

DR. OETKER

POPCORN-COLA-KUCHEN,
BLONDES BLECH,
BRIKETS A LA MAMMA

Das Buch ist voll mit allen leckeren Rezepten und vielen
Tipps, die Ihnen helfen, die klassischen Modekuchen vom Blech
zu backen. Die Rezepte sind in diesem Buch nach Themen
geordnet. Sie finden hier tolle Rezeptideen, die auch noch besser
werden, wenn Sie sie mit Ihren eigenen Ideen kombinieren.
Mit diesen Rezepten und Tipps werden Sie sicher
erfolgreich sein. Das Buch ist voll mit Rezepten und Tipps, die Ihnen
helfen, die klassischen Modekuchen vom Blech zu backen.
Das Buch ist voll mit Rezepten und Tipps, die Ihnen helfen,
die klassischen Modekuchen vom Blech zu backen.



ISBN 978-3-7089-1400-0

9 78370891

DR. OETKER

9 78370891

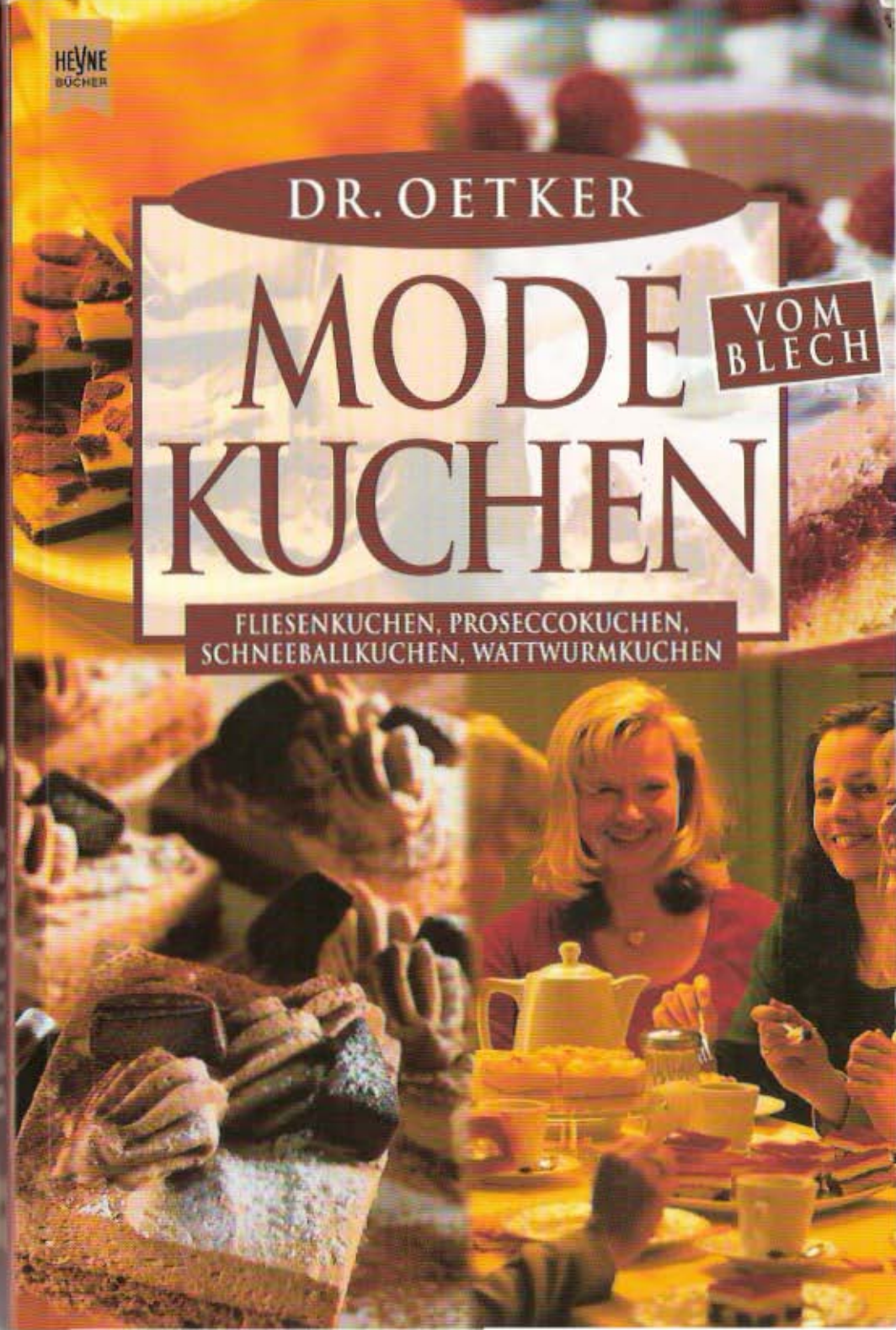
HEYNE
BÜCHER

DR. OETKER

MODE
KUCHEN

VOM
BLECH

FLIESENKUCHEN, PROSECCOKUCHEN,
SCHNEEBALLKUCHEN, WATTWURMKUCHEN



Für alle, die von den Modetorten begeistert sind, hier die Kuchen-Ausgabe. Fliesenkuchen, Kokos-Blechkuchen, Pina-Colada-Kuchen, Blondes Blech und weitere Blechkuchen-Hits, mit denen Sie auf dem nächsten Pfarr- oder Sportfest Furore machen werden. Hier finden Sie die Rezepte, die sonst nur hinter vorgehaltener Hand weiter gegeben werden. Die ganze Bandbreite von fruchtigen Köstlichkeiten, wie dem Himbeer-Schaum-Kuchen, über Hits für Kids, wie den Popkorn-Cola-Kuchen, über die fast schon Klassiker, wie die sauren Donauwellen, die leicht alkoholisierten, wie den Rote-Grütze-Eierlikörkuchen, über Köstlichkeiten mit Sahne und Creme, wie den Wattwurmkuchen, bis hin zu Kuchen mit Nuss und Mandelkern, wie Rätselkuchen, Kokos-Blechkuchen und Schüttelkuchen.

Blechkuchen frisch vom Blech – köstlich und für viele Gelegenheiten geeignet. Mit Blechkuchen werden auch die großen Kinder satt, für die eine Torte zu wenig ist. Und mit den Backrahmen erhalten Sie auch die nötige Höhe. Eine Auswahl von Rezepten – oft erprobt, aber selten dokumentiert. Jetzt nachgebacken und überprüft von Dr. Oetker und so beschrieben, dass sie garantiert gelingen. Jedes Rezept mit Foto, so dass Ihnen schon beim Durchblättern das Wasser im Munde zusammenlaufen wird.

Abkürzungen

EL	= Esslöffel
TL	= Teelöffel
Msp.	= Messerspitze
Pck.	= Packung/Päckchen
g	= Gramm
kg	= Kilogramm
ml	= Milliliter
l	= Liter
evtl.	= eventuell
geh.	= gehäuft
gestr.	= gestrichen
TK	= Tiefkühlprodukt
°C	= Grad Celsius
Ø	= Durchmesser
E	= Eiweiß
F	= Fett
Ch	= Kohlenhydrate
kcal	= Kilokalorien
kJ	= Kilojoule

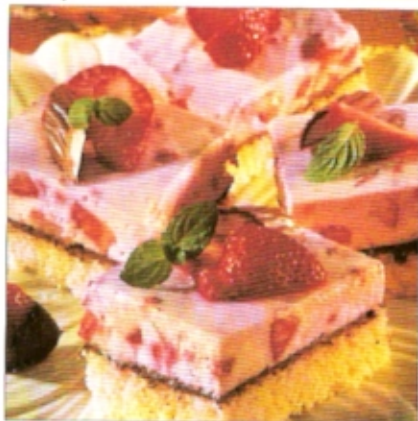
Hinweise zu den Rezepten

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkaufen – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer. Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens bzw. Material der verwendeten Backform über- oder unterschritten werden können. Bitte machen Sie nach Beendigung der Backzeit eine Garprobe.

Zubereitungszeiten

Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit für die eigentliche Zubereitung, die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen. Längere Wartezeiten, wie z. B. Kühlzeiten, sind ebenfalls nicht einbezogen.

Kapitelübersicht



Fruchtige Köstlichkeiten
Seite 8–41



Fast schon klassisch
Seite 42–69



Mit Nuss & Mandelkern
Seite 70–83

Kapitelübersicht

Hits für Kids
Seite 84–105



Köstlich mit Sahne & Creme
Seite 106–125



Leicht alkoholisiert
Seite 126–153



Fruchtige Köstlichkeiten

Hier warten Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Aprikosen & Co. darauf, auf dem Blech zu ihrer Höchstform aufzulaufen.

Erdbeer-Quark-Schnitten

Zubereitungszeit: 50 Min.

Insgesamt:

**E: 122 g, F: 422 g, Kh: 657 g,
kJ: 30165, kcal: 7203**

Für den All-in-Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 6 Eier (Größe M)
- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- 200 g Zartbitterschokolade zum Bestreichen des Bodens

Für den Erdbeerbelag:

- 1 kg vorbereitete Erdbeeren
- 500 ml (1/2 l) Schlag-
sahne
- 1 Pck. Tortencreme
Erdbeer
- 200 ml Wasser
- 2 EL Amaretto
- 250 g Magerquark
- 100 g Schokoladenriegel
Erdbeergeschmack
- Zitronenmelisse-
blättchen

1 Für den Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Butter oder Margarine dazugeben und mit Handrührgerät mit Rühr-

besen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Mandeln unterrühren.

2 Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Blech streichen. In den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

(Fortsetzung Seite 10)



4 Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen, Boden damit bestreichen und fest werden lassen.

5 Für den Erdbeerbelag 750 g Erdbeeren würfeln und 250 g Erdbeeren halbieren. Sahne steif schlagen.

6 Tortencreme Erdbeersahne in eine Rührschüssel geben und mit Wasser und Amaretto mit dem Schneebesen $\frac{1}{2}$ Minute verrühren. Quark unterrühren und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Zuletzt die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Die Masse sofort auf den Boden geben und glatt streichen.

3 Stunden kalt stellen. Die halbierten Erdbeeren dekorativ auf der Creme verteilen.

7 Schokoladenriegel (Zimmertemperatur) der Länge nach halbieren und mit der offenen Schnittkante zu den Erdbeerhälften auf die Schnitten legen, mit Zitronenmelisse garnieren.

Rhabarberkuchen mit Baiser

Zubereitungszeit: 45 Min.

Insgesamt:

E: 85 g, F: 136 g, Kh: 495 g, kj: 15604, kcal: 3732

Für den Quark-Öl-Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 100 ml Speiseöl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 1,5 kg vorbereiteter, in kleine Stücke (etwa 2 cm) geschnittener Rhabarber

Für die Baisermasse:

- 3 Eiweiß (Größe M)
- 150 g Zucker
- 50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

3 Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen, mit dem Rhabarber belegen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 30–35 Min.

4 Den Kuchen herausnehmen und den Backofen auf 220 °C (Heißluft 200 °C, Gas Stufe 4–5) hinaufschalten.

5 Für die Baisermasse das Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen, so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Die Mandeln unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer großen, gezackten Tülle geben und auf den Kuchen spritzen. Wieder 5–10 Minuten in den Backofen schieben, bis die Baisermasse helle Spitzen hat.

■ **Tipp:**
Schmeckt auch gut mit Stachelbeeren.



Rhabarberkuchen mit Marzipangitter

**Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Gehzeit**

Insgesamt:

**E: 99 g, F: 137 g, Kh: 754 g,
kJ: 20191, kcal: 4821**

Für den Hefeteig:

- 400 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml lauwarme Milch
- 50–75 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

Für den Belag:

- 1,2 kg Rhabarber
- 50 g Zucker
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 150 g gesiebter Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 EL Schlagsahne oder Milch
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe sorgfältig vermischen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedriger Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten.

3 Dreiviertel des Teiges auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

4 Für den Belag Rhabarber putzen (nicht abziehen), waschen, abtropfen lassen, in 2–3 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker vermischen.

5 Marzipan-Rohmasse, Puderzucker und Zitronensaft verkneten. Die Hälfte davon mit einer Reibe über den ausgerollten Teig raspeln. Rhabarber darüber verteilen.

6 Den restlichen Hefeteig dünn ausrollen. Marzipan ebenfalls ausrollen (zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie), auf den Hefeteig legen, mit dem Teigroller nochmals darüber rollen, damit beides verbunden ist. Den Teig mit Hilfe eines Gitterrollers zum Gitter rollen. Vorsichtig über den Rhabarber spannen.

7 Eigelb mit Sahne oder Milch verrühren. Das Teiggitter damit bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: 30–35 Min.

■ **Tipp:**
Schmeckt am besten frisch. Lässt sich gut einfrieren. Wenn kein Gitterroller vorhanden ist, Teig-Marzipan-Platte mit einem Kuchenrad oder Messer in Streifen rädeln/schneiden und diese einzeln auflegen.



Blechkuchen mit Beerenvariationen

Zubereitungszeit: 55 Min.

Insgesamt:

E: 67 g, F: 234 g, Kh: 550 g,

kJ: 19899, kcal: 4757

Für den Belag:

- 500 g Himbeeren (oder Kirschen)
- 500 g Brombeeren
- 400 g Erdbeeren
- 80 g Puderzucker

Für den Rührteig:

- 175 g Butterschmalz
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver

Für den Guss:

- 2 Pck. Tortenguss, rot
- 500 ml (1/2 l) Saft und Wasser
- 50 g Zucker

- 50 g gehobelte Haselnusskerne

1 Für den Belag Beeren putzen, evtl. kurz waschen. Erdbeeren halbieren, mit Puderzucker bestreuen und etwas durchziehen lassen.

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

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen, in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Einen Backrahmen um den Kuchen stellen.

5 Die Beeren auf ein Sieb geben, abtropfen lassen. Saft auffangen, 1/2 l abmessen (evtl. mit Wasser auffüllen). Beeren abwechselnd in Längsstreifen auf den Boden legen.

6 Für den Guss Tortenguss mit Zucker mischen, mit dem Saft nach und nach anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen, über die Beeren verteilen, fest werden lassen, mit Haselnusskernen bestreuen.

■ Tipp:

Anstelle von Butterschmalz kann auch 200 g Butter oder Margarine verwendet werden. Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.



Himbeerschauvkuchen

**Zubereitungszeit: 50 Min.,
ohne Festwerden**

Insgesamt:

**E: 124 g, F: 328 g, Kh: 691 g,
KJ: 26692, kcal: 6383**

Für den All-in-Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 175 g weiche Butter
oder Margarine

Für den Belag:

- 1,5 kg TK-Himbeeren
- 150 g Zucker
- 800 ml Himbeersaft-
Wasser-Mischung
- 1 Pck. (2 Beutel)
Götterspeise Himbeer-
Geschmack
- 500 ml (1/2 l) Schlag-
sahne
- 1 Pck. Sahnesteif

1 Für den Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter oder Margarine dazugeben und in etwa 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Blech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

4 Für den Belag Himbeeren mit 75 g Zucker bestreuen und auftauen lassen. Dann auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und mit Wasser auf 800 ml auffüllen.

5 Die Götterspeise mit dem restlichen Zucker mischen, die abgemessene Flüssigkeit hinzufügen und 5 Minuten zum Quellen stehen

lassen. Die Götterspeise unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist, und kalt stellen.

6 Sahne steif schlagen. Wenn die Götterspeise anfängt dicklich zu werden, die Sahne unterheben.

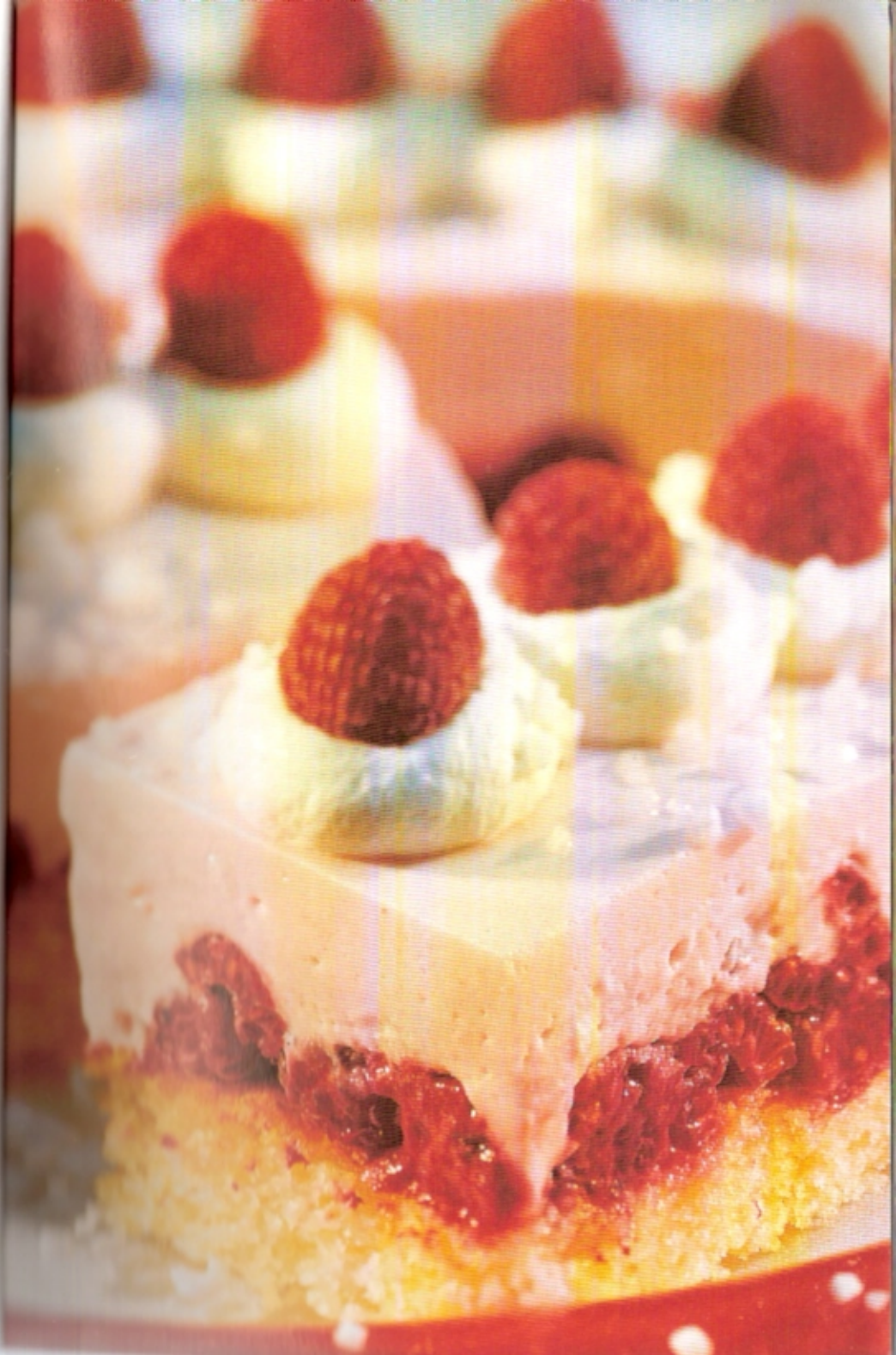
7 Sahnesteif auf den erkalteten Boden streuen, die Himbeeren darauf verteilen. Die Götterspeise-Sahne-Masse darauf verteilen und 3–4 Stunden fest werden lassen. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

■ Abwandlung:

Statt der Himbeeren können auch Sauerkirschen aus dem Glas (2 Gläser je 370 g Abtropfgewicht) verwendet werden. Es können auch frische Himbeeren verwendet werden, dann für die Flüssigkeit Himbeersirup verwenden.

■ Tipp:

Nach Belieben einige schöne Himbeeren zurücklassen und den Kuchen mit Himbeeren und Sahne garnieren und mit Hagelzucker bestreuen. Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.



Kirsch-Tassen-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Insgesamt:

E: 206 g, F: 227 g, Kh: 1020 g,

kJ: 30438, kcal: 7263

Für den Knetteig:

- 2½ Tassen Weizenmehl
- 1 Tasse Speisestärke
- ½ gestr. TL Backpulver
- ¾ Tasse Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g weiche Butter oder Margarine

Für den Belag:

- 1 Tasse Speisestärke
- 4 Tassen Milch
- 1 Tasse Zucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 750 g Magerquark
- 4 Eigelb (Größe M)
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 EL Zitronensaft
- 5 Eiweiß (Größe M)
- 2 Gläser Kaiserkirschen/Süßkirschen, entsteint, (Einwaage je 800 g)

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb (Größe M)
- 2 EL Kondensmilch

1 Für den Teig Weizenmehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten; sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen.

3 Den Teig in einer gefetteten, leicht gemehlten Fettfangschale (30 x 40 cm) ausrollen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Min.

4 Den Boden abkühlen lassen.

5 Für den Belag Speisestärke mit etwas von der Milch anrühren. Restliche Milch, Zucker und Vanillin-Zucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke hineinrühren und kurz aufkochen lassen.

6 Quark, Eigelb, Zitronenschale und -saft verrühren, in den heißen Pudding rühren und noch einmal aufkochen. Eiweiß sehr steif schlagen, unter die heiße Quarkcreme ziehen.

7 Die Kirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Quarkcreme gleichmäßig darüber streichen. Die Oberfläche mit Eigelbmilch bestreichen.

8 Die Fettfangschale in den Backofen schieben, den Kuchen bei gleicher Temperatur noch etwa 20 Minuten goldgelb backen.

■ Tipp:

Anstelle der Kirschen schmecken auch Aprikosen oder Heidelbeeren. Maximal einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.



Kirschkuchen mit Rahmguss

Zubereitungszeit: 45 Min.

Insgesamt:

E: 107 g, F: 180 g, Kh: 815 g,

kJ: 23127, kcal: 5520

Für den Quark-Öl-Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g Speisequark
- 100 ml Milch
- 100 ml Speiseöl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 4 EL Semmelbrösel
- 1,5 kg Süßkirschen oder 1,5 kg Sauerkirschen oder 2 Gläser Sauerkirschen (je 370 g Abtropfgewicht)
- 100 g Zucker für frische Sauerkirschen

Für den Guss:

- 250 ml (1/4 l) saure Sahne
- 4 Eier (Größe M)
- 60 g Speisestärke
- 150 g Zucker

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen.

3 Für den Belag den Teig mit Semmelbrösel bestreuen. Kirschen entkernen (Sauerkirschen zuckern und 1/2 Stunde ziehen lassen, gut abtropfen lassen, oder Sauerkirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen) und auf dem Teig verteilen, einen Backrahmen darumstellen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

4 Für den Guss saure Sahne, Eier, Speisestärke und Zucker verrühren und nach 15 Minuten Backzeit auf den Kirschen verteilen. Bei gleicher Temperatureinstellung fertig backen.

5 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.

■ Tipp:

Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Anstelle der sauren Sahne kann auch Crème fraîche verwendet werden.



Griess-Stachelbeer-Schnitten

Zubereitungszeit: 30 Min.

Insgesamt:

**E: 101 g, F: 237 g, Kh: 606 g,
KJ: 21529, kcal: 5141**

- 1 l Milch
- 200 g Hartweizengrieß
- 2 Gläser Stachelbeeren
- (je 390 g Abtropfgewicht)
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 5 Eigelb (Größe M)
- 1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 5 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Kondensmilch

1 Die Milch in einem Kochtopf zum Kochen bringen, den Weizengrieß unter Rühren einstreuen, aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, etwas abkühlen lassen.

2 Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen.

3 Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz hinzufügen, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4 Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp ½ Minute). Pudding-Pulver ebenfalls unterrühren.

