

Dr. Oetker

Schichttorten



Vorwort

Schichttorten – hier werden Schicht auf Schicht Torten zu einem unnachahmlichen Geschmackserlebnis zusammengesetzt, verbinden sich Teigschichten mit den unterschiedlichsten Sahne-, Creme-, Schokoladen- und Fruchtfüllungen.

Diese Torten schmecken erst ab dem zweiten Tag richtig gut, wenn sie etwas durchgezogen sind. Sie lassen sich gut vorbereiten, da man die Böden meist vorbacken kann.

Sie werden am Vortag zusammengesetzt und lassen sich meist 2–3 Tage gut aufheben.

Mit diesen Torten werden Sie dem Konditor an der Ecke ernsthaft Konkurrenz machen.

Ihre Familie und Freunde werden Freude an den neuen und leckeren über 60 Rezepten haben.

Alle Rezepte sind von Dr. Oetker wie immer nachgebacken und so beschrieben, dass sie Ihnen gelingen.

Abkürzungen

EL	= Esslöffel
TL	= Teelöffel
Map.	= 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
Kh	= Kohlenhydrate
kcal	= Kilokalorien
kJ	= Kilojoule

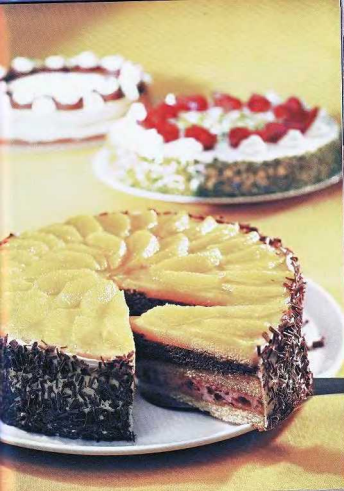
Hinweise zu den Rezepten

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 über- oder unterschritten werden können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanweisung des Herstellers und machen Sie nach Beendigung der Backzeit eine Carprobe.

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 mit einbezogen.



Kapitelübersicht



Torten-Klassiker

Seite 8-17



Torten mit Creme

Seite 38-63

Kapitelübersicht

Torten mit Sahne

Seite 84-83



Torten mit Früchten und Nüssen

Seite 84-123



Torten-Klassiker

Dobostorte

Für Gäste – Mit Alkohol

Für den Teig:

7 Eier (Größe M)
150 g Puderzucker
100 g Weizenmehl
50 g Speisestärke

Für die

Schokoladencreme:

150 g Zartbitterschokolade
250 g weiche Butter
150 g gerösteter Puderzucker
2 Eigelb (Größe M)
1 EL Kirschwasser

Für die Karamellglasur:

150 g Zucker
1 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit:

110 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 50 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 47 g, F: 329 g, KH: 645 g,
kj: 24641, kcal: 5883

1 Für den Teig Eier trennen. Eigelb und die Hälfte des Puderzuckers mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Eiweiß sehr steif schlagen, restlichen Puderzucker unterschlagen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben.

2 Mehl mit Speisestärke mischen, auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben. Ein Sechstel des Teiges in eine Springform (Ø 24 cm, Boden gefettet, gemehlt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 8 Minuten je Boden.

3 Den Gebäckboden sofort vorsichtig aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Fünf weitere Gebäckböden auf die gleiche Weise backen.

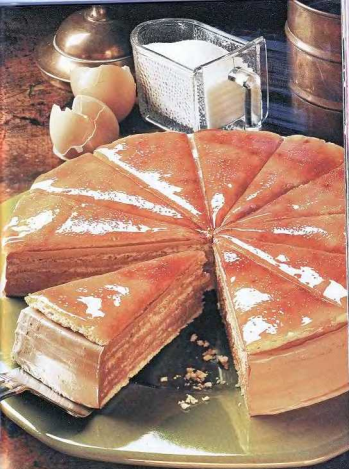
4 Für die Schokoladencreme Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

5 Butter, Puderzucker und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren. Kirschwasser hinzufügen. Schokolade erstöffelweise unterrühren.

6 Einen Gebäckboden beiseite legen, die restlichen Gebäckböden mit drei Viertel der Schokoladencreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Tortenrand mit der restlichen Schokoladencreme bestreichen.

7 Für die Glasur Zucker mit Zitronensaft in einem Topf unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Den beiseite gelegten unbestrichenen Gebäckboden sofort damit überziehen, den Rand mit einem gefetteten Messer gerade schneiden.

8 Den bestrichenen Gebäckboden mit einem frisch gefetteten Messer in 12 Tortenstücke teilen, die Stücke auf der Torte zusammensetzen.



Mignon-Torte

Für Gäste – Sehr aufwändig

Für den Knetteig:

500 g Weizenmehl
2 gest. TL Dr. Oetker Backin
150 g gesiebter Puderzucker
1 Pkt. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewascht)
3 Eier (Größe M)
300 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

abgeriebene Schale von
2 Bio-Zitronen (unbehandelt,
ungewascht)
175 g Zucker
1 Pkt. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
2 schwach gelb. El. Speisestärke
150 ml Zitronensaft
(von 3–4 Zitronen)
3 Eier (Größe M)
200 g weiche Butter

Für den Guss:

225 g gesiebter Puderzucker
4–5 EL Orang- oder
Zitronensaft

8 Plätzchenkerne

Zubereitungszeit:

90 Minuten, ohne Kühlen;
Plätzchen 8–10 Minuten
Backzeit; und Tortenböden
12–15 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 103 g, F: 475 g, Kf: 967 g,
M: 35890, kcal: 8570

1 Für den Teig Mehl mit Backin mischen, in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

2 Etwas von dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform 32 runde oder gezackte Plätzchen (Ø etwa 2 cm) ausstechen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: 160–180 °C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: 8–10 Minuten.

3 Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen, Plätzchen erkalten lassen.

4 Restlichen Teig in 5 Portionen teilen. Jeweils eine Teigportion auf dem umgedrehten Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Die Böden ohne Springformrand backen. Die Böden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben und bei gleicher Backofeneinstellung 12–15 Minuten backen.

5 Die Gebäckböden sofort nach dem Backen vorsichtig vom Springformboden lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Für die Füllung Zitronenschale mit Zucker, Vanillin-Zucker und Speisestärke in einem Topf mischen, Zitronensaft hinzugeießen, gut verrühren. Eier hinzufügen. Die Zutaten unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Butter unterrühren. Creme erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Jeweils 2 Plätzchen mit etwas Creme zusammensetzen (16 Plätzchen).

7 Die Gebäckböden jeweils mit der restlichen Creme (etwas Creme für den Rand abnehmen) bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Tortenrand mit der abgenommenen Creme bestreichen. Torte eine Zeit lang kalt stellen.

(Fortsetzung Seite 12)



- 8 Für den Guss Puderzucker mit Orangen- oder Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Etwas von dem Guss in ein Pergamentpapierstückchen geben, jeweils einen Tropfen des Gusses auf die Plätzchenoberfläche spritzen und einen halbierten Pistazienkern darauf legen. Tortenrand und -oberfläche mit dem restlichen Guss bestreichen. Die Plätzchen auf den Tortenoberflächenrand setzen. Guss fest werden und die Torte gut durchziehen lassen.

Tipp: Die Tortenoberfläche mit fein gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Rheinischer Schichtkuchen

Gut vorzubereiten – Für Geübte

Für den Rührteig:

500 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-
Vanille-Zucker
1 Prise Salz
8 Eier (Größe M)
450 g Weizenmehl

Für die Füllung:

400 g rotes Johannisbeergelee
400 g Apfelveegee

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitungszeit:

120 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und 8–10 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 108 g, F: 497 g, KH: 1139 g,
kf: 39655, kcal: 9469

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 2 Eier nacheinander und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 3 Aus dem Teig nacheinander 10–12 goldgelbe Böden backen. Dazu jeweils gut 2 Esslöffel des Teiges auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) streichen (darauf achten, dass der Teig am Rand nicht zu dünn ist, damit er beim Backen nicht zu dunkel wird). Die Böden jeweils ohne Springformrand backen. Die Springformböden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: 180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160–180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 8–10 Minuten je Boden.
- 4 Die Gebäckböden sofort nach dem Backen von den Springformböden lösen und auf Backpapier legen.
- 5 Für die Füllung abwechselnd die frisch gebackenen warmen Böden mit Johannisbeer- und Apfelveegee bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen.
- 6 Den Schichtkuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen kalt gestellt mehrere Tage durchziehen lassen.
- 7 Den Schichtkuchen vor dem Verzehr in gerade, etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.



