalten in beliebig große Schnitten schneiden.



Luisentorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

45–55 Minuten

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

5 Eiweiß (Größe M), 1 Prise Salz
100 g Edelbitter-Schokolade
80 g Butter (zimmerwarm)
80 g Zucker ,
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
1 EL Rum, 5 Eigelb (Größe M)
200 g abgezogene, gem. Mandeln
½ TL Backpulver

FÜR FÜLLUNG UND GUSS:

1 Pck. Pudding-Pulver Schokoladen-Geschmack
40 g Zucker
200 ml Milch (3,5 % Fett)
200 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
100 g Butter (zimmerwarm)
100 g Edelmilch-Schokolade mit Champagner-Trüffelfüllung
100 g Edelbitter-Schokolade
2 EL Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

ZUM GARNIEREN:

100 g Edelvollmilch-Schokolade mit Champagner-Trüffelfüllung
2–3 EL Kakaopulver

PRO STÜCK:

E: 9 g, F: 28 g, Kh: 28 g, kcal: 410

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eiweiß mit Salz steif schlagen. Schokolade in kleine Stücke hacken. Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Rum unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb etwa ½ Minute).

3. Mandeln, Backpulver und Schokoladenstückchen mischen, mit einem Drittel des Eischnees in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unter die Buttermasse rühren. Restlichen Eischnee unterheben.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **45–55 Minuten backen**.

5. Die Form aus dem Backofen nehmen und den Boden vorsichtig aus der Form lösen. Auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden erkalten lassen.

6. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Zucker, Milch und Sahne nach Packungsanleitung (aber mit der hier angegebenen Milch- und Sahnemenge) einen Pudding kochen. Pudding in eine Rührschüssel geben. Butter in etwa 3

mm dicke Scheiben schneiden und auf den heißen Pudding legen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie zudecken. Die Puddingmasse etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Puddingmasse mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer cremigen Masse aufschlagen. Den abgekühlten Boden einmal waagerecht durchschneiden, sodass zwei Böden entstehen, und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Gut zwei Drittel der Creme darauf streichen.

8. Schokolade in große Stücke schneiden und auf der Creme verteilen. Den oberen Gebäckboden darauflegen. Tortenrand und -oberfläche dünn mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte etwa 60 Minuten kalt stellen.

9. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Sahne in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schokolade auf die Tortenoberfläche geben und verstreichen.

10. Zum Garnieren die Schokolade in Stücke brechen, Torte damit belegen und nochmals etwa 30 Minuten kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Tortenrand und -oberfläche mit Kakao bestäuben.

Omas Backtipp

Für eine alkoholfreie Variante den Rum einfach weglassen.
Statt der Schokolade mit einer Champagner-Trüffelfüllung können Sie auch Trüffelpralinen verwenden.



Manufakturkorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 30 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

4 Eiweiß (Größe M)
125 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
50 g Weizenmehl
10 g Kakaopulver
4 gestr. TL Backpulver
75 g gem. Haselnusskerne
100 g Raspelschokolade

FÜR DIE FÜLLUNG:

350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)
2 mittelgroße Bananen (etwa 250 g)
2 EL Zitronensaft
600 g gekühlte Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
3 Pck. Sahnesteif
25 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

PRO STÜCK

E: 4 g, F: 25 g, Kh: 26 g, kcal: 346

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren.

3. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen, mit Haselnusskernen und Raspelschokolade mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Eischnee vorsichtig kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig in eine Springform (ø 26 cm, gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Boden **etwa 30 Minuten backen**.

5. Den Boden 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Den erkalteten Boden mit einem Esslöffel etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen 1–2 cm breiten Rand stehen lassen. Die Oberfläche am Rand dazu vorher mit einem Messer einschneiden. Die Gebäckreste in einer Schüssel zerbröseln.

7. Für die Füllung die abgetropften Kirschen auf Küchenpapier legen. Bananen schälen, längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und in den ausgehöhlten Boden legen. Die Kirschen dazwischen verteilen.

8. Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen, kuppelartig auf das Obst streichen und mit den Bröseln bestreuen (die Brösel evtl. leicht andrücken). Die Torte etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Omas Backtipp

Statt Sauerkirschen können Sie auch 175 g abgetropfte Mandarinen (aus der Dose) verwenden.



Pflaumenmus-Nusstorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN BISKUITBODEN:

4 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

FÜR DIE CREME:

1 Pck. Sahnesteif

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

750 g gekühlte Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

125 g gem. Haselnusskerne

ZUM BESTREICHEN:

225 g Pflaumenmus

3 Lagen von 1 hellen Biskuitboden (Ø etwa 26 cm)

ZUM GARNIEREN:

evtl. einige Haselnusskerne

evtl. etwas Kakaopulver

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 22 g, Kh: 30 g, kcal: 336

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Biskuitboden Eier mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in etwa 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Weizenmehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) glatt streichen.

3. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Biskuitboden **etwa 25 Minuten backen**.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Dann den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Das Backpapier vom Tortenboden vorsichtig abziehen und den Boden 2-mal waagerecht durchschneiden.

5. Für die Creme Sahnesteif mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Sahne in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, dabei die Sahnesteif-Zucker-Mischung nach und nach einrieseln lassen.

6. Von der Sahne etwa 3 Esslöffel abnehmen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen. Nusskerne unter die restliche Sahne heben.

7. Das Pflaumenmus durchrühren. Den untersten und mittleren Biskuitboden mit dem Pflaumenmus bestreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Einen bestrichenen Boden auf eine Tortenplatte legen.
8. Ein Drittel der Nuss-Sahne auf den unteren Boden streichen und den zweiten bestrichenen Boden darauflegen. Die Hälfte der restlichen Nuss-Sahne darauf verstreichen und den oberen unbestrichenen Boden darauflegen.
9. Biskuitboden leicht andrücken und die Torte rundherum mit der übrigen Nuss-Sahne bestreichen. Sahne aus dem Spritzbeutel in Tuffs daraufspritzen. Die Torte nach Belieben mit Nusskernen und Kakaopulver garnieren.

Omas Backtipp

Noch aromatischer wird die Sahne, wenn Sie die Nusskerne zuvor kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten.



Preiselbeertorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 20 Minuten



ZUTATEN FÜR 14 STÜCKE

FÜR DEN ALL-IN-TEIG:

100 g Weizenmehl

30 g Speisestärke

15 g Kakaopulver

2 gestr. TL Backpulver

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

FÜR DEN BELAG:

250 g Magerquark

2 EL Milch (3,5 % Fett)

175 g abgetropfte Wild-Preiselbeeren (aus dem Glas)

250 g gekühlte Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Pck. Sahnesteif

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 7 g, Kh: 27 g, kcal: 198

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker und Eier hinzufügen.

3. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und vorsichtig glatt streichen.

5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Boden **etwa 20 Minuten backen.**

6. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Tortenboden erkalten lassen.

7. Für den Belag Quark und Milch verrühren. Von den Preiselbeeren etwa 1 Esslöffel Preiselbeeren zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Preiselbeeren unter die Quarkmasse rühren.

8. Die Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und anschließend unter die Quark-Preiselbeer-Masse heben.

9. Den Tortenboden auf eine Platte legen. Tortenoberfläche und -rand mit der Quark-Preiselbeer-Creme bestreichen.

10. Mit einem Esslöffel Vertiefungen in die Tortenoberfläche drücken und mit den beiseitegelegten Preiselbeeren garnieren.

Omas Backtipp

Anstelle der Preiselbeeren können Sie auch die gleiche Menge an anderen Früchten verwenden, z.B. Erdbeeren, klein geschnittene Aprikosen, Pfirsiche oder Kirschen.

Bestreuen Sie die Torte zusätzlich mit geriebener oder geraspelter Zartbitter-Schokolade. Oder bestäuben Sie den Rand der Tortenoberfläche mit etwas Kakaopulver.



Prinzregententorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

80 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 8 Minuten je Boden



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

250 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

250 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

FÜR DIE BUTTERCREME:

1 Pck. Pudding-Pulver Schokoladen-Geschmack

70 g Zucker

500 ml Milch (3,5 % Fett)

250 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DEN GUSS:

150 g Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakaoanteil)

20 g Kokosfett

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 34 g, Kh: 42 g, kcal: 495

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig die Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Dann aus dem Teig 7–8 Böden backen. Dafür jeweils gut 3 Esslöffel des Rührteiges auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet oder mit Backpapier belegt) streichen (darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird).

4. Die Böden ohne Springformrand nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Böden in **etwa 8 Minuten je Boden hellbraun backen.**

5. Die Böden sofort nach dem Backen von den Springformböden lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung, aber mit 70 g Zucker, kochen. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei ab und zu durchrühren. Die Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.