5 Den noch warmen Grießbrei portionsweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Die Stachelbeeren unterheben. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen und die Masse auf dem Backblech verteilen.

6 Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(vorgeheizt)
Backzeit: etwa 40 Min.

7 Nach etwa 30 Minuten Backzeit den Grießkuchen mit verschlagenem Ei und Kondensmilch bestreichen und fertig backen.

8 Das Backblech noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Den Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen.

■ **Abwandlung:**
Statt der Stachelbeeren 125 g Rosinen und 100 g abgezogene, gehackte Mandeln unter die Masse heben. Anstelle der Stachelbeeren Mandarinen verwenden.

■ **Tipp:**
Schmeckt am besten frisch.



Pfirsichschnitten

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

**E: 79 g, F: 237 g, Kh: 818 g,
kJ: 24735, kcal: 5912**

Für den Rührteig:

- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Tropfen Zitronen-Aroma
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 2 Dosen Pfirsiche (je 470 g Abtropfgewicht)

Für die Streusel:

- 150 g Weizenmehl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 100 g zerlassene Butter

Für den Guss:

- 100 g Puderzucker
- etwa 2 EL Zitronensaft

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronen-Aroma unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) geben, glatt streichen.

4 Für den Belag Pfirsiche abtropfen lassen, in Scheiben schneiden, auf den Teig legen.

5 Für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Butter hinzufügen. Die Zutaten Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Auf den Pfirsichen verteilen, das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

6 Für den Guss Puderzucker sieben, mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Sofort nach dem Backen den Guss mit einem Pinsel oder Teelöffel auf dem Gebäck verteilen.

7 Das erkaltete Gebäck in Schnitten von beliebiger Größe schneiden.

■ **Abwandlung:**
Anstelle der Pfirsiche können auch feine Apfelspalten aufgelegt werden.

■ **Tipp:**
Kann 1–2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden. Ohne Guss lässt sich der Kuchen gut einfrieren.



Reis-Pflaumen-Kuchen

**Zubereitungszeit: 50 Min.,
ohne Kühlzeit**

Insgesamt:

**E: 113 g, F: 418 g, Kh: 755 g,
kJ: 31301, kcal: 7477**

Für den Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 40 g Speisestärke
- 4 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 2 Gläser Pflaumen (je 385 g Abtropfgewicht)
- 500 ml ($\frac{1}{2}$ l) Pflaumensaft
- 2 Pck. Tortenguss, klar
- 1 l Milch
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- 150 g Milchreis
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 600 ml Schlagsahne

Zum Bestreuen:

- Zimt-Zucker oder Puderzucker

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

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

4 Für den Belag Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen, evtl. die Pflaumen etwas zerkleinern, dabei den Saft auffangen und 500 ml

($\frac{1}{2}$ l) abmessen – evtl. mit Wasser ergänzen. Aus Tortenguss und Pflaumensaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, die Pflaumen unterheben, die Masse etwas abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen.

5 Milch mit Salz, Zucker und Zitronenschale in einem Topf zum Kochen bringen. Den Milchreis unter Rühren einstreuen, kurz aufkochen lassen und nach Packungsanleitung ausquellen lassen.

6 Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und unter den heißen Milchreis rühren. So lange rühren, bis sich die Gelatine gelöst hat. Die Reismasse etwas abkühlen lassen, zwischendurch umrühren.

7 Sahne steif schlagen, unter die erkaltete Reismasse heben, auf den Pflaumen verteilen und glatt streichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

8 Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen mit Zimt-Zucker oder Puderzucker bestreuen.



Apfel-Beeren-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Insgesamt:

**E: 111 g, F: 356 g, Kh: 389 g,
KJ: 22775, kcal: 5438**

Für den Rührteig:

- 125 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1/2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 125 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 75 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Für den Belag:

- 700 g Äpfel
- je 150 g rote Johannis- und Brombeeren

Für den Guss:

- 300 g (2 Becher) Crème fraîche
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 1/2 Pck. Bourbon-Vanille-Aroma
- 2 Eier (Größe M)
- 2 gestr. TL Speisestärke
- 25 g abgezogene, gehobelte Mandeln

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon-Vanille-Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln etwas zerkleinern und unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Blech streichen.

3 Für den Belag Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Johannis- und Brombeeren waschen, verlesen, abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Rispen streifen, Beeren auf dem Kuchen verteilen.

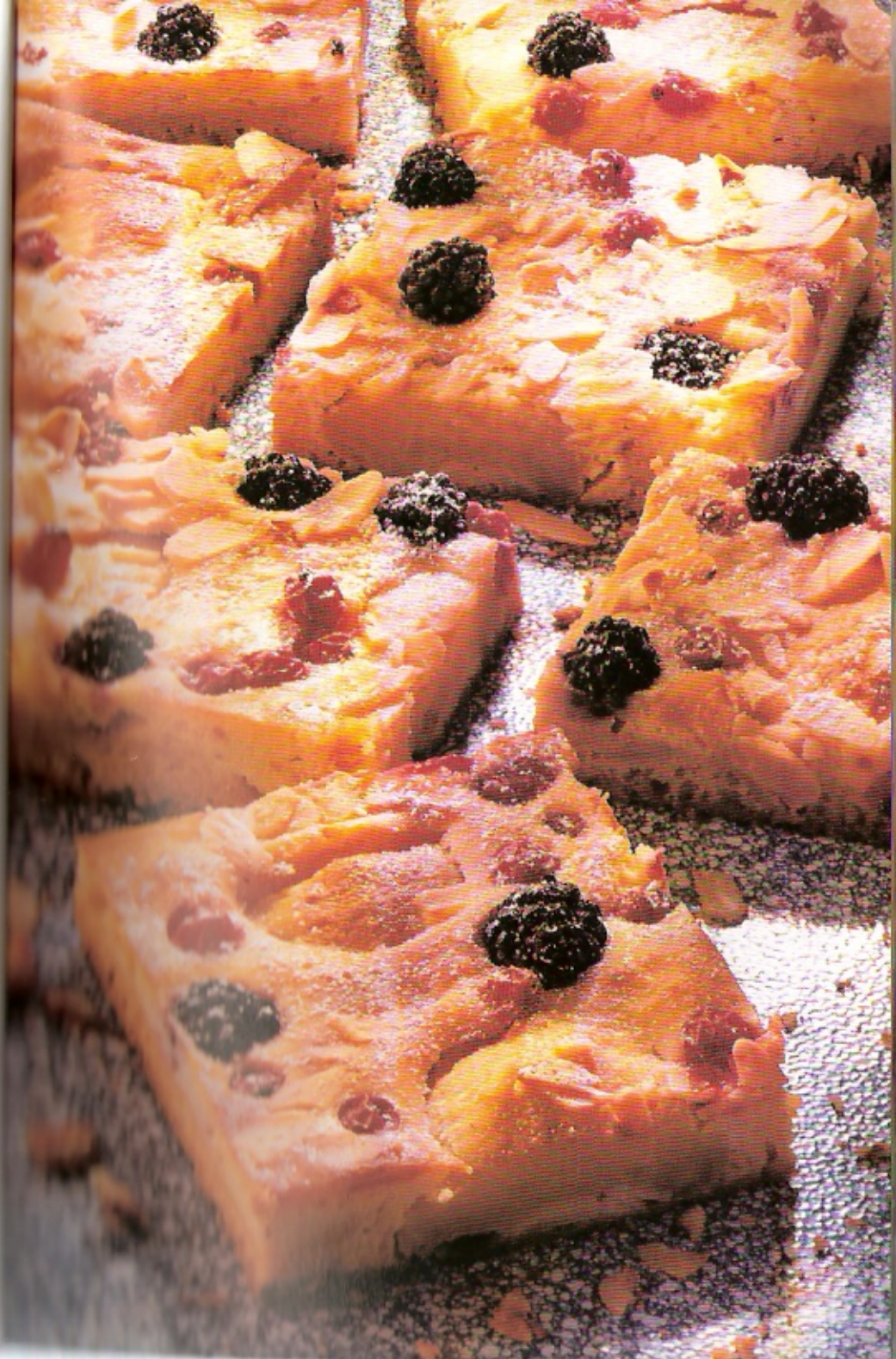
5 Für den Guss Crème fraîche und Marzipan-Rohmasse mit Handrührgerät mit Rührbesen in 2 Minuten glattrühren. Dann die restlichen Zutaten unterrühren. Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, mit Mandeln bestreuen. Bei gleicher Herdeinstellung nochmals 20–30 Minuten backen.

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

7 Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

■ Tipp:

Kann 1–2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden. Anstelle der Johannis- und Brombeeren eignen sich auch Himbeeren und Heidelbeeren.



Riemchen-Äpfel-Kuchen

Zubereitungszeit: 70 Min.

Insgesamt:

**E: 140 g, F: 459 g, Kh: 721 g,
kJ: 33013, kcal: 7880**

Für den Quark-Öl-Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g Speisequark
- 125 ml (1/2 l) Milch
- 125 ml (1/2 l) Speiseöl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 1,5 kg säuerliche Äpfel

Für den Guss:

- 6 Eier (Größe M)
- 125 g Zucker
- 600 g Schmand
- 250 ml (1/4 l) Schlag-
sahne
- abgeriebene Schale von
1 Zitrone (unbehandelt)
- Puderzucker
- Zitronenmelisse-
blättchen

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker, Vanillemark und Salz hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). 2/3 des Teiges in einer gefetteten Fettfangschale (30 x 40 cm) ausrollen, an den Rändern etwas hochziehen, so dass die Ränder der Fettfangschale belegt sind.

3 Für die Füllung Äpfel waschen, nach Bedarf schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

4 Für den Guss Eier, Zucker, Schmand, Sahne und Zitronenschale verrühren, auf den Apfelscheiben verteilen.

5 Den restlichen Teig dünn ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Die Streifen zu einem Gitter über die Äpfel legen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 40 Min.

6 Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, mit Zitronenmelisse garnieren.

■ **Tipp:**
Schmeckt am besten frisch.
Anstelle der Äpfel schmecken
auch Heidelbeeren.



Schoko-Birnen-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Insgesamt:

E: 143 g, F: 511 g, Kh: 982 g,

KJ: 39491, kcal: 9442

Für den Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 125 g Weizenmehl
- 75 g Speisestärke
- 15 g Kakaopulver
- 2 gestr. TL Backpulver
- 2 EL Milch

Für die Quarkmasse:

- 4 Eigelb (Größe M)
- 125 g Zucker
- Schale und Saft von 1 großen Zitrone (unbehandelt)
- 200 ml Schlagsahne
- 1 kg Speisequark
- 2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 125 g zerlassene, abgekühlte Butter
- 125 g Rosinen

- 2 Dosen Birnen (Abtropfgewicht je 460 g)

Zum Aprikotieren:

- 4 geh. EL Aprikosenkonfitüre
- 3 EL Wasser

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

2 Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen.

3 Für die Quarkmasse alle Zutaten miteinander verrühren, auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

4 Die Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, fächerartig längs einschneiden, sodass sie am unteren Ende noch zusammen sind, und auf der Quarkmasse verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(nicht vorgeheizt)
Backzeit etwa 45 Min.

5 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen abkühlen lassen.

6 Zum Aprikotieren Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser gut aufkochen lassen und den etwas abgekühlten Kuchen und die Birnen damit bestreichen.

■ Tipp:

Den Kuchen nach Belieben mit gebräunten Mandeln bestreuen oder aus 500 ml (1/2 l) Birnensaft und 2 Päckchen Tortenguss einen Guss zubereiten und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.



Saftiges Fruchtekuchen-Dreierlei

Zubereitungszeit: 45 Min.

Insgesamt:

**E: 102 g, F: 246 g, Kh: 823 g,
KJ: 25810, kcal: 6166**

Für den Quark-Öl-Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 100 ml Soja-Öl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 1 Glas Pflaumen, halbe Frucht (Abtropfgewicht 385 g)
- 1 Dose Aprikosen, halbe Frucht (Abtropfgewicht 420 g)
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 Becher (250 g) Crème fraîche
- 2 Eier (Größe M)
- 2 Pck. Vanillin-Zucker

Für die Zimtstreusel:

- 250 g Weizenmehl
- 150 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen.

3 Für den Belag Pflaumen und Aprikosen gut abtropfen lassen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden. Äpfel in Spalten schneiden.

4 Crème fraîche, Eier und Vanillin-Zucker miteinander verrühren, auf die Teigoberfläche streichen. Im Wechsel je zwei bzw. drei Reihen Aprikosen, Pflaumen und Äpfel darauf legen.

5 Für die Zimtstreusel Mehl in eine Schüssel sieben, Butter, Zucker und Zimt dazugeben. Mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Zimtstreusel über das Obst verteilen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 45 Min.

6 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen abkühlen lassen.

■ Tipp:

Mit steif geschlagener Sahne servieren. Schmeckt am besten frisch. Unter die Streusel können zusätzlich noch 100 g abgezogene, gehobelte Mandeln gearbeitet werden.



Mandarinen-Schmand-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

**E: 110 g, F: 325 g, Kh: 893 g,
kJ: 30074, kcal: 7181**

Für den Quark-Öl-Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 100 ml Speiseöl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 2 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
- 100 g Zucker
- 750 ml (3/4 l) Milch
- 500 g Schmand 4 Dosen
Mandarinen (à 175 g
Abtropfgewicht)
- 75 g Spaltmandeln

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, der Teig klebt sonst).

2 Teig anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen. Einen Backrahmen darumstellen.

3 Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung – aber mit den hier angegebenen Zutaten – einen Pudding kochen. Schmand unterheben und die Masse auf den Teig streichen.

4 Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und auf der Pudding-Schmand-Masse verteilen. Mandeln darüberstreuen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(vorgeheizt)
Backzeit: etwa 40 Min.

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

6 Für den Guss Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft anrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Mit Hilfe eines Teelöffels über den Kuchen sprengeln.

■ **Tipp:**

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 anbräunen und zum Schluss auf dem Kuchen verteilen oder aus dem Mandarinen- und Tortenguss einen Guss zubereiten und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.



Kokos-Mango-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Min.
ohne Abkühlzeit

Insgesamt:

E: 113 g, F: 833 g, Kh: 672 g,
kl: 45736, kcal: 10933

Für die Kokossahne:

- 1 l Schlagsahne
- 200 g Kokosraspel

Für den Rührteig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Rohrzucker
- 1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver
- 4 EL Rum

- 250 ml (1/4 l) Orangensaft

Für den Belag:

- 2 kleine Mango (je 350 g)
- 4 Pck. Sahnesteif
- 500 g Schmand
- 3-4 EL Zitronensaft
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker

- evtl. Granatapfelkerne und Kokosraspel zum Garnieren

1 Für die Kokossahne die Sahne mit den Kokosraspeln in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und 1 Stunde durchziehen lassen. Die Masse durch ein Sieb geben, dabei die Kokosraspel mit Hilfe einer Suppenkelle gut ausdrücken. Die Sahne zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Rohrzucker, Bourbon-Vanille-Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise abwechselnd mit Rum auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Den Kuchen auf einen Rost stellen, den Orangensaft auf dem noch warmen Kuchen verteilen und den Kuchen erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

5 Für den Belag die Mangos schälen, halbieren, die Steine entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

6 Die Kokossahne mit Sahnesteif steif schlagen. Schmand mit Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Die Kokossahne und die Mangowürfel unterheben. Die Masse auf dem Kuchen verteilen, glatt streichen und kalt stellen.

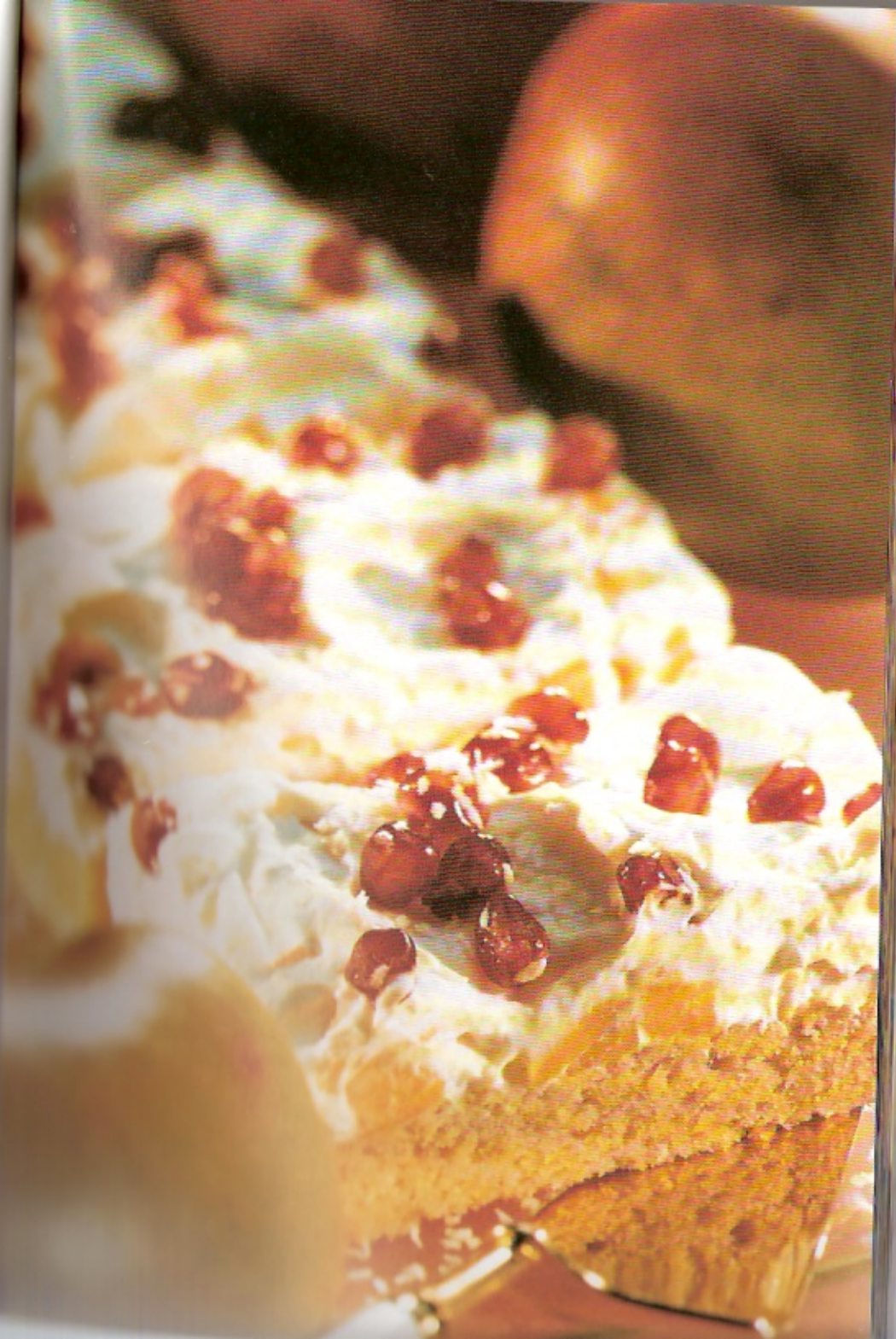
7 Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen nach Belieben mit Granatapfelkernen und Kokosraspeln garnieren.

■ Abwandlung:

Anstelle der Mangos können auch Ananas aus der Dose (340 g Abtropfgewicht) verwendet werden.

■ Tipp:

Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Sie können auch die ausgedrückten Kokosraspel anrösten und über den Kuchen streuen.



Zucchini-Kuchen mit Ananas und Pflaumen

**Zubereitungszeit: 30 Min.,
ohne Abkühlzeit**

Insgesamt:

**E: 101 g, F: 306 g, Kh: 792 g,
kj: 27585, kcal: 6591**

Für den Rührteig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 400 g Weizenmehl
- 4 gestr. TL Backpulver
- 200 g Schmand
- 1 Dose geraspelte Ananas (Abtropfgewicht 278 g)
- 250 g geputzte, geraspelte Zucchini
- 250 g getrocknete, in Würfel geschnittene Pflaumen

Zum Bestreuen:

- 40 g Puderzucker

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Schmand unterrühren.

3 Die gut abgetropften Ananas- und Zucchini-raspel und Pflaumenwürfel unterheben. Die Masse auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

■ Abwandlung:

Nach Belieben mit einem Puderzucker- oder Schokoladenguss überziehen (150 g Puderzucker mit 2–3 Esslöffeln Wasser glattrühren oder 200 g Zartbitterschokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren).

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: 30–35 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

5 Kurz vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben (aus Backpapier Steifen schneiden, auf den Kuchen legen, dann so mit Puderzucker bestäuben, dass ein Muster entsteht).

■ Tipp:

Der Kuchen bleibt 1–3 Tage frisch, lässt sich auch gut portionsweise einfrieren.



Fast schon klassisch

Hier finden Sie
klassische Rezepte in
Abwandlungen oder
»klassische Runde« mal
vom Blech.

Saure Donauvellen

Zubereitungszeit: 75 Min.

Insgesamt:

**E: 189 g, F: 449 g, Kh: 806 g,
kJ: 34741, kcal: 8295**

Für den Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier (Größe M)
- 225 g Weizenmehl
- 1 EL Kakaopulver
- 2 gestr. TL Backpulver
- 2 EL Milch
- 2 Gläser Sauerkirschen (je 370 g Abtropfgewicht)

Für die Quarkmasse:

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 750 g Speisequark
- 150 g Zucker
- 3-4 EL Zitronensaft
- 500 ml (1 1/2 l) Schlag-
sahne

Für den Guss:

- 6 Blatt rote Gelatine
- 500 ml (1 1/2 l) Kirschsaff
- 50 g Zucker

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

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl, Kakao und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Milch unter den Teig rühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen.

4 Die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 500 ml (1 1/2 l) für den Guss abmessen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

(Fortsetzung Seite 43)



Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

5 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Boden erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

6 Für die Quarkmasse Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine auflösen, zuerst etwas von der Quarkmasse zu der Gelatine geben, dann alles zu der Quarkmasse geben. Sahne steif schlagen und unterheben.

7 Masse auf dem erkalteten Boden verteilen und glatt streichen.

8 Für den Guss Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, mit etwas Kirschsaff auflösen, mit dem Zucker unter den restlichen Kirschsaff geben und kalt stellen. Sobald der Saft zu gelieren beginnt, auf der Quarkmasse verteilen und fest werden lassen. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

Käsekuchen ohne Boden

Zubereitungszeit: 30 Min.

Insgesamt:

E: 311 g, **F:** 264 g, **Kh:** 470 g,
kJ: 24209, **kcal:** 5779

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 EL Zitronensaft
- Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
- 6 Eigelb (Größe M)
- 1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 60 g Weizengrieß
- 3 gestr. TL Backpulver
- 2 kg Magerquark
- 6 Eiweiß (Größe M)
- 150 g Rosinen
- 75 g zerlassene Butter zum Bestreichen

1 Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Zitronensaft und -schale unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eigelb nach und nach (jedes Eigelb etwa 1/2 Minute) unterrühren. Pudding-Pulver, Grieß und Backpulver mischen und unterrühren. Quark unterrühren.

3 Eiweiß steif schlagen, mit den Rosinen unterheben. Die Masse auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) verteilen, glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 60 Min.

4 Nach etwa 45 Minuten Backzeit den Kuchen mit Butter bestreichen und fertig backen.

5 Den Backofen ausschalten und den Kuchen noch etwa 10 Minuten darin stehen lassen. Dann das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

■ **Tipp:**
Der Kuchen schmeckt auch am Tag nach dem Backen noch sehr gut und lässt sich gut portionsweise zubereiten.



