

Rezept für After-Eight-Torte



Zubereitungszeit: 75 Min.
Backzeit: etwa 25 Min.

Für die After-Eight-Sahne:

2 Pck. (à 200g) After-Eight
750 ml Schlagsahne
3 Pck. Sahnesteif

Für den Teig:

80 g weiche Butter oder Margarine
80 g Zucker
5 Eigelb
1 EL Rum
100 g geraspelte Zartbitter-Schokolade
200 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
5 Eiweiß

100 ml Schlagsahne

1 - Für die After-Eight-Sahne die Täfelchen (8 Stück zurücklassen) mit der Sahne aufkochen und über Nacht kalt stellen.

2 - Für den Teig Butter oder Margarine und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp $\frac{1}{2}$ Minute). Rum unterrühren.

3 - Schokolade mit Mandeln und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und in 2 Portionen locker unterheben.

4 - Den Teig in eine Springform (\varnothing 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

5 - Den Tortenboden aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und den Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 - Die After-Eight-Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Masse leicht kuppelartig auf den Tortenboden streichen.

7 - Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte mit Sahneschleifen verzieren, mit den zurückgelassenen After-Eight-Täfelchen und Minzeblättchen garnieren und gut gekühlt servieren.

Rezept für Krater-Torte



Zubereitungszeit: 50 Min.
Backzeit: etwa 40 Min.

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
5 Tropfen Zitronen-Aroma
1 Prise Salz
4 Eigelb
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
2 EL Milch

Für die Baisermasse:

4 Eiweiß
100 g feinkörniger Zucker
200 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Für die Himbeerfüllung:

300 g TK-Himbeeren
50 g Zucker
250 ml Himbeersaft (mit Apfelsaft auffüllen)
1 Pck. Tortenguss, rot

Für die Sahne-Joghurt-Füllung:

200 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
20 g Zucker
75 g Joghurt

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

2 - Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur soviel Milch verwenden, dass der Teig schwer-reißend von einem Löffel fällt). Jeweils die Hälfte des Teiges auf einen gefetteten Springformboden (Ø 28 cm) streichen.

3 - Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. Jeweils die Hälfte der Masse auf jeden Boden streichen und mit jeweils der Hälfte der Mandeln bestreuen. Jeden Boden mit Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt, untere Einschubleiste)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min. pro Boden

4 - Die Böden sofort nach dem Backen aus der Form lösen und einzeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

5 - Für die Himbeerfüllung Himbeeren mit Zucker bestreuen und auftauen lassen. Die Beeren zum Abtropfen auf ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen und mit Apfelsaft auf 250 ml ergänzen.

6 - Tortenguss mit Saft nach Packungsaufschrift zubereiten, Himbeeren unterrühren und die Masse abkühlen lassen.

7 - Für die Sahne-Joghurt-Füllung Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Joghurt vorsichtig unterrühren.

8 - Einen Boden zunächst mit der Himbeerfüllung, dann mit der Sahnemasse bestreichen. Mit dem anderen Boden bedecken.

Abwandlung: Nach Belieben etwas Himbeergeist unter die Himbeerfüllung rühren.

Tipp: Anstelle der TK-Himbeeren können Sie auch frische oder Früchte aus der Dose verwenden.

Rezept für Raffael-Torte



Zubereitungszeit: 35 Min.
Backzeit: etwa 30 Min.

Für den Rührteig:

50 g Kokosraspel
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eigelb
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
4 Eiweiß

Für den Belag:

75 g Aprikosenkonfitüre
1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480 g)
18 Stücke Kokos-Konfekt
600 ml Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
50 g Kokosraspel

1 - Für den Rührteig die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

2 - Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb etwa ½ Minute).

3 - Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise abwechselnd mit den Kokosraspeln auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

4 - Den Boden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

5 - Für den Belag Konfitüre erwärmen und auf den Tortenboden streichen. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. 2 Aprikosenhälften in Spalten schneiden und beiseite legen, die restlichen auf der Konfitüre verteilen. Einen Tortenring um den Boden legen.