7. Die einzelnen Gebäckböden (einen Boden nicht bestreichen) mit der Buttercreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Die oberste Schicht soll aus dem nicht bestrichenen Boden bestehen. Die Torte etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

8. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Den Guss in die Mitte der Tortenoberfläche gießen und durch „Bewegen“ der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen. Dabei den Guss evtl. am Rand etwas verstreichen. Um eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten, die Torte auf der Arbeitsfläche „aufklopfen“. Den Guss fest werden lassen. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Rote-Grütze-Torte



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 20 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN ALL-IN-TEIG:

100 g Weizenmehl
20 g Speisestärke
2 ½ gestr. TL Backpulver
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
50 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
3 Eier (Größe M)

FÜR DEN BELAG:

4 Blatt weiße Gelatine
500 g Rote Grütze (aus dem Kühlregal)

FÜR DIE JOGHURTCREME:

8 Blatt weiße Gelatine
500 g Joghurt (3,5 % Fett)
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
Saft von 1 Zitrone
400 g kalte Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 17 g, Kh: 37 g, kcal: 331

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig in einer Springform (ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden **etwa 20 Minuten backen**.

4. Den Springformrand lösen und entfernen. Den Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen.

5. Das Backpapier abziehen. Boden zurückstürzen, auf eine Tortenplatte legen. Den gesäuberten Springformrand darumstellen.

6. Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die aufgelöste Gelatine zuerst mit 3 Esslöffeln der Roten Grütze verrühren, dann unter die restliche Rote Grütze rühren.

7. Für die Joghurtcreme Gelatine wie unter Punkt 6 beschrieben einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine auflösen. Aufgelöste Gelatine zuerst mit etwa 4 Esslöffeln von der

Joghurtcreme mithilfe eines Schneebesens verrühren, dann unter die restliche Joghurtcreme rühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Danach die Joghurtcreme gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen.

8. Zwei Drittel der Roten Grütze auf der Joghurtcreme verteilen und mit einer Gabel unterziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. Restliche Rote Grütze klecksweise auf der Oberfläche verteilen und mit einer Gabel verziehen.

9. Die Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Springformrand vorsichtig lösen und entfernen.



Rumtorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 12 Minuten je Boden

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

250 g Butter (zimmerwarm)

250 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

5 Eier (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

150 g Weizenmehl

100 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

ZUM BETRÄUFELN:

5 EL Rum

FÜR DIE BUTTERCREME:

45 g Speisestärke

1 Eigelb (Größe M)

500 ml Milch (3,5 % Fett)

100 g Zucker

½ Vanilleschote

150 g Butter (zimmerwarm)

3–4 EL Rum

ZUM BESTÄUBEN UND

GARNIEREN:

etwas Puderzucker

12 weiße Schokoladenblättchen

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 26 g, Kh: 41 g, kcal: 440

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier und Eiweiß nach und nach unterrühren (jedes Ei/Eiweiß etwa ½ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Aus dem Teig 6 Böden backen. Dafür jeweils etwa 2 Esslöffel Teig auf den Springformboden (ø 26 cm, gefettet) streichen. Darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird.

5. Die Böden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Böden **je etwa 12 Minuten backen**.

6. Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und einzeln auf je einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. 5 Gebäckböden mit Rum beträufeln.
7. Für die Buttercreme Speisestärke mit Eigelb und etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker und der aufgeschnittenen Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen.
8. Angerührte Speisestärke in die von der Kochstelle genommenen Milch rühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Vanilleschote entfernen. Puddingmasse erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.
9. Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührbesen) geschmeidig rühren.
10. Puddingmasse esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Puddingmasse Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. Nach und nach Rum unterrühren.
11. Die getränkten Gebäckböden mit der Buttercreme bestreichen, zu einer Torte zusammensetzen. Den ungetränkten Boden darauflegen.
12. Tortenoberfläche mit Puderzucker bestäuben und mit Schokoladenblättchen garnieren. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.



Sachertorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 50 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

150 g Zartbitter-Schokolade

6 Eiweiß (Größe M)

160 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

160 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

6 Eigelb (Größe M)

100 g Semmelbrösel

ZUM BESTREICHEN:

125 g Aprikosenkonfitüre

FÜR DEN GUSS:

60 g Zucker

7 EL Wasser

200 g Zartbitter-Schokolade

ZUM VERZIEREN:

50 g Zartbitter-Schokolade

PRO STÜCK:

E: 7 g, F: 25 g, Kh: 47 g, kcal: 443

1. Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen. Zwei Drittel davon in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Die Schokolade abkühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Eischnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb etwa ½ Minute).

Schokolade und Semmelbrösel auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform (ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Boden **etwa 50 Minuten backen**.

5. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Tortenboden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortengarnierscheibe legen.

6. Den unteren Boden mit Konfitüre bestreichen und den oberen Boden darauflegen.

7. Für den Guss Zucker mit Wasser in einem Topf so lange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Topf von der Kochstelle nehmen.
8. Schokolade in Stücke brechen, nach und nach unter die Zuckerlösung rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und der Guss glänzt.
9. Den Guss in die Mitte der Torte gießen. Den Guss durch „Bewegen“ (leicht schräg halten) der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen. Eventuell am Rand mit einem Messer verstreichen. Um eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten, die Torte auf der Platte „aufklopfen“ (dazu die Tortengarnierscheibe 1–2-mal etwas anheben und wieder „fallen“ lassen).
10. Die Torte mit einem langen Messer von der Tortengarnierscheibe lösen, durch eine leichte Schrägstellung der Tortengarnierscheibe und Führung der Torte durch das Messer auf eine Tortenplatte gleiten lassen. Guss fest werden lassen.
11. Zum Verzieren die Schokolade in Stücke brechen und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Torte in 12 Stücke einteilen.
12. Die Schokolade in ein Pergamentpapiertütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf jedes Tortenstück „Sacher“ schreiben. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.



Schokoladen-Preiselbeer-Torte



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN BISKUITTEIG:

150 g Zartbitter-Kuvertüre

30 g Butter

4 Eier (Größe M)

3 EL warmes Wasser

70 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

50 g Zucker

2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

2 Pck. Sahnesteif

250 g Wild-Preiselbeeren (aus dem Glas)

3 EL Orangensaft

ZUM VERZIEREN:

250 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 Pck. Sahnesteif
16 Zartbitter-Trüffel-Kugeln
75 g Zartbitter-Raspelschokolade

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 24 g, Kh: 50 g, kcal: 440

1. Für den Teig die Kuvertüre in Stücke schneiden. Mit der Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Eier mit Wasser mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Salz in etwa 1 Minute einstreuen, noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

4. Mehl mit Backpulver mischen, Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Art unterarbeiten. Die flüssige Kuvertüre kurz und vorsichtig unterrühren.

5. Den Teig in eine Springform (ø 26 cm, Boden mit Backpapier belegt) geben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tortenboden **etwa 25 Minuten backen.**

6. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden wieder umdrehen und einmal waagerecht durchschneiden.

7. Für die Füllung Sahne mit Zucker, Vanille-Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

8. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit den Wild-Preiselbeeren bestreichen. Tortenring darumlegen. Vanillesahne darauf verteilen und glatt streichen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen und leicht andrücken. Mit Orangensaft beträufeln. Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

9. Den Tortenring lösen und entfernen. Zum Verzieren Sahne mit Vanille-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Tortenoberfläche und -rand mit der Vanillesahne bestreichen. Auf der Oberfläche mit einem Teelöffel Spitzen hochziehen. Torte mit Trüffel-Kugeln garnieren und mit Schokoraspeln oben und am Rand bestreuen.



Schokoladen-Sahne-Torte



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 22 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN AM VORTAG:

100 g Vollmilch-Schokolade (etwa 30 % Kakaoanteil)

100 g Zartbitter-Schokolade (45–50 % Kakaoanteil)

600 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

FÜR DEN KNETTEIG:

150 g Weizenmehl

40 g Zucker

1 TL Kakaopulver

100 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

FÜR DEN BISKUITTEIG:

1 Ei (Größe M)

2 EL heißes Wasser

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

75 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

3 EL Himbeerkonfitüre

3 Pck. Sahnesteif

etwa 30 g geschabte

Schokoladenlocken
evtl. etwas Kakaopulver

PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 23 g, Kh: 31 g, kcal: 348

1. Zum Vorbereiten die Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Die Schokosahne in eine Rührschüssel gießen. Frischhaltefolie direkt darauflegen, erkalten lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag für den Knetteig Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker und Kakao mischen. Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Dann den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigkugel verkneten.
3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
4. Den Teig auf einen Springformboden (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Den Boden **etwa 12 Minuten backen**.
5. Nach dem Backen den Boden vom Springformboden lösen und auf einem Rost erkalten lassen.
6. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen. Den Boden der Springform säubern, fetten und mit Backpapier belegen. Für den Biskuitteig Ei und Wasser

in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

7. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost bei gleicher Backofentemperatur in den Backofen schieben. Den Biskuitboden etwa 10 Minuten backen.

8. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Biskuitboden erkalten lassen, mitgebackenes Backpapier abziehen.

9. Den Knetteigboden mit Konfitüre bestreichen. Biskuitboden darauflegen. Schokosahne mit Sahnesteif steif schlagen und kuppelförmig daraufstreichen, dabei auch den Rand mit Sahne einstreichen. Den Tortenrand und die Mitte der Tortenoberfläche mit Schokoladenlocken bestreuen.



Schwarzwälder Kirschtorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

75 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN BISKUITTEIG:

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl, 25 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

10 g Kakaopulver, 1 Msp. gem. Zimt

FÜR DEN KNETTEIG:

125 g Weizenmehl

10 g gesiebtes Kakaopulver

1 Msp. Backpulver

50 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

50 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DIE FÜLLUNG:

350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

250 ml Sauerkirschsaft

30 g Speisestärke, etwa 25 g Zucker

etwa 3 EL Kirschwasser
1 Pck. gem. Gelatine, weiß
800 g Schlagsahne
40 g Puderzucker

ZUM GARNIEREN:

geschabte Schokoladenlocken

PRO STÜCK:

E: 7 g, F: 28 g, Kh: 48 g, kcal: 487

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Biskuitteig Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Kakao und Zimt mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

3. Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Biskuitboden **etwa 25 Minuten backen**.

4. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Springform säubern, Springformboden fetten.

5. Für den Knetteig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit dem Mixer

(Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

6. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen, auf dem Springformboden ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand darumstellen.

7. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Knetteigboden **bei gleicher Backofentemperatur etwa 15 Minuten backen**.

8. Sofort nach dem Backen den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Von dem Biskuitboden das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuitboden einmal waagerecht durchschneiden.

9. Für die Füllung von den Kirschen 250 ml Saft auffangen. Zum Garnieren 12 Kirschen auf Küchenpapier beiseitelegen.

10. Speisestärke mit 25 g Zucker und 4 Esslöffeln von dem Saft anrühren. Restlichen Saft zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke in den von der Kochstelle genommenen Saft einrühren, kurz aufkochen, Kirschen unterrühren und kalt stellen. Mit Kirschwasser und evtl. etwas Zucker abschmecken.

11. Die Gelatine mit etwa 5 Teelöffeln Wasser in einem kleinen Topf anrühren, 5 Minuten zum Quellen stehen lassen und unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist. Sahne in 2 Portionen fast steif schlagen. Zuerst etwa 2 Esslöffel der Sahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann sofort die Gelatinemasse unter die ganze Sahne schlagen, Sahne steif schlagen. Puderzucker unterrühren.

12. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen. Die Kirschmasse daraufstreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Ein Drittel der Sahne daraufstreichen. Unteren Biskuitboden darauflegen, leicht andrücken und mit der Hälfte der restlichen Sahne bestreichen. Oberen Boden darauflegen und leicht andrücken.

13. Drei Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und beiseitelegen. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahne bestreichen, mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren, mit den Schokoladenlocken und den beiseitegelegten Kirschen garnieren. Die Torte mindestens 2 Stunden kühlen.



Schwimmbadorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

BACKZEIT:

60–65 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN BISKUITTEIG:

2 Eier (Größe M)

2 EL heißes Wasser

80 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

½ TL Backpulver

FÜR DEN RÜHRTEIG:

50 g Butter (zimmerwarm)

150 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

2 Eigelb (Größe M)

70 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

2 Eiweiß (Größe M)

1 Prise Salz

50 g gehackte Mandeln

FÜR DIE FÜLLUNG:

400 ml Ananassaft (aus der Dose), mit kaltem Wasser aufgefüllt

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

255 g abgetropfte Ananasstücke (aus der Dose)

400 g kalte Schlagsahne (mind. 30% Fett)

1 Pck. Sahnesteif

1 TL Zucker

PRO STÜCK

E: 4 g, F: 14 g, Kh: 31 g, kcal: 265

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Biskuitteig Eier mit Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Teig in eine Springform (ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **25–30 Minuten backen**.

4. Den Boden sofort aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen.

5. Für den Rührteig Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach 50 g Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb etwa ½ Minute).

6. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

Teig in die Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen.

7. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei die übrigen 100 g Zucker einrieseln lassen und in etwa 2 Minuten zu einem festen Eischnee schlagen. Der Eischnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eischneemasse auf dem Rührteig in der Form verstreichen und mit Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden **bei gleicher Backofentemperatur etwa 35 Minuten backen**.

8. Den Boden aus der Form lösen, sofort in 16 Tortenstücke schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

9. Für die Füllung den Ananassaft mit kaltem Wasser auf 400 ml auffüllen. Aus dem Pudding-Pulver und der Saftmischung einen Pudding nach Packungsanleitung, aber ohne Zucker, kochen. Ananasstücke unter die heiße Puddingmasse heben und auf den Biskuitboden geben, glatt streichen und erkalten lassen.

10. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Auf die Puddingmasse geben, glatt streichen und mit den vorbereiteten Rührteig-Baiser-Tortenstücken belegen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Omas Backtipp

Sehr fein wird die Torte auch, wenn Sie den Pudding statt mit Pudding-Pulver Vanille-Geschmack mit Pudding-Pulver Schokoladen-Geschmack zubereiten.



Stachelbeertorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

25–30 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

ZUM VORBEREITEN:

120 g Zwieback, 150 g Butter

FÜR DEN ALL-IN-TEIG:

80 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

1 gestr. TL gem. Zimt

100 g Zucker, 1 Prise Salz

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

3 Eier (Größe M)

2 EL Milch (3,5 % Fett)

FÜR DIE FÜLLUNG:

360 g abgetropfte Stachelbeeren (aus dem Glas)

2 gestr. TL Speisestärke

125 ml Stachelbeersaft (aus dem Glas)

FÜR DEN BELAG:

2 EL gesiebter Puderzucker

2 Pck. Sahnesteif

150 g Vanillejoghurt

250 g Speisequark (20 % Fett)
200 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

ZUM GARNIEREN:

20 g Gewürz- oder Zimtschokolade

PRO STÜCK:

E: 7 g, F: 20 g, Kh: 35 g, kcal: 350

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Zum Vorbereiten Zwiebacke in kleine Stücke brechen und in einen Gefrierbeutel geben. Beutel fest verschließen. Zwiebackstücke mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Zwiebackbrösel darin unter Rühren kurz anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

3. Für den Teig das Mehl mit Backpulver und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten und die Zwiebackbrösel hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine Springform (ø 26 cm, gefettet) geben, glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Gebäckboden **25–30 Minuten backen**.

4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Gebäckboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

5. Für die Füllung Stachelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen und 125 ml davon abmessen. Speisestärke mit etwas von dem Saft anrühren. Den restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Saft rühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Stachelbeeren unterheben.
6. Die Stachelbeermasse auf den unteren Gebäckboden geben, glatt streichen und etwa 30 Minuten kalt stellen. Den oberen Gebäckboden darauflegen und leicht andrücken.
7. Für den Belag den Puderzucker mit Sahnesteif mischen. Den Joghurt mit Quark verrühren. Die Hälfte der Puderzucker-Sahnesteif-Mischung unterrühren. Sahne mit der restlichen Puderzucker-Sahnesteif-Mischung steif schlagen und unter die Joghurt-Quark-Masse heben. Tortenoberfläche und -rand damit bestreichen. Mit einem Tortengarnierkamm oder einer Teelöffelspitze ein spiralförmiges Muster durch die Creme ziehen. Die Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.
8. Zum Garnieren Schokolade mit einem Sparschäler in feine Späne hobeln. Die Tortenoberfläche damit garnieren.



Tränblestorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 72 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

250 g Weizenmehl

65 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

125 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

1 EL Weizenmehl

FÜR DEN BELAG:

500 g rote Johannisbeeren

5 Eiweiß (Größe M)

175 g Zucker

100 g abgezogene, gem. Mandeln

60 g Speisestärke

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 14 g, Kh: 44 g, kcal: 334

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumstellen.

4. Unter den restlichen Teig den Esslöffel Mehl kneten und zu einer langen Rolle formen. Die Rolle auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (untere Schiene) schieben. Den Knetteigboden **etwa 12 Minuten vorbacken**.

6. Für den Belag Johannisbeeren abspülen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen streifen. Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. Mandeln mit Speisestärke mischen und vorsichtig unterrühren, anschließend die Beeren unterheben.

7. Die Backofentemperatur herunterschalten.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

8. Auf dem noch heißen Tortenboden die Johannisbeer-Baiser-Masse kuppelförmig verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen

schieben. Die Torte in **etwa 60 Minuten fertig backen**. (Die Baisermasse sollte goldbraun sein.)