Russischer Zupfkuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

**E: 236 g, F: 565 g, Kh: 967 g,
KJ: 42757, kcal: 10213**

Für den Knetteig:

- 425 g Weizenmehl
- 40 g Kakaopulver
- 3 gestr. TL Backpulver
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 250 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- 1 kg Magerquark
- 250 g Zucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 4 Eier (Größe M)
- 375 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

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

2 Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. $\frac{2}{3}$ des Teiges auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen. Einen Backrahmen darumstellen.

3 Für die Füllung Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Pudding-Pulver und Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Das Fett unterrühren, alles zu einer einheitlichen Masse verrühren, auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

4 Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 45 Min.

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

■ Abwandlung:

Fruchtiger wird das Gebäck mit einer dünnen Schicht Preiselbeeren auf dem Boden.



Schneller, gedeckter Apfelkuchen

**Zubereitungszeit: 40 Min.,
ohne Kühlzeit**

Insgesamt:

**E: 65 g, F: 90 g, Kh: 527 g,
kJ: 14070, kcal: 3363**

Für den Knetteig:

- 350 g Weizenmehl
- 4 gestr. TL Backpulver
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 50 ml (4 EL) Milch
- 150 g Butter
oder Margarine

Für die Füllung:

- 4 Gläser stückiges
Apfelmus (je 350 g)
- 75 g Rosinen

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 EL Milch

- 50 g abgezogene,
gehobelte Mandeln

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzugeben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz 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 Knapp die Hälfte des Teiges dünn ausrollen. Für die Decke eine Teigplatte in Backblechgröße (30 x 40 cm) ausschneiden, auf Backpapier mit Hilfe eines Teigrollers aufrollen. Den restlichen Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

■ **Abwandlung:**
Servieren Sie den Kuchen einmal lauwarm mit einer Kugel Vanille- oder Walnusseis.

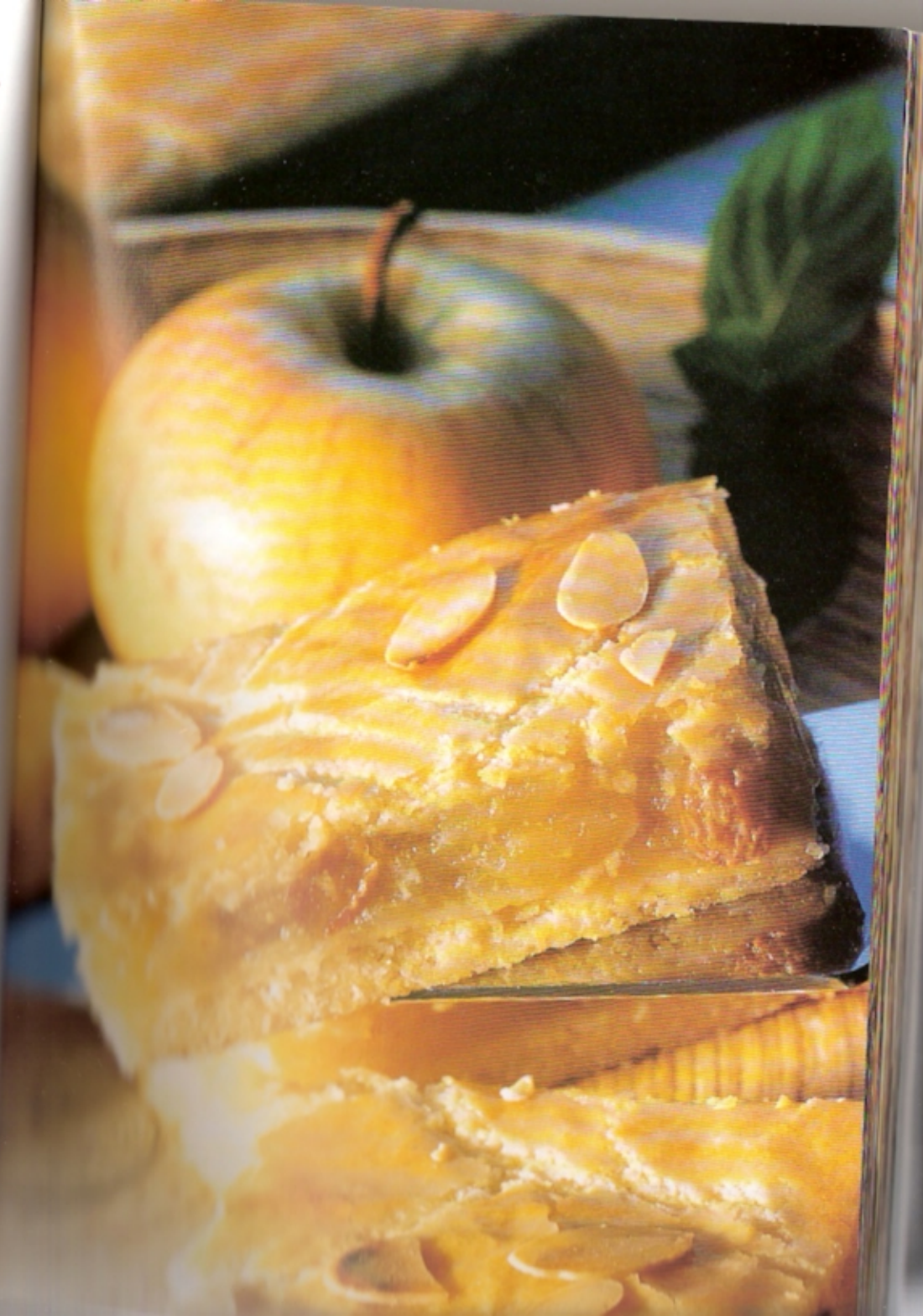
4 Für die Füllung Apfelmus mit Rosinen auf dem Boden verteilen, die Teigdecke darauf abrollen.

5 Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen. Den Teig damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Die Teigdecke mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 180–200 °C
(vorgeheizt)
Gas: Stufe 4–5
(vorgeheizt)
Backzeit: 20–25 Min.

6 Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

■ **Tipp:**
Kuchen lässt sich gut portionsweise einfrieren. Statt des Teiges können auch Zimtstreusel auf das Apfelmus gegeben werden (siehe Seite 34).



Schneckenkuchen vom Blech

**Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Gehzeit**

Insgesamt:

**E: 105 g, F: 132 g, Kh: 843 g,
kJ: 21560, kcal: 5147**

Für den Hefeteig:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 125 ml (1/4 l) lauwarme Milch
- 100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- 2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 750 ml (3/4 l) Milch
- 80 g Zucker
- 100 g Rosinen

Zum Aprikotieren:

- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Wasser

Für den Guss:

- 100 g gesiebter Puderzucker
- 1-2 EL Wasser

1 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe sorgfältig vermischen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedriger Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten).

3 Für die Füllung Pudding nach Anleitung auf dem Päckchen (jedoch nur mit 3/4 l Milch) zubereiten, während des Erkalts ab und zu durchrühren. Rosinen unterrühren.

4 Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einem Rechteck (40 x 60 cm) ausrollen.

■ Abwandlung:

Anstelle der Rosinen 200 g fein gewürfelte, getrocknete Aprikosen unter den Pudding rühren. Schnecken zusätzlich vor dem Backen mit etwas Zimt-Zucker bestreuen und in die Füllung zusätzlich 2 fein gewürfelte Äpfel geben.

5 Mit dem Pudding bestreichen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen, in knapp 1,5 cm breite Scheiben schneiden, dachziegelartig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) legen, nochmals so lange gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C

(vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 4

(vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

6 Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit dem Wasser etwas einkochen lassen. Das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen, erkalten lassen.

7 Für den Guss Puderzucker mit Wasser verrühren. Den Guss über den Kuchen sprengeln.

■ Tipp:

Schneckenkuchen schmeckt am besten frisch.



Westfälischer Apfelkuchen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

E: 64 g, F: 172 g, Kh: 612 g,

kJ: 18850, kcal: 4497

Für den Hefeteig:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 25 g Zucker
- 1/2 Pck. geriebene Zitronenschale
- 50 g zerlassene, abgekühlte Butter
- 100 ml lauwarme Milch

Für den Knetteig:

- 120 g Weizenmehl
- 20 g Zucker
- 1/2 Pck. geriebene Zitronenschale
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g weiche Butter
- 100 g Rosinen

Für den Belag:

- 200 g Schmand
- 1 1/2–1 3/4 kg mittelgroße Äpfel
- 3 EL Zitronensaft
- 40 g Hagelzucker

Zum Aprikotieren:

- 2 geh. EL Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Rum
- gemahlener Zimt

Zum Besprenkeln:

- 50 g Zartbitterschokolade
- etwas Kokosfett

1 Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen, die restlichen Zutaten für den Hefeteig hinzufügen, mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben, Zucker, Zitronenschale, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

3 Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche mit dem Knetteig gut verkneten. Beim Verkneten der beiden Teige die Rosinen unterkneten.

4 Den Teig in einer gefetteten Fettfangschale (30 x 40 cm) ausrollen, dabei den Teig am Rand etwas hochziehen.

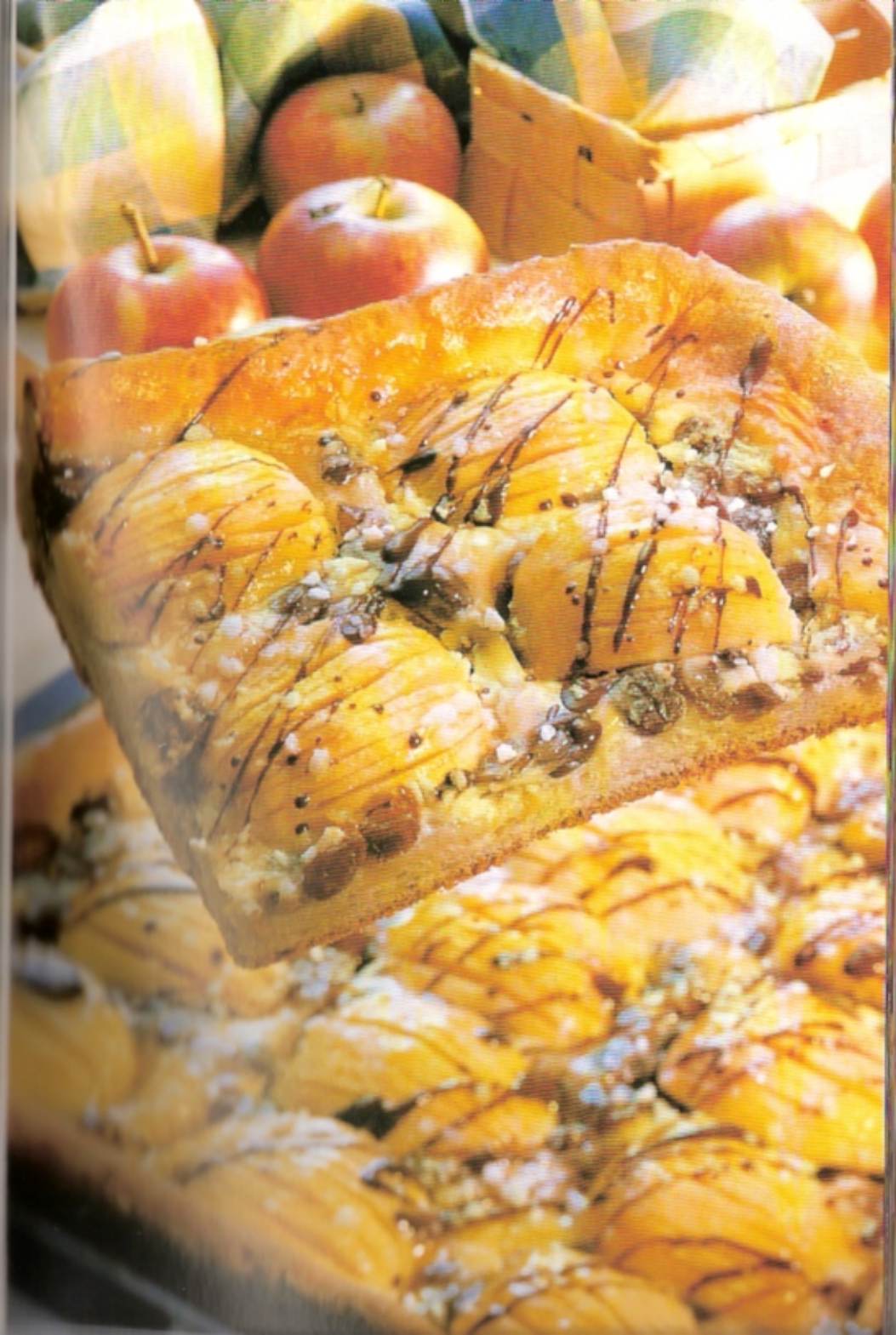
5 Für den Belag Schmand verrühren und auf den Teig streichen. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und auf der Oberseite der Länge nach mehrmals einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

6 Die Apfelviertel dicht auf den Teig legen, den Hagelzucker in die Zwischenräume streuen. Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

7 Zum Aprikotieren die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Rum und etwas Zimt verrühren, aufkochen und sofort nach dem Backen die Äpfel damit bestreichen.

8 Die Fettfangschale auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Die Schokolade mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad auflösen und den Kuchen unregelmäßig damit besprenkeln.



Spanische Vanilleschnitten

**Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Kühlzeit**

Insgesamt:

**E: 124 g, F: 357 g, Kh: 692 g,
kJ: 28880, kcal: 6898**

Für den Rührteig:

- 300 g Marzipan-Rohmasse
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- Mark von 1 ausgekratzten Vanilleschote
- 8 Eigelb (Größe M)
- 8 Eiweiß (Größe M)
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Weizenmehl
- 75 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver
- 2 EL Schokoladen-Raspel

Für die Canachecreme:

- 300 g Halbbitterkuvertüre
- 150 g Butter
- 60 g gesiebter Puderzucker
- 75 ml weißer Rum
- 1 EL kandierte Kirschen

■ Abwandlung:

Die Schnitten statt mit kandierten Kirschen mit Schoko-Ornamenten garnieren.

1 Für den Teig Marzipan-Rohmasse, Butter, Zucker und Vanillemark mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in einer großen Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Eigelb unterrühren (jedes Eigelb knapp 1/2 Minute).

2 Eiweiß, Zucker und Salz steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Darüber das mit Speisestärke und Backpulver gemischte Mehl sieben. Auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (30 x 40 cm) stellen. Den Teig hineinfüllen, glattstreichen, mit Schokoladen-Raspeln bestreuen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(vorgeheizt)
Backzeit: 35–40 Min.

■ Tipp:

Können 1–2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden. Gut gekühlt servieren. Die Vanilleschnitten lassen sich gut einfrieren.

4 Das Gebäck nach dem Backen mit Hilfe eines Messers vom Backrahmen lösen, Rahmen entfernen. Gebäck auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, das mitgebackene Papier abziehen. Das Gebäck erkalten lassen, einmal waagrecht durchschneiden.

5 Für die Canachecreme die Kuvertüre grob hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kuvertüre während des Abkühlens gelegentlich umrühren, bis sie dickflüssig ist. Die Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Puderzucker, Rum und Kuvertüre unterrühren.

6 Die Creme etwa 1 Stunde kühl stellen, nochmals kurz aufschlagen. Den unteren Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den oberen Boden darauf legen.

7 Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf den in Schnitten eingeteilten Kuchen spritzen. Mit Kirschen garnieren. Kalt stellen.



Böhmischer Kirmeskuchen

Zubereitungszeit: 90 Min.

Insgesamt:

E: 168 g, F: 326 g, Kh: 1243 g,

kJ: 37317, kcal: 8915

Für den Hefeteig:

- 375 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Nelkenpfeffer
- 50 ml (4 EL) Speiseöl
- 1 Ei (Größe M)
- 200 ml Milch

Für den Belag:

- 1 Pck. Mohn-Back (250 g)
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Ei (Größe M)
- 25 g Zucker
- 3 EL Rum
- 250 g Speisequark
- 25 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- Saft und Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Glas Pflaumenmus (450 g)
- 1 Glas Apfelmus (720 g)

Für die Streusel:

- 300 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 200 g Butter

1 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Nelkenpfeffer, Öl, Ei und Milch hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen, einen Backrahmen darumstellen.

4 Für den Belag Mohn mit Sahne aufkochen, etwas abkühlen lassen. Ei, Zucker und Rum unterrühren. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und -schale und Ei verrühren. Von der Mohn- und Quarkmasse und von dem Pflaumenmus handtellergroße Flecken auf den Teig setzen und die Zwischenräume mit Apfelmus ausfüllen.

5 Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker, Zimt und Vanillin-Zucker mischen. Butter hinzufügen. Alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten, gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

6 Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3
(vorgeheizt)
Backzeit: 35–40 Min.

7 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Backrahmen vorsichtig entfernen.

■ Tipp:

Der Kuchen lässt sich gut portionsweise einfrieren und kurz bei 200 °C etwa 6 Minuten aufbacken.



Nuss-Erdbeer-Schnitten

**Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Kühlzeit**

Insgesamt:

**E: 92 g, F: 221 g, Kh: 759 g,
kJ: 23374, kcal: 5590**

Für den Knetteig:

- 150 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 100 g gemahlene, geröstete Haselnusskerne
- 150 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

- 150 g Erdbeer- oder Johannisbeergelee

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 2 EL heißes Wasser
- 125 g Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver

Zum Belegen:

- 1,5 kg Erdbeeren
- 50 g Puderzucker
- 2 Pck. Tortenguss, rot
- 50 ml Wasser oder roter Saft

1 Für den Knetteig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzugeben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2 Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn in Folie gewickelt 20–30 Minuten kühl stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 12 Min.

3 Zum Bestreichen das Gelee verrühren, auf den Boden streichen. Einen Backrahmen darumstellen.

4 Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

5 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig auf dem Knetteigboden verstreichen, bei gleicher Temperatureinstellung noch etwa 15 Minuten backen.

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

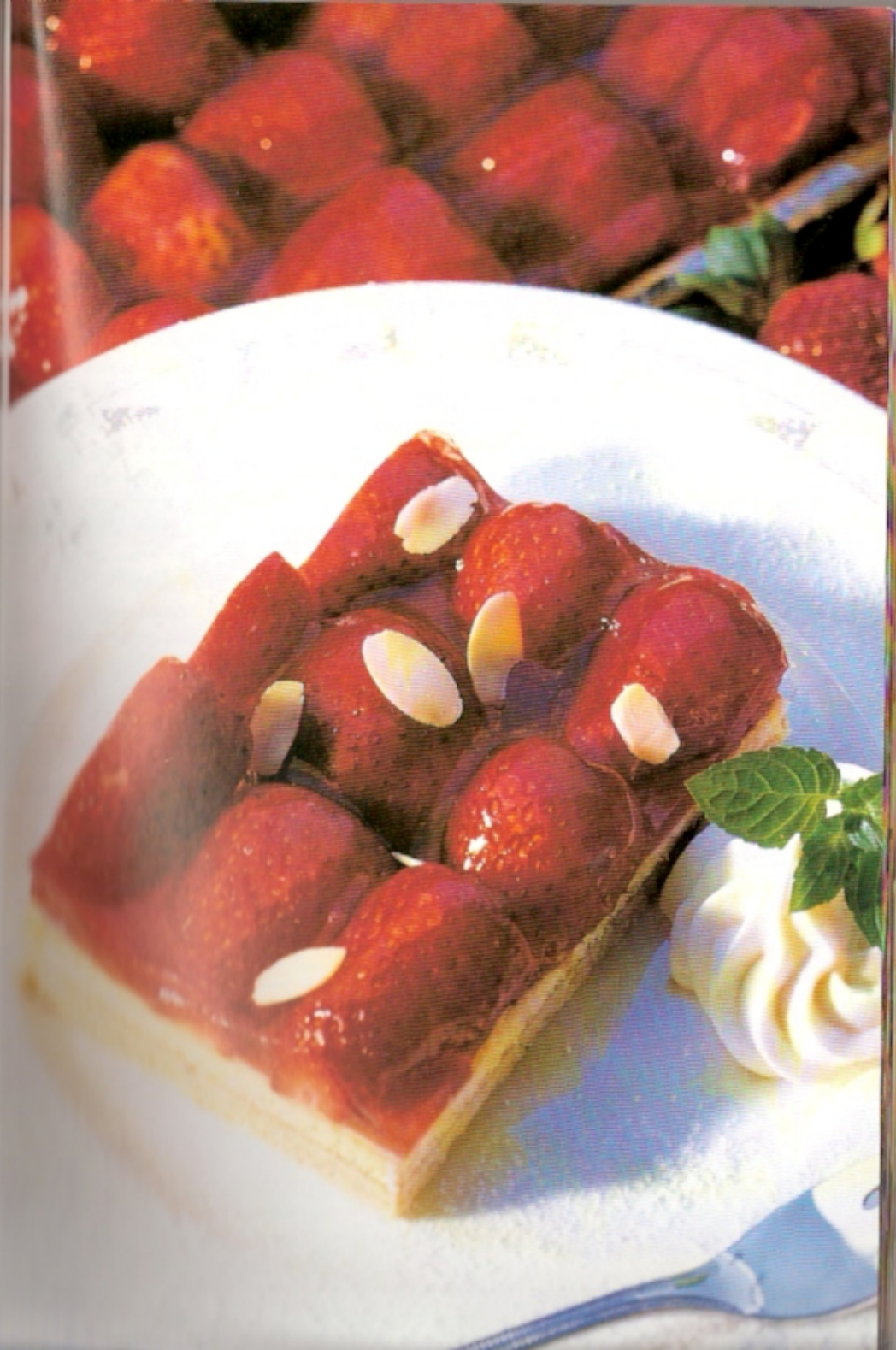
7 Die Erdbeeren putzen, waschen, Stängelansätze entfernen. Erdbeeren halbieren, mit Puderzucker bestäuben und zum Saftziehen etwas stehen lassen.

8 Die Erdbeeren auf ein Sieb geben, den Saft auffangen. Die Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

9 Aus Tortenguss und Saft (mit Wasser auf 500 ml auffüllen) nach Packungsanleitung einen Tortenguss zubereiten, auf die Erdbeeren verteilen, fest werden lassen. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

■ **Tipp:**

Mit Schlagsahne und gehackten Pistazienkernen garnieren.



Pflaumenkuchen nach Linzer Art

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

E: 68 g, **F:** 224 g, **Kh:** 996 g,

kJ: 27414, **kcal:** 6549

Für den Rührteig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Pck Vanillin-Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 400 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 2 Gläser Pflaumenmus (je 450 g)

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser

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

2 Ei und Eiweiß nach und nach unterrühren (je etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben und gut 2/3 davon auf mittlerer Stufe unterrühren. Gut 2/3 des Teiges auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen.

3 Für den Belag Pflaumenmus auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

■ Abwandlung:

Anstelle des Pflaumenmus eine dünne Schicht Himbeerkonfitüre aufstreichen. Den Kuchen anstelle eines Teiggitters mit Streuseln bestreuen. Dafür 150 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker und 100 g Butter in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten, aufstreuen. Aus dem restlichen Teig einen Obstboden backen und anderweitig verwenden.

4 Das restliche Mehl unter den Rest des Teiges kneten (evtl. noch etwas Mehl unterkneten, evtl. einige Zeit kalt stellen). Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Streifen ausrädeln. Die Teigstreifen gitterartig auf dem Pflaumenmus verteilen.

5 Zum Bestreichen Eigelb mit Wasser verschlagen und das Teiggitter damit bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C

(vorgeheizt)

Gas: Stufe 3–4

(vorgeheizt)

Backzeit: 25–30 Min.

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

■ Tipp:

Hält sich verpackt in Alufolie einige Tage frisch.