Lagentorte mit Weincreme

Gut vorbereiten – Dauert etwas länger – Mit Alkohol

Für den Rehrteig:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanille-Zucker
5 Eier (Größe M)
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Backin

Für die Weincreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-
Pulver Vanille-Geschmack
500 ml (1/2 l) Weißwein
2 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
250 g Butter
2 Eiweiß (Größe M)

Für den Guss:

75 g Halbblatter-Kuvertüre

Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Kühlen,
und etwa 10 Minuten Backzeit
je Boden

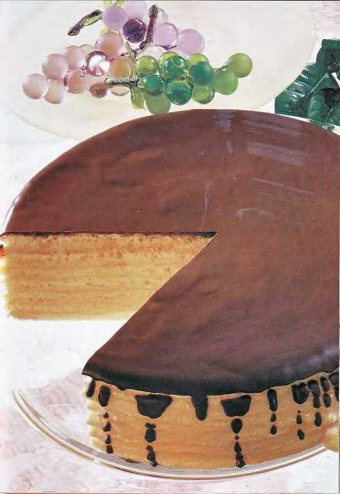
Insgesamt:

E: 99 g, F: 506 g, KH: 700 g,
AJ: 33891, kcal: 8094

- 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 nacheinander unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 3 Aus dem Teig 7 Böden backen. Dafür jeweils gut 3 Esslöffel des Teiges auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) streichen (darauf achten, dass der Teig am Rand nicht zu dünn ist, damit er beim Backen nicht zu dunkel wird). Die Böden jeweils ohne Springformrand backen. Die Springformböden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 10 Minuten je Boden.
- 4 Die Gebäckböden sofort nach dem Backen von den Springformböden lösen und einzeln auf Backpapier legen. Gebäckböden erkalten lassen.
- 5 Für die Weincreme Pudding-Pulver mit etwas Wein anrühren. Restlichen Wein, Eigelb, Zucker und Butter unter ständigem Rühren in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Pudding-Pulver in den von der Kochstelle genommenen Wein rühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die heiße Weincreme rühren.
- 6 Sechs Gebäckböden sofort mit der Weincreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den nicht bestrichenen Gebäckboden darauf legen.
- 7 Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse vermehren. Die Tortenoberfläche mit der Kuvertüre bestreichen. Die Torte kalt stellen und Kuvertüre fest werden lassen.

Tipp: Die ganze Torte mit 150 g aufgelöster Kuvertüre überziehen, dann hält sie länger frisch und trocknet nicht aus.



Rumtorte

Mit Alkohol

Für den Rührteig:

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

Zum Beträufeln:

5 EL Rum

Für die Buttercreme:

45 g Speisestärke
1 Eigelb (Größe M)
500 ml (1 1/2 l) Milch
100 g Zucker
1/2 Vanilleschote
150 g Butter
3-4 EL Rum

Zum Bestäuben

und Garnieren:

Puderzucker

12 weiße Schokoladenblättchen

Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Kühlzeit,
und etwa 12 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 81 g, F: 423 g, KH: 663 g
kJ: 29386, kcal: 7017

- 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 und Eiweiß nach und nach unterrühren (jedes Ei/Eiweiß etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 3 Aus dem Teig 6 Böden backen. Dafür jeweils etwa 2 Esslöffel des Teiges auf einen Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) streichen (darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Die Böden ohne Springformrand hellbraun backen.
- 4 Die Böden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 12 Minuten je Boden.
- 5 Die Gebäckböden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und einzeln auf je einen Kuchenrost erkalten lassen. Fünf Gebäckböden mit Rum beträufeln.
- 6 Für die Creme Speisestärke mit Eigelb und etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker und der aufgeschnittenen Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke in die von der Kochstelle genommenen Milch rühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Vanilleschote entfernen. Puddingmasse erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.
- 7 Butter in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren, Puddingmasse esslöffelweise unterrühren (darauf achten, dass Butter und Puddingmasse Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt). Nach und nach Rum unterrühren.
- 8 Die getränkten Gebäckböden mit der Buttercreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den ungetränkten Gebäckboden darauflegen. Tortenoberfläche mit Puderzucker bestäuben und mit Schokoladenblättchen garnieren. Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.



Friesische Streuseltorte

Gut vorzubereiten

Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Backin

2 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

1 Becher (150 g) Crème fraîche

175 g Butter oder Margarine

Für den Streuselteig:

150 g Weizenmehl

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

100 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

500 ml (1/2 l) Schlagahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

25 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

450 g Pflaumenmus

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitungszeit:

75 Minuten, ohne Kühlen,

und etwa 15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 65 g, F: 448 g, Kk: 687 g,

kJ: 29357, kcal: 7013

- 1 Für den Knetteig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen 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 er kleben, ihn in Folie gewickelt ein Zeit lang kalt stellen.
- 3 Den Teig in 4 Portionen teilen. Jeweils eine Teigportion auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) ausrollen, dabei den Rand nicht zu dünn ausrollen. Teigböden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Je einen Springformrand darumlegen.
- 4 Für den Streuselteig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen. Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf den Knetteigböden verteilen.
- 5 Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.
- 6 Die Gebäckböden sofort nach dem Backen von den Springformböden lösen, aber darauf erkalten lassen. Einen Gebäckboden noch heiß in 12 Tortenstücke schneiden.
- 7 Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen und portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterndüse (Ø etwa 8 mm) füllen. Die drei unzeretzten Gebäckböden jeweils mit einem Drittel des Pflaumenmuses bestreichen. Je ein Drittel der Sahne darauf spritzen und mit dem geschnittenen Gebäckboden zu einer Torte zusammensetzen. Torte etwa 1 Stunde kalt stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Die Torte vor dem Verzehr am besten mit einem Sägemesser schneiden.



Streifentorte

Gut vorbereiten

Für den Rührteig:

500 g Butter oder Margarine
500 g Zucker
1 Pk. Dr. Oetker
Vanille-Zucker
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-
Aroma
10 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Backin

Zum Bestreichen:

450 g Johannisbeergelee
400 g Orangenmarmelade

Für den Guss:

300 g gesiebter Puderzucker
3 El. heißes Wasser
2 El. Zitronensaft, 10 g Butter

Zubereitungszeit:

90 Minuten, ohne Abkühl-
und Durchziehzeit, und
etwa 15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 129 g, F: 516 g, Kk: 1704 g,
Kj: 50274, kcal: 12004

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

2 Aus dem Teig 10 Böden backen. Dafür jeweils 3 Esslöffel des Teiges auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Die Böden ohne Springformrand nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

(vorgeheizt, 2. Einschubleiste von unten)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt, 2. Einschubleiste von unten)

Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

3 Die Gebäckböden sofort jeweils vom Springformboden lösen und einzeln auf Backpapier erkalten lassen. Jeweils 5 Böden mit Gelee und 4 Böden mit Orangenmarmelade bestreichen. Die Gebäckböden zu einer Torte zusammensetzen (abwechselnd einen mit Gelee und einen mit Marmelade bestrichenen Boden zusammensetzen). Den Tortenrand gerade schneiden. Torte evtl. kalt stellen und einen Tag durchziehen lassen.

4 Für den Guss Puderzucker mit Wasser und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Butter zerlassen und unterrühren. Die Torte mit dem Guss überziehen. Guss fest werden lassen.

Schnelle Orangen-Schichttorte

Mit Alkohol - Vorwortfoto

Für die Füllung 1:

4 Blatt weiße Gelatine
4 El. Schlagsahne
300 g Rahmjoghurt
25 g Zucker
1 Glas Wild-Preiselbeeren
(Einwaage 220 g)
1 heller Wiener Boden
(Ø 26 cm, 3 Lagen)

1 Für Füllung 1 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Sahne unterrühren. Joghurt mit Zucker und Preiselbeeren verrühren. Gelatine-Sahne-Mischung unterrühren. Einen Wiener Boden auf eine Tortenplatte legen. Tortenring darumstellen. Joghurtmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauf legen, mit Rum oder Likör beträufeln.