9. Die Torte 1–2 Stunden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, erst dann vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

Omas Backtipp

Servieren Sie geschlagene Sahne zu der Torte.

Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüssel und Rührstäbe absolut fettfrei sein. Es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein.



Walnusstorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

55 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN BISKUITTEIG:

200 g Marzipan-Rohmasse

7 Eigelb (Größe M)

abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

1 Prise Salz

180 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

7 Eiweiß (Größe M)

120 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

200 g gem. Walnusskerne

100 g zerlassene, abgekühlte Butter

FÜR DEN GUSS:

200 g Nuss-Nougat-Creme

1–2 TL Kokosfett

etwa 20 g Zartbitter-Kuvertüre (etwa 50 % Kakaoanteil)

ZUM GARNIEREN:

16 Walnusskernhälften

ZUSÄTZLICH:

Holzstäbchen zum Verzieren

PRO STÜCK:

E: 11 g, F: 19 g, Kh: 42 g, kcal: 470

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Marzipan grob reiben und in eine Rührschüssel geben. Eigelb, Zitronenschale und Salz hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

3. Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Backpulver und Walnusskernen mischen und auf den Eischnee geben. Die Zutaten mit einem Teigspatel oder Schneebesen vorsichtig unter die Eigelbcreme heben. Zerlassene Butter vorsichtig zügig untermischen.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tortenboden **etwa 40 Minuten backen**.

5. Die Form auf einen Kuchenrost setzen. Den Tortenboden in der Form erkalten lassen, aus der Form lösen und auf eine Platte setzen.

6. Für den Guss Nougat-Creme in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Kokosfett unterrühren und alles cremig verrühren. Den Tortenboden damit bestreichen.

7. Kuvertüre reiben und ebenfalls wie zuvor beschrieben schmelzen.

Kuvertüre in ein Pergamentpapiertütchen geben und die Kuvertüre von der Tortenmitte ausgehend in Form einer Spirale auf den noch feuchten Guss spritzen. Ein spitzen Holzstäbchen in gleichmäßigen Abständen achtmal von der Tortenmitte zum Rand durch den noch feuchten Guss ziehen. Diese Tortenachtel nochmals unterteilen, dazu das Holzstäbchen nun vom Rand zur Tortenmitte hin achtmal durch den Guss ziehen, sodass 16 Tortenstücke erkennbar sind.

8. Die Tortenoberfläche mit Walnusskernhälften garnieren. Den Guss fest werden lassen.



Weintrauben-Wickeltorte



ZUBEREITUNGSZEIT:

80 Minuten, ohne Kühl-, Abkühl- und Ruhezeit

BACKZEIT:

etwa 27 Minuten



ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

FÜR DEN KNETTEIG:

125 g Weizenmehl, 50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz
70 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DEN BISKUITTEIG:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ TL Backpulver
100 g gehobelte Mandeln

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g grüne, kernlose Weintrauben
6 Blatt weiße Gelatine
100 ml weißer Traubensaft
25 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker
Saft von 1 Zitrone
400 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

ZUM GARNIEREN:

250 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
1 Pck. Sahnesteif
125 g grüne, kernlose Weintrauben
30 g abgezogene, gehobelte, leicht geröstete Mandeln

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 22 g, Kh: 30 g, kcal: 345

1. Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, 1 Esslöffel kaltes Wasser und Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
3. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen. Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen, Springformrand darumlegen.
4. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **etwa 12 Minuten backen**. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann den Boden aus der Form lösen.
5. Für den Biskuitteig Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in etwa 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

6. Mehl und Backpulver mischen und auf niedrigster Stufe unterrühren.

Biskuitmasse auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Mandeln darauf streuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Biskuit bei gleicher Backofeneinstellung **etwa 15 Minuten backen**. Biskuitplatte sofort auf mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen (mitgebackenes Backpapier nicht abziehen) und erkalten lassen.

7. Für die Füllung Weintrauben abspülen, abtropfen lassen, entstielen und längs halbieren. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Die leicht ausgedrückte Gelatine unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen.

8. Traubensaft mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Die aufgelöste Gelatine unterrühren und kalt stellen, bis die Flüssigkeit anfängt dicklich zu werden. Sahne steif schlagen. Die leicht gelierte Traubensaftmasse unterheben.

9. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen. Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitplatte abziehen und diese längs in 8 etwa 5 cm breite Streifen schneiden. Sahnecreme auf die Biskuitstreifen streichen. Weintrauben darauf verteilen, etwa 15 Minuten ruhen lassen.

10. Den ersten Biskuitstreifen vorsichtig aufrollen und senkrecht in die Mitte des Knetteigbodens stellen. Die restlichen Biskuitstreifen dicht nacheinander zu einer Spirale darumwickeln. Einen Tortenring darumlegen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

11. Zum Bestreichen Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Tortenring lösen und entfernen, eventuell überstehenden Boden mit einem Messer abschneiden. Tortenoberfläche mit der Sahne bestreichen.

12. Zum Garnieren Weintrauben abspülen und längs halbieren. Torte mit Weintraubenhälften garnieren und mit Mandeln bestreuen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.



Zitronen-Torte mit Mandarinen



ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

BACKZEIT:

25–30 Minuten



ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

150 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

125 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl (Type 405)

1 gestr. TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

8 Blatt weiße Gelatine

175 g abgetropfte Mandarinen (aus der Dose)

750 g Magerquark

125 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

100 ml Mandarinenensaft (aus der Dose)

1 Pck. Finesse Ger. Zitronenschale

2 EL Zitronensaft

400 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

ZUM BESTÄUBEN:

1 EL Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 12 g, F: 21 g, Kh: 36 g, kcal: 387

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig zimmerwarme Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) füllen und glatt streichen.

3. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **25–30 Minuten backen.**

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Nach etwa 10 Minuten den Boden mit einem Messer aus der Form lösen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost etwa 2 Stunden erkalten lassen.

5. Dann den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Oberen Boden mit einer Tortenscheibe abheben. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

6. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 100 ml davon abmessen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Mandarinen-saft, Zitronenschale und -saft verrühren.

7. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. 4 Esslöffel von der Quarkmasse unter die Gelatine rühren, dann mit der restlichen Quarkmasse verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quark-Gelatine-Masse rühren.

8. Um den unteren Tortenboden den gesäuberten Springformrand stellen. Mandarinen auf dem Tortenboden verteilen. Quark-Sahne-Creme darauf verstreichen. Oberen Tortenboden in 12 Stücke schneiden, auf die Füllung legen und leicht andrücken. Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

9. Den Springformrand mit einem kalt abgespülten Messer lösen und entfernen. Torte mit Puderzucker bestäubt servieren.

Kleingebäck







Apfelküchle



ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten, ohne Durchzieh- und Ruhezeit

AUSBACKZEIT:

15–20 Minuten

MIT ALKOHOL



ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

FÜR DIE FÜLLUNG:

4 mittelgroße säuerliche Äpfel, z. B. Boskoop (etwa 700 g)

2 EL Zitronensaft

1 TL Zucker

1 Prise gem. Zimt

FÜR DEN TEIG:

125 g Weizenmehl

1 Prise Salz

25 g Zucker

2 Eigelb (Größe M)

125 ml helles Bier (ersatzweise Mineralwasser mit Kohlensäure)

1 EL Rapsöl

2 Eiweiß (Größe M)

ZUM AUSBACKEN:

etwa $\frac{3}{4}$ l Rapsöl oder Butterschmalz

ZUM WÄLZEN:

etwa 75 g Zucker
1 gestr. TL gem. Zimt

PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 11 g, Kh: 15 g, kcal: 170

1. Für die Füllung Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf zwei große Teller legen. Zitronensaft mit Zucker und Zimt verrühren, die Apfelscheiben damit beidseitig bestreichen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.
2. Für den Teig in der Zwischenzeit Mehl in eine Rührschüssel geben. Salz, Zucker und Eigelb hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Bier und Öl unterrühren. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
3. Öl oder Butterschmalz in einem breiten hohen Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 180 °C erhitzen. Das Fett zum Frittieren ist heiß genug, wenn an einem hinein gehaltenen Holzlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen.
4. Die Apfelscheiben mithilfe einer Gabel durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und vorsichtig in das heiße Fett legen. Nur so viele Apfelscheiben in den Topf geben, dass diese frei schwimmen und nicht aneinander kleben. Von jeder Seite in 2–3 Minuten goldgelb ausbacken.
5. Apfelkühle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchenrost abtropfen lassen.
6. Zum Wälzen Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen. Die heißen Apfelkühle darin wenden und warm servieren.

Omas Backtipp

Bestäuben Sie die Apfelküchle mit Puderzucker.
Dazu schmeckt auch sehr gut Vanillesauce oder Vanilleeis.