Zwetschenkuchen mit Roggenbrötchen

Zubereitungszeit: 40 Min.,
ohne Knetteig

Insgesamt:

E: 110 g, **F:** 378 g, **Kh:** 500 g,
kJ: 25825, **kcal:** 6172

- 1,5 kg Zwetschen
- 4 Roggenbrötchen,
je 60 g (ohne Gewürz,
2–3 Tage alt)
- 375 ml (3/4 l) Schlag-
sahne
- 150 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 5 Eigelb (Größe M)
- 2 TL gemahlener Zimt
- 200 g abgezogene,
gehackte Mandeln
- 5 Eiweiß (Größe M)

1 Zwetschen waschen, putzen, halbieren oder vierteln, entsteinen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden, dann grob würfeln. Sahne erhitzen und über die Brötchenwürfel geben.

2 Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und Zimt schaumig rühren und unter die eingeweichten Brötchen rühren. Mandeln, Zwetschen und steifgeschlagenes Eiweiß locker unter die Brötchenmasse heben.

■ Abwandlung:

Evtl. einen Knetteig aus 200 g Weizenmehl, 1/2 gestr. Teelöffel Backpulver, 70 g Zucker, 1 Ei (Größe M) und 100 g Butter oder Margarine zubereiten, unter den Zwetschenbelag geben, mit 250 g Pflaumenmus bestreichen. Kuchen am nächsten Tag bei 180 °C 10 Minuten aufbacken.

3 Masse in eine gefettete, mit Backpapier belegte Fettfangschale (30 x 40 cm) geben und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4
(vorgeheizt)
Backzeit: 30–40 Min.

4 Gebäck lauwarm oder kalt servieren, evtl. mit Hagelzucker bestreuen.

■ Tipp:

Angeschlagene Sahne mit etwas Zwetschenwasser und gemahlenem Zimt abschmecken und dazu reichen.



Ceefrisch-Kuchen mit Schmand

**Zubereitungszeit: 55 Min.,
ohne Zeit zum Festwerden**

Insgesamt:

**E: 104 g, F: 457 g, Kh: 725 g,
kJ: 31800, kcal: 7602**

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 2 EL heißes Wasser
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für den Belag:

- 3 geh. EL Orangen-
marmelade
- 2 EL Wasser
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 600 ml Schlagsahne
- 800 g Schmand
- 75–125 g Zucker
- 100 g Cefrisch-Pulver
Orangen-Geschmack
- 2 Dosen Cocktailfrüchte
(je 400 g)
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500 ml (1/2 l) Fruchtsaft

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen.

2 Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

3 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Einen Backrahmen auf ein gefettetes, bemehltes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen. Das Backblech sofort in den Backofen schieben und backen.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: –
Gas: etwa Stufe 4
(vorgeheizt)
Backzeit: etwa 12 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen.

5 Für den Belag Orangenmarmelade nach Belieben durch ein Sieb streichen, mit Wasser aufkochen und auf den vorgebackenen Boden streichen.

6 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Schmand mit Zucker und Cefrisch verrühren.

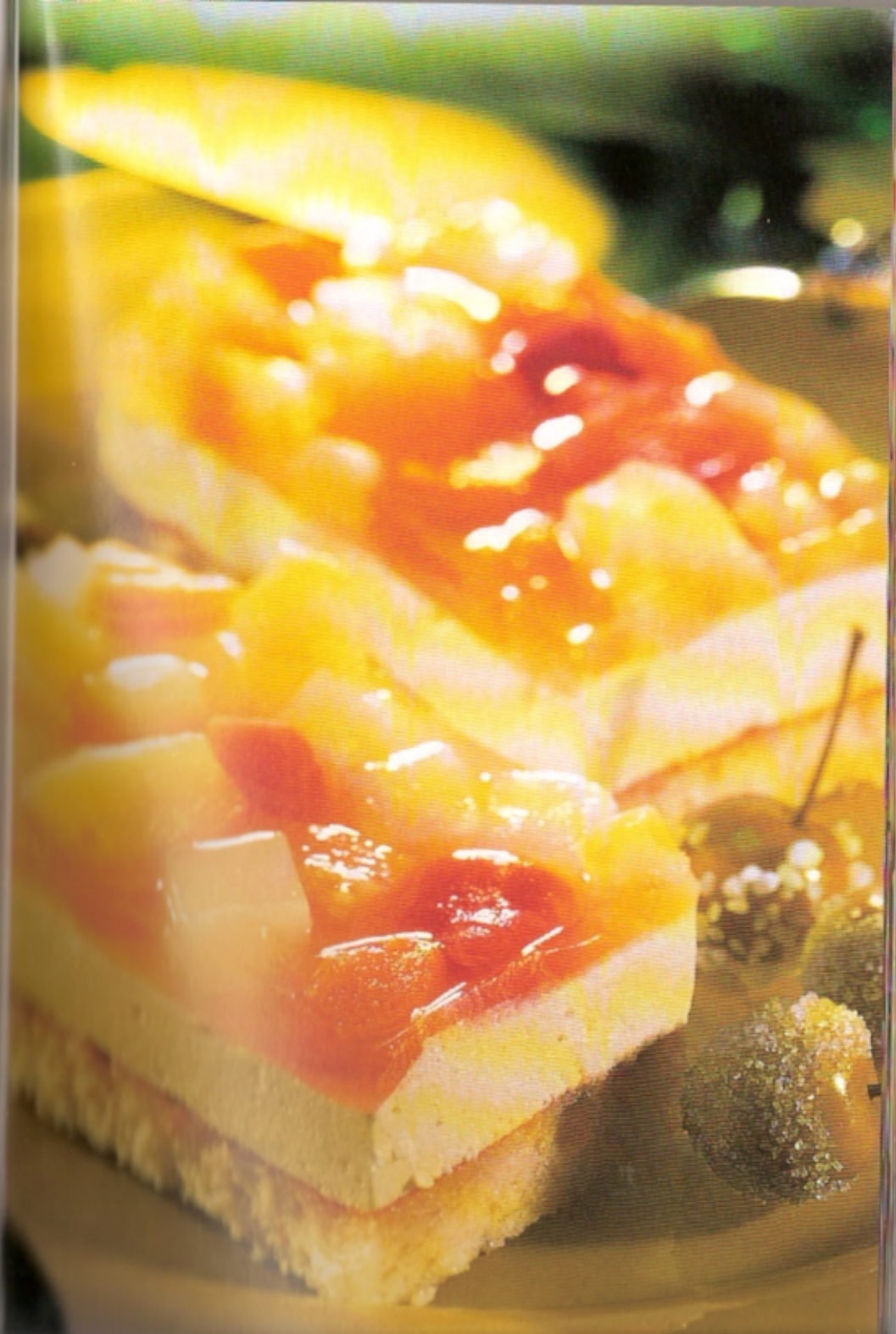
7 Die Gelatine ausdrücken, auflösen. Erst etwas von der Schmandmasse unter die Gelatine heben, dann alles unter die Schmandmasse heben. Sahne unterheben. Die Masse auf den Boden verteilen und fest werden lassen.

8 Die Cocktailfrüchte auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 500 ml (1/2 l) abmessen. Die Früchte auf der festgewordenen Masse verteilen.

9 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und auflösen. Den Saft mit der Gelatine verrühren, etwas stehen lassen. Wenn der Saft anfängt dicklich zu werden, auf den Früchten verteilen und fest werden lassen. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

■ Tipp:

Der Fruchtsaft kann auch anstelle von Gelatine mit 2 Päckchen Tortenguss klar angedickt werden. Mini-Apfel aus der Dose abtropfen lassen, in verschlagenes Eiweiß tauchen, in Zucker oder Hagelzucker wenden und den Kuchen damit garnieren.



Fliesen Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Insgesamt:

E: 112 g, F: 464 g, Kh: 746 g, kJ: 32759, kcal: 7827

Für den Rührteig:

- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver

Für die Puddingcreme:

- 2 Eier (Größe M)
- 2 Pck. Pudding-Pulver
- Vanille-Geschmack
- 50 g Zucker
- 500 ml (1 1/2 l) Milch
- 250 ml (1/4 l) Schlag-sahne
- 600 ml Schlagsahne
- 4-5 EL Zitronensaft
- 3 Pck. Vanillin-Zucker
- 3 Pck. Sahnesteif
- etwa 30 Butterkekse

Für den Guss:

- 100 g gesiebter Puderzucker
- 1 EL Wasser oder Zitronensaft

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

2 Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit:
etwa 20 Minuten.

3 Die Eier trennen. Für die Puddingcreme Pudding-Pulver mit Zucker mischen und mit etwas Milch und dem Eigelb anrühren.

Die übrige Milch mit der Sahne zum Kochen bringen. Das angerührte Pudding-Pulver hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen, gut aufkochen lassen.

4 Das Eiweiß steif schlagen und sofort unterheben. Die Puddingcreme auf dem noch warmen Kuchen verteilen und auf einen Kuchenrost stellen, erkalten lassen.

5 Die Sahne kurz anschlagen, dann Zitronensaft, Vanillin-Zucker und Sahnesteif unterrühren und die Sahne ganz steif schlagen. Auf der Puddingcreme verteilen, glatt streichen und mit Butterkekse belegen.

6 Für den Guss Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft verrühren. Kekse in der Mitte mit Guss bestreichen.

■ Tipp:

Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Der Kuchen muß eine Weile stehen, damit die Butterkekse weich werden. Anstelle des Zuckergusses kann auch aufgetaute Schokolade auf den Butterkekse verteilt werden.



Weihnachtliche Baumkuchenstangen

Zubereitungszeit: 100 Min.

Insgesamt:

**E: 194 g, F: 916 g, Kh: 1609 g,
kJ: 67842, kcal: 16207**

Für den Rührteig:

- 625 g Butter oder Margarine
- 625 g Zucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 10 Eigelb (Größe M)
- 10 EL Rum
- nach Belieben 1 gestr. Esslöffel Lebkuchengewürz oder gemahlener Zimt
- 375 g Weizenmehl
- 250 g Speisestärke
- 7 gestr. TL Backpulver
- (1 1/2 Pck.)
- 10 Eiweiß (Größe M)

Für den Guss:

- 8 Tafeln (je 100 g) Zartbitterschokolade
- 4 EL Speiseöl
- 2 Tafeln (je 100 g) weiße Schokolade
- weiße und dunkle Schokoladenblätter zum Verzieren

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Nach und nach die Eier und Eigelb (jedes Ei, Eigelb etwa 1/2 Minute), Rum und Lebkuchengewürz oder Zimt unterrühren.

2 Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.

3 Einen Backrahmen auf ein leicht gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech (30 x 40 cm) stellen. Jeweils eine Saucenkelle (4–6 Esslöffel) Teig hineingeben, mit einem Tortenheber glatt streichen und in das obere Drittel des Backofens schieben. 1–2 Minuten grillen, bis der Teig hellbraun gebacken ist.

4 Jeweils eine weitere Saucenkelle voll Teig auf die gebackene Schicht verstreichen und wieder 1–2 Minuten unter den Grill schieben. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.

5 Den fertigen Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Backrahmen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Rost stürzen, das mitgebackene Papier abziehen. Kuchen erkalten lassen. Den Kuchen in 8 gleich große Stangen schneiden.

6 Für den Guss die Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze mit dem Öl zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kuchenstangen mit dem Guss überziehen. Dafür zunächst eine Seite mit Guss bestreichen, fest werden lassen, dann die übrigen Seiten bestreichen.

7 Die weiße Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Masse in ein kleines Pergamentpapierörtchen füllen, die Spitze abschneiden, und die Stangen damit verzieren. In die noch weiche Schokoladenmasse die Blätter legen, so dass ein hübsches Muster entsteht.

■ Tipp:

Es handelt sich hierbei um eine große Teigmenge, sie lässt sich gut in der Küchenmaschine zubereiten.



Mit Nuss & Mandelkern

Mit Nuss und Mandelkern sind Sie nicht nur zur Weihnachtszeit auf der sicheren Seite.

Schüttelkuchen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Insgesamt:

**E: 100 g, F: 350 g, Kh: 589 g,
kJ: 25519, kcal: 6095**

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g gesiebter Puderzucker
- 200 g gemahlene Haselnusskerne
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g zerlassene, abgekühlte Butter
- 250 ml (1/4 l) starker, kalter Kaffee

■ 50 g Puderzucker

■ 50 g Zartbitterschokolade

1 Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben.

2 Alle anderen Zutaten hinzufügen, entweder mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Oder alles in eine Schüssel mit Deckel geben und schütteln, etwas warten und diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

3 Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) geben, glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit aufgelöster Schokolade besprenkeln.



Kokoskuchen mit Orangen und Grapefruit

Zubereitungszeit: 45 Min.

Insgesamt:

E: 81 g, F: 372 g, Kh: 537 g,

kJ: 25895, kcal: 6182

Für den Rührteig:

- 175 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 6 Eier (Größe M)
- 300 g Kokosraspel
- 50 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 3 Orangen
- 3 Grapefruits
- 3 rosa Grapefruits
- 500 ml (1/2 l) Frucht-saft-Wasser-Mischung
- 2 Pck. Tortenguss, klar
- 60 g Zucker

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

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Kokosraspel, Mehl und Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 20–25 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Boden erkalten lassen.

4 Für den Belag Orangen und Grapefruits schälen, filetieren, dabei den Saft auffangen. Die Fruchtfilets abwechselnd fächerartig auf den Boden legen.

5 Den Saft abmessen und evtl. mit Wasser auf 500 ml (1/2 l) ergänzen. Aus Saft, Tortenguss und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, auf dem Obst verteilen und fest werden lassen.

6 Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen, vorsichtig entfernen.

■ Tipp:

Wenn der Kuchen nicht süß genug ist, kann die Zucker-menge im Belag auf 100 g erhöhen. Nach Belieben 100 g Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und erkalten lassen. Die Kokosraspel vor dem Verzehr auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mit geschlagener Sahne servieren.



Kokos-Blechkuchen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Insgesamt:

E: 101 g, F: 300 g, Kh: 672 g,

kJ: 24811, kcal: 5928

Für den Teig:

- 3 Eier (Größe M)
- 225 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 375 ml (3/4 l) Buttermilch
- 375 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

- 200 g Kokosraspel
- 100 g Zucker
- 400 ml Schlagsahne
- 50 g Zartbitterschokolade
- 10 g Kokosfett

1 Für den Teig Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Buttermilch unterrühren.

2 Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete Fettfangschale (30 x 40 cm) füllen, glatt streichen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

3 Für den Belag Kokosraspel, Zucker und Sahne verrühren, etwa 15 Minuten vor Beendigung der Backzeit gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fertig backen.

4 Fettfangschale auf einen Kuchenrost stellen, Kuchen erkalten lassen.

5 Schokolade und Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren und über den erkalteten Kuchen sprengeln.

■ **Tipp:**

Kuchen lässt sich gut einfrieren. Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.



Umgedrehter Ahornsirup-Nuss-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

**E: 98 g, F: 411 g, Kh: 596 g,
kJ: 28177, kcal: 6731**

- 100 g Butter
- 75 g Rohrzucker
- 100 ml Ahornsirup
- 250 g gemischte, grob gehackte Nüsse, z. B. Cashew-Kerne, Walnüsse, Haselnüsse

Für den Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 150 g Rohrzucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 150 g Joghurt

Zum Aprikotieren:

- 4 gehäufte EL Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Rum

1 Butter in einem Topf zerlassen, Rohrzucker und Ahornsirup hinzufügen und schmelzen lassen. Nüsse unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Einen Backrahmen (25 x 30 cm) auf $\frac{2}{3}$ eines gefetteten, mit Backpapier belegten Backbleches stellen, die Masse auf das Backblech streichen.

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

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Minute).

4 Weizenmehl mit Backpulver mischen, sieben, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss Joghurt unterrühren.

5 Den Teig auf der Nussmasse verteilen, Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

6 Den Kuchen am Rand mit einem Messer lösen. Backrahmen entfernen und den Kuchen mit dem Backpapier umgedreht auf ein genügend großes Stück Alufolie stürzen. Backpapier abziehen.

7 Zum Aprikotieren die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, etwas einkochen lassen. Rum unterrühren. Den warmen Kuchen damit bestreichen, erkalten lassen.

■ Tipp:

Der Kuchen hält sich mehrere Tage frisch. Der Rum zum Aprikotieren kann durch Wasser oder Zitronensaft ersetzt werden.



Rätsel-Blechkuchen mit Kirschen

**Zubereitungszeit: 55 Min.,
ohne Ziehzeit**

Insgesamt:

**E: 131 g, F: 681 g, Kh: 523 g,
KJ: 37976, kcal: 9073**

Für die 1. Lage:

- 300 g Butterkekse
- 250 g flüssige, etwas abgekühlte Butter

Für die 2. Lage:

- 500 g Doppelrahm-Frischkäse
- 75 g gesiebter Puderzucker
- 200 ml Schlagsahne
- 2 Pck. Sahnesteif

Für die 3. Lage:

- 200 g gemahlene, geröstete Haselnusskerne

Für die 4. Lage:

- 600 ml Schlagsahne
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 3 Pck. Sahnesteif

Für die 5. Lage:

- 2 Gläser Sauerkirschen (je 370 g Abtropfgewicht)
- 2 Pck. Tortenguss, rot

1 Für die 1. Lage Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerdrücken und in eine Schüssel geben. Kekskrümel mit der Butter gut verrühren und auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) verteilen, mit einem Esslöffel andrücken (einen Backrahmen darumstellen oder die Masse in eine gefettete Fettfangschale geben).

2 Für die 2. Lage Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter den Frischkäse heben. Die Masse auf dem Butterkekseboden verteilen.

3 Für die 3. Lage die Nüsse auf der zweiten Lage verteilen.

4 Für die 4. Lage Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, auf der dritten Lage verteilen, glattstreichen.

5 Für die 5. Lage Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Die Kirschen auf der vierten Lage verteilen. Von dem Saft $\frac{1}{2}$ l (500 ml) abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen, mit Tortenguss nach Packungsanleitung andicken und vorsichtig über die Kirschen verteilen.

6 Den Kuchen etwa 2 Stunden durchziehen lassen, dann den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

■ Tipp:

Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Anstelle der Kirschen können auch Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren verwendet werden.



Rum-Haferflocken-Schokoladen-Schnitten

Zubereitungszeit: 50 Min.

Insgesamt:

**E: 99 g, F: 440 g, Kh: 374 g,
kJ: 26109, kcal: 6238**

Für den Biskuitteig:

- 5 Eier (Größe M)
- 2 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 3 EL Rum
- 50 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver
- 200 g gemahlene, geröstete Haselnusskerne
- 4 EL kernige Haferflocken

Für den Belag:

- 800 ml Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 100 g Schokoladenraspel
- 4 EL Rum
- 50 g Zartbitterschokolade

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Rum unterrühren.

2 Mehl mit Backpulver, Haselnusskernen und Haferflocken mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.

3 Den Teig auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: –
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Boden erkalten lassen.

5 Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Schokoladenraspel und Rum unterrühren.

6 Den ausgekühlten Boden mit einem Esslöffel so aushöhlen, dass am Boden und Rand gut die Hälfte stehen bleibt. Die Krümel (einige übriglassen) unter die Sahnemasse heben, die Masse etwas bergartig in dem ausgehöhlten Boden verteilen.

7 Belag mit den zurückgelassenen Krümeln bestreuen. Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad auflösen, über die Krümel sprengeln.

■ Abwandlung:

Fruchtiger schmecken die Schnitten, wenn 1–2 Gläser (je 370 g Abtropfgewicht) Sauerkirschen mit 50 g Speisestärke angedickt und auf den Boden gegeben werden.

■ Tipp:

Die Schnitten lassen sich gut einfrieren.



Russischer Honigkuchen

**Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Einweichzeit der
Früchte**

Insgesamt:

**E: 86 g, F: 303 g, Kh: 950 g,
kJ: 31883, kcal: 7621**

Für die Vorarbeit:

- 75 g Rosinen
- 75 g Korinthen
- 4 EL Wodka

Für den Teig:

- 250 g Honig
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 125 g Butter oder
Margarine
- 100 g Schweineschmalz
- 2 Eier (Größe M)
- je 1 gestr. TL Zimt,
Nelken, Kardamom
(alles gemahlen)
- 6 Tropfen Bitter-
mandel-Aroma
- 1 Fl. Rum-Aroma
- 375 g Weizenmehl
- 20 g Kakaopulver
- 4 gestr. TL Backpulver
- 125 ml (1/2 l) Milch
- 100 g gehackte Wal-
nusskerne
- je 50 g feingehacktes
Zitronat und Orangeat

Zum Tränken:

- 100 ml Wasser
- 80 g Zucker
- 3 EL Wodka

Für den Guss:

- 100 g gesiebter
Puderzucker
- 2-3 EL Wodka

- Walnusskernhälften

1 Für die Vorarbeit Rosinen und Korinthen in Wodka einweichen (am besten über Nacht).

2 Für den Teig Honig, Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine und Schweineschmalz unter Rühren langsam erwärmen, zerlassen, in eine Schüssel geben, kalt stellen. Unter die fast erkaltete Masse Eier, Zimt, Nelken, Kardamom und Aromen rühren.

3 Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben, portionsweise nach und nach abwechselnd mit der Milchiterrühren.

4 Eingeweichte Rosinen und Korinthen mit Walnusskernen, Zitronat und Orangeat unter den Teig rühren. Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

5 Honigkuchen sofort nach dem Backen tränken. Dazu Wasser und Zucker unter Rühren etwas einkochen lassen, Wodkaiterrühren. Honigkuchen mit Hilfe eines Pinsels damit bestreichen, abkühlen lassen.

6 Für den Guss Puderzucker mit Wodka zu einer dünnflüssigen Masse verrühren. Gebäck damit bestreichen, mit Walnusskernhälften garnieren.

■ Tipp:

Russischer Honigkuchen hält sich verpackt in Alufolie etwa 2 Wochen frisch.



Mit diesen Kreationen werden Sie nicht nur »echt« starke Komplimente ernten, Sie bekommen die jungen Wilden auch satt.

Hits für Kids

Schoko-Keks-Schnitten

Zubereitungszeit: 50 Min.,
ohne Festwerden des
Puddings

Insgesamt:
E: 123 g, F: 453 g, Kh: 870 g,
kJ: 34821, kcal: 8322

Für den All-in-Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 4 EL Speiseöl
- 2 EL Essig

Für den Belag:

- 2 Dosen Mandarinen
(Abtropfgewicht
je 420 g)
- 375 ml ($\frac{3}{4}$ l)
- Mandarinenessig

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 2 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
- 100 g Zucker
- 500 ml ($\frac{1}{2}$ l) Milch
- 1 l Schlagsahne
- 3 Pck. Vanillin-Zucker
- 3 Pck. Sahnesteif
- 2-3 EL Zitronensaft
- 36 Butterkekse mit
Schokoladenguss

1 Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Öl und Essig in einer Schüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen in 1 Minute schaumig schlagen.

2 Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen.

Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Boden erkalten lassen.

4 Für den Belag Mandarinen auf ein Sieb geben, abtropfen lassen, Saft auffangen, 375 ml ($\frac{3}{4}$ l) davon abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding-Pulver mit

(Fortsetzung Seite 85)



Zucker und Saft anrühren, Milch hinzugeben, alles unter Rühren zum Kochen bringen, gut aufkochen lassen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unterrühren.

5 Die Mandarinen auf dem Boden verteilen (einige zum Garnieren zurücklassen).

Den Pudding lauwarm darüber geben, glattstreichen, kalt stellen.

6 Sahne mit Vanillin-Zucker, Sahnesteif und Zitronensaft steif schlagen, etwa die Hälfte auf der Puddingmasse verstreichen (den Rest zum Verzieren zurück-

lassen). Butterkekse mit der Schokoladenseite nach oben darauf verteilen.