6 - Vier Stücke Konfekt halbieren und zum Garnieren beiseite legen, restliches Konfekt klein schneiden. 500 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, das kleingeschnittene Konfekt unterheben und die Creme auf die Früchte streichen. Den Tortenring entfernen.

7 - Die restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung füllen. Die Torte mit Sahnenuff's verzieren, mit Kokosraspeln, Aprikosenpalten und zurückgelassenem Konfekt garnieren.

Tipp: Anstelle der Aprikosen können Sie auch Ananas verwenden.

Rezept für Gib-mir-die-Kugel-Torte



Zubereitungszeit: 50 Min.
Backzeit: etwa 30 Min.

Für den Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eier
200 g gemahlene Haselnusskerne
1 TL Backpulver

Für den Belag:

32 Schoko-Nuss-Konfekt - Kugeln
400 - 500 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif

Zum Verzieren:

40 g Vollmilchkuvertüre
30 g gehobelte Haselnusskerne
200 - 250 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker

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

2 - Die Nüsse mit Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (\varnothing 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost 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.

3 - Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und den Boden erkalten lassen.

4 - Acht gekühlte Konfektkugeln mit einem scharfen Messer halbieren und zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Kugeln in einer Schüssel zerdrücken.

5 - Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in 2 Portionen unter die Krümelmasse heben. Einen Tortenring um den Tortenboden legen und die Masse auf dem Boden verstreichen. Die Torte kühl stellen.

6 - Zum Verzieren Kuvertüre grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. Die Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Torte aus dem Tortenring lösen und die Haselnussblättchen an den Tortenrand drücken. Die Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden, die Torte mit der Kuvertüre verzieren und kühl stellen.

7 - Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung geben. Die Torte mit Sahne tuffen verzieren und mit den halbierten Konfektkugeln garnieren. Torte gut gekühlt servieren.

Rezept für Fress-mich-dämlich-Kuchen



Zubereitungszeit: 35 Min.
Backzeit: 15-20 Min.

Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
65 g Zucker
1 Prise Salz
je 3 Tropfen Butter-Vanille- und Bittermandel-Aroma
1 Ei
125 g Butter oder Margarine

Für die Buttercreme:

1/2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
50 g Zucker
1 Prise Salz
250 ml Milch
125 g Butter
25 g Kokosfett

Für den Belag:

250 g grob gehackte Walnusskerne
125 g Butter
125 g Zucker
50 g Halbbitterkuvertüre

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

2 - Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech etwa 1/2 cm dick ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 15-20 Min.

3 - Den Boden auf dem Backblech erkalten lassen.

4 - Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker, Salz und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

5 - Butter und Kokosfett zerlassen, etwas abkühlen lassen, zu dem Pudding geben, gut verrühren und auf den erkalteten Boden streichen.

6 - Für den Belag Walnusskerne in Butter und Zucker rösten und auf der Creme verteilen. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. In einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und den Kuchen mit der Kuvertüre besprengen.

Abwandlung: Für eine Erwachsenenversion anstelle der Walnüsse abgezogene, gehobelte Mandeln verwenden und die Buttercreme mit 2-3 Esslöffeln Amaretto abschmecken.

Rezept für Chococrossies-Torte



Zubereitungszeit: 30 Min.
Backzeit: etwa 50 Min.

Für den Biskuitteig:

2 Eier
2 EL heißes Wasser
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Backpulver

Für den Rührteig:

50 g weiche Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eier
70 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver

Für den Belag:

20 g Cornflakes
50 g Chococrossies, zerstoßen

Für die Füllung:

500 ml Schlagsahne
2 Pck. Sahnestif
1 Pck. Vanillin-Zucker
80 g Chococrossies, zerstoßen

12 Chococrossies

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

2 - Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: -

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

3 - Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen.

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

5 - Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen, glattstreichen.

6 - Für den Belag Cornflakes und Chococrossies mischen, auf den Teig streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

7 - Den Boden aus der Form lösen, sofort in 12 Tortenstücke schneiden und erkalten lassen.