REZEPTVARIANTEN:

Für **Ananas-Beignets** 560 g abgetropfte Ananasscheiben (aus der Dose) auf Küchenpapier sorgfältig abtrocknen, in Mehl wenden und alles nicht anhaftende Mehl wieder abschütteln. Die Scheiben anschließend einzeln durch den Bierteig ziehen und goldbraun ausbacken.

Für **Bananenküchle** ersetzen Sie die Apfelringe durch 5 geschälte, quer halbierte und mit Zitronensaft bestrichene Bananen.



Berliner (Krapfen)



ZUBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde, ohne Abkühlzeit

TEIGGEH-/RUHEZEIT:

etwa 50 Minuten

AUSBACKZEIT:

3–4 Minuten je Portion



ZUTATEN FÜR 14–16 STÜCK

FÜR DEN HEFETEIG:

125 ml Milch (3,5 % Fett)

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

30 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

3 Tropfen Rum-Aroma (aus dem Röhrchen)

1 gestr. TL Salz

2 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

ZUM AUSBACKEN:

1 ½ l Speiseöl zum Frittieren

FÜR DIE FÜLLUNG UND

ZUM WENDEN:

300 g Konfitüre nach Belieben oder 250 g Pflaumenmus oder Gelee

etwas Zucker

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 11 g, Kh: 43 g, kcal: 299

1. Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
4. Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz verkneten und etwa 1 cm dick ausrollen. 14–16 Kreise (Ø etwa 7 cm) daraus ausstechen. Die Teigkreise zwischen zwei mit Mehl bestäubten Geschirrtüchern nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 20 Minuten.
5. Zum Ausbacken das Speiseöl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175 °C erhitzen, sodass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.
6. Die Teigkreise portionsweise in das siedende Ausbackfett geben und darin von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
7. Für die Füllung Konfitüre durch ein Sieb streichen oder Pflaumenmus oder Gelee glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner, langer Lochtüle füllen. In jeden Berliner damit seitlich durch den hellen Rand etwas von der Füllung spritzen.

8. Die Berliner noch warm in Zucker wenden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

REZEPTVARIANTE:

Für **Berliner mit Zuckerguss** verrühren Sie Puderzucker mit so viel Wasser, dass ein streichfähiger Guss entsteht. Besonders weiß wird der Zuckerguss, wenn er statt mit Wasser mit Milch angerührt wird.



Butterkekse



ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 12 Minuten je Backblech



ZUTATEN FÜR ETWA 55 STÜCK

FÜR DEN KNETTEIG:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

50 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

100 g Butter (zimmerwarm)

PRO STÜCK:

E: 0 g, F: 2 g, Kh: 3 g, kcal: 29

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker und Butter hinzufügen, mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen beliebige Motive ausstechen und mit etwas Abstand auf 2 Backbleche (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) legen.
4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kekse etwa 12 Minuten je Backblech backen.
5. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

Omas Backtipp

Die Kekse nach Belieben mit einer Puderzuckerglasur bestreichen und mit bunten Zuckerperlen, Zucker- oder Schokoladenstreuseln bestreuen.

REZEPTVARIANTE:

Für **Terrassenplätzchen** (etwa 60 Stück) einen Teig aus 300 g Weizenmehl, 2 gestrichenen Teelöffel Backpulver, 100 g Zucker, 1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker, 1 Ei (Größe M) und 150 g Butter (zimmerwarm) kneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Dann den Teig portionsweise etwa ½ cm dick ausrollen und Plätzchen (z. B. gezackte Taler) von gleicher Form und gleicher Anzahl, aber in 3 verschiedenen Größen (Ø etwa 4 cm, 3 cm und 1 ½ cm) ausstechen. Die Plätzchen mit etwas Abstand auf Backbleche (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) legen und etwa 10 Minuten (je Backblech) backen. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen. Zum Bestreichen 180 g rotes Johannisbeergelee glatt rühren. Von je 3 Plätzchen verschiedener Größe die beiden kleineren auf der Unterseite damit bestreichen und terrassenförmig auf das größte Plätzchen

setzen. Die Terrassenplätzchen mit Geleetupfern garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Die Plätzchen sind etwa 6 Wochen haltbar. Schichten Sie die Plätzchen in Blechdosen zwischen Lagen von Butterbrot- oder Backpapier. Sie sollten kühl und trocken lagern.



Eberswalder Spritzkuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

90 Minuten, ohne Abkühlzeit



ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

ZUM AUSBACKEN:

1 ½ kg Ausbackfett oder 1 ½ l Speiseöl

Backpapier

etwas Butter oder Margarine

FÜR DEN BRANDTEIG:

250 ml Wasser

50 g Butter oder Margarine

150 g Weizenmehl

30 g Speisestärke

25 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

5–6 Eier (Größe M)

1 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN GUSS:

300 g Puderzucker

etwa 3 EL Zitronensaft

heißes Wasser

PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 5 g, Kh: 19 g, kcal: 129

1. Zum Ausbacken das Ausbackfett oder Speiseöl in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175 °C erhitzen, sodass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Das Backpapier in 25 Quadrate (etwa 10 x 10 cm) schneiden und auf einer Seite mit Butter oder Margarine bestreichen.
2. Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen.
3. Mehl mit Speisestärke mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Kloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen) und in eine Rührschüssel geben.
4. Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Mixer (Knethaken) unterrühren. 5 Eier nacheinander auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verschlagen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, dass er stark glänzt und in langen Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backpulver unter den erkalteten Teig arbeiten.
5. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen und in Form von Kränzen (Ø 6–7 cm) auf die vorbereiteten, gefetteten Backpapierquadrate spritzen.
6. Durch vorsichtiges Eintauchen der Papierquadrate in das siedende Fett die Kränzchen lösen und portionsweise schwimmend auf beiden Seiten hellbraun backen.
7. Die Spritzkuchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
8. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und so viel heißem Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Das Gebäck damit bestreichen.

Den Guss trocknen lassen.



Eiskuchen (Huppen)



ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

RUHEZEIT:

am besten über Nacht

BACKZEIT:

2 ½– 3 Minuten je Eiskuchen



ZUTATEN FÜR 40 WAFFELN

(doppelte kleine Waffeln je Ø etwa 10 cm oder große Waffeln je Ø etwa 20 cm)

200 g brauner Kandis

2 Pck. Vanillin-Zucker

500 ml Wasser

250 g Butter

2 Eier (Größe M)

500 g Weizenmehl

1 TL gem. Kardamom

1–2 TL gem. Anis

1 TL gem. Zimt

ZUSÄTZLICH:

Eiskuchen- bzw. Hörncheneisen

PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 6 g, Kh: 14 g, kcal: 114

1. Kandis und Vanillin-Zucker mit dem Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier verschlagen und mit der Butter vermengen. Die Zuckersirupmischung zur Fett-Eier-Masse geben und gut unterrühren.
2. Dann Mehl, 1 Prise Salz und die Gewürze gut vermischen und portionsweise klümpchenfrei unterrühren. Den Teig zugedeckt über Nacht ruhen lassen.
3. Das Eiskucheneisen vorheizen.
4. Für die Waffeln je etwa 1 Esslöffel Teig in das Eiskucheneisen geben, das Waffeleisen schließen und den Eiskuchen goldbraun backen.
5. Eiskuchen nach Belieben sofort nach dem Backen über einem Kochlöffelstiel aufrollen oder zu Tütchen formen. Auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.

Omas Backtipp

Der Eiskuchen ist auch unter dem Namen Weihnachts- oder Neujahrshörnchen, Klemmkuchen oder Krüllkoken bekannt. Damit das Gebäck lange kross bleibt, in luftdicht schließbaren Gebäckdosen lagern. Statt Kardamom und Anis kann auch geriebener Ingwer und etwas gemahlener Zimt verwendet werden. Der Teig sollte leicht dickflüssig sein, falls er zu dick ist, etwas Wasser unterrühren. Je dünner der Teig ist, desto feiner werden auch die Hippen. Sie lassen sich dann aber schwieriger verarbeiten, man muss sehr schnell sein. Zudem brechen sich leicht. Etwas einfacher ist es, wenn man es zu zweit macht, einer backt die Hippen im Eisen und der andere rollt oder formt sie.



Florentiner Streifen



ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 20 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten



ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE

FÜR DEN BELAG:

100 g getrocknete Cranberrys

80 g Butter oder Margarine

80 g Zucker

150 g Sahne (mind. 30 % Fett)

150 g gestiftelte Mandeln

FÜR DEN TEIG:

200 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

80 g Zucker

100 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

ZUM GARNIEREN:

etwa 50 g Zartbitter-Kuvertüre

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 16 g, Kh: 29 g, kcal: 272

1. Cranberrys mit einem Messer fein hacken kurz beiseite stellen.

2. Für den Belag Butter oder Margarine mit Zucker und Sahne in einen Topf geben und für etwa 5 Minuten unter Rühren kochen.