(Fortsetzung Seite 22)



2 EL Rum oder Mandelöl

Für Füllung II:

4 Becher Mousse au Chocolate
(je 50 g)

Für den Belag:

5 Orangen
1 Pck. Tortenguss, klar
250 ml (1/4 l) Orangensaft
und Weißwein
25 g Zucker

125 ml (1/4 l) steif geschlagene
Schlagsahne
etwa 40 g Raspelschokolade

2 Für die Füllung II Mousse au Chocolate auf dem zweiten Boden verteilen und mit dem dritten Boden belegen.

3 Für den Belag Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen, mit Wein auf 250 ml (1/4 l) auffüllen. Orangenfilets auf die Tortenoberfläche legen. Aus Tortengusspulver, Orangensaft-Wein-Flüssigkeit und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf den Orangenfilets verteilen. Torte 1 Stunde kalt stellen.

4 Tortenring entfernen. Tortenrand mit Sahne bestreichen und mit Raspelschokolade bestreuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 69 g, F: 143 g, Kk: 541 g, kj: 16345, kcal: 3902

Apfel-Schichtkuchen

Preiswert – Fruchtig

Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker, 1 Pck.

Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Caribbea Zitronenschale

200 g Weizenmehl

2 gest. TL Dr. Oetker Backin
2–3 EL Milch

Für die Füllung:

750 g Äpfel

2–3 EL Zitronensaft

2 EL Aprikosenkonfitüre

2 EL Wasser

Zubereitungszeit:

35 Minuten

und etwa 50 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 47 g, F: 152 g, Kk: 436 g,

kj: 13847, kcal: 3308

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

2 Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Ein Drittel des Teiges in eine Springform (Ø 36 cm, Boden gefettet) geben, glatt streichen. Die Hälfte der Apfelspalten darauf legen, mit Zitronensaft beträufeln. Wieder ein Drittel des Teiges darauf geben, glatt streichen. Mit den restlichen Apfelspalten belegen. Restlichen Zitronensaft darauf träufeln. Restlichen Teig darauf verteilen. 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 50 Minuten (evtl. kurz vor Beendigung der Backzeit mit Backpapier zudecken).

3 Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost legen.

4 Zum Bestreichen Konfitüre mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den heißen Kuchen damit bestreichen, erkalten lassen.



Himmelstorte

Dauert länger

Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
5 Eigelb (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. Tl. Dr. Oetker Backin

Für den Belag:

3 Eiweiß (Größe M)
1 EL Zucker

Zum Bestreuen:

40 g Zucker
etwas gemahlener Zimt
100 g abgezogene,
gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

500 g frische Johannisbeeren
125 g gemahlter Puderzucker
500 ml (1/1l) Schlagobers
3 Pck. Dr. Oetker Sahnestoff

Zubereitungszeit:

75 Minuten, ohne Abkühlen,
und 15-20 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 99 g, F: 466 g, KH: 646 g,
kj: 80146, kcal: 7197

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzulügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 2 Eigelb nach und nach unterrühren (Jedes Eigelb knapp 1/2 Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 3 Für den Belag Eiweiß steif schlagen, Zucker unterschlagen.
- 4 Den Teig und den Eischnee in 4 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion auf den Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) streichen (darauf achten, dass die Teigschicht am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Jeweils eine Portion des Eischnees gleichmäßig auf dem Teighoden verteilen und mit Mandeln bestreuen. Jeden Boden ohne Springformrand backen. Die Springformböden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180-200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160-180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: 15-20 Minuten je Boden.
- 5 Die Gebäckböden auf dem Springformboden etwas abkühlen lassen, dann lösen und jeweils auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 6 Für die Füllung Johannisbeeren waschen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und entstielen. Johannisbeeren mit Puderzucker bestreuen.
- 7 Sahne mit Sahnestoff steif schlagen. Johannisbeeren vorsichtig unter die Sahne heben. Drei Gebäckböden mit der Johannisbeersahne bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den vierten Gebäckboden darauf legen und leicht andrücken.

Tipps: Die Füllung kann auch mit Himbeeren zubereitet werden, dann aber nur 50 g Puderzucker verwenden.



Pischinger Torte

Für Gäste – Raffiniert

Für den Krokant:

1 Msp. Butter
60 g Zucker
125 g abgezogene, gehackte
Mandeln

Für die Buttercreme:

200 g Zartbitterschokolade
250 g weiche Butter
50 g gesiebter Puderzucker
3 Eier (Größe M)

Außerdem:

8 Karibbader Oblaten
(Ø etwa 20 cm)

Für den Guss:

150 g Zartbitterschokolade
etwas Kokosfett

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühlen

Insgesamt:

E: 87 g, F: 449 g, Kk: 425 g,
KJ: 25459, kcal: 6072

- 1 Für den Krokant Butter mit Zucker in einer Pfanne unter Rühren erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt und der Zucker gelbst ist. Mandeln hinzufügen, unter Rühren erhitzen, bis der Krokant genügend gebräunt ist.
- 2 Die Krokantmasse auf ein Backblech (geölt) geben und erkalten lassen. Die Krokantmasse mit einer Teigrolle zerkleinern.
- 3 Für die Buttercreme Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, etwas abkühlen lassen.
- 4 Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).
- 5 Aufgelöste Schokolade schöffelweise unter die Buttercreme rühren (2 Esslöffel für den Rand abnehmen). Krokant vorsichtig unterrühren. 8 Oblaten mit der Schokoladencreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den Tortenrand mit der abgenommenen Schokoladencreme bestreichen. Die Torte so lange kalt stellen, bis die Schokoladencreme fest geworden ist.
- 6 Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Tortenoberfläche und -rand damit bestreichen. Torte kalt stellen und Guss fest werden lassen. Die Torte gut gekühlt servieren.

Tipp: Für die Creme nur ganz frische Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!). Torte im Kühlschrank aufbewahren.



Holländische Kirschtorte

Raffiniert

Für den Teig:

1 Pck. (300 g, 5 Scheiben)
TK-Blätterteig

Für den Guss:

100 g Johannisbeergelee
100 g gesiebter Puderzucker
3–4 EL Zitronensaft

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 370 g)
250 ml (1/4 l) Kirschsaft aus
dem Glas, evtl. mit Wasser
auffüllen
25 g gesiebte Speisestärke
2 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

Zum Bestreichen:

500–600 ml Schlagahne
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestif

Zubereitungszeit:

55 Minuten, ohne Aufbau- und
Abkühlzeit, und
10–15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 32 g, F: 235 g, Koh: 453 g,
kj: 17189, kcal: 4102

- 1 Blätterteigplatten zugedeckt nebeneinander bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- 2 Für 2 Böden jeweils 1½ Blätterteigplatten aufeinander legen, je zu einem Boden (etwa Ø 28 cm) ausrollen (Ränder begradigen) und auf je ein Backblech (gefetzt, mit Backpapier belegt) legen.
- 3 Aus den restlichen 2 Teigplatten auf die gleiche Weise einen weiteren Boden herstellen. Teigböden etwa 15 Minuten ruhen lassen, danach Teigböden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Backbleche nacheinander (bei Hotluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 180–200 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: 10–15 Minuten je Boden.

- 4 Die Gebäckböden vom Backpapier lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 5 Für den Guss Gelee in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen, den dickeren Gebäckboden (aus 2 Teigplatten) damit bestreichen und antrocknen lassen.
- 6 Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine dünnflüssige Masse entsteht. Den mit Gelee bestrichenen Gebäckboden mit dem Guss überziehen, Guss etwas fest werden lassen. Den Gebäckboden in 12 Tortenzstücke schneiden.
- 7 Für die Füllung Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen.
- 8 Speisestärke und Vanillin-Zucker mischen, mit 4 Esslöffeln des Saftes anrühren. Restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Saft einrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Sauerkirschen unterrühren. Die Kirschmasse erkalten lassen.
- 9 Zum Bestreichen Sahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnestif steif schlagen (5 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel füllen).

(Fortsetzung Seite 38)



- 10** Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Kirschmasse (1 cm am Rand frei lassen) bestreichen, dann einen Sahnering auf den frei gelassenen Rand spritzen. Eine dünne Sahneschicht auf die Kirschmasse streichen. Einen zweiten Gebäckboden darauf legen. Restliche Sahne darauf verteilen und mit dem in Stücke geschnittenen Gebäckboden belegen.