Belag 2–3 Stunden fest werden lassen.

Mit Sahne und Mandarinen garnieren. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

Popcorn-Cola-Kuchen

* Rezept nicht durch Coca-Cola autorisiert.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Insgesamt:

E: 95 g, F: 239 g, Kh: 913 g, kJ: 26444, kcal: 6315

Für den All-in-Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 40 g Kakaopulver
- 2 gestr. TL Backpulver
- 300 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 1 Fl. Zitronen-Aroma
- 200 g Butter oder Margarine
- 150 ml Buttermilch
- 150 ml Coca-Cola
- 30 g Popcorn

Für den Guss:

- 40 g Butter
- 35 g gesiebtes Kakaopulver
- 75 ml Coca-Cola
- 300 g gesiebter Puderzucker
- 30 g Popcorn

■ evtl. Weingummi-Fläschchen oder Früchte

1 Für den Teig Mehl, Kakao und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Eier, Aroma, Butter oder Margarine, Buttermilch und Coca-Cola dazugeben und in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Das Popcorn unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen etwas abkühlen lassen.

4 Für den Guss Butter, Kakao und Coca-Cola in einem Topf zum Kochen bringen und kurz einkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Puderzucker unterrühren.

5 Den heißen Guss auf den lauwarmen Kuchen geben (etwas Guss zurücklassen). Das Popcorn darüber streuen und mit Hilfe eines Teelöffels oder eines Pergamentpapierstückchens mit dem restlichen Guss besprenkeln. Nach Belieben mit Weingummi-Fläschchen oder Früchten garnieren.

■ **Tipp:**

Der Kuchen kann statt mit Puderzuckerguss auch mit 200 g zerlassener Schokolade überzogen werden.



Schneeballkuchen

Zubereitungszeit: 90 Min.

Insgesamt:

**E: 103 g, F: 460 g, Kh: 724 g,
kJ: 32204, kcal: 7698**

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 3 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 10 Blatt weiße Gelatine
- 2 große Dosen
Mandarinen (Abtropf-
gewicht je 420 g)
- 150 ml Mandarinenensaft
- 80 g Zucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 100 g Orangen-
Getränkepulver
- 600 g Schmand
- 400 ml Schlagsahne

Für die Schneebälle:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 400 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 1 EL Kaffee- oder
Kakaopulver zum
Bestäuben

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten.

3 Einen Backrahmen auf ein gefettetes, gemehltes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf dem Backblech verteilen, glatt streichen. Sofort backen.

Ober-/Unterhitze:

180–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: –

Gas: etwa Stufe 3

(vorgeheizt)

Backzeit: etwa 12 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, die Biskuitplatte erkalten lassen.

5 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mandarinen auf ein Sieb geben, Saft auffangen, 150 ml davon abmessen. Zucker, Vanillin-Zucker, Getränkepulver und Schmand verrühren.

■ **Abwandlung:**

Statt der Mandarinen können auch fein gewürfelte Pfirsiche oder Aprikosen verwendet werden.

6 Gelatine auflösen, mit etwas Mandarinenensaft verrühren (Temperaturausgleich), Gelatine und restlichen Mandarinenensaft zur Schmandmasse geben. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, steif geschlagene Sahne und Mandarinen unterheben und auf der Biskuitplatte verteilen, ganz fest werden lassen. 36 Stücke markieren. Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

7 Für die Schneebälle Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Sahne fast steif schlagen, Zucker und die aufgelöste Gelatine unterrühren, Sahne ganz steif schlagen.

8 Masse etwas fest werden lassen, aber nur so fest, dass man noch mit Hilfe eines Eisportionierers 36 Kugeln formen kann. Jeweils 1 Kugel auf ein Kuchenstück setzen und fest werden lassen. Mit Kaffee- oder Kakaopulver bestäuben.

■ **Tipp:**

Wer keinen Eisportionierer besitzt, kann auch mit Hilfe von 2 Esslöffeln Nocken »Schneebälle« formen.



Spaghettikuchen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Insgesamt:

E: 140 g, F: 426 g, Kh: 473 g,

kJ: 27235, kcal: 6505

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 3–4 EL heißes Wasser
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 1 Pck. Käse-Sahne-Tortencreme
- 200 ml Wasser
- 500 ml (1/2 l) Schlag-sahne
- 500 g Speisequark

Für die »Spaghetti«:

- 600 ml Schlagsahne
- 100 g Multivitamin-Getränkpulver
- 1 Pck. Käse-Sahne-Tortencreme
- 200 ml Wasser

Für das Erdbeerpüree:

- 500 g Erdbeeren
- 2 Pck. Dekorzucker (je 20 g) aus der Käse-Sahne-Tortencreme-Packung

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigerster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf dieselbe Weise unterarbeiten.

2 Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) verteilen, glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben und sofort backen.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: –
Gas: etwa Stufe 4
(vorgeheizt)
Backzeit: 10–12 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, die Biskuitplatte erkalten lassen.

4 Für den Belag die Käse-Sahne-Tortencreme nach Packungsanleitung mit den angegebenen Zutaten zubereiten.

5 Einen Backrahmen um die Biskuitplatte stellen. Die Tortencreme auf der Platte verteilen, glatt streichen, fest werden lassen.

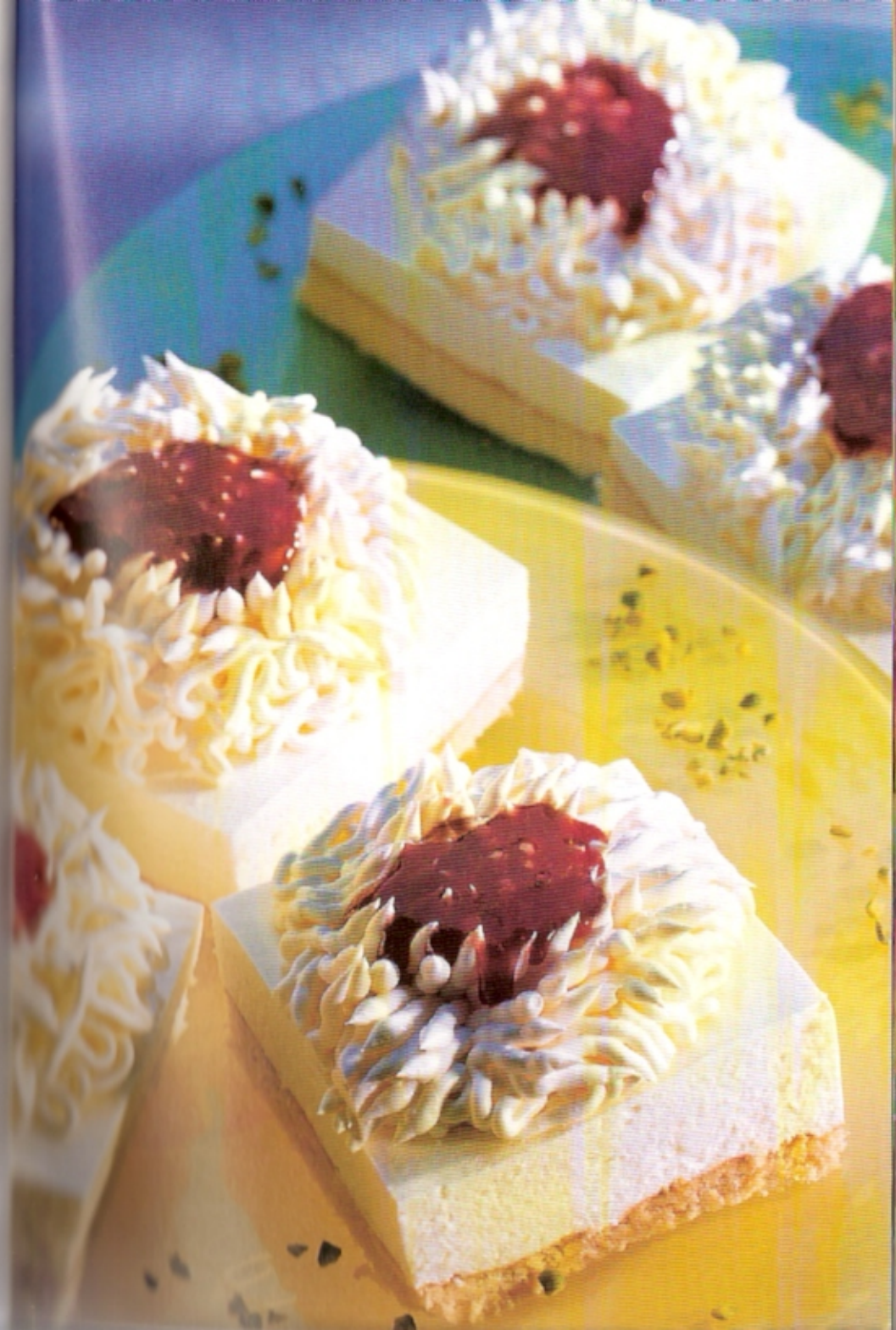
6 Für die »Spaghetti« die Schlagsahne steif schlagen. Das Getränkpulver mit der Käse-Sahne-Creme verrühren. Wasser hinzufügen und mit einem Schneebesen 1/2 Minute verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.

7 Die Masse in eine Kartoffel- oder Spätzlepresse geben und wie Spaghettinester auf die Käsemasse drücken.

8 Für das Erdbeerpüree die Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen. Mit dem Dekorzucker pürieren. Kurz vor dem Servieren das Erdbeerpüree portionsweise auf den Spaghetti verteilen. Das restliche Erdbeerpüree dazu servieren.

■ Tipp:

Ohne Erdbeerpüree ist der Kuchen gefriergeeignet. Statt der Erdbeeren schmecken auch Himbeeren sehr gut.



Stachelbeerkuchen mit Waldmeister

**Zubereitungszeit: 70 Min.,
ohne Gehzeit**

Insgesamt:

**E: 115 g, F: 292 g, Kh: 728 g,
kJ: 26086, kcal: 6232**

Für den Hefeteig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 75 ml lauwarme Milch
- 75 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

Für die Quarkcreme:

- 375 ml (⅔ l) Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 250 g Magerquark
- 50 g zerlassene Butter
- 1 Ei (Größe M)

Für den Belag:

- 750–1000 g Stachelbeeren aus dem Glas, gut abgetropft

Für die Buttercreme:

- 375 ml (⅔ l) Milch
- 1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 3 EL Zucker
- 175 g weiche Butter

Für den Guss:

- 1 ½ Pck. (3 Beutel) Götterspeise Waldmeister-Geschmack
- 4 EL Zucker
- 600 ml Wasser

1 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe sorgfältig vermischen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

3 Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten).

4 Für die Quarkcreme die Milch mit Zucker und Pudding-Pulver verrühren. Unter Rühren aufkochen und etwas erkalten lassen. Quark mit dem Pudding, Butter und Ei gut verrühren.

5 Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten, in einer gefetteten Fettfangschale (30 x 40 cm) ausrollen. Die Quarkcreme auf den Teig streichen. Die abgetropften Stachelbeeren

darauf verteilen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

6 Die Fettfangschale auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

7 Für die Buttercreme einen Vanillepudding nach der Packungsaufschrift (aber nur mit 375 ml Milch) zubereiten. Die Butter geschmeidig rühren, löffelweise den erkalteten Pudding unterrühren. Darauf achten, dass Butter und Pudding die gleiche Temperatur haben (da sonst die sogenannte Gerinnung eintritt). Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen, gitterartig Tuff an Tuff auf die Gebäckoberfläche spritzen, kalt stellen.

8 Die Götterspeise nach Packungsanleitung aber mit den oben angegebenen Zutaten zubereiten. Erst kurz vor dem Gellieren über die Buttercremetuffs geben, diese sollen ganz in Götterspeise versinken. Kalt stellen.



Briketts à la Mamma

Zubereitungszeit: 70 Min.

Insgesamt:

E: 164 g, F: 800 g, Kh: 1065 g, Kj: 51885, kcal: 12393

Für den Rührteig:

- 150 ml Speiseöl
- 400 g Zucker
- 6 Eier (Größe M)
- 400 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 150 ml Milch

Für den Guss:

- 400 g Zartbitterschokolade
- 500 ml (1 1/2 l) Milch
- 130 g Zucker
- 250 g Butter
- 400 g Kokosraspel

1 Für den Teig Öl und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2 Mehl mit Backpulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt). Teig in eine gefettete Fettfangschale geben, glatt streichen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

3 Fettfangschale auf einen Kuchenrost stellen, Gebäck erkalten lassen.

4 Für den Guss Schokolade sehr klein hacken. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Schokolade zufügen und so lange rühren, bis sie sich vollständig gelöst hat. Zucker und Butter ebenfalls in die warme Masse rühren, auflösen.

5 Gebäckplatte in Rechtecke von 8 x 4 cm schneiden. Jedes »Brikett« einzeln mit Hilfe von 2 Gabeln in den Guss tauchen, sofort in Kokosraspeln wälzen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost fest werden lassen oder die »Briketts« mit dem Schokoladenguss übergießen und mit Kokosraspeln bestreuen.

■ Tipp:

Briketts halten sich, wenn sie vollständig mit Guss überzogen sind, etwa 1 Woche frisch.



Everybody's darling

Zubereitungszeit: 45 Min.

Insgesamt:

**E: 74 g, F: 145 g, Kh: 532 g,
KJ: 16211, kcal: 3875**

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 40 g Speisestärke
- 20 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver

Für den Belag:

- 150 g Aprikosenkonfitüre
- 250 g Mascarpone
- 200 g (1 Becher) Zitronenjoghurt
- 1 EL Zucker
- 1200 g gemischte Früchte, z.B. Pflaumenhälften, Kiwischeiben, Erdbeerrhälften, Aprikosenspalten, Blaubeeren, Johannisbeeren, Melonenkugeln

- Puderzucker zum Bestäuben

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.

2 Den Teig auf ein gefettetes, gemehltes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Sofort backen.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: –
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 12 Min.

3 Blech auf einen Kuchengrost stellen, Biskuitplatte erkalten lassen.

4 Für den Belag Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, erhitzen, das erkaltete Gebäck damit dünn bestreichen.

5 Mascarpone, Joghurt und Zucker verrühren. Creme über die Konfitüre streichen, mit einer Gabel oder einem Tortenkamm Wellen ziehen. Den Kuchen in 24 Stücke (Quadrate) einteilen.

6 Jedes Quadrat mit einer Sorte vorbereiteter Früchte belegen. Mit Puderzucker bestäuben.

■ Tipp:

Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Um den Früchten besseren Halt zu geben, die Früchte zusätzlich mit Tortenguss (500 ml Saft, Wein oder Wasser und 2 Päckchen Tortenguss) überziehen.



Orangenkuchen mit weissem Schokoladenguss

Zubereitungszeit: 35 Min.

Insgesamt:

**E: 82 g, F: 298 g, Kh: 780 g,
kJ: 26386, kcal: 6304**

Für den Rührteig:

- 300 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 300 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 2 Pck. Feine Orangenfrucht

Für die Tränke:

- 200 ml Orangensaft
- Saft von 1 Zitrone
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Feine Orangenfrucht oder abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)

Für den Guss:

- 200 g Citrus-Buttermilch-Schokolade oder andere weiße Schokolade mit Lemon- oder Orangengeschmack (gibt es meist nur im Sommer)

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

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Orangenfrucht unterrühren.

3 Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) verteilen und glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben.

■ Abwandlungen:

Statt Orangenfrucht und -saft Zitronenschale und -saft verwenden. Schmeckt sehr frisch. Es passt auch Puderzuckerguss (200 g gesiebten Puderzucker mit 3 Esslöffeln Orangen- oder Zitronensaft glatt rühren).

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen.

5 Für die Tränke alle Zutaten verrühren, den noch warmen Kuchen mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen, die Tränke darüber verteilen, den Kuchen erkalten lassen.

6 Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. In einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Spitze davon abschneiden und den Kuchen dick damit besprenkeln. Nach Belieben mit Orangenschale garnieren.

■ Tipp:

Kuchen portionsweise einfrieren, hält sich zugedeckt auch 1–2 Tage frisch.



Butterkeksskuchen mit Stachelbeeren

Zubereitungszeit: 50 Min.

Insgesamt:

E: 81 g, F: 323 g, Kh: 694 g,

kJ: 25984, kcal: 6213

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 2 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 2 Gläser Stachelbeeren (Abtropfgewicht je 390 g)
- 600 ml Stachelbeersaft
- 2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 750 ml (3/4 l) Schlag-sahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 3 Pck. Vanillin-Zucker
- etwa 32 Butterkekse

Für den Guss:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 10 g Kokosfett
- 25 g gehackte Pistazien

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

2 Mehl, Pudding-Pulver und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf dieselbe Weise unterarbeiten.

3 Einen Backrahmen auf ein gefettetes, gemehltes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen. Das Backblech sofort in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: –
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 12 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, die Biskuitplatte erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

5 Für den Belag Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 600 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen.

6 Das Pudding-Pulver mit etwas Stachelbeersaft in einem kleinen Topf anrühren, dann den restlichen Saft hinzufügen, unter Rühren zum Kochen bringen und gut aufkochen lassen. Die Stachelbeeren sofort unterheben, die Masse auf der Biskuitplatte verteilen und abkühlen lassen.

7 Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf die Stachelbeermasse streichen. Die Butterkekse nebeneinander darauf verteilen.

8 Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Auf jeden Keks einen dicken Klecks Guss geben und mit Pistazien bestreuen.

■ Tipp:

Den Kuchen nach Belieben mit Krokant, Schokotuffs oder Schokoraspeln garnieren. Der Kuchen lässt sich gekühlt 1–2 Tage aufbewahren.



Riesen-Schokokaramell-Schnitten

**Zubereitungszeit: 35 Min.,
ohne Abkühlzeit für den
Karamell**

Insgesamt:

**E: 74 g, F: 375 g, Kh: 610 g,
kJ: 26457, kcal: 6323**

Vorarbeit:

- **1 Pck. (400 g) Riesen-Schokoladenkaramell**
- **1 l Schlagsahne**

Für den Biskuitteig:

- **4 Eier (Größe M)**
- **2 EL heißes Wasser**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **125 g Weizenmehl**
- **25 g Speisestärke**
- **15 g Kakaopulver**
- **1 gestr. TL Backpulver**

Für den Belag:

- **3 Pck. Sahnesteif**
- **nach Belieben Riesen-Schokoladenkaramell**

1 Für die Vorarbeit Riesen-Schokoladenkaramell mit der Sahne in einen Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen, bis der Schokoladenkaramell geschmolzen ist.

2 Die Masse in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht (mindestens 12 Stunden) in den Kühlschrank stellen.

3 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

4 Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig auf einem gefetteten, gemehlten Backblech (30 x 40 cm) verteilen, glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben und sofort backen.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: –
Gas: etwa Stufe 4
(vorgeheizt)
Backzeit: 12–15 Min.

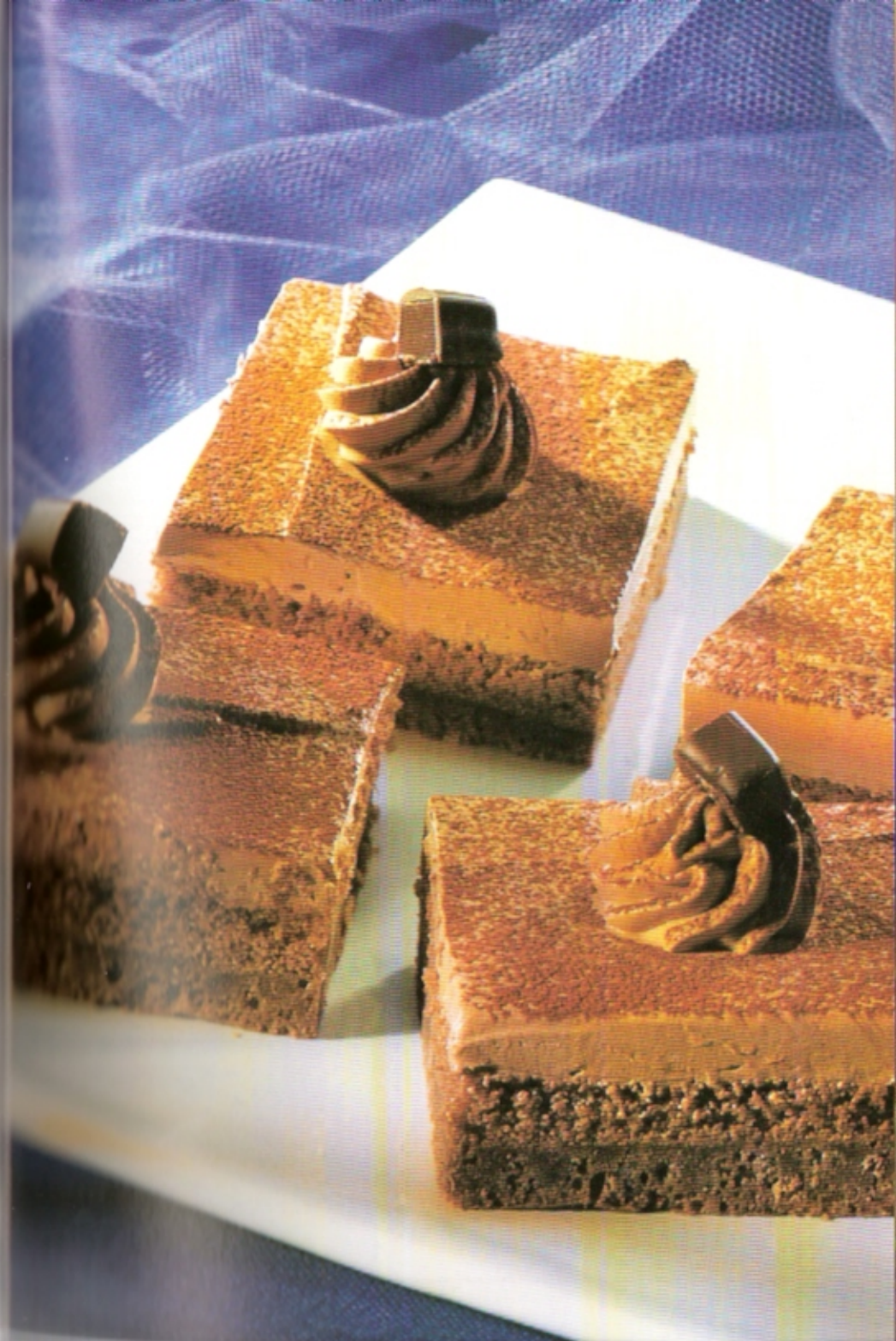
5 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, Biskuitplatte erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

6 Für den Belag Karamellsahne mit Sahnesteif steif schlagen, etwas zum Verziern zurücklassen und auf die abgekühlte Biskuitplatte streichen.

7 Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, Tufts auf den Belag spritzen. Nach Belieben mit halbierten Riesen-Schokoladenkaramell verzieren. Backrahmen entfernen.

■ Tipp:

Schnitten lassen sich ohne Schokokaramell-Garnitur portionsweise einfrieren. Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Den Boden mit 4–5 Esslöffeln glatt gerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen, bevor die Sahnemasse aufgestrichen wird.



Schokoladen-Buttermilch-Schnitten mit Cremefüllung

Zubereitungszeit: 55 Min.

Insgesamt:

E: 100 g, F: 585 g, Kh: 800 g,

kJ: 38241, kcal: 9132

Für den Rührteig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 35 g Kakaopulver
- etwa 150 ml Buttermilch

Für die Karamellsplitter:

- 200 g Zucker
- 50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Für die Cremefüllung:

- 2 EL Orangenmarmelade
- 250 g weiche Butter
- 1 Becher (500 g) Schokoladenpudding (Kühlregal)
- 100 g Kokosfett

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

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, sieben, portionsweise abwechselnd mit der Buttermilch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Buttermilch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt).