8 - Für die Füllung Sahne mit Sahnestif und Vanillin-Zucker steif schlagen, Chococrossies unterheben. Gut 2 Esslöffel von der Sahnemasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen, die restliche Masse auf den Biskuitboden streichen, mit den Rührteigbodenstücken belegen.

9 - Die Torte mit der restlichen Sahne verzieren und mit den Chococrossies garnieren.

Rezept für Cappuccino-Kirsch-Torte



Zubereitungszeit: 50 Min.
Backzeit: etwa 25 Min.

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
20 g Kakaopulver
4 EL Milch

3 EL Mandellikör

Für das Kompott:

500 g Süßkirschen
250 ml Kirschsaft
25 g Speisestärke
2 EL Zucker
1/2 Zimtstange
Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

Für die Quarkcreme:

4 Blatt weiße Gelatine
500 g Magerquark
60 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
200 ml Schlagsahne
2 Portionsbeutel (5 EL) Instant-Cappuccino-Pulver

Kakaopulver

1 - Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz untermischen, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach untermischen (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Minute).

2 - Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe untermischen. Den Teig in eine Springform (\varnothing 26 oder 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

3 - Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Um den erkalteten Tortenboden einen Tortenring legen und mit Mandellikör beträufeln.

4 - Für das Kompott Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Speisestärke mit 4 Esslöffeln von dem Kirschsaft anrühren. Den restlichen Saft mit Zucker, Zimtstange und Zitronenschale aufkochen. Speisestärke einrühren und nochmals aufkochen lassen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Die Kirschen untermischen, kurz erhitzen. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und abkühlen lassen.

5 - Für die Quarkcreme Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und Vanillin-Zucker glattrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter den Quark rühren.

6 - Sahne mit Cappuccino-Pulver verrühren, steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf das erkaltete Kompott streichen und die Torte kalt stellen. Die Torte vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben.

Tipp: Anstelle des selbst hergestellten Kompotts können sie auch ein Glas Kirschen mit Saft (Füllmenge 680 g) mit 25 g Speisestärke binden und mit etwas gemahlenem Zimt abschmecken.

Rezept für Bounty-Kuchen



Zubereitungszeit: 25 Min.
Backzeit: etwa 60 Min.

Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
375 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
6 EL Milch

Für die Füllung:

10 Riegel Bounty

Für den Guß:

100 g Zartbitterschokolade
20 g Kokosfett
75-100 g Kokosraspel

1 - Für den Rührteig 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 $\frac{1}{2}$ Minute).

2 - Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (35 x 11 cm) füllen.

3 - Für die Füllung die Bounty darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

4 - Kuchen aus der Form nehmen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 - Für den Guß Schokolade mit Kokosfett in einem Topf im Wasserbad zu geschmeidiger Masse verrühren, den Kuchen überziehen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Rezept für Batida-Torte



Zubereitungszeit: 60 Min.
Backzeit: etwa 40 Min.

Für den Biskuitteig:

3 Eier
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
30 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver

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

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

3 - Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: -

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Min.

4 - Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen. Ihn dann einmal waagerecht durchschneiden.

5 - Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

6 - Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verketten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Springformboden (Ø 26 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand um den Boden leaen. Die Form auf

Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

70 g Butter

2 EL Aprikosenkonfitüre

Für die Füllung:

250 ml Schlagsahne

1/2 Dose (100 g) Kokosnusscreme

4 EL Batida de Coco

2 große Bananen

Zum Bestreichen:

250 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

1 EL Zucker

Zum Garnieren:

100 g Kokosraspel

Borkenschokolade

1 Kiwi

blaue Zuckerstreusel

Den Springformrand um den Boden legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 200 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Min.

7 - Den Boden aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Konfitüre bestreichen.

8 - Für die Füllung die Sahne steif schlagen.

Kokosnusscreme gut durchrühren und unter die Sahne rühren. Den unteren Biskuitboden auf den Knetteigboden legen, mit 2 Esslöffeln Batida de Coco tränken und mit der Hälfte der Kokos-Sahne-Masse bestreichen.