Schicht-Sandkuchen

Mit Alkohol – Gut vorzubereiten

Für den Teig:

250 g Butter
200 g feinkörniger Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-
Zucker, 1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
125 g Speisestärke, 1 gestr. TL
Dr. Oetker Backin, 1 EL Rum

50 g abgezogene,
gemahlene Mandeln
1–2 EL Orangellikör

25 g geriebene
Zartbitterschokolade
½ gestr. EL gesiebtes
Kakaopulver
2 TL Zucker, 1 EL Milch

50 g gemahlene Haselnusskerne
1 Msp. gemahlener Zimt
1 EL Rum

30 g klein gehacktes Orangenzitrus
abgeriebene Schale
von ½ Bio-Orange
(unbehandelt, ungewürzt)
1 EL Weinbrand

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 70 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 62 g, F: 301 g, Kh: 468 g,
kt: 20703, kcal: 4943

- 1** Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die wieder etwas fest gewordene Butter in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

- 2** Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, mit Rum in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in 4 Portionen teilen.

- 3** Unter die erste Teigportion Mandeln und Likör rühren. Die zweite Teigportion mit Schokolade, Kakao, Zucker und Milch verrühren. Die dritte Teigportion mit Haselnusskernen, Zimt und Rum verrühren. Unter die letzte Teigportion Orangenzitrus, Orangenschale und Weinbrand rühren.

- 4** Die einzelnen Teigportionen nacheinander in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) geben, dabei jede Teigschicht glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

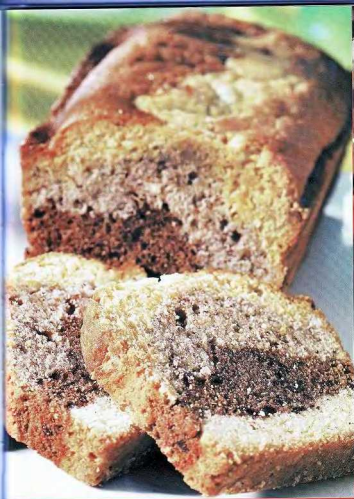
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 70 Minuten.

- 5** Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stützen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Kuchen wieder umdrehen und erkalten lassen.



Saure-Sahne-Torte

Gut vorzubereiten – Mit Alkohol

Für den Rührteig:

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

Für die Füllung:

4 Becher (je 150 g) saure Sahne
1 Glas (400 g)
Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

400 ml Schlagahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestif

Zum Bestreuen:

Schokoladenstreusel

etwas Aprikosenkonfitüre
nach Belieben

Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Kühl-
und Durchtrocknen, und
etwa 15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 92 g, F: 453 g, Kk: 802 g,
kj: 32455, kcal: 7751

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

2 Eier nach und nach untermehren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben, abwechselnd mit dem Rum in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe untermehren.

3 Aus dem Teig 6 Böden backen, dafür jeweils etwa 3 Esslöffel des Teiges auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Springformrand darumlegen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

4 Die Gebäckböden sofort aus den Formen lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Für die Füllung saure Sahne mit der Konfitüre gut verrühren. 5 Gebäckböden mit der Sahne-Konfitüre-Masse bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den nicht bestrichenen Gebäckboden darauf legen. Die Torte zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

6 Zum Verzieren Sahne mit Sahnestif steif schlagen. Tortenoberfläche und -rand mit zwei Dritteln der Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternmütle füllen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Die Tortenmitte mit Schokoladenstreuseln bestreuen. Sahnetuffs nach Belieben mit Konfitüre verzieren.



Prinzregententorte

Dauert länger

Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-
Pulver Schokolade
100 g Zucker
500 ml (1 1/2 l) kalte Milch
250 g weiche Butter

Für den Guss:

150 g Zartbitterschokolade
20 g Kokosfett

Zubereitungszeit:

80 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und 8–10 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 82 g, F: 549 g, Kh: 666 g
kJ: 33794, kcal: 7924

- 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 Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 3 Aus dem Teig 7–8 Böden backen. Dafür jeweils etwa 2 Esslöffel des Teiges auf einen Springformboden (Ø 28 cm, gefettet) streichen (darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Jeden Boden ohne Springformrand hellbraun backen. Die Böden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: 8–10 Minuten je Boden.

- 4 Gebäckböden sofort nach dem Backen von den Springformböden lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 5 Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu durchrühren.
- 6 Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren, Pudding esslöffelweise unterrühren (darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt).
- 7 Die Gebäckböden (einen Boden nicht bestreichen) mit der Buttercreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen, die oberste Schicht soll aus dem nicht bestrichenen Boden bestehen.
- 8 Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Kokosfett in einen kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Torte damit überziehen. Guss fest werden lassen.

Tipp: Etwas Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte damit verzieren und mit Schokoladenplättchen garnieren.



Eischwertorte mit buntem Streuzucker

Einfach

Für den Rührteig:

225 g Butter oder Margarine

225 g Zucker

4 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

1 gest. TL Dr. Oetker Backin

Zum Bestreuen:

bunter Streuzucker

Für die Füllung:

1 Glas Aprikosen-Apfelmus

(Einsauge 500 g)

Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Kühl- und

Durchlaufzeit, und etwa

15 Minuten Backzeit je Boden

Insgesamt:

E: 55 g, F: 215 g, Kf: 542 g,

kt: 18047, kcal: 4310

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

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

3 Jeweils ein Drittel des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Einen Teighoden dick mit Streuzucker bestreuen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

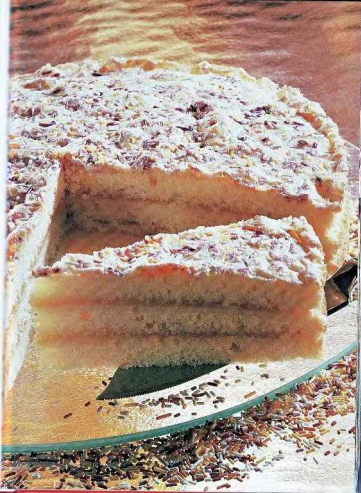
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

4 Die Gebäckböden sofort nach dem Backen mit einem Messer aus den Formen lösen und auf je einen Kuchentrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäckböden erkalten lassen.

5 Einen Gebäckboden (ohne Streuzucker) auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte des Mus darauf verteilen, den zweiten Gebäckboden (ohne Streuzucker) darauf legen, restliches Mus darauf geben und glatt streichen. Den mit Streuzucker bestreuten Gebäckboden darauf legen. Die Torte kalt stellen und etwa 1 Stunde durchziehen lassen.



Torten mit Creme

Mandeltorte

Dauert länger

Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl
40 g Zucker, 1 Pkt. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
100 g Butter oder Margarine

Für den Biskuitteig:

5 Eigelb (Größe M)
4 EL Orangensaft
175 g Zucker, 1 Pkt. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
abgeriebene Schale
von 1 Bio-Orange
(unbehandelt, ungebackt)
5 Eiweiß (Größe M)
50 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin
300 g abgezogene, gewaschene,
leicht geröstete Mandeln

Für den Krokant:

1 Msp. Butter, 25 g Zucker
50 g abgezogene, gehackte
Mandeln

Für die Füllung I:

1 Pkt. Vanille Tortencreme
Vanille-Geschmack
300 ml Milch, 200 g Butter

Zum Bestreichen:

6 EL Orangensarmelade

Für die Füllung II:

100 g Marsipan-rahmausbe
10 g gesiebter Puderzucker

- 1 Aus den angegebenen Zutaten wie auf Seite 18 beschrieben einen Knetteig zubereiten. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Einen Springformrand darzustellen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: 160–180 °C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten.

- 2 Den Knetteigboden sofort vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Für den Biskuitteig Eigelb und Orangensaft mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Nach und nach zwei Drittel des Zuckers, Vanillin-Zucker und Orangenschale hinzugeben. So lange schlagen, bis eine cremeartige Masse entstanden ist. Eiweiß steif schlagen, restlichen Zucker unterschlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, auf den Eischnee sieben. Mandeln darauf streuen. Die Zutaten mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelbcreme heben (nicht rühren).

- 4 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden **bei der oben angegebenen Backofeneinstellung etwa 40 Minuten** backen.

- 5 Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stützen, erkalten lassen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

- 6 Für den Krokant Butter und Zucker unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schwach gebräunt ist. Mandeln hinzufügen, unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist. Krokantmasse auf ein Backblech (mit Speiseöl bestrichen) streichen, erkalten lassen, dann fein zerstoßen.

- 7 Für die Füllung I aus Tortencremepulver, Milch und Butter nach Packungsanleitung eine Creme zubereiten.