3 Den Teig auf einem gefetteten, mit Backpapier belegten Backblech (30 x 40 cm) verteilen und glattstreichen. Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Sofort nach dem Backen den Kuchen am Rand lösen, mit dem Backpapier

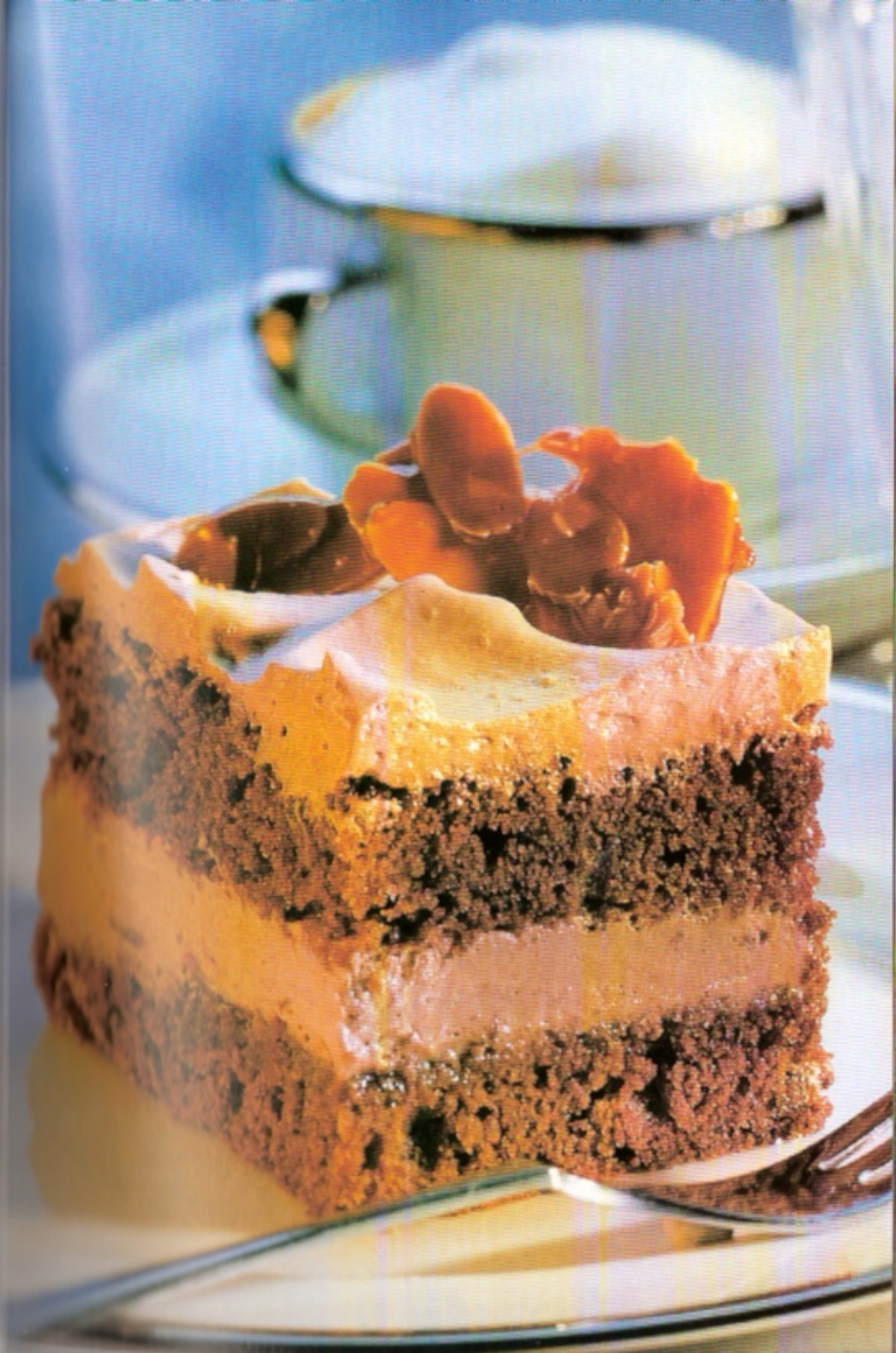
abziehen, auf die Arbeitsfläche oder auf Backpapier stürzen, das Backpapier abziehen und den Kuchen erkalten lassen. Der Länge nach halbieren.

5 Für die Karamellsplitter Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen, etwas karamellisieren lassen. Mandeln unterrühren, auf Alufolie verteilen, auseinanderstreichen, fest werden lassen.

6 Für die Cremefüllung die eine Hälfte des Kuchens mit der Orangenmarmelade bestreichen. Butter geschmeidig rühren, nach und nach den Schokoladenpudding (Zimmertemperatur) unterrühren. Das Kokosfett erhitzen und sofort unterrühren.

7 Die Hälfte der Creme auf eine Bodenhälfte streichen, die andere Bodenhälfte darauf geben, etwas andrücken. Den Rest der Creme auf den oberen Boden streichen und evtl. auch die Seiten bestreichen. Kalt stellen, Gebäck in Schnitten teilen.

8 Karamellplatte in beliebig große Stücke brechen und die Schnitten damit garnieren.



Mit diesen Rezepten
sollten sie sich
nicht gerade in Ihrer
Diätphase beschäftigen.

Köstlich mit Sahne & Creme

Galetta-Bienenstich

**Zubereitungszeit: 30 Min.,
ohne Kühlzeit**

Insgesamt:

**E: 80 g, F: 252 g, Kh: 408 g,
kJ: 18382, kcal: 4393**

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- 150 g Weizenmehl
- 15 g Speisestärke
- 2 gestr. TL Backpulver

Zum Bestreuen:

- 100 g abgezogene, gehobelte Mandeln
- 20 g Zucker

Für die Füllung:

- 1 Pck. Galetta
- (zum Kaltanrühren)
- 500-600 ml Schlag-
sahne

1 Für den Teig Eier, Zucker, Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben, mit Handrührgerät mit Rührbesen gut 6 Minuten schaumig rühren. Zitronenschale unterrühren.

2 Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen unterrühren.

3 Den Teig auf ein leicht gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech (30 x 40 cm) streichen.

4 Die Mandeln mit dem Zucker auf der Hälfte des Teiges verteilen. Backblech in den Backofen schieben und sofort backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 12 Min.

(Fortsetzung Seite 108)



5 Backblech mit Biskuitplatte 10 Minuten auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann vorsichtig den Rand mit einem Messer lösen und die Platte mit dem Backpapier umgedreht auf die Arbeitsfläche stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen.

6 Den Kuchen etwas abkühlen lassen, dann so halbieren, dass 2 Hälften entstehen, eine mit und eine ohne Mandeln.

7 Für die Füllung Galetta nach Packungsanleitung, aber mit der angegebenen Menge Sahne, aufschlagen

und sofort auf der Gebäckhälfte ohne Mandeln verstreichen. Die Hälfte mit den Mandeln nach oben darauf geben, etwas andrücken, das Ganze etwa 2 Stunden kalt stellen.

8 Den Kuchen, am besten mit einem elektrischen Messer, in Stücke schneiden.

Pflaumenmuskuchen mit Schmand

Zubereitungszeit: 30 Min.

Insgesamt:

E: 92 g, F: 492 g, Kh: 893 g, kJ: 36345, kcal: 8684

Für den Teig:

- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 125 ml (1/2 l) Speiseöl
- 150 ml Orangenlimonade oder Fanta Orange
- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 1-1 1/2 Gläser (je 450 g) Pflaumenmus
- 500 ml (1/2 l) Schlag-sahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 3 Pck. Vanillin-Zucker
- 600 g Schmand

Zum Bestreuen:

- Zimt-Zucker-Gemisch

1 Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe gut 1 Minute schaumig schlagen. Öl und Orangenbrause oder Fanta unterrühren.

2 Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

4 Für den Belag Pflaumenmus auf dem Kuchen verteilen.

5 Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Den Schmand verrühren und die Sahne unterheben.

6 Die Masse auf dem Pflaumenmus verstreichen. Die Schmand-Sahne-Masse mit Hilfe einer Gabel verzieren, mit dem Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.



Schoko-Birnen-Kuchen mit Schmand

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

E: 87 g, F: 532 g, Kh: 656 g,

kJ: 33478, kcal: 8003

Für den All-in-Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 15 g Kakaopulver
- 4 gestr. TL Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g Schokoladen-Raspel

- 2 Dosen Birnen (je 460 g Abtropfgewicht)

Für den Belag:

- 400-500 ml Schlag-sahne
- 30 g gesiebter Puderzucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 4 Pck. Sahnesteif
- 600 g Schmand
- 50 ml Birnensaft

Zum Verzieren und Garnieren:

- Puderzucker
- Kakaopulver
- Schokoladenornamente

1 Für den Teig Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter oder Margarine dazugeben und in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Die Schokoladen-Raspel unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Blech streichen.

3 Die Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 50 ml für den Belag abmessen. Die Birnen in feine Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Boden erkalten lassen.

5 Für den Belag Sahne 1 Minute anschlagen. Puderzucker mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif mischen, hinzufügen und die Sahne vollkommen steif schlagen.

6 Schmand mit Birnensaft verrühren, Sahne unterheben und auf dem Boden verteilen. Den Belag mit Hilfe eines Löffels verziern. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

7 Puderzucker und Kakao mischen, auf den Kuchen sieben und mit den Schokoladenornamenten garnieren. Kuchen in Stücke schneiden.

■ Tipp:

Ohne Puderzucker und Kakaopulver ist der Kuchen gefriergeeignet. Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Statt Birnen eignen sich auch Aprikosen und Aprikosensaft.



Schwedischer Sahneblechkuchen

**Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Festwerden**

Insgesamt:

**E: 118 g, F: 324 g, Kh: 738 g,
KJ: 27453, kcal: 6552**

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 3 Eiweiß (Größe M)
- 2 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
- 80 g Zucker
- 750 ml (2/4 l) Milch
- 3 Eigelb (Größe M)

- etwa 8 Äpfel (1,2 kg)
- 2-3 EL Zitronensaft
- 750 ml (2/4 l) Schlag-
sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 3 EL Zitronensaft
- 50 g Puderzucker
- 100 g Schokoladen-
Raspel oder gehackte
Pistazienkerne
- Apfelspalten
- Zitronensaft

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen, sofort backen.

**Ober-/Unterhitze: etwa
200 °C (vorgeheizt)**

Heißluft: -

Gas: etwa Stufe 4

(vorgeheizt)

Backzeit: 10-12 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, die Biskuitplatte erkalten lassen.

4 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eiweiß steif schlagen. Pudding-Pulver und Zucker mit etwas von der

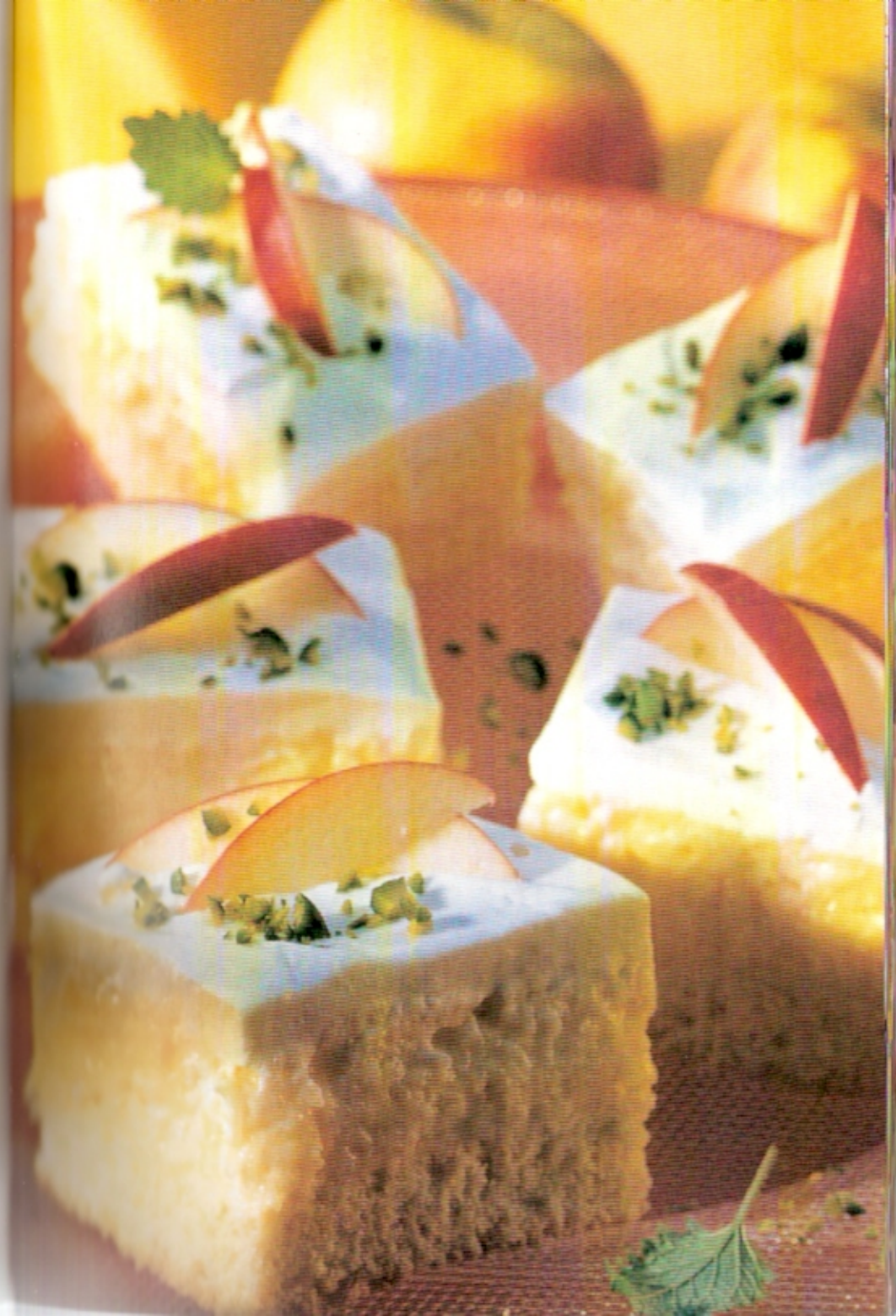
Milch anrühren, Eigelb unterrühren. Den Rest der Milch zum Kochen bringen, angerührtes Pudding-Pulver hinzugeben, unter Rühren gut aufkochen lassen.

5 Sofort das steif geschlagene Eiweiß und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unterrühren. Mit Klarsichtfolie zudecken, kalt stellen.

6 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und reiben. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, unter den abgekühlten Pudding heben. Die Apfelpuddingmasse auf der Biskuitplatte verstreichen.

7 Sahne etwas anschlagen, Sahnesteif, Zitronensaft und Puderzucker unterrühren. Sahne vollkommen steif schlagen und auf die Apfelpuddingmasse streichen, etwa 2 Stunden fest werden lassen. Mit Schokoladen-Raspeln oder Pistazienkernen bestreuen, mit mit Zitronensaft beträufelten Apfelspalten garnieren.

8 Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.



Glotterspeise-Philadelphia-Kuchen

**Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Festwerden
der Glotterspeise**

Insgesamt:

**E: 170 g, F: 398 g, Kh: 714 g,
KJ: 30857, kcal: 7374**

Für die Glotterspeise:

- 1 Pck. (2 Beutel)
Glotterspeise Zitronen-
Geschmack
- 100 g Zucker
- 750 ml ($\frac{3}{4}$ l) Wasser
oder Apfelsaft

Für den Teig:

- 125 ml ($\frac{1}{4}$ l) Speiseöl
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Pck. Zitronenschale
- 2 Eier (Größe M)
- 225 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 100 ml Milch

Für den Belag:

- 3 Dosen Mandarinen
(Abtropfgewicht
je 175 g)
- 1 Beutel (aus 1 Pck.)
Zitronen-Glotterspeise
- 125 g Zucker
- 300 ml Mandarinen-saft
- 600 g Philadelphia-
Käse
- 500 ml ($\frac{1}{2}$ l) Schlag-
sahne
- 2 Pck. Vanillin-Zucker

1 Für die Glotterspeise Glotterspeise mit Zucker und Wasser oder Apfelsaft nach Packungsanleitung zubereiten, in ein flaches Gefäß knapp 1 cm dick ausgießen und fest werden lassen (am besten über Nacht).

2 Für den Teig Öl in eine Rührschüssel geben, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren.

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen unterrühren.

4 Die Milch unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig darauf streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

5 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Boden erkalten lassen.

6 Für den Belag Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen.

7 Glotterspeise und Zucker in einem kleinen Topf mischen. Mandarinen-saft hinzufügen und 10 Minuten quellen lassen. Dann auflösen, abkühlen lassen, bis sie anfängt dicklich zu werden.

8 Käse in einer Rührschüssel verrühren, die dickliche Glotterspeise nach und nach unterrühren.

9 Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und unter die Creme heben. Die abgetropften Mandarinen unterheben, die Masse auf den Boden streichen und fest werden lassen.

10 Die fest gewordene Glotterspeise in Würfel schneiden und auf dem Belag verteilen. Den Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.

■ Tipp:

Dieser Kuchen kann auch mit Glotterspeise Waldmeister-Geschmack und grünen Weintrauben zubereitet werden. Oder aus der festgewordenen Glotterspeise Motive, wie z. B. Herzen, Sterne oder ähnliches, ausstechen.



Zitronen-Passionsfrucht-Kuchen

**Zubereitungszeit: 50 Min.,
ohne Kühlzeit**

Insgesamt:

**E: 79 g, F: 484 g, Kh: 632 g,
KJ: 31110, kcal: 7431**

Für den Knetteig:

- 250 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g Butter oder Margarine

Für Belag 1:

- 10 Blatt weiße Gelatine
- 600 g Schmand
- 100 g Zucker
- 100 ml Apfelsaft
- 600 ml Schlagsahne

Für Belag 2:

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 1 Dose Kiwi-Früchte (Einwaage 425 g)
- 600 ml Passionsfrucht- oder Maracujasaft
- 2 Pck. Fruttina Zitronen-Geschmack
- 75 g Zucker

1 Für den Teig Weizenmehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen.

2 Etwa 30 Minuten kalt stellen, auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 10 Min.

3 Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Boden erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

4 Für den Belag 1 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schmand mit Zucker verrühren. Die ausge-drückte Gelatine in dem erwärmten Apfelsaft auflösen. Langsam unter den Schmand rühren und etwas fest werden lassen. Die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf dem Knetteigboden verteilen und fest werden lassen.

5 Für den Belag 2 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

6 Die Kiwifrüchte mit dem Saft pürieren. Den Passionsfruchtsaft mit Fruttina und Zucker nach und nach anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen, gut aufkochen lassen. Die ausgedrückte Gelatine in den noch heißen Pudding rühren.

7 Die Masse etwa 5 Minuten abkühlen lassen, das Kiwipüree unterheben, dann auf der Schmand-Sahne mit einem Löffel vorsichtig verteilen. Den Kuchen etwa 3 Stunden kalt stellen, damit die Masse fest werden kann.

8 Den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen, vorsichtig entfernen. Den Kuchen in Stücke schneiden.



Fruchtiger Reiskuchen

Zubereitungszeit: 70 Min.

Insgesamt:

E: 108 g, F: 203 g, Kh: 582 g,

kJ: 20079, kcal: 4793

Für die Füllung:

- 125 g Milchreis (Rundkornreis)
- 500 ml (1 1/2 l) Milch
- 50 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Eiweiß (Größe M)

Für den Quark-Öl-Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 100 ml Speiseöl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb (Größe M)
- 2 EL Milch

Für den Belag:

- 1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgewicht 490 g)
- etwa 200 g abgetropfte Kaiser- oder Sauerkirschen (aus dem Glas)

1 Für die Füllung Reis mit Milch nach Packungsanleitung kochen. Zucker unterrühren und kalt stellen. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und unter den kalten Reis geben.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Teig zu einer Rolle formen.

3 Die Hälfte des Teiges auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen. 3/4 des restlichen Teiges zu einer Rolle formen und als Rand um den Boden legen.

4 Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen. Rolle damit bestreichen und mit einer Küchenschere mehrmals im Abstand von 1 cm einschneiden.

■ Abwandlung:

Der Reiskuchen lässt sich auch mit Aprikosen, Pfirsichen oder Sauerkirschen zubereiten.

5 Für den Belag Früchte getrennt abtropfen lassen. Reismasse auf dem Teig verteilen. Ananas darauf legen, Kirschen in die Mitte der Scheiben und dazwischen legen. Restlichen Teig ausrollen, Halbmonde ausstechen, auf den Belag legen und mit restlicher Eigelbmilch bestreichen. Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C

(nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 40 Min.

6 Backblech auf einen Kuchengrost stellen, den Kuchen abkühlen lassen.

■ Tipp:

Der Reiskuchen schmeckt am besten frisch.



Fruttina-Kokos-Kuchen

**Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Festwerden**

Insgesamt:

**E: 122 g, F: 344 g, Kh: 615 g,
kJ: 25891, kcal: 6189**

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- etwas gemahlener Zimt
- 125 g Weizenmehl
- 25 g Kakaopulver
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g geröstete Kokosraspel

Für den Belag:

- 600 g Frischkäse
- 5 EL Zitronensaft
- 2 Pck. Fruttina Zitronen-Geschmack
- 150 g Zucker
- 500 ml (1/2 l) Wasser
- 500 ml (1/2 l) Schlag-sahne
- 2 Pck. Sahnesteif

Für den Guss:

- 1 Pck. Fruttina Zitronen-Geschmack
- 100 g Zucker
- 500 ml (1/2 l) Wasser
- 50 g Kokosraspel

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

2 Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten. Kokosraspel unterheben. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: —
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 10 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, die Biskuitplatte erkalten lassen.

4 Für den Belag Frischkäse mit Zitronensaft verrühren. Fruttina mit Zucker in einem kleinen Topf verrühren, mit Wasser anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen, gut aufkochen lassen. Sofort mit dem Frischkäse verrühren und abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne unterheben. Die Masse auf der Biskuitplatte verteilen, glatt streichen, fest werden lassen.

5 Für den Guss aus Fruttina, Zucker und Wasser einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding etwas abkühlen lassen, auf dem Belag verteilen, fest werden lassen. Mit Kokosraspeln nach Belieben bestreuen. Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

■ Tipp:

250 ml (1/2 l) Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif und 2 Esslöffeln Zitronensaft steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und den Kuchen nach Belieben verzieren. Mit Zitronenstückchen garnieren.



Nuss-Nougat-Creme-Schnitten

**Zubereitungszeit: 40 Min.,
ohne Festwerden der
Nuss-Nougat-Sahne**

**Insgesamt:
E: 138 g, F: 612 g, Kh: 581 g,
kJ: 36162, kcal: 8043**

Vorarbeit:

- 750-800 ml Schlag-
sahne
- 150 g Nuss-Nougat-
Creme

Für den Rührteig:

- 250 g Butter oder
Margarine
- 250 g gesiebter Puder-
zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 25 g Kakaopulver

Für den Belag:

- 4 Pck. Sahnesteif
- 200 ml Schlagsahne
- 50 g gehackte Hasel-
nusskerne

1 Vorarbeit: die Sahne auf-
kochen lassen, von
der Kochstelle nehmen. Nuss-
Nougat-Creme einrühren, bis
sie sich vollständig gelöst hat,
in eine Rührschüssel geben,
sofort mit Klarsichtfolie zu-
decken und über Nacht erkal-
ten lassen.