9 - Bananen schälen, in Scheiben schneiden, auf der Sahnemasse verteilen, restliche Sahnemasse darauf streichen. Den oberen Biskuitboden darauf legen, mit dem restlichen Batida de Coco tränken.

10 - Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, Tortenoberfläche und -rand bestreichen.

11 - Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen. Torte wie eine Insel dekorieren: die Insel besteht aus Kokosraspeln, Palmen aus Borkenschokolade und geschnittenen Kiwis, Wasser aus blauen Zuckerstreuseln. Tortenrand mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen.

Rezept für Coke-Kuchen



Zubereitungszeit: 40 Min.
Backzeit: 25-30 Min.

1 - Für den All-in-Teig Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben, übrige Zutaten dazugeben und in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einem glatten Tag verarbeiten.

2 - Einen Backrand (20 x 20 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen, den Teig hineingeben und glattstreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 25-30 Min.

3 - Backrand und -papier entfernen, Kuchen auf einen Kuchenrost legen, sofort den Guß zubereiten.

4 - Für den Guß Butter, Kakao und Coke zum Kochen bringen, kurz einkochen lassen, den Topf von der Kochstelle nehmen. Puderzucker unterrühren.

5 - Den heißen Guß auf den warmen Kuchen geben und mit gehackten Pecannüssen bestreuen.

Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
200 g Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
2 EL Kakaopulver
75 ml Coke
75 ml Buttermilch
2 Eier
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

Für den Guß:

50 g Butter
1 1/2 EL Kakaopulver
100 ml Coke
400 g gesiebter Puderzucker

100 g Pecannußkerne

Rezept für Fantaschnitten



Zubereitungszeit: 35 Min.
Backzeit: etwa 25 Min.

Für den Teig:

4 Eier
250 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 ml Speiseöl
150 ml Fanta
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

2 Dosen Pfirsiche (à 470 g Abtropfgewicht)
600 ml Schlagsahne
3 Pck. Sahnesteif
5 Pck. Vanillin-Zucker
500 g Schmand

Zimtzucker

1 - Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta untermischen.

2 - Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

3 - Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.

4 - Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen.

5 - Schmand mit dem restlichen Vanillin-Zucker verrühren. Pfirsichstücke unter den Schmand rühren und Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Tipps: Anstelle der Pfirsiche 2 Dosen Mandarinen (à 175 g Abtropfgewicht) verwenden.

Der Schmand kann auch durch Crème fraîche ersetzt werden

Rezept für Holzfäller-Schnitten



Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: etwa 50 Min.

Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenhefe

100 g Zucker

1 Prise Salz

200 ml lauwarme Milch

100 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für den Belag:

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

100 g Zucker

500 ml Milch

4 Eigelb

750 g Magerquark

50 g Speisestärke

4 Eiweiß

100 g abgezogene, gestiftelte Mandeln

2 EL gesiebter Puderzucker

1 - Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Milch und Butter hinzufügen.

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

3 - Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in einer gefetteten Fettfangschale ausrollen.

4 - Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten und etwas abkühlen lassen. Eigelb, Quark und Speisestärke unterrühren.

5 - Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Teig streichen und mit Mandeln bestreuen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 50 Min.

6 - Den Kuchen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept für Marmorkuchen

Zubereitungszeit: 25 Min.
Backzeit: etwa 60 Min.

Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eier
500 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
etwa 1/8 l Milch

Für die Kakaomasse:

3 EL Kakao
2 EL Zucker
3 EL Milch

1 - Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

2 - Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Nach und nach Milch unterrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete und gemehlte Backform füllen.

3 - Für die Kakaomasse Kakao, Zucker und Milch zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit der restlichen Teigmasse vermischen.

4 - Die dunkle Teigmasse in die Backform geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht.

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

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Min.

5 - Den Kuchen 5 Minuten in der Form stehen lassen. Ihn dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Rezept für Milky-Way-Torte



Zubereitungszeit: 60 Min.
Backzeit: etwa 30 Min.