(Fortsetzung Seite 41)



Zum Garnieren:
100 g abgezogene, halbierte,
leicht geröstete Mandeln

Zubereitungszeit:
80 Minuten, ohne Kühlzeit, und
etwa 55 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 184 g, F: 630 g, KH: 768 g,
kP: 39579, kcal: 9452

8 Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit 2 Esslöffeln der Marmelade bestreichen. Den unteren Biskuitboden darauf legen, weitere 2 Esslöffel der Marmelade darauf streichen.

9 Für die Füllung II Marmipan auf Puderzucker zu einer runden Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen, auf den unteren bestrichenen Biskuitboden legen. Restliche Marmelade darauf streichen, 5 Esslöffel der Creme (Füllung I) darauf verteilen. Mittleren Boden darauf legen, Creme halbieren. Eine Hälfte auf den mittleren Boden streichen, oberen Boden darauf legen. Tortenrand und -oberfläche mit restlicher Creme bestreichen. Rand mit Krokant bestreuen. Oberfläche mit Mandelhälften garnieren. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

Sambuca-Torte

Raffiniert – Mit Alkohol

Für den Schüttelteig:
150 g Weizenmehl
3 gest. TL Dr. Oetker Backin
100 g Zucker
1/2 Pck. Saucenpulver Vanille-
Geschmack, zum Rachen
4 Eier (Größe M)
150 g erlassene abgekühlte
Butter oder Margarine

Für die Füllung:
8 Blatt weiße Gelatine
600 ml Schlagahorn
30 g gesiebter Puderzucker
4 EL Sambuca (Anislikör)
5 TL Instant-Kaffeepulver

Zum Bestreuen:
4 Baiserschalen, gehackt
1 EL Espresso-Schoko-
Kaffeebohnen
etwa Kakaoapulver

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

Insgesamt:
E: 82 g, F: 350 g, KH: 378 g,
kP: 21213, kcal: 5063

1 Für den Teig Mehl mit Backin mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Saucenpulver mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) glatt streichen. 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 35 Minuten.

2 Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäckboden einmal waagrecht durchschneiden.

3 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Likör erwärmen. Leicht ausgedrückte Gelatine und Instant-Kaffeepulver unter Rühren darin auflösen, etwas abkühlen lassen. Ein Drittel der Sahne mit der Gelatineleiste verrühren. Restliche Sahne unterheben.

4 Den unteren Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Gut die Hälfte der Sahnecreme darauf geben, glatt streichen. Oberen Gebäckboden darauf legen, andrücken. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahnecreme bestreichen. Mit gehackten Baiserschalen bestreuen. Die Tortenoberfläche mit Kaffeebohnen garnieren und mit Kakao bestäuben.



Rembrandt-Torte

Mit Alkohol

Für den Rührteig:

- 100 g Butter oder Margarine
- 75 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 2 Eigelb (Größe M)
- 50 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 25 g Kakaoapulver
- 150 g gemahlene, leicht geröstete Haselnusskerne
- 50 g Belegkirschen
- 30 g Orangat
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 50 g Zucker

Für die Füllung:

- 600 ml Schlagobers
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnestoff
- 150 g Zartbitterschokolade
- 3 Orangen (etwa 170 g Orangefleischstücke)
- 3 El. Cointreau (Orangellikör)
- 50 g Raspelschokolade
- Kakaoapulver nach Belieben

Zubereitungszeit:

- 65 Minuten, ohne Abkühlzeit,
- und etwa 15 Minuten Backzeit je Boden

Insgesamt:

- E: 86 g, F: 472 g, Kf: 393 g
- kj: 26085, kcal: 6228

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei/Eigelb etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backin und Kakao mischen, sieben und kurz auf minderer Stufe unterrühren. Haselnusskerne unterheben.
- 2 Belegkirschen und Orangat in kleine Würfel schneiden. Eiweiß steif schlagen, Zucker unterschlagen. Kirsch- und Orangatwürfel unterheben. Die Masse vorsichtig unter den Teig heben.
- 3 Aus dem Teig 3 Böden backen. Dafür jeweils ein Drittel des Teiges auf den Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Springformrand darumlegen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.
- 4 Die Böden jeweils vom Springformboden lösen und einzeln auf je einem Ruchenerost erkalten lassen.
- 5 Für die Füllung Sahne mit Sahnestoff steif schlagen (1 Esslöffel zum Bestreichen beiseite stellen). Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen, abkühlen lassen. Lauwarmer Schokolade unter die Sahne rühren. Zwei Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit kleiner Sternstülle geben.
- 6 Orangen schälen, filetieren, in Stücke schneiden. Einen Gebäckboden auf eine Platte legen. Orangenstücke darauf legen. Ein Drittel der Schokosahne darauf verteilen. Zweiten Gebäckboden darauf legen, mit Cointreau beträufeln. Wieder ein Drittel der Schokosahne darauf streichen. Mit dem letzten Gebäckboden belegen.
- 7 Tortenrand mit der Hälfte der restlichen Schokosahne bestreichen. Tortenoberfläche so mit der restlichen Schokosahne bestreichen, dass der mittlere Kreis (Ø etwa 12 cm) frei bleibt. Tortenmitte (Kreis) mit der beiseite gestellten weißen Sahne bestreichen. Tortenrand mit Raspelschokolade bestreuen. Tortenoberfläche mit der Schokosahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Torte bis zum Verzehr kalt stellen. Nach Belieben mit Kakao bestäuben.



Prinzregentenschnitten (Titelfoto)

Raffiniert – Etwas aufwändiger

Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gest. TL Dr. Oetker Backin

Für die Erdbeer-

Nougat-Füllung:

300 ml Milch
1 Pck. Saucenpulver Vanillin-
Geschmack zum Kochen
100 g Zucker
150 g weiche Butter
30 g aufgelöste Nougat-
Nougat-Creme
4 EL Erdbeerkonfitüre

Für den Guss:

80 g Vollkorn-Kuvertüre
50 ml Schlagsahne

Für die Waldmeister-

Kirsch-Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine
500 ml (1 1/2 l) Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
75 g gesiebter Puderzucker
1 EL Zitronensaft
je gel. 3 EL Götterspeise
Waldmeister- und Kirsch-
Geschmack aus dem Kühlregal
etwas grüne oder rote
Speisefarbe

Zubereitungszeit:

2 Stunden, ohne Kühlzeit,
und etwa 10 Minuten Backzeit
je Backblech

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rühr-
besen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach
Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine
gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren
(jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mi-
schen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter-
rühren. Den Teig halbieren und jeweils eine Teighälfte auf ein Back-
blech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt
streichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen)
in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech.

2 Die Gebäckplatten mit dem Backpapier von den Backblechen auf
Kuchenroste ziehen, erkalten lassen. Gebäckplatten jeweils in
6 Rechtecke schneiden, so dass 2 x 6 Rechtecke von 10 x 20 cm
entstehen. Gebäckstücke vom Backpapier lösen.

3 Für die Erdbeer-Nougat-Füllung aus Milch, Saucenpulver und Zuck-
er nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding
erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Butter geschmeidig
rühren, Pudding esslöffelweise unterrühren (darauf achten, dass
Pudding und Butter Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst
gerinnt). Von der Creme 3 Esslöffel abnehmen und beiseite stellen.

4 Restliche Creme halbieren. Eine Hälfte mit Nougat-Creme verrüh-
ren. Unter die zweite Hälfte 2 Esslöffel Konfitüre rühren. Eine Ge-
bäckplatte auf eine Platte legen, mit einem Esslöffel Konfitüre be-
streichen. Ein Drittel der Erdbeer-Buttercreme darauf verteilen.
Eine zweite Gebäckplatte darauflegen, restliche Konfitüre darauf
streichen. Ein zweites Drittel der Erdbeer-Buttercreme darauf ver-
teilen. Dritten Gebäckboden darauf legen, die Hälfte der Nougat-
Buttercreme darauf streichen, mit dem vierten Gebäckboden be-
legen, restliche Nougat-Buttercreme darauf geben und mit dem fün-
ften Gebäckboden belegen. Beiseite gestellte Buttercreme darauf
verteilen und den letzten Gebäckboden darauf legen. Kuchen etwa
2 Stunden kalt stellen.

5 Für den Guss Kuvertüre mit Sahne in einem kleinen Topf im Was-
serbad schmelzen, auf den Kuchen streichen und fest werden
lassen.