3. Zerkleinerte Cranberrys und Mandeln hinzufügen und 3 Minuten weiter kochen. Die Masse auf einen Bogen Backpapier geben und etwas abkühlen lassen.

4. Die Hälfte eines Backblechs (30 x 40 cm) fetten und mit Backpapier belegen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

5. Für den Teig Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Zucker und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, von Hand zu einem Ball formen und etwas flach drücken.

6. Den Teig auf die mit Backpapier belegte Backblechhälfte geben. Einen Backrahmen darumstellen. Den Teig mit bemehlten Händen sorgfältig zu einem Boden andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

7. Den Belag auf den Teig geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und **etwa 25 Minuten backen**.

8. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Das Gebäck etwas abkühlen lassen. Dann den Backrahmen lösen und entfernen. Das Gebäck mit dem Backpapier auf den Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

9. Das mitgebackene Backpapier entfernen. Das Gebäck mit einem Sägemesser in 15 Streifen (je etwa 10 x 4 cm) schneiden.

10. Zum Garnieren die Kuvertüre grob hacken oder in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Florentiner Streifen mit der Kuvertüre besprenkeln. Kuvertüre trocknen lassen.



Gewürzstrensel



ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten je Backblech



ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

150 g Weizenmehl (Type 1050)

1 Msp. Backpulver

¼ TL gem. Zimt

½ TL gem. Kardamom

½ TL gem. Ingwer

½ TL gem. Nelken

125 g brauner Zucker

2 EL kaltes Wasser

125 g Butter (zimmerwarm)

50 g gehackte Nüsse, z. B. Haselnuss- oder Walnusskerne oder auch eine Nussmischung

PRO STÜCK:

E: 1 g, F: 3 g, Kh: 6 g, kcal: 60

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Das Mehl mit Backpulver und Gewürzen in einer Rührschüssel mischen.

Braunen Zucker, Wasser und Butter hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten (je länger man rührt, desto größer die Streusel). Zum Schluss die gehackten Nüsse kurz unterrühren.

3. Den Teig mit zwei Teelöffeln in walnussgroßen Häufchen auf zwei Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen.

4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gewürzstreusel **etwa 15 Minuten je Backblech backen**.

5. Die Gewürzstreusel mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Das Gebäck erkalten lassen.

Omas Backtipp

Statt der einzelnen Gewürze können Sie auch 2 Teelöffel Lebkuchen-Gewürzmischung verwenden.

Die Gewürzstreusel halten sich 4–6 Wochen in gut schließenden Dosen.



Haferflockenplätzchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 12 Minuten je Backblech



ZUTATEN FÜR 100 STÜCK

FÜR DEN TEIG

150 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 g brauner Zucker

6–8 Tropfen Rum-Aroma (aus dem Röhrchen)

2 Eier (Größe M)

200 g zarte Haferflocken

150 g abgezogene, gem. Mandeln

1 gestr. TL Backpulver

1 Pck. Finesse Ger. Zitronenschale

PRO STÜCK:

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 2 g, kcal: 29

7. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach braunen Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Anschließend jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren.

2. Haferflocken mit Mandeln, Backpulver und Zitronenschale mischen, zwei Drittel davon auf mittlerer Stufe unterrühren. Restliches Haferflocken-Mandel-Gemisch mit den Händen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche unterarbeiten.

3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu 2 Rollen von je etwa 30 cm Länge formen. Diese in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank legen.

4. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

5. Die Teigrollen in etwa ½ dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, evtl. etwas nachformen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Plätzchen **etwa 12 Minuten backen**.

6. Aus dem übrigen Teig, wie angegeben, Plätzchen vorbereiten und auf Backpapier legen.

7. Die gebackenen Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen.

8. Die vorbereiteten Plätzchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen. Die Haferflockenplätzchen auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Omas Backtipp

Die Plätzchen halten sich etwa 3 Wochen in gut schließenden Dosen.
Die Haferflockenplätzchen mit geschmolzener Kuvertüre besprenkeln.

Alle vom Backblech genommenen Plätzchen müssen auf einem Kuchenrost zunächst gut auskühlen. Erst wenn sie völlig erkaltet sind, können sie zur Aufbewahrung verpackt werden. Bewahren Sie Plätzchen kühl und trocken auf.



Heidesand



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten je Backblech



ZUTATEN FÜR 160 STÜCK (4 BACKBLECHE)

FÜR DEN KNETTEIG:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 Prise Salz

2 EL Milch (3,5 % Fett)

1 TL fein abger. Schale von 1 Bio-Orange (unbehandelt, ungewachst)

350 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

FÜR DEN ZUCKERRAND:

3 EL Zucker

2–3 TL Instant-Espresso-Pulver

PRO STÜCK:

E: 0 g, F: 1 g, Kh: 4 g, kcal: 27

1. Für den Teig Butter in einem Topf zerlassen und leicht bräunen lassen. Anschließend in eine Edelstahl- oder Porzellanschüssel geben und etwa 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Die wieder fest gewordene Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Milch und Orangenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
 3. Mehl mit Backpulver mischen und zwei Drittel davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem restlichen Mehlgemisch zu einem glatten Teig verkneten.
 4. Aus dem Teig 4 etwa 2 cm dicke Rollen (Länge je etwa 20 cm) formen. Die Rollen in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen, bis sie hart geworden sind.
 5. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
 6. Für den Rand Zucker und Instant-Espresso- Pulver mischen. Die harten Teigrollen in dem Zuckergemisch wälzen, dann in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Teigscheiben auf 2 Backbleche (leicht gefettet, mit Backpapier belegt) legen.
 7. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Plätzchen **etwa 15 Minuten je Backblech backen**.
 8. In der Zwischenzeit die restlichen Plätzchen auf Backpapier wie beschrieben vorbereiten.
 9. Die gebackenen Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Plätzchen mit dem Backpapier auf die Backbleche ziehen und wie angegeben backen.
-

Omas Backtipp

Klassisch werden die Rollen nur in Zucker gewälzt. Sie können auch braunen Zucker oder Zimtzucker verwenden.

Die Teigrollen über Nacht in den Kühlschrank legen und am nächsten Tag wie angegeben backen.

Die Heidesand-Plätzchen halten sich etwa 3 Wochen in gut schließenden Dosen.



Ischler Törtchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 12 Minuten je Backblech



ZUTATEN FÜR ETWA 22 STÜCK

FÜR DEN KNETTEIG:

½ Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

150 g Weizenmehl

75 g abgezogene, gem. Mandeln

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

100 g kalte Butter oder Margarine

etwa 2 ½ EL Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

ZUM BESTREUEN:

etwa 1 EL Puderzucker

ZUM BESTREICHEN:

etwa 150 g Fruchtaufstrich Himbeere

PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 6 g, Kh: 13 g, kcal: 114

1. Für den Teig von der halben Zitrone (heiß abgewaschen und abgetrocknet) die Schale fein abreiben und 1 Esslöffel Saft auspressen.

2. Mehl mit Mandeln, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, -saft, Butter oder Margarine und 2 Esslöffel Sahne in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Rolle formen. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 15 Minuten in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

4. Die Teigrolle auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen. Mit einer runden Ausstechform mit Wellenrand Plätzchen (ø etwa 6 cm) ausstechen. Die Hälfte davon auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Plätzchen **etwa 12 Minuten backen.**

6. In der Zwischenzeit die andere Hälfte Plätzchen ebenso auf Backpapier legen und mit einer kleineren runden Ausstechform (ø etwa 2 cm) jeweils die Mitte ausstechen, sodass Ringe entstehen (sollte der Teig zu bröselig werden, evtl. nochmals etwa 1/2 Esslöffel Sahne unter den Teig kneten).

7. Die gebackenen Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Die vorbereiteten Plätzchenringe mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen.

8. Die gebackenen Plätzchenringe mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und sofort mit Puderzucker bestreuen. Alle Plätzchen erkalten lassen.

9. Zum Bestreichen Fruchtaufstrich durch ein Sieb in einen Topf streichen und kurz aufkochen lassen. Die nicht ausgestochenen Plätzchen auf der Unterseite sofort damit bestreichen. Die Plätzchenringe darauflegen und leicht andrücken.



Nussecken



ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten



ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

FÜR DEN KNETTEIG:

225 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
1 EL Wasser
100 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

FÜR DEN BELAG:

150 g Butter
150 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
3 EL Wasser
100 g gem. Haselnusskerne
200 g gehobelte Haselnusskerne
3 EL Aprikosenkonfitüre

FÜR DEN GUSS:

100 g Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakaoanteil)

PRO STÜCK:

E. 2 g, F: 15 g, Kh: 19 g, kcal: 219

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig mit den Händen zu einer Rolle formen, bis zur Weiterverarbeitung in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.
3. Für den Belag Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen und zerlassen. Gemahlene und gehobelte Nusskerne unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Belag etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
5. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Zuerst die Konfitüre darauf verstreichen, dann den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gebäckplatte **etwa 25 Minuten backen.**
7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Gebäckplatte etwa 20 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Gebäckplatte in Quadrate (je etwa 8 x 8 cm) schneiden und diese diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Nussecken erkalten lassen.

8. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Jeweils die beiden spitzen Ecken der Nussecken in den Guss tauchen. Die Nussecken auf einen Kuchenrost oder Backpapier legen. Den Guss trocknen lassen.

Omas Backtipp

Die Nussecken halten sich etwa 3 Wochen.



Nussprinten



ZUBEREITUNGSZEIT:

70 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 10 Minuten je Backblech



ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

FÜR DEN BELAG:

200 g Haselnusskerne

FÜR DEN TEIG:

125 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut)

50 g Zucker

50 g Butter oder Margarine

2 EL Milch oder Wasser

50 g Grümmel (gestoßener brauner Kandis)

3 Tropfen Zitronen-Aroma (aus dem Röhrchen)

je ½ TL gem. Anis, Gewürznelken und Zimt

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN GUSS:

250 g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)

1–2 EL Sonnenblumenöl

PRO STÜCK:

E: 2 g, F: 7 g, Kh: 13 g, kcal: 120

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Belag zunächst Haselnusskerne enthäuten. Dafür die Haselnusskerne auf ein trockenes, sauberes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten erhitzen, bis die braunen Häutchen aufplatzen. Die heißen Haselnusskerne in ein sauberes Geschirrtuch geben und die Häutchen mit Kreisbewegungen abreiben. Den Backofen ausschalten.

3. Für den Teig Zuckerrübensirup mit Zucker, 1 Prise Salz, Butter oder Margarine und Milch oder Wasser in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen.

4. Unter die fast erkaltete Masse mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Grümml, Aroma, Anis, Nelken und Zimt rühren.

5. Mehl mit Backpulver mischen und zwei Drittel davon portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teigbrei mit dem restlichen Mehlgemisch auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

6. Den Backofen wieder vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

7. Die enthäuteten Haselnusskerne halbieren. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen und Rechtecke (etwa 7 x 2 ½ cm) ausschneiden.

8. Die Rechtecke auf Backbleche (gefettet) legen. Die Haselnusskerne gleichmäßig auf die Teigstücke legen und leicht andrücken. Die Backbleche

nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Printen **etwa 10 Minuten je Backblech backen**.

9. Die Printen nach dem Backen von den Backblechen lösen, auf Kuchenroste legen und erkalten lassen.

10. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit dem Sonnenblumenöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die erkalteten Printen damit überziehen. Guss trocknen lassen.



Puddingschnecken



ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Teiggehzeit

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten je Backblech



ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

FÜR DEN HEFETEIG:

125 ml Milch (3,5 % Fett)

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

FÜR DIE FÜLLUNG:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

750 ml Milch (3,5 % Fett)

80 g Zucker

100 g Rosinen

ZUM APRIKOTIEREN:

4 EL Aprikosenkonfitüre

2 EL Wasser

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 4 g, Kh: 25 g, kcal: 156

1. Für den Teig Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter oder Margarine darin zerlassen.
2. Mehl in einer Rührschüssel mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Teigzutaten und die warme Sahne-Fett-Mischung hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
3. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung, aber mit nur 750 ml Milch, einen Pudding kochen und erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Anschließend die Rosinen untermischen.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C
5. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten.
6. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 60 x 40 cm) ausrollen und mit dem Pudding bestreichen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen, in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. 6–8 Scheiben mit Abstand zueinander auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und die übrigen Scheiben auf Backpapier legen.
7. Die Scheiben nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Puddingschnecken **etwa 15 Minuten backen.**

8. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen und das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen. Die übrigen Puddingschnecken wie angegeben backen und aprikotieren.

9. Die Puddingschnecken auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Omas Backtipp

Bei Heißluft können Sie auch 2–3 Backbleche auf einmal in den Backofen schieben.



Quarkbällchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 70 Minuten, ohne Abkühlzeit

RUHE-/GEHZEIT:

etwa 60 Minuten

BACKZEIT:

5-6 Minuten



ZUTATEN FÜR ETWA 25 STÜCK

ZUM VORBEREITEN:

50 g lauwarme Buttermilch

60 g Butter

FÜR DEN HEFETEIG:

400 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

80 g Zucker

1/2 TL Salz

1 Pck. Ger. Zitronenschale

500 g Magerquark

50 g Weizenmehl

ZUM AUSBACKEN:

1 1/2 l Speiseöl

ZUM WENDEN:

100 g Zucker

2 TL gem. Zimt

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 6 g, Kh: 22 g, kcal: 159

1. Zum Vorbereiten Buttermilch in einem Topf erwärmen. Die Butter darin zerlassen. Die Flüssigkeit lauwarm abkühlen lassen.
2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Zitronenschale, Buttermilch-Butter-Flüssigkeit und den Magerquark hinzufügen.
3. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 45 Minuten.
4. Anschließend 50 g Mehl unter den Teig kneten. Aus dem Teig mit den Händen oder mithilfe eines in Mehl getauchten Eisportionierers 24 Bällchen formen. Die Bällchen auf ein Backblech oder Tablett (beides bemehlt) setzen.
5. Die Teigbällchen zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 15 Minuten.
6. In der Zwischenzeit zum Ausbacken Speiseöl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 175 °C erhitzen, sodass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.
7. Die Quarkbällchen portionsweise (4–5 Stück können auf einmal gebacken werden) in das siedende Ausbackfett geben und rundherum in 5–6 Minuten goldbraun backen.

8. Anschließend die Quarkbällchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

9. Zum Wenden den Zucker mit Zimt mischen. Die Quarkbällchen noch warm in dem Zimt-Zucker wenden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Schwarz-Weiß-Gebäck



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 12 Minuten je Backblech



ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

FÜR DEN KNETTEIG:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

150 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

125 g Butter (zimmerwarm)

ZUSÄTZLICH:

15 g Kakaopulver

15 g Zucker

1 EL Milch (3,5 % Fett)

ZUM BESTREICHEN:

1 Eiweiß (Größe M)

PRO STÜCK:

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 6 g, kcal: 50

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Ei und Butter hinzufügen, mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 2 Portionen teilen.

2. Für den dunklen Teig Kakao sieben, mit Zucker und Milch verrühren und unter die Hälfte des hellen Teiges kneten. Hellen und dunklen Teig jeweils zu einer Kugel formen und getrennt in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.

3. Den Teig zu einem Schneckenmuster, Schachbrettmuster oder zu Talern verarbeiten:

a) **Schneckenmuster:** Den hellen und dunklen Teig jeweils zu einem gleichmäßig großen Rechteck (30 x 15 cm) ausrollen, ein Rechteck dünn mit Eiweiß bestreichen, das zweite darauflegen und ebenfalls bestreichen. Von der längeren Seite aus fest aufrollen.

b) **Schachbrettmuster:** Man benötigt 9 je 1 cm breite Teigstreifen von dem dunklen Teig und 9 je 1 cm breite Teigstreifen vom hellen Teig sowie 2-mal eine „Teigdecke“. Dafür die beiden Teighälften getrennt etwa 1 cm dick ausrollen. Aus dem hellen und dunklen Teig jeweils 9 je 1 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden.

Die Streifen mit Eiweiß bestreichen, im Schachbrettmuster zu 2 Teigblöcken zusammensetzen. Die übrig gebliebenen hellen und dunklen Teigreste jeweils getrennt verkneten und dünn zu 2 Rechtecken (etwa 15 x 13 cm) ausrollen. Die entstandenen Blöcke in die Teigschichten einwickeln.

c) **Taler:** Aus dem dunklen Teig eine 3 cm dicke Rolle formen. Den hellen Teig ½ cm dick ausrollen, mit Eiweiß bestreichen und die dunkle Rolle darin einwickeln.

4. Die Teigrollen oder -blöcke in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde lang in den Kühlschrank legen, damit sie sich besser schneiden lassen.

5. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

6. Die gekühlten Teigrollen oder -blöcke in gleichmäßige, knapp $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und das Gebäck **etwa 12 Minuten backen.**

7. Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Spritzgebäck mit Mandeln



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten

BACKZEIT:

etwa 12 Minuten je Backblech



ZUTATEN FÜR ETWA 140 STÜCK

FÜR DEN TEIG:

375 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

250 g Zucker

2 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

500 g Weizenmehl

100 g abgezogene, gem. Mandeln

PRO STÜCK:

E: 1 g, F: 3 g, Kh: 4 g, kcal: 45

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat und eine gebundene Masse entstanden ist. Zwei Drittel vom Mehl portionsweise auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

3. Den Teigbrei mit dem restlichen Mehl und den Mandeln auf der Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu Rollen formen. Die Rollen in eine Gebäckpresse geben und den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben. Das Spritzgebäck **etwa 12 Minuten backen**.