Für die Milky-Way-Creme:

500 ml Schlagsahne
8 Riegel Milky-Way
100 g Zartbitterschokolade
2 Pck. Sahnesteif

Für den Biskuitteig:

2 Eier
2 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 470g)
3-4 EL Nuss-Nougat-Creme
1 Pck. Tortenguss, klar
250 ml Pfirsichsaft

Für die Joghurtcreme:

1 Pck. Gelatine gemahlen, weiß
4 EL kaltes Wasser
300 g Joghurt
Saft von 1/2 Zitrone
Kakaopulver

1 - Für die Milky-Way-Creme Sahne mit den Milky-Ways erwärmen, bis diese geschmolzen sind. Schokolade grob zerkleinern, dazugeben und ebenfalls auflösen. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und über Nacht kalt stellen.

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

3 - Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.

4 - Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: -

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 20-30 Min.

5 - Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

6 - Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft auffangen und 250 ml abmessen. Nuss-Nougat-Creme im Wasserbad auflösen, Tortenboden damit bestreichen. 2 Pfirsiche zurücklassen, die restlichen in Spalten schneiden, auf dem Boden verteilen.

7 - Aus Tortenguss, Zucker und Pfirsichsaft nach Packungsaufschrift einen Guß bereiten und auf den Pfirsichen verteilen.

8 - Für die Joghurtcreme Gelatine mit Wasser anrühren, 10 Minuten quellen lassen. Joghurt mit Zitronensaft verrühren. Die zurückgelassenen Pfirsichhälften pürieren und unter den Joghurt rühren.

9 - Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, unter die Joghurtmasse rühren. Die Masse auf die Pfirsiche streichen und die Torte kalt stellen.

10 - Die Milky-Way-Creme mit Sahnesteif steif schlagen, auf die Joghurtmasse geben, glattstreichen und mit einer Gabel leichte Vertiefungen eindrücken. Die Torte mit Kakao bestreuen und nochmals 3 Stunden kalt stellen.

Rezept für Tiramisu-Torte



Zubereitungszeit: 45 Min.
Backzeit: etwa 20 Min.

Für den Biskuitteig:

2 Eier
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
75 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
1 gestr. TL Kakaopulver

Zum Tränken:

100 ml Milch
1 EL Zucker
1 EL Kakaopulver
1/2 Tasse (75 ml) starker Kaffee
1 EL Amaretto

Für die Creme:

250 ml Mascarpone
125 g Magerquark
50 g Zucker
1 EL Amaretto
250 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif

100 g Löffelbiskuits
Kakaopulver

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

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

3 - Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: -
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

4 - Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

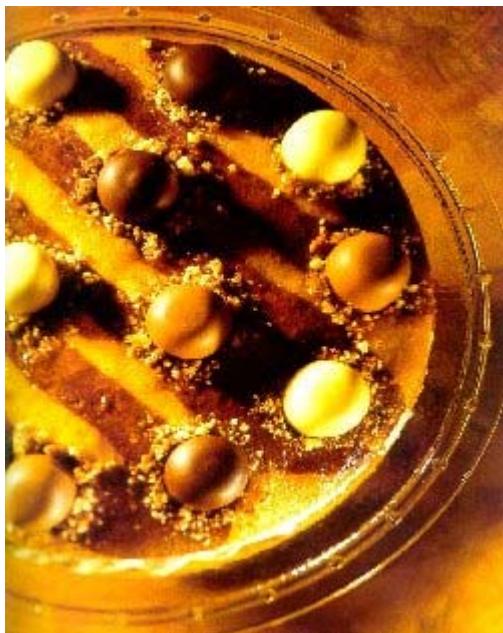
5 - Zum Tränken Milch und den mit Zucker gemischten Kakao aufkochen lassen. Kaffee und Amaretto unterrühren. Mit der Hälfte der Flüssigkeit den Tortenboden tränken.

6 - Für die Creme Mascarpone, Quark, Zucker und Amaretto verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

7 - Die Hälfte der Creme auf den getränkten Tortenboden streichen und mit Löffelbiskuits belegen. Diese mit der restlichen Flüssigkeit tränken (mit Hilfe eines Pinsels) und mit der restlichen Creme bestreichen.