(Fortsetzung Seite 45)



*Insgesamt (Erdbeer-
Nougat-Füllung):*

E: 44 g, F: 305 g, Kh: 491 g,
kj: 20495, kcal: 4899

*Insgesamt (Waldmeister-
Kirsch-Füllung):*

E: 53 g, F: 276 g, Kh: 279 g,
kj: 15979, kcal: 3814

6 Für die Waldmeister-Kirsch-Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Puderzucker steif schlagen. Zitronensaft erhitzen (nicht kochen), Gelatine unter Rühren darin auflösen. Gelatine unter die Sahne rühren.

7 Drei Esslöffel der Sahne mit Waldmeister-Götterspeise und grüner Speisefarbe verrühren. Unter knapp die Hälfte der restlichen Sahne Kirsch-Götterspeise und rote Speisefarbe rühren. Die einzelnen Gebäckböden mit der zubereiteten Sahne wie folgt füllen:
1. Schicht Kirschsahne, 2. Schicht Zitronensahne, 3. Schicht Waldmeistersahne, 4. Schicht Zitronensahne, 5. Schicht Kirschsahne und 6. Schicht Zitronensahne. Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

Baisertorte mit Schokocreame

Raffiniert – Dauert etwas länger

Für das Baiser:

4 Eiweiß (Größe M)
200 g Zucker

Für die Füllung:

4 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
25 g gesiebttes Kakaopulver
400 ml Schlagsahne
100 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

25 g geschabte
Zartbitterschokolade
etwas Kakaopulver nach
Belieben

Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 50 Minuten Backzeit
je Backblech

Insgesamt:

E: 45 g, F: 250 g, Kh: 285 g,
kj: 14941, kcal: 3568

1 Für das Baiser Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach Zucker unterschlagen. Die Baisermasse in 3 Kreisen (Ø 19 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 120 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 100 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 1 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 50 Minuten je Backblech.

2 Die Baiserböden vom Backpapier lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Für die Füllung Eigelb mit Zucker, Kakao und 100 ml Sahne verrühren. Butter in einem Topf zerlassen, Kakao-Eigelb-Masse einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Schokoladenmasse erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Schokoladenmasse (3–4 Esslöffel Sahne beiseite stellen) heben.

4 Einen Baiserboden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Schokoladencreme darauf verteilen und den zweiten Baiserboden darauf legen. Restliche Schokoladencreme darauf geben, glatt streichen und mit dem dritten Boden belegen. Die beiseite gestellte Sahne darauf verteilen und mit Schokolade bestreuen. Die Torte nach Belieben mit Kakao bestäuben.



o **Flickentorte mit Marzipan**

Für Kinder

Für den Biskuitteig:

100 g Marzipan-Rohmasse

4 Eier (Größe M)

4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

100 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

2 Becher (je 150 g) Sahne-

Pudding Schokoladen-

Geschmack (aus dem Kühltrog)

250 g Mascarpone

(italienischer Frischkäse)

3 EL geriebter Puderzucker

1 gestr. EL geriebtes

Kakaopulver

1 Pck. (250 g) Blätter-

teiggebäck (Schweinchen)

1 Glas Wildpreiselbeeren

(Einsdage 220 g)

Zum Bestreichen:

3 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Garnieren:

150 g Marzipan-Rohmasse

50 g geriebter Puderzucker

Speisefarbe nach Belieben

etwas aufgeblühte

Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit:

80 Minuten, ohne Kühlzeit, und

30-35 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 107 g, F: 327 g, Kk: 812 g,

Kj: 27812, kcal: 6642

1 Für den Teig Marzipan-Rohmasse auf einer Haushaltsmibe grob raspeln. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen, mit den Marzipanraspeln in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen. 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: 30-35 Minuten.

3 Den Biskuitboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Pudding mit Mascarpone verrühren, Puderzucker mit Kakao mischen, hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Ein Viertel der Mascarpone-Creme für den Rand abnehmen, kalt stellen. Restliche Mascarpone-Creme halbieren.

5 Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darumstellen. Eine Hälfte der Mascarpone-Creme auf den Biskuitboden geben, glatt streichen. Die Hälfte des Blätterteiggebäcks darauf legen und mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen. Den mittleren Biskuitboden darauf legen, leicht andrücken. Restliche Mascarpone-Creme darauf verteilen. Restliches Blätterteiggebäck darauf geben und mit den restlichen Preiselbeeren bestreichen. Oberen Biskuitboden darauf legen, mit Konfitüre bestreichen. Torte 2 Stunden kalt stellen.

6 Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker zu einer glatten Masse verkneten. Nach Belieben Marzipanmasse in mehreren Portionen mit Speisefarbe bunt einfärben. Die Marzipanmasse auf einer Arbeitsfläche (mit Puderzucker bestäubt) oder zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie sehr dünn ausrollen. Mit einem Teiggrädchen unterschiedlich große Flickchen ausschneiden.

(Fortsetzung Seite 50)



- 7 Tortenring entfernen. Tortenrand mit der kalt gestellten Mascarpone-Creme bestreichen. Marzipanflicken auf die Tortenoberfläche legen, dabei sollten die Flicken aneinander leicht überlappen und über den Rand ragen. Gegenüber liegende Flicken am Rand mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen (wie Nadelstiche beim Nähen). Aufgelöste Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Löcher der Flicken mit der Schokolade verbinden, als wären die Flicken zusammengenäht.

Kaffee-Haselnuss-Torte

Gut vorzubereiten – für Gäste

Für den Biskuitteig:

- 2 TL Instant-Kaffeepulver
- 3 EL heißes Wasser
- 5 Eier (Größe M)
- 170 g Zucker
- 50 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 200 g gemahlene Haselnuskkerne

Für die Füllung:

- 2 TL Instant-Kaffeepulver
- 500 ml (1 1/2 l) Schlag Sahne
- 30 g gesiebter Puderzucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

Für den Guss:

- 100 g Halb bitter-Kuvertüre
- 50 g Butter

Zum Verzieren:

- 50 g geschabte Melkesschokolade (zweifärbig)

Zubereitungszeit:

- etwa 60 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:

- 9,92 € / 444 kcal / 321 g
- KE 22814, Kauf 5452

- 1 Für den Teig Kaffeepulver in dem Wasser auflösen. Eier und aufgelösten Kaffee 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 Backin mischen, auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigerer Stufe unterrühren. Haselnuskkerne unterheben. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten.

- 3 Den Biskuitboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, zweimal waagerecht durchschneiden.

- 4 Für die Füllung Kaffeepulver durch ein feines Sieb streichen. Sahne kurz aufschlagen. Puderzucker mit Kaffeepulver und Sahneresteif mischen, unter Rühren in die Sahne einstreuen. Sahne weiß schlagen (4 Esslöffel der Kaffeesahne beiseite stellen).

- 5 Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Kaffeesahne darauf geben und glatt streichen. Den mittleren Biskuitboden darauf legen. Restliche Kaffeesahne darauf verteilen und mit dem oberen Biskuitboden belegen. Tortenrand mit der beiseite gestellten Kaffeesahne bestreichen. Torte kalt stellen.

- 6 Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken, mit Butter in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Tortenoberfläche mit dem Guss bestreichen. Schokolade auf dem noch feuchten Guss verteilen. Guss fest werden lassen.





Marzipan-Orangen-Canache-Torte

Mit Alkohol

Für den Rührteig:

200 g Marzipan-Rohmasse
200 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finess
Orangenfrucht
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
75 g Speisestärke
1 gest. TL Dr. Oetker Backin

Für die Orangen-
Canache-Creme:

150 g Vollmilch-Kuvertüre
300 g Halbbitter-Kuvertüre
100 ml Schlagobers
100 g abgezogene,
gemahlene Mandeln
100 g weiche Butter
100 ml Orangensaft

Zum Bestäuben
und Bestreuen:

1-2 EL Puderzucker
1-2 EL Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Finess
Orangenfrucht

Zubereitungszeit:

85 Minuten, ohne Abkühl-
und Durchlaufzeit, und
10-15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 134 g, F: 606 g, KH: 729 g,
kj: 37991, kcal: 9096

1 Für den Teig Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Butter hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenfrucht unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

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

3 Den Teig in 6 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Die Springformböden (ohne Springformwand) nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: 10-15 Minuten je Boden.