2 Für den Teig Butter oder
Margarine mit Hand-
rührgerät mit Rührbesen auf
höchster Stufe geschmeidig
rühren. Puderzucker und Salz
unterrühren, so lange rühren,
bis eine gebundene Masse
entstanden ist. Eier nach und
nach unterrühren (jedes Ei
etwa 1/2 Minute).

3 Mehl, Backpulver und
Kakao mischen, sieben
und portionsweise auf middle-
rer Stufe unterrühren. Teig
auf ein gefettetes Backblech
(30 x 40 cm) streichen.
Backblech in den Backofen
schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Das Backblech auf einen
Kuchenrost stellen, den
Boden erkalten lassen.

5 Für den Belag Nuss-Nou-
gat-Sahne mit 3 Päckchen
Sahnesteif steif schlagen und
auf den Boden streichen. Die
restliche Sahne mit 1 Päck-
chen Sahnesteif steif schlagen,
in einen Spritzbeutel mit
Lochtülle füllen, Zackenlinien
auf die Nougatsahne spritzen.
Haselnüsse darüber streuen.

■ **Abwandlung:**
Statt Nuss-Nougat-Creme
kann auch 200 g Nuss-
Nougat-Masse verwendet
werden.

■ **Tipp:**
Vor dem Backen kann der
Boden zusätzlich mit Nüssen
bestreut werden. Kann auch
gut eingefroren werden. Gut
gekühlt servieren.



Lebkuchen-Schmand-Rauten

Zubereitungszeit: 55 Min.

Insgesamt:

E: 122 g, F: 632 g, Kh: 846 g,

kJ: 41287, kcal: 9862

Für den Belag:

- 2 Dosen Aprikosen (je 480 g Abtropfgewicht)

Für den Rührteig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 1 Pck. Feine Orangenfrucht
- 200 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 3 gestr. TL Lebkuchengewürz
- 5 EL (60 ml) Aprikosensaft
- 100 g dunkle Schokolade (70 % Kakao)

Für den Belag:

- 2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 100 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne
- 500 ml (1 1/2 l) Milch
- 600 g Schmand
- 50 g gehackte Pistazien

1 Für den Belag Aprikosen auf ein Sieb geben, abtropfen lassen (den Saft auffangen).

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

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Orangenfrucht unterrühren.

4 Mehl und Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen bei mittlerer Stufe unterrühren. Lebkuchengewürz, Aprikosensaft und die aufgelöste Schokolade unterrühren.

5 Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig darauf streichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen.

6 Für den Belag Pudding-Pulver mit Zucker und Sahne anrühren. Die Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Pudding-Pulver unter Rühren hinzufügen, gut

aufkochen lassen. Unter den noch heißen Pudding den Schmand rühren.

7 Die Masse auf den Aprikosen verteilen, glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

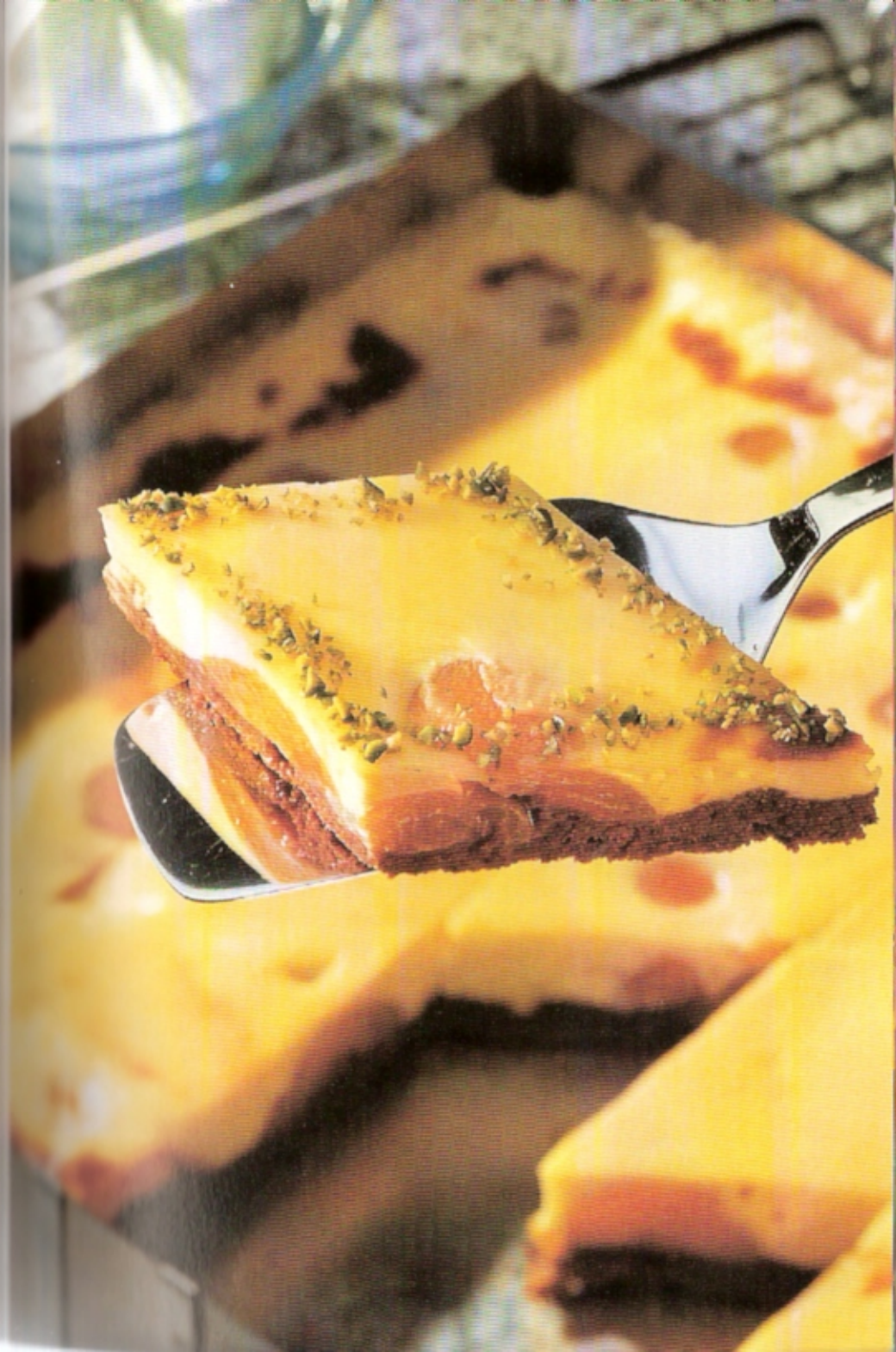
Backzeit: etwa 35 Min.

8 Nach Beendigung der Backzeit den Backofen ausschalten, den Kuchen aber noch 10 Minuten darin stehen lassen.

9 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Pistazien darauf streuen. Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen, den Kuchen in Rauten schneiden.

■ Tipp:

Die Schmand-Rauten können auch zu einer anderen Jahreszeit ohne Lebkuchengewürz gebacken werden. Ohne Pistazien kann der Kuchen auch eingefroren werden.



Das ist das Kapitel
für die Erwachsenen
unter den
Schleckermäulern.

Leicht alkoholisiert

Apfelweinkuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 60 Min.

Insgesamt:

E: 52 g, **F:** 143 g, **Kh:** 969 g,
kJ: 25319, **kcal:** 6046

Für den Knetteig:

- 300 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g Butter oder Margarine

Für die Apfelfüllung:

- 2 kg säuerliche Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 3 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

- 150 g Zucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 500 ml ($\frac{1}{2}$ l) Weißwein
- 500 ml ($\frac{1}{2}$ l) Apfelsaft

Für den Weinguss:

- 3 Pck. Tortenguss, klar
- 100 g Zucker
- 375 ml ($\frac{3}{4}$ l) Weißwein
- 300 ml klarer Apfelsaft

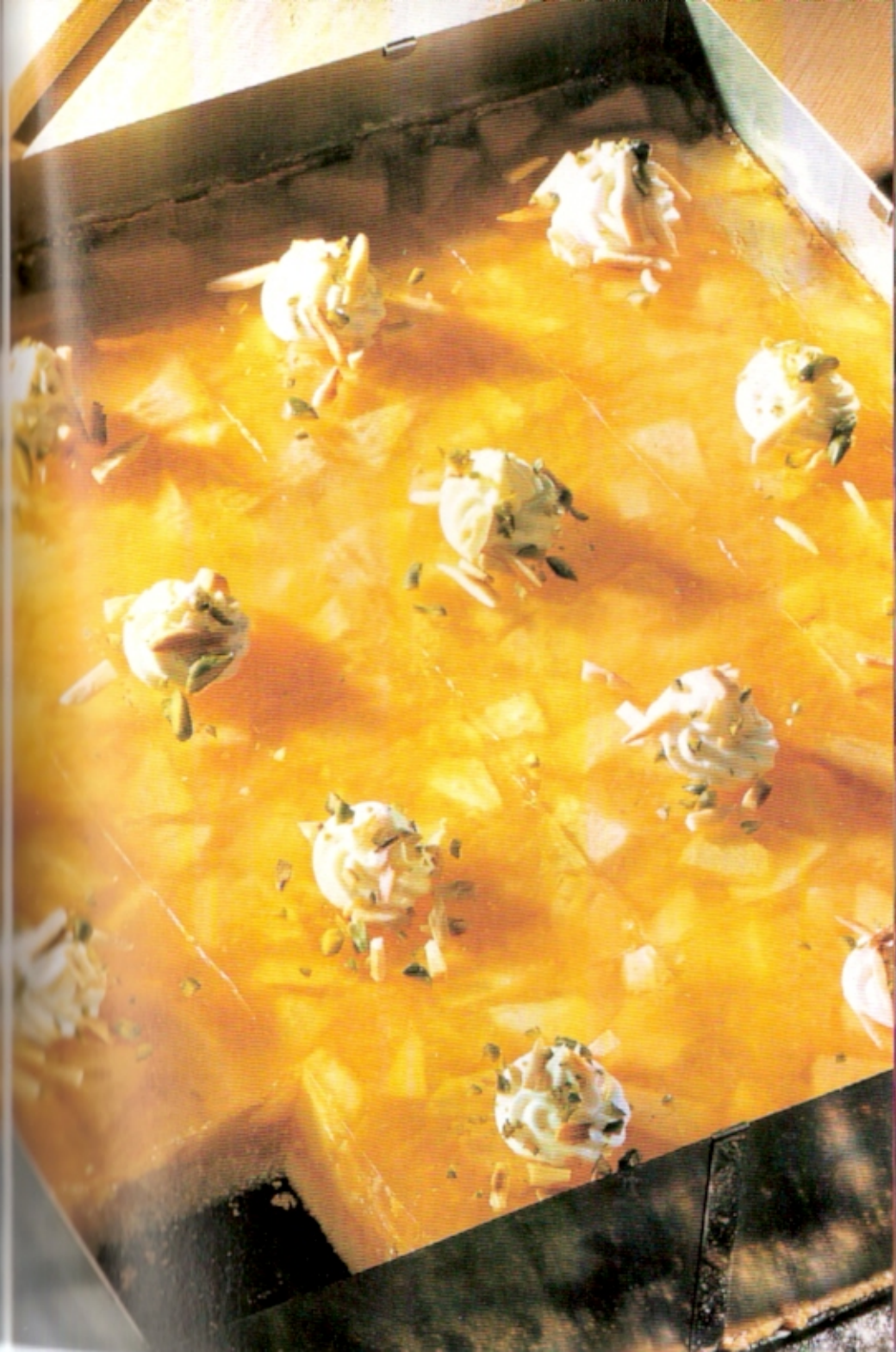
1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster,

dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen. Einen Backrahmen darumstellen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C
(vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Min.

(Fortsetzung Seite 138)



3 Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

4 Aus Pudding-Pulver, Zucker, Vanillin-Zucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten (aber mit den hier angegebenen Zutaten). Die Apfelwürfel sofort

unterrühren und die Masse auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben, bei gleicher Herdeinstellung noch etwa 35 Minuten backen.

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

6 Den Weinguss aus Tortenguss, Zucker, Wein und Apfelsaft nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten. Über den erkalteten Apfelkuchen geben. Kalt stellen. Backrahmen mit einem Messer lösen, vorsichtig entfernen.

■ **Tipp:** Kuchen mit Sahnerosetten verzieren. Für Kinder Kuchen nur mit Apfelsaft zubereiten.

Mokka-Blech Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Insgesamt:

E: 96 g, F: 337 g, Kh: 468 g, KJ: 26478, kcal: 6310

Für den Teig:

- 4 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 125 ml (1/2 l) Speiseöl
- 125 ml (1/2 l) Mineralwasser
- 1 Fl. Rum-Aroma oder 6 EL Rum
- 150 g Weizenmehl
- 2-3 gestr. TL Backpulver
- 25 g Kakaopulver
- 1 EL gemahlener Kaffee
- 200 g gemahlene, geröstete Haselnusskerne
- 200 g helle Haselnuss-Kuchenglasur
- 150 g Mokkabohnen, zartbitter

1 Für den Teig Eier und Zucker in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren. Öl, Mineralwasser und Aroma oder Rum untarrühren.

2 Mehl, Backpulver, Kakao, Kaffee und Haselnüsse mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe untarrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen, in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 20-25 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen etwas abkühlen lassen.

4 Die Haselnuss-Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen. Den Kuchen damit bestreichen. Mit Mokkabohnen garnieren. Die Glasur fest werden lassen und den Kuchen in Rhomben schneiden.

■ **Tipp:** Statt Haselnuss-Kuchenglasur aufgelöste Zartbitterschokolade verwenden. Mit einem Sägemesser schneiden, damit die Glasur nicht bricht.



Blondes Blech

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

E: 127 g, F: 633 g, Kh: 680 g, kj: 39062, kcal: 9328

Für den Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Beutel Jamaica Rum-Aroma
- 1 Prise Salz
- 8 Eigelb (Größe M)
- 50 g gehackte Haselnusskerne
- 300 g gemahlene Haselnusskerne
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zartbitterschokolade
- 8 Eiweiß (Größe M)

Für den Belag:

- 1 Glas Wildpreiselbeerkonfitüre (Füllgewicht 440 g)
- 500–600 ml Schlag Sahne
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 100 ml Eierlikör
- 1 Pck. Dessertsauce Vanille-Geschmack (ohne Kochen)

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Rum-Aroma und Salz unterrühren.

2 Eigelb nacheinander (je des Eigelb knapp 1/2 Minute) unterrühren. Haselnüsse mit dem Backpulver mischen, zusammen mit der geraspelten Schokolade portionsweise unter den Teig rühren.

3 Eiweiß steif schlagen, unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen, in den Backofen schieben.

■ Abwandlung:

Der Kuchen schmeckt auch sehr gut mit frischen Himbeeren.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

4 Für den Belag nach dem Backen sofort die Preiselbeerkonfitüre auf dem heißen Boden verstreichen. Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

5 Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne auf den Kuchen streichen und mit einem Teelöffel Spitzen ziehen. Eierlikör mit Dessertsaucenpulver kurz verrühren und diagonal über den Kuchen sprengeln.

■ Tipp:

Der Boden kann sehr gut am Vortag zubereitet werden und ohne Eierlikör auch eingefroren werden.



Beschwipste Käsekuchen-Happen

**Zubereitungszeit: 60 Min.,
ohne Einweichzeit**

Insgesamt:

**E: 215 g, F: 282 g, Kh: 832 g,
kJ: 31271, kcal: 7464**

Für den Belag:

- 50 g getrocknete, entkernte Datteln
- 50 g getrocknete Feigen
- 100 g Rosinen
- 8 EL Whisky
- 100 g abgezogene, gehackte Mandeln
- 50 g Zitronat (Sukkade)
- 50 g rote Belegkirschen

Für den Knetteig:

- 250 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g weiche Butter oder Margarine

Für die Käsemasse:

- 1 Pck. Käsekuchen-Hilfe
- 750 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 4 Eigelb (Größe M)
- 3–4 Tropfen Zitronen-Aroma
- 250 ml (1/4 l) Milch
- 4 Eiweiß (Größe M)
- 1 EL Zucker

Für die Streusel:

- 200 g Weizenmehl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 150 g Butter

1 Für den Belag Datteln und Feigen klein schneiden und mit den Rosinen so lange in dem Whisky einlegen, bis die Flüssigkeit eingezogen ist. Mandeln, feingewürfeltes Zitronat und klein geschnittene Belegkirschen darunter rühren.

2 Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen.

3 Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen, einen Backrahmen darumstellen.

4 Die Käsemasse nach Anleitung auf dem Päckchen Käsekuchen-Hilfe (mit den hier angegebenen Zutaten) zubereiten, gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

5 Für die Streusel alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten und gleichmäßig auf der Käsemasse verteilen. Dann die eingelegten Früchte darauf verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 50 Min.

6 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Backrahmen entfernen.

7 Erkalten Käsekuchen in Würfel schneiden, in Papier-Backförmchen setzen.

■ Tipp:

Den Belag aus insgesamt 200 g gemischten Trockenfrüchten, z. B. Aprikosen, Apfelringen, Zwetschgen, zubereiten. Dazu statt des Whiskys Marillen- oder Zwetschengeist verwenden.



Pina-Colada-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Min.

Insgesamt:

E: 88 g, F: 326 g, Kh: 576 g,

kJ: 25145, kcal: 6006

■ 200 g Kokosraspel

Für den Rührteig:

■ 200 g Butter oder

Margarine

■ 200 g Zucker

■ 1 Pck. Vanillin-Zucker

■ 1 Prise Salz

■ 1 Pck. geriebene

Zitronenschale

■ 5 Eier (Größe M)

■ 300 g Weizenmehl

■ 3 gestr. TL Backpulver

■ 4 EL weißer Rum

Für den Belag:

■ 2 kleine Dosen Ananas-
ringe (je 320 g Abtropf-
gewicht)

Zum Bestreichen:

■ 3-4 EL Ananaskonfitüre

■ 5 EL weißer Rum

1 Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten, erkalten lassen.

2 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

3 Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale nach und nach unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise mit dem Rum auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss gut die Hälfte der Kokosraspel unterrühren.

5 Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) verteilen und glattstreichen.

■ Abwandlung:

500 ml (1 1/2 l) Schlagsahne mit 2 Pck. Vanillin-Zucker und 2 Pck. Sahnesteif steif schlagen, mit 3 Esslöffeln weißem Rum abschmecken. Auf den fertigen Kuchen ohne Guss streichen. Restliche Kokosraspel nicht auf den Teig, sondern auf den Sahnebelag streuen.

6 Für den Belag die Ananasringe (etwa 15 Stück, die übrigen Ringe anderweitig verwenden) auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Ananasringe auf dem Teig verteilen. Die zurückgelassenen Kokosraspel zwischen den Ringen verteilen (die Mitte der Ananasringe frei lassen).

7 Das Backblech in den Backofen schieben.

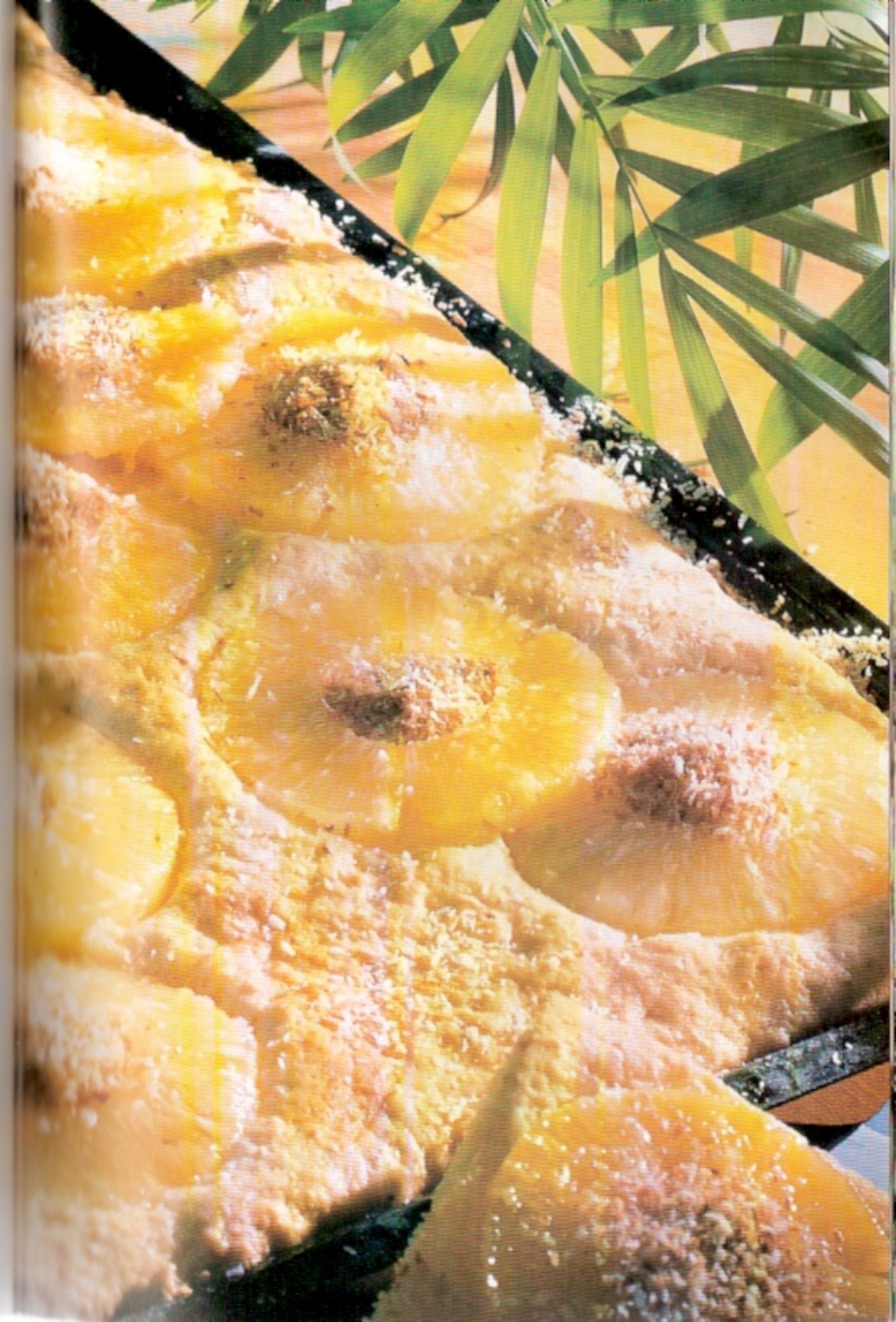
Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: 30–35 Min.

8 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

9 Zum Bestreichen die Ananaskonfitüre durch ein Sieb streichen, mit dem Rum aufkochen lassen und die Ananasringe mit Hilfe eines Pinsels damit bestreichen.

■ Tipp:

Aus Ananassaft und Tortenguss, klar, einen Guss zubereiten und statt der Ananaskonfitüre auf dem Kuchen verteilen. Ohne Tortenguss ist der Kuchen gefriergeeignet.



Prosecco-Kuchen mit Feigen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Insgesamt:

E: 135 g, F: 156 g, Kh: 797 g,

kJ: 24182, kcal: 5777

Für den Knetteig:

- 2 Tassen (300 g) Weizenmehl
- 1/2 Tasse (75 g) Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Tasse (150 g) Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 150 g Butter oder Margarine
- 5 EL (60 ml) Prosecco

Für den Belag:

- 2 Dosen grüne Feigen (je 210 g Abtropfgewicht)
- 340 ml Prosecco
- 2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

Für den Guss:

- 4 Eier (Größe M)
- 1/2 Tasse (75 g) Zucker
- 2 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack (zum Kochen)
- 300 ml Prosecco
- 500 g Magerquark

1 Für den Teig Weizenmehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine und Prosecco hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen.