8 - Die Torte kühl stellen. Erst kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Rezept für Mini-Dickmanns-Torte



Zubereitungszeit: 50 Min.
Backzeit: 40-50 Min.

Für den Rührteig:

4 Eigelb
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
100 ml lauwarmes Wasser
150 ml Speiseöl
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
4 Eiweiß
1 geh. EL Kakaopulver

Für die Füllung:

400 ml Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
einige Mini-Dickmanns

Zum Bestreichen:

1 geh. EL Aprikosenkonfitüre
knapp 1 EL Wasser

1 - Für den Rührteig Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig rühren. Butter-Vanille-Aroma, Wasser und Öl unterrühren.

2 - Mehl mit Backpulver mischen, und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

3 - Die Hälfte des Teiges in eine Springform (Ø 26 oder 28 cm, Boden gefettet, mit Semmelbröseln bestreut) füllen und glattstreichen. Kakao unter den restlichen Teig rühren, in einen Spritzbeutel füllen und in Wellenform auf den hellen Teig spritzen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 40-50 Min.

4 - Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Boden einmal waagerecht durchschneiden. Aus dem oberen Boden einige Kreise (in der Größe der Mini-Dickmanns) ausstechen, das ausgestochene Gebäck zerbröseln.

5 - Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, die Gebäckbrösel (2 Esslöffel zum Verzieren zurücklassen) unterheben und die Masse auf den unteren Boden streichen. Den oberen Boden darauf legen.

6 - Aprikosenkonfitüre und Wasser verrühren, unter Rühren aufkochen lassen und die Torte damit bestreichen. Die Mini-Dickmanns in die Kreise setzen und die Torte mit den zurückgelassenen Gebäckbröseln bestreuen.

Rezept für Reis-Limonen-Kuchen



Zubereitungszeit: 30 Min.
Backzeit: etwa 75 Min.

Für den Belag:

1 l Milch
300 g Milchreis

Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

Schale von 3 Limonen (unbehandelt)
8-10 EL Limonensaft
100 g Zucker
400 ml Schlagsahne
2 Eiweiß
1 Prise Salz

gesiebter Puderzucker
Limonenscheiben

1 - Milch zum Kochen bringen. Reis unter Rühren einstreuen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze in etwa 30 Min. ausquellen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Den Reis abkühlen lassen.

2 - Für den Knetteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, 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 Zeitlang kalt stellen.

3 - Gut die Hälfte des Teiges auf einem gefetteten Springformboden (\varnothing 28 cm) ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Min.

4 - In der Zwischenzeit Limonenschale, Limonensaft, restlichen Zucker und Sahne unter den Reis rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben.

5 - Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, auf den vorgebackenen Boden legen und als etwa 3 cm hohen Rand an den Springformrand drücken. Die Reismasse einfüllen und den überstehenden Teig abschneiden. Die Form auf dem Rost 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.

6 - Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Limonenscheiben garnieren.

Rezept für Sahnewaffeln (ca. 10 Waffeln)



Zubereitungszeit: 20 Min.

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter

6 Eigelb

150 g Zucker

Saft und Schale einer ungespritzten Orange

6 Eiweiß

1/4 l Sahne

200 g Mehl

2 EL Butter zum Bestreichen des Waffeleisens

Puderzucker zum Bestäuben

1 - Butter und Eigelb drei bis vier Minuten lang mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. 100 g Zucker, Saft und abgeriebene Orangenschale zufügen, 2 Minuten lang weiterschlagen.

2 - Eiweiß mit dem restlichen Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu steifem Schnee schlagen (Rührbesen **müssen** sauber sein). Die Hälfte davon zusammen mit der flüssigen Sahne und dem Mehl unter die Eiercreme rühren. Den restlichen Eischnee zum Schluss behutsam unterheben.

3 - Das heiße Waffeleisen mit Butter bepinseln. Jeweils zwei bis drei Eßlöffel Teig in die Mitte geben. Nach Gerätvorschrift hellbraune Waffeln backen.

4 - Noch heiß mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren. Ganz nach Belieben Schlagsahne, Kompott, Eiscreme oder frische Früchte dazu reichen.