4 Fünf weitere Gebäckböden auf diese Weise backen. Die Gebäckböden jeweils vom Springformboden lösen und auf Backpapier erkalten lassen.

5 Für die Canache-Creme beide Kuvertüresorten in kleine Stücke hacken, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Sahne unterrühren. Kuvertüre abkühlen lassen, dann mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe aufschlagen. Anschließend Mandeln, Butter und Likör gut unterrühren.

6 Fünf Gebäckböden mit der Creme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den letzten Gebäckboden darauf legen und leicht andrücken. Den Tortenrand evtl. mit einem scharfen Messer begründen. Zugedeckt 1-2 Tage kalt stellen.

7 Zum Bestäuben vor dem Servieren Puderzucker mit Kakao mischen. Die Tortenoberfläche dick mit der Puderzucker-Kakao-Mischung bestäuben und mit Orangenschale bestreuen.

Tip: Die Gebäckböden können schon einige Tage vor der Zubereitung gebacken und in einer gut schließenden Dose aufbewahrt werden.

Praliné-Torte

Für Gäste – Einfach – Mit Alkohol

Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

1 Flaschchen Rum-Aroma

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

20 g Kakao

2 gest. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

1 Pck. Vanille-Tortencreme

300 ml Milch

200 g ungesalzene Butter

40 ml (2 EL) Weinbrand

oder Cognac

100 g Vollmilchschokolade

Zum Bestreuen:

etwa 40 g Raspelschokolade

16 Pralinen

Nach Belieben:

Puderrucker

Kakaopulver

Raspelschokolade

Zubereitungszeit:

55 Minuten, ohne Abkühlzeit,

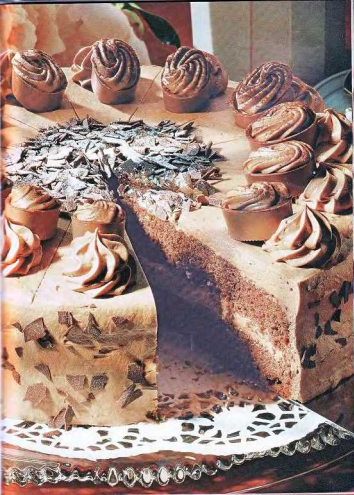
und etwa 40 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 91 g, F: 471 g, Kf: 667 g

kf: 308,36, kost: 7364

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Kakao und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.
Oben-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 40 Minuten.
- 4 Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäckboden einmal waagerecht durchschneiden.
- 5 Für die Füllung aus Tortencremepulver, Milch und Butter nach Packungsanleitung eine Creme zubereiten, Weinbrand oder Cognac unterrühren.
- 6 Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, leicht abkühlen lassen und unter die Buttercreme rühren.
- 7 Den unteren Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Schokoladencreme bestreichen. Den oberen Boden darauf legen und leicht andrücken.
- 8 Tortenrand und -oberfläche mit zwei Dritteln der restlichen Schokoladencreme bestreichen. Tortenrand mit Raspelschokolade bestreuen.
- 9 Restliche Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tufts auf die Tortenoberfläche spritzen. Jeweils eine Praline daran legen. Tortenmitte nach Belieben mit einer Puderrucker-Kakao-Mischung bestäuben und mit Raspelschokolade bestreuen.



Wölkchentorte

Für Kinder – Etwas aufwändiger

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 4 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 70 g Speisestärke
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

- 100 g Mandelchokolade
- 1 Becher (200 ml) Schlagahne
- 250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
- 3 EL geriebter Puderzucker
- 1 Glas (340 g) Aprikosenkonfitüre

Für den Belag:

- 2 Becher (je 150 g) Sahne-Pudding Schokoladen-Geschmack (aus dem Kühlregal)
- 1 gestr. EL Kokospulver

Zum Garnieren:

- 30 g abgezogene, gehobelte, geröstete Mandeln
- 1 Pck. (250 g, 20 Stück) Mini-Windbeutel mit Sahnefüllung
- 50 g Zucker
- 1 EL Wasser

Zubereitungszeit:

- 70 Minuten, ohne Kühlen, und 25–30 Minuten Backzeit

Insgesamt:

- E: 93 g, F: 343 g, A: 823 g
- AJ: 28458, kcal: 6788

1 Wie auf Seite 58 beschrieben aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten, in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: 25–30 Minuten.

2 Den Biskuitboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stützen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, zweimal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Füllung Schokolade mit einem Sparschäler in dünne Späne hobeln. Sahne, 30 g Mascarpone und 1 Esslöffel des Puderzuckers mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring darumstellen. 3 Esslöffel der Konfitüre darauf streichen, ein Drittel der Schokoladenspäne darauf streuen. Die Hälfte der Mascarpone-Sahne darauf verteilen. Mittleren Biskuitboden darauf legen, wieder mit 3 Esslöffeln der Konfitüre bestreichen, mit einem Drittel der Schokoladenspäne bestreuen, mit der restlichen Mascarpone-Sahne bestreichen. Oberen Biskuitboden darauf legen. Restliche Konfitüre darauf streichen und mit den restlichen Schokoladenspänen bestreuen.

4 Für den Belag Pudding und restlichen Mascarpone in eine Rührschüssel geben. Restlichen Puderzucker mit Kakao mischen, hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einer dicken Creme aufschlagen. Tortenring entfernen. Tortenrand und -oberfläche mit der Hälfte der Creme bestreichen. Tortenrand mit Mandeln bestreuen. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Dicke Tufts (Ø etwa 15 mm) auf den Tortenrand spritzen. Torte kalt stellen.

5 Windbeutel nach Packungsanleitung auftauen und auf die Tortenoberfläche setzen.

6 Vor dem Servieren Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren karamellisieren lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Karamell etwas abkühlen lassen. Mit zwei Gabeln Zuckerfäden ziehen, dafür
(Fortsetzung Seite 19)



die Gabeln in den Karamell tauchen, zusammendrücken und auseinander ziehen, bis gleichmäßige Fäden entstehen. Karamellfäden über die Windbeutel spinnen, etwas Karamell darauf erlaufen. Wenn der Karamell zu fest wird, nochmals kurz erwärmen.

Gefüllter Biskuitkuchen

Raffiniert

Zum Vorbereiten:

75 g Sonnenblumenkerne

Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

2 EL heißes Wasser

120 g Zucker

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backof

Für die Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse

2 EL gesiebter Puderzucker

200 ml Sahne

200 g Waldfruchtgelee

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühlzeit,

und etwa 35 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 97 g, F: 246 g, Kf: 360 g

kJ: 16867, kcal: 4027

1 Zum Vorbereiten Sonnenblumenkerne in einer Mandelmühle mahlen oder im Mixer zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.

2 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. Mehl mit Backin mischen, sieben, Sonnenblumenkerne untermischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) geben und glatt streichen. 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 35 Minuten.

3 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Mincebackenes Backpapier abziehen. Kuchen wieder umdrehen, erkalten lassen und zweimal waagerechte durchschneiden.

4 Für die Füllung Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Käse-Sahne-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochdüse (Ø 12 mm) füllen. Fruchtgelee mit einem Mixstab pürieren, in einen Gefrierbeutel geben und eine Ecke abschneiden.

5 Auf die untere und mittlere Biskuitplatte zuerst rundherum einen Rand mit der Käse-Sahne-Masse aufspritzen. Dann der Länge nach, mit etwas Abstand zueinander, je zwei Streifen aufspritzen. Die Zwischenräume mit Gelee ausfüllen. Die Biskuitplatten wieder zusammensetzen und mit der restlichen Käse-Sahne-Masse bestreichen. Den Biskuitkuchen mit dem restlichen Gelee verzieren und etwa 1½ Stunden kalt stellen.



Mohn-Schichttorte mit Pflaumenmus

Gut vorzubereiten – Sehr saftig

Für den Rahnteig:

150 g Butter oder Margarine
125 g geliebter Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Pflaumen-
Geschmack Zitronenschale
6 Eigelb (Größe M)
50 g Weizenmehl
1 gest. TL Dr. Oetker Backin
100 g abgezogene, gewaschene
Mandeln
100 g Mohnsamen
6 Eiweiß (Größe M)

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine
500 ml (1 1/2 l) Milch
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-
Geschmack
100 g Zucker
500 g Magerquark
1 Glas (etwa 340 g)
Pflaumenmus
1 gest. EL Mohnsamen

Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 186 g, F: 234 g, K: 517 g,
k: 22479, kcal: 5365

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

2 Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp 1/2 Minute).
Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe
unterrühren. Mandeln und Mohnsamen hinzufügen. Eiweiß steif
schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

3 Den Teig in 5 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion in eine Spring-
form (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und
glatz streichen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden
zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

4 Die Gebäckböden aus den Formen lösen und auf Backpapier
stürzen. Böden erkalten lassen.

5 Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanweisung
einweichen. Aus Milch, Pudding-Pulver und Zucker nach Packungs-
anweisung einen Pudding zubereiten. Gelatine leicht ausdrücken
und unter Rühren in dem Pudding auflösen. Puddingmasse er-
kalten lassen, Quark unterrühren.

6 Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Etwa ein Drittel
der Pudding-Quark-Masse darauf streichen. Einen zweiten Gebäck-
boden darauf legen und mit knapp der Hälfte des Pflaumenmuses
bestreichen. Den dritten Gebäckboden darauf legen und wieder ein
Drittel der Pudding-Quark-Masse darauf verteilen. Mit dem vierten
Gebäckboden belegen und mit dem restlichen Pflaumenmus (etwas
Pflaumenmus beiseite stellen) bestreichen. Den letzten Gebäck-
boden darauf legen und leicht andrücken.

7 Tortenrand und -oberfläche mit der restlichen Pudding-Quark-
Masse bestreichen. Tortenoberfläche mit Hilfe einer Gabel wellen-
förmig verzieren.

8 Beiseite gestelltes Pflaumenmus vor dem Verzehr in Klecksen auf
die Tortenoberfläche geben und mit Mohnsamen bestreuen.



Sterntaler-Torte

Dauert länger – Mit Alkohol

Für den Rahmteig:

400 g Butter oder Margarine
365 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Jamuka-Ram-Aroma
4 EL Orangensaft
etwas abgeriebene Schale von
1 Bio-Orange
(unbehandelt, ungewärmt)
3 Eier (Größe M)
7 Eigelb (Größe M)
250 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
40 g Kakaoapulver
3 1/2 gestr. TL Dr. Oetker
Backin
7 Eiweiß (Größe M)

Für den Belag:

200 g Marzipan-Rahmcreme
100 g gesiebter Puderzucker

Zum Bestreichen:

etwa 75 g Aprikosenkonfitüre

Für den Guss:

200 g Zartbitterschokolade
20 g Kokosfett

Zum Garnieren:

50 g Marzipan-Rahmcreme
20 g gesiebter Puderzucker

Zubereitungszeit:

90 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 2 Minuten Grillzeit
je Schicht

Insgesamt:

E: 154 g, F: 582 g, M: 1014 g,
kJ: 41838, kcal: 9992

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Aroma, Likör und Orangenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute, jedes Eigelb knapp 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- 2 Etwa 2 Esslöffel des Teiges gleichmäßig (mit Hilfe eines Pinsels) auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Springformrand daranlegen. Die Form auf dem Rost unter den vorgeheizten Grill in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm). Die Teigschicht unter dem Grill etwa 2 Minuten hellbraun backen.
- 3 Als zweite Schicht wieder etwa 2 Esslöffel des Teiges auf die gebackene Schicht streichen. Die Form wieder auf dem Rost unter den Grill schieben. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten (die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, dass der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt).
- 4 Die fertige Torte vorsichtig mit einem Messer vom Formrand lösen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stützen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Das Backblech mit der Torte nochmals etwa 5 Minuten in den ausgeschalteten noch heißen Backofen schieben. Das Backblech herausnehmen, Torte vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 5 Für den Belag Marzipan mit Puderzucker verkneten und auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. 2 runde Platten in Größe der Torte und 1 Streifen in Höhe des Tortenrandes ausschneiden. Die ganze Torte mit Konfitüre bestreichen, mit den Marzipanplatten und -streifen be- und umlegen, etwas andrücken.
- 6 Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Torte mit dem Guss überziehen, fest werden lassen.
- 7 Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker verkneten, auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform Sterne ausstechen. Tortenoberfläche mit den Marzipan-Sternen garnieren.



Torten mit Sahne

Weintraubentorte

Mit Alkohol – Gut vorzubereiten

Für den Boden:

200 g Schokoladen-Zwieback
50 g Edelbitterschokolade
(60 % Kakaoanteil)
80 g Butter

Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
2–3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
2 gehr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

9 Blatt weiße Gelatine
75 ml Weißwein oder Apfelsaft
1 EL Zitronensaft
75 g geriebener Puderzucker
750 ml (1 1/2 l) Schlegelrahm
300 g kernlos grüne
Weintrauben

Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Kalkzeit,
und etwa 25 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 98 g, F: 383 g, Kk: 618 g,
kj: 26603, kcal: 6340

- 1 Für den Boden Zwiebacke in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen. Zwiebacke mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Schokolade in Stücke brechen, mit Butter in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Schokoladenmasse zu den Bröseln geben und gut verrühren. Von der Masse mit einem Teelöffel 12 walnussgroße Häufchen absteichen, auf Backpapier setzen, etwas flach drücken, fest werden lassen. Einen Tortenring (Ø 26 cm) auf Backpapier setzen. Restliche Bröselmasse hindergeben, mit einem Löffel flach drücken, fest werden lassen.
- 2 Wie auf Seite 58 beschrieben aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten. 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)

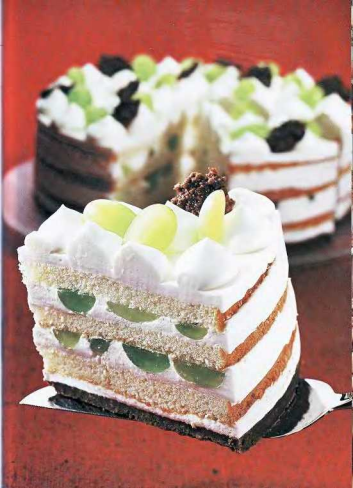
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten.

- 3 Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stützen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, zweimal waagrecht durchschneiden.
- 4 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Wein oder Apfelsaft, Zitronensaft und Puderzucker erhitzen (nicht kochen). Gelatine ausdrücken, in der Weinflüssigkeit unter Rühren auflösen, kalt stellen. Sahne in 2 Portionen steif schlagen. Wenn die Weinflüssigkeit anfängt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Weintrauben waschen, trockentupfen und halbieren.
- 5 Bröselboden aus dem Tortenring und vom Backpapier lösen, auf eine Platte legen, gestäubten Tortenring darumzellen. Etwas Sahnecreme auf den Boden streichen, den unteren Biskuitboden darauf legen. Ein Drittel der restlichen Sahnecreme darauf verteilen. Ein Drittel der Weintraubenhälften darauf geben. Zweiten Biskuitboden darauf legen, wieder mit einem Drittel der Sahnecreme bestreichen und mit einem weiteren Drittel der Weintraubenhälften belegen. Oberen Biskuitboden darauf geben.

(Fortsetzung Seite 66)



- 6 Restliche Sahnecreme (etwas Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben) darauf verteilen. Mit der Sahnecreme aus dem Spritzbeutel Tufts aufspritzen. Mit den restlichen Weintraubenhälften und den Bröselhäufchen garnieren. Torte 2–3 Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen.

Kirsch-Pralinen-Torte

Für Gäste – Zum Verschenken – Mit Alkohol

Zum Vorbereiten:

200 g Kirsch-Alkohol-Pralinen

Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker, 1 Pck.

Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

400 g Weizenmehl

3 gest. TL Dr. Oetker Backin

100 g nicht abgezogene,
gemahlene Mandeln

100 g Raspelschokolade

Für die Füllung:

400 ml Schlag Sahne

3 Pck. Dr. Oetker Sahnestif

100 g Kirsch-Alkohol-Pralinen

Zum Verzieren

und Garnieren:

250 ml (1/2 l) Schlag Sahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnestif

100 g Zartbitter-

Raspelschokolade

eingelegte Amarena-Kirschen

Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühlen,

und etwa 25 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 139 g, F: 695 g, KH: 963 g,

kJ: 46030, kcal: 10993

- 1 Zum Vorbereiten Kirsch-Alkohol-Pralinen in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen.

- 2 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben, in 2 Portionen mit den Mandeln, Raspelschokolade und der Pralinenmasse auf mittlerer Stufe unterrühren.

- 3 Einen Backrahmen (25 x 25 cm) auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig hineingeben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