3 Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Min.

4 Für den Belag Feigen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Feigen halbieren. Prosecco mit dem Feigensaft und evtl. Wasser auf 750 ml (3/4 l) auffüllen.

5 Das Pudding-Pulver zunächst mit etwas von dem Saft anrühren, dann den Rest hinzufügen, unter Rühren zum Kochen bringen und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Feigen unterheben. Einen Backrahmen um den Boden

stellen. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

6 Für den Guss Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen in 1 Minute schaumig rühren. Zucker nach und nach unterrühren und noch weitere 2 Minuten rühren.

7 Saucen-Pulver mit etwas Prosecco anrühren, den restlichen Prosecco hinzufügen und unterrühren. Die Masse zu dem Eiergemisch geben. Quark in mehreren Portionen unterheben.

8 Den Guss auf den Feigen verteilen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 25–30 Min.

9 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen. Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Den Kuchen in Stücke schneiden.



Kirschkuchen mit Sahneguss

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

E: 92 g, F: 332 g, Kh: 903 g,

kJ: 30486, kcal: 7280

- **2 Gläser Sauerkirschen**
(je 370 g Abtropf-
gewicht)

Für den Rührteig:

- **250 g Butter oder**
Margarine
- **250 g Zucker**
- **2 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **6 Eigelb (Größe M)**
- **250 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Backpulver**
- **6 Eiweiß (Größe M)**

Für den Guss:

- **2 Eier (Größe M)**
- **100 g Zucker**
- **250 ml (1/4 l) Schlag-**
sahne
- **4 EL Kirschwasser**
- **200 g gesiebter**
Puderzucker
- **Kirschsaff**
(zum Besprenkeln)

1 Die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.

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

3 Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig auf ein gefettetes, gemehltes Backblech (30 x 40 cm) streichen.

4 Die Kirschen auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (nicht
vorgeheizt)
Backzeit: etwa 45 Min.

5 In der Zwischenzeit für den Guss Eier, Zucker, Sahne und Kirschwasser gut verrühren und nach etwa 30 Minuten Backzeit auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen bei gleicher Herdeinstellung fertig backen.

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

7 Puderzucker mit so viel Kirschsaff verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Kuchen damit besprenkeln.

■ Tipp:

Den Kuchen mit Backrahmen backen, dann lässt sich der Guss besser verteilen. Das Backblech mit Semmel- oder Zwiebackbröseln bestreuen. Anstelle der Kirschen können auch Pflaumen und Zwetschgenwasser oder Aprikosen und Aprikosen-(Marillen-)likör verwendet werden.



Rote-Grütze-Eierlikörkuchen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

**E: 74 g, F: 418 g, Kh: 546 g,
kJ: 27878, kcal: 6659**

Für den Teig:

- 4 Eier (Größe M)
- 200 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 ml Speiseöl
- 150 ml Eierlikör
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 2 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 3 Becher Rote Grütze (je 500 g)

Zum Garnieren:

- 750 ml (2/4 l) Schlag-
sahne
- 3 Pck. Vanillin-Zucker
- 3 Pck. Sahnesteif

1 Für den Teig Eier, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Öl und Eierlikör unterrühren.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Blech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen abkühlen lassen.

5 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Rote Grütze in eine Schüssel geben. Zuerst etwas von der Roten Grütze zu der Gelatine geben (Temperausgleich), dann die Gelatinemischung langsam unter die Rote Grütze rühren.

6 Die Masse auf dem Boden verteilen und fest werden lassen. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen, vorsichtig entfernen.

7 Zum Garnieren Sahne 1 Minute schlagen, Vanillin-Zucker und Sahnesteif mischen, unterrühren, die Sahne ganz steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Sahne auf die Rote Grütze spritzen.

■ Tipp:

Statt Rote Grütze 2 Gläser Heidelbeeren (je 205 g Abtropfgewicht) nehmen, und den Saft (evtl. mit Wasser auf 500 ml ergänzen) mit 2 Päckchen Tortenguss andicken. Die Sahne zusätzlich mit 3–4 Esslöffeln Eierlikör abschmecken. Oder die Sahne auf die Rote Grütze streichen, mit einem Teelöffel Vertiefungen eindrücken und mit Eierlikör füllen.



Baileyskuchen mit Mirabellen

Zubereitungszeit: 35 Min.

Insgesamt:

E: 109 g, F: 344 g, Kh: 680 g,

kJ: 28983, kcal: 6923

■ 1 Glas Mirabellen (Abtropfgewicht 370 g)

Für den Teig:

- 5 Eier (Größe M)
- 200 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 250 ml (1/4 l) Baileys (Irish Cream)
- 250 ml (1/4 l) Speiseöl
- 400 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver

- 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- 25 g gesiebtes Kakao-pulver
- 2 TL Puderzucker

1 Mirabellen auf ein Sieb geben, abtropfen lassen. Mirabellen entsteinen und dabei halbieren.

2 Für den Teig Eier mit Puderzucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen in 1 Minute schaumig rühren. Baileys und Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Zwei Drittel des Teiges auf ein gefettetes, mit Mandeln bestreutes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Unter den Rest des Teiges den Kakao rühren. Den Teig mit einem Esslöffel in diagonalen Streifen auf den hellen Teig geben oder mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle spritzen.

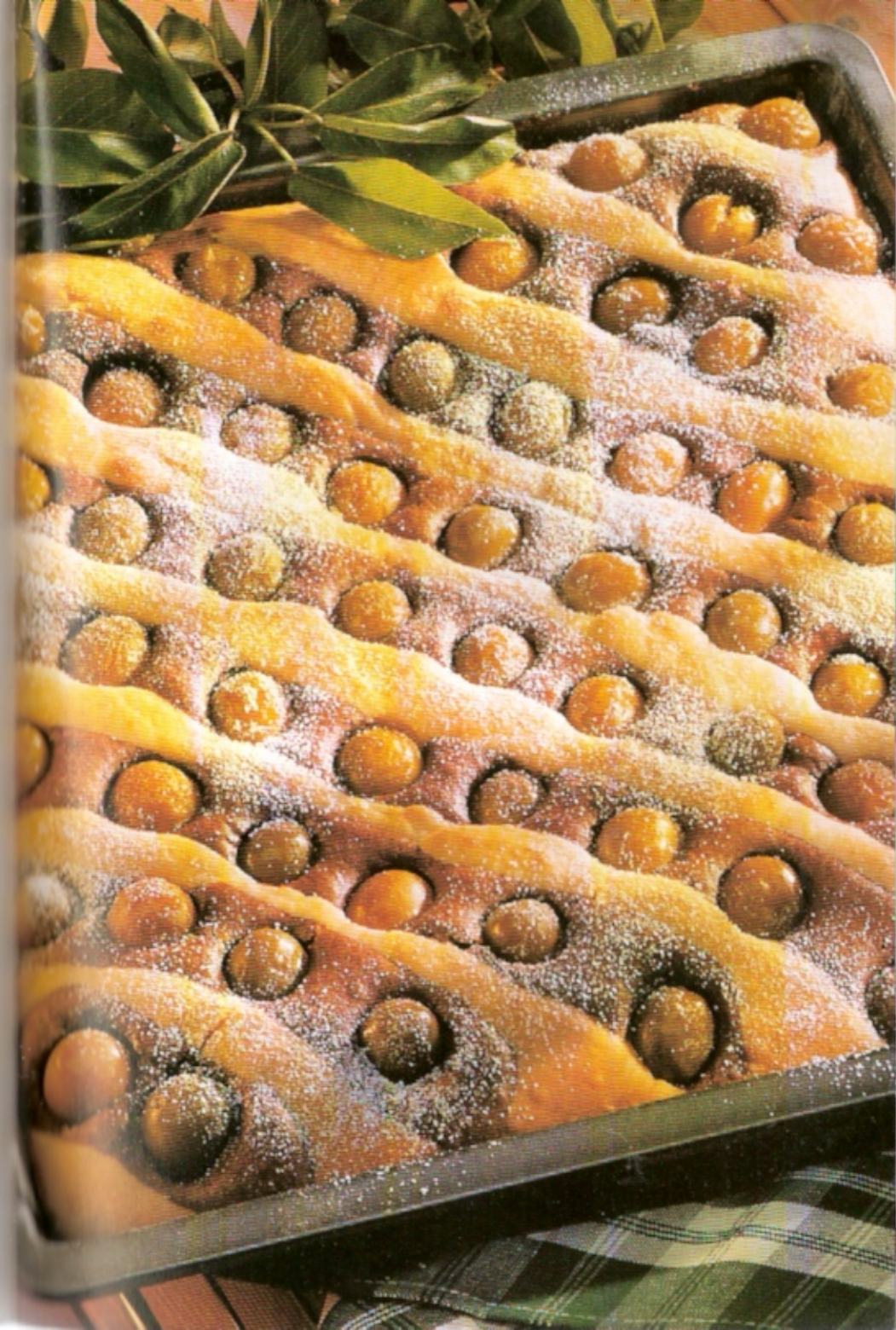
4 Die Mirabellen mit der Wölbung nach oben auf den dunklen Streifen verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

5 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

■ Tipp:

Nur den hellen Teig mit Puderzucker bestäuben. Statt Mirabellen können auch Sauerkirschen verwendet werden.



Rotweinschnitten

Zubereitungszeit: 40 Min.

Insgesamt:

E: 123g, F: 552g, Kh: 922g,

kJ: 39416, kcal: 9394

Für den All-in-Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 3 gestr. TL Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 75 g Raspel-Schokolade

Zum Bestreichen:

- 300 ml Schlagsahne

Für den Belag:

- 2 Pck. Rotwein-Creme
- 500 ml (1/2 l) Schlag-sahne
- 3 Pck. Sahnesteif

Zum Verzieren und Garnieren:

- 100 ml Schlagsahne
- 25 g Raspel-Schokolade

1 Für den All-in-Teig alle Zutaten (außer der Raspel-Schokolade) in eine Rührschüssel geben. Mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Raspel-Schokolade unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) stellen, den Teig auf das Blech streichen. Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C

(vorgeheizt)

Gas: Stufe 3–4

(vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

■ Abwandlung:

Fruchtiger schmecken die Rotweinschnitten mit 250 g halbierten, entkernten, dunklen Weintrauben in der Sahnemasse. Oder sie legen die halbierten Trauben auf die fest gewordene Creme und überziehen sie mit Tortenguss (2 Päckchen Tortenguss, klar mit 400 ml rotem Traubensaft zubereitet).

3 Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Boden erkalten lassen.

4 Für den Belag Rotwein-Creme nach Packungsanleitung - aber mit 500 ml (1/2 l) Sahne - zubereiten. Sahne zusätzlich mit Sahnesteif steif schlagen, unter die Rotwein-Creme heben, auf dem Boden verteilen, glatt streichen 1–2 Stunden kalt stellen.

5 Zum Bestreichen Sahne steif schlagen und auf der Rotweincreme verstreichen.

6 Zum Verzieren Sahne steif schlagen, Kuchenstücke damit verzieren und mit Raspel-Schokolade garnieren.



Schokoladen-Cognac-Schnitten mit Preiselbeeren

**Zubereitungszeit: 50 Min.,
ohne Kühlzeit**

Insgesamt:

**E: 97 g, F: 400 g, Kh: 558 g,
kJ: 27845, kcal: 6653**

Für die Schokosahne:

- 500 ml (1 1/2 l) Schlag-
sahne
- 100 g gehackte Halb-
bitterkuvertüre
- 1 Pck. Sahnesteif

Für den Rührteig:

- 150 g Butter oder
Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 3 Eigelb (Größe M)
- 50 g Weizenmehl
- 1/2 gestr. TL Backpulver
- 100 g abgezogene,
gemahlene Mandeln
- 50 g abgezogene,
gehackte Mandeln
- 100 g Halbbitter-
kuvertüre
- 3 Eiweiß (Größe M)

Für den Preiselbeer-
belag:

- 2 Pck. Tortenguss, rot
- 2 Gläser Wild-Preisel-
beer-Dessert
(aus dem Glas, Abtropf-
gewicht je 175 g)
- 100 g Zucker
- 6 EL Cognac oder
Weinbrand

Zum Garnieren:

- 100 g Halbbitter-
kuvertüre

1 Für die Schokosahne
Sahne zum Kochen brin-
gen. Kuvertüre unter Rühren
darin auflösen. Über Nacht
kalt stellen.

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

3 Eigelb nach und nach
unterrühren (jedes Eigelb
knapp 1/2 Minute). Mehl,
Backpulver und gemahlene
Mandeln mischen, unterrüh-
ren. Gehackte Mandeln, ge-
hackte Kuvertüre und steif
geschlagenes Eiweiß zuletzt
unterheben.

4 Teig auf ein gefettetes
Backblech (30 x 40 cm)
verteilen, glatt streichen.
Backblech in den Backofen
schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C

(vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3

(vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

5 Das Backblech auf einen
Kuchenrost stellen,
Gebäck erkalten lassen.

6 Für den Preiselbeerbelag
Tortenguss mit etwas
Preiselbeersaft in einem
Kochtopf klümpchenfrei an-
rühren, Preiselbeeren mit
restlichem Saft in den Koch-
topf geben, verrühren, kurz
aufkochen lassen. Zucker und
Alkohol unterrühren. Masse
auf Gebäckboden streichen,
erkalten lassen.

7 Schokosahne mit Sahn-
esteif steif schlagen, auf die
Preiselbeerenmasse streichen.
Zum Garnieren aus der
Kuvertüre Locken schaben.
Gebäck damit garnieren.

■ **Tipp:**

Für Kinder den Preiselbeer-
belag ohne Alkohol zube-
reiten. Anstelle der Preisel-
beeren Kirschen verwenden.
Schokosahne mit Spritzbeutel
mit Sterntülle auf den Kuchen
spritzen.



Amruher Wattwurmkuchen

Zubereitungszeit: 35 Min.

Insgesamt:

**E: 88 g, F: 457 g, Kh: 751 g,
kJ: 32773, kcal: 7829**

Für den Rührteig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 3 gestr. TL Backpulver
- 2 EL Rum
- 2 EL Kakaopulver
- 1 EL Rum
- Semmelbrösel

Für die Füllung:

- 2 Gläser Sauerkirschen (je 370 g Abtropfgewicht)
- 2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

Für den Belag:

- 50 g Zartbitterschokolade
- 50 ml Schlagsahne
- gut 1 EL Rum
- 600 ml Schlagsahne
- 2 Pck. Sahnesteif

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und

Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise abwechselnd mit dem Rum auf mittlerer Stufe unterrühren. Gut zwei Drittel des Teiges auf ein gefettetes, mit Semmelbröseln bestreutes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen.

3 Kakao und Rum unter den Rest des Teiges rühren. Den dunklen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und etwa 5 cm lange »Wattwürmer« auf den hellen Teig spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4
(nicht vorgeheizt)
Backzeit: 25–30 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

5 Für die Füllung Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 850 ml davon abmessen (evtl. mit Wasser auffüllen). Den Saft mit Pudding-Pulver in einem Topf verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Erst dann die Sauerkirschen unterrühren. Die Kirschmasse auf dem Boden verteilen und erkalten lassen.

6 Für den Belag Schokolade grob zerkleinern, die Sahne erwärmen, den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Schokolade hinzufügen, alles zu einer glatten Masse verrühren, den Rum dazugeben, erkalten lassen. 600 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf den Sauerkirschen verteilen. Mit Hilfe eines Teelöffels leichte Vertiefungen in die Sahne eindrücken. Die Schokoladenmasse in den Sahnevertiefungen verteilen.

■ Tipp:

Anstelle der Sauerkirschen können auch Heidelbeeren oder Preiselbeeren (aus dem Glas) verwendet werden. Für Kinder den Rum im Teig durch 1 Esslöffel Milch ersetzen. Für den Belag 1 Esslöffel Schlagsahne mehr zu der Schokolade geben.



Wellenschnitten

**Zubereitungszeit: 30 Min.,
ohne Kühlzeit**

Insgesamt:

**E: 83 g, F: 402 g, Kh: 395 g,
kJ: 23838, kcal: 5696**

Für den Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 4 EL Kakaopulver
- 2 gestr. TL Backpulver
- 3 EL Milch

Für die Trüffelcreme:

- 200 g weiche Butter
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Eigelb, ganz frisch
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1/2 Fläschchen Rum-Aroma
- 100 g Vollmilch-Schokolade
- Kakao zum Bestäuben

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

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt).

3 Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 20–25 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

5 Für die Trüffelcreme die Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren, gesiebten Kakao, Eigelb, Vanillezucker und Rum-Aroma unterrühren.

6 Die im Wasserbad geschmolzene und leicht abgekühlte Schokolade vorsichtig mit einem Teigschaber unterziehen. Die Creme auf den Kuchen streichen, etwas fest werden lassen. Mit einem Tortenkamm oder einer Gabel Wellen ziehen, den Kuchen kalt stellen.

7 Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und in Schnitten oder Rauten von gewünschter Größe schneiden.

■ Tipp:

Die Wellenschnitten 1–2 Tage vor dem Verzehr zubereiten. Gut gekühlt servieren.



Venetia-Rauten

Zubereitungszeit: 30 Min.

Insgesamt:

**E: 88 g, F: 318 g, Kh: 596 g,
kJ: 24406, kcal: 5830**

Für den Rührteig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 2 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 6 EL erkalteter Espresso-Kaffee
- 100 g Moccaschokolade
- 100 g abgezogene, grob gemahlene Mandeln

Für den Guss:

- 200 g gesiebter Puderzucker
- 4–5 EL Espresso-Kaffee
- nach Belieben 1–2 EL Mandel- oder Moccalikör

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

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit Espresso, gehackter Schokolade und Mandeln auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen.

5 Für den Guss die Zutaten verrühren, den noch warmen Kuchen vorsichtig damit bestreichen.

6 Das Gebäck nach dem Erkalten in Rauten schneiden.

■ Tipp:

Die Venetia-Rauten 1–2 Tage vor dem Verzehr zubereiten, damit das Gebäck durchziehen kann. Ohne den Puderzuckerguss können Sie das Gebäck auch einfrieren.



Mit dem Backrahmen kann man auch nur die Hälfte des Rezeptes backen, da der Backrahmen sich in dieser Weise verstellen lässt.

- Aus etwa der Hälfte des Rezeptes lässt sich auch in einer Springform (ø 28 cm) ein Kuchen zubereiten.
- Je nach Rezept lassen sich die meisten Kuchen ohne Guss und Verzierung einfrieren.
- Wer keinen Backrahmen besitzt, kann nach dem Backen und Abkühlen des Kuchens einen doppelt gefalteten Streifen Alufolie zwischen Kuchen und Blech legen. Dann die Füllung oder den Belag darauf verteilen.

Wer Teig mit Öl zubereitet, sollte Öle mit starkem Eigengeschmack nur dann verwenden, wenn er diesen Geschmack mag. Gut geeignet sind Ölmischungen, die auch zum Braten geeignet sind. Zerlassene Butter oder Margarine eignet sich nicht so gut, da der Teig eine andere Konsistenz bekommt.

Mehle der Typebezeichnung 405 und 550 können wahlweise verwendet werden. Mehle mit höheren Typenbezeichnungen oder Vollkornmehle dagegen eignen sich nicht als Austausch. Bei ihnen müssen je 100 g Mehl etwa 2 Esslöffel mehr Flüssigkeit (Wasser oder Milch) zugegeben werden.

Die Backbleche immer auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, da sich ansonsten zu viel Feuchtigkeit bildet und der fertig gebackene Boden durchweicht.

Kuchen mit Früchten etwas abkühlen lassen, erteln und die Stücke auf einem Kuchenrost erkalten lassen, damit sich nicht so viel Flüssigkeit bildet.

Handhabung des Backrahmens

1. Vor dem ersten Gebrauch den Backrahmen auseinander ziehen und beide Teile mit haushaltsüblichem Spülmittel in heißem Wasser gründlich reinigen und sorgfältig abtrocknen.
2. Den Rahmen bei jedem Gebrauch grundsätzlich auf die gewünschte Größe einstellen und auf das Herdbackblech setzen. Die Innenseiten des Backrahmens zum Backen mit streichfähiger Butter oder Margarine einfetten.
3. Nach dem Backen bzw. Dekorieren den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen, den Backrahmen etwas auseinander ziehen und abheben.
4. Nach jedem Back- oder Dekoriervorgang die 2 Teile des Backrahmens wie unter Punkt 1 beschrieben gründlich reinigen.

Der Back- und Dekorier-Rahmen von Kaiser-Backform wird in Haushaltswaren-Fachgeschäften sowie in den Fachabteilungen der Warenhäuser geführt. Auf Wunsch erhalten Sie Händleradressen in Ihrer Nähe unter folgender Telefonnummer 0 64 32/ 91 51 26 (Kaiser Backform).

Backtemperaturen und Einschubhöhen

Die richtig eingestellte Backtemperatur ist genauso wichtig wie die genaue Zubereitung des Rezeptes. Die in den Rezepten angegebenen Backzeiten können länger oder kürzer sein (das ist abhängig von Umständen, die auf die Verschiedenartigkeit der Herde, auf unterschiedliche Energiezufuhr und auch auf die Beschaffenheit der Zutaten zurückzuführen sind).

Es ist deshalb unbedingt erforderlich, die Anleitungen der Hersteller, die den Herden beiliegen, genau zu beachten. Das Gebäck sollte besonders gegen Ende der Backzeit genau beobachtet werden. Mit einer Garprobe kann geprüft werden, ob das Gebäck durchgebacken ist. Bleche werden entweder auf der mittleren Einschubleiste oder der unteren Einschubleiste eingeschoben. Die untere Einschubleiste ist besonders bei feuchteren Belägen sinnvoll (unteres Drittel), da sonst der Boden sehr schnell durchweicht. Wird der Kuchen im unteren Drittel eingeschoben, kann er besser durchbacken. Maßgebend sind jedoch die Ausführungen und Anweisungen des Herd-Herstellers.

Backbleche

Zur Grundausstattung des Herdes gehören auch 1 bis 2 Backbleche sowie eine Fettfangschale. Ein Backblech wird meistens vom Hersteller mitgeliefert. Dabei handelt es sich um Emaillebleche oder Schwarzbleche oder Aluminiumbleche. Besser für das Backergebnis sind jedoch Emaillebleche oder Schwarzbleche. Es lohnt sich, diese nachträglich anzuschaffen.

Emaillebleche und Schwarzbleche sind für Heißluft und Ober-/Unterhitze am besten geeignet. Für den Gasherd sollten Aluminiumbleche verwendet werden, da Schwarzbleche andere Wärmeleitungseigenschaften besitzen. Das Gebäck ist dann äußerlich in Ordnung, ist jedoch nicht durchgebacken.

Garprobe

- Biskuitteigplatte: Wenn die Oberfläche mit einem Finger leicht eingedrückt wird, darf keine Druckstelle zurückbleiben. Das Gebäck sollte sich wattig anfühlen.
- Rührteig: An der dicksten Stelle mit einem Stäbchen einstechen. Es darf kein Teig mehr daran haften, das Stäbchen muß trocken sein. Das Gebäck muß sich am Rand der Form lösen (Blech bzw. Fettfangschale).
- Hefe-, Quark-Öl- und Obstkuchen: Die Unterseite des Kuchens sollte leicht gebräunt und trocken sein. Am besten mit einem breiten Messer oder mit einer Palette unter den Teig fahren und diesen kurz anheben.