4. Das Gebäck vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Das restliche Gebäck wie angegeben vorbereiten und backen.

Omas Backtipp

Sie können den Teig auch durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz drehen und als Stangen, S-Formen oder Kränzchen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

Tauchen Sie die Enden des erkalteten Spritzgebäcks in geschmolzene Schokolade und bestreuen Sie sie mit gehackten Pistazienkernen.

REZEPTVARIANTE:

Für **Spritzgebäck mit Kokosnuss** (etwa 150 Stück) aus 300 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Ei (Größe M), ½ Teelöffel Salz, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver und 50 g Kokosraspeln wie beschrieben einen Teig zubereiten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht in den Kühlschrank legen. Dann den Teig in Portionen teilen. Die Teigportionen durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz drücken, in Stücke von beliebiger Länge schneiden und als Stangen, Kränze und in weiteren beliebigen Formen auf das Backblech legen. Das Spritzgebäck etwa 11 Minuten bei der angegebenen Backofentemperatur backen.



Waffeln



ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

2–3 Minuten pro Waffel



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

FÜR DEN RÜHRTEIG:

175 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

1 gestr. TL Backpulver

ZUM BESTÄUBEN:

etwas Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 22 g, Kh: 42 g, kcal: 390

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Salz nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.
3. Das Waffeleisen erhitzen und evtl. leicht fetten, dabei die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.
4. Für jede Waffel etwa 2 Esslöffel Teig in das Waffeleisen (gefettet) geben, verstreichen und die Waffeln goldbraun backen. Fertige Waffeln nebeneinander auf einen Kuchenrost legen.
5. Waffeln mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Omas Backtipp

Die Waffeln z.B. mit roter Grütze servieren.

REZEPTEVARIANTE:

Für **Fruchtpüreewaffeln** (5–6 Waffeln) 150 g frische Himbeeren verlesen, zerdrücken und durch ein Sieb streichen. 130 g abgetropfte Aprikosenhälften (aus der Dose) in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab pürieren. Das Waffeleisen erhitzen und eventuell leicht fetten, dabei die Herstelleranleitung beachten. Für den Teig 100 g Butter oder Margarine (zimmerwarm) mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach 75 g Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. 2 Eier (Größe M) nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). 150 g Weizenmehl mit ½ gestrichenen Teelöffel Backpulver mischen und abwechselnd mit 1 Packung Grießbrei nach klassischer Art in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte das Himbeermark, unter die andere Teighälfte

das Aprikosenpüree rühren. Von jedem Teig etwa 1–1 ½ Esslöffel in Klecksen in das Waffeleisen verteilen. Die Waffeln goldbraun backen, herausnehmen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Waffeln mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.



Windbeutel



ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 30 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

FÜR DEN BRANDTEIG:

125 ml Wasser

25 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl

15 g Speisestärke

3 Eier (Größe M)

1 Msp. Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)

250 ml Sauerkirschsaft (aus dem Glas, evtl. mit Wasser ergänzt)

15 g Speisestärke

400 g kalte Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

2 Pck. Sahnesteif

25 g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

ZUM BESTREUEN:

20 g Puderzucker

PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 20 g, Kh: 32 g, kcal: 335

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Speisestärke mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Kloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen und in eine Rührschüssel geben.

3. Zwei Eier nacheinander mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, dass er stark glänzt und in langen Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backpulver erst unter den erkalteten Teig rühren.

4. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ø etwa 12 mm) füllen oder mit 2 Teelöffeln 8 Teighäufchen auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen oder setzen. Das Backblech in den Backofen schieben. Die Windbeutel **etwa 25 Minuten backen**. Während der ersten 15 Minuten der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

5. Sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Von den Kirschen 250 ml Saft auffangen. Stärke mit 4 Esslöffeln davon anrühren. Restlichen Saft zum Kochen bringen. Angerührte Stärke in den von der Kochstelle genommenen Saft rühren, kurz aufkochen lassen. Kirschen unterrühren, erkalten lassen.

7. Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker und Vanillin-Zucker steif schlagen.

Portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Kirschmasse in den Windbeuteln verteilen, Sahne daraufspritzen. Deckel auflegen, mit Puderzucker bestreuen.

REZEPTVARIANTE:

Für **Windbeutel mit Preiselbeer-Stracciatella-Sahne** 400 g kalte Schlagsahne (mind. 30 % Fett) mit 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. 150 g angedickte Wildpreiselbeeren (aus dem Glas) und 50 g Zartbitter-Raspelschokolade unterrühren.

IMPRESSUM

HINTER JEDEM TOLLEN BUCH STECKT EIN STARKES TEAM

Projektleitung: *Karin Boonk*

Korrekturat: *Angelika Ilies, Langen*

Rezeptentwicklung: *Martina Kittler, München*

Titelgestaltung, Layout und Satz: *Büro 18, Friedberg/Bayern*

Herstellung: *Frank Jansen*

Producing: *Jan Russok*

ePub-Konvertierung: *Datagrafix GmbH Berlin*

Alle Rechte vorbehalten. All rights reserved.

Das Werk darf – auch teilweise – nur mit Genehmigung des Verlags
wiedergegeben werden.

UNSER VERLAGSHAUS

Mit Standorten in München, Hamburg und Berlin zählt die Edel Verlagsgruppe zu den größten unabhängigen Buchanbietern Deutschlands. Zur Edel Verlagsgruppe gehört unter anderem ZS mit seinen Lizenzmarken Dr. Oetker Verlag, Kochen & Genießen und Phaidon by ZS.

Die Bücher und E-Books unter der Marke Dr. Oetker Verlag erscheinen als Lizenz in der Edel Verlagsgruppe GmbH

www.oetker-verlag.de

[www.facebook.com/Dr.](https://www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag) OetkerVerlag 

[www.instagram.com/Dr.](https://www.instagram.com/Dr.OetkerVerlag) OetkerVerlag 

FÜR DIE UMWELT

ZS unterstützt bei der Produktion dieses Buches das Projekt „Junge Riesen für die nächsten 100 Jahre“ im Naturpark Nossentiner/Schwinzer Heide. Damit wird ein Anteil der unvermeidbaren CO₂-Emissionen im direkten Umfeld des Produktionsstandortes kompensiert.



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

seit 130 Jahren gibt es Dr. Oetker Bücher, viele davon sind seit Jahrzehnten im Programm. Mit jedem Buch, mit jeder Aktualisierung eines unserer Klassiker erfinden wir uns neu. Was bleibt, ist immer der Kern unserer Bücher: praktisch müssen sie sein und funktionieren muss alles. Gerne auch mal den einen oder anderen Kniff anbieten, den Sie vielleicht noch nicht kannten. Deshalb kommen Ihnen die Dr. Oetker Bücher so modern und frisch und doch so vertraut vor.

Viel Spaß und viel Erfolg wünschen wir Ihnen auch mit diesem Buch.

Ihre Dr. Oetker Verlagsredaktion



1. Auflage 2021

© 2021 Edel Verlagsgruppe GmbH

Kaiserstraße 14 b

D-80801 München

eISBN 978-3-7670-1856-3

BILDNACHWEIS

Titelfoto: StockFood / Kramp + Gölling

Foodfotografie:

Barbara Bonisolli, München (S. 25, 39, 59, 79, 81, 85, 97, 99, 101, 125, 129, 139, 141, 143, 151, 159, 173, 177, 181, 187)

Walter Cimbali, Hamburg (S. 185)

Studio Diercks Media GmbH (Kai Boxhammer, Silje Paul), Hamburg (S. 13, 15, 17, 19, 21, 23, 29, 33, 35, 41, 43, 45, 47, 49, 51, 55, 57, 71, 83, 91, 93, 107, 113, 115, 119, 131, 133, 135, 137, 145, 147, 153, 165, 169, 179, 183, 189, 193, 197)

Eising Studio Food Photo & Video, München (S. 3, 4, 5, 7, 9, 69, 105, 109, 161, 195)

Kramp + Gölling, Reesum (S. 11, 27, 31, 37, 65, 73, 77, 103, 111, 117, 121, 127, 149, 155, 157, 163, 167, 171, 175, 191)

Antje Plewinski, Berlin (S. 53, 89)

Anke Politt, Hamburg (S. 63, 87, 95)

StockFood Studios / Katrin Winkler (S. 61)

StockFood Studios/PHOTOART GmbH (S. 123)

Tina Sturzenegger, CH-Zug (S. 75)

Brigitte Wegner, Bielefeld (S. 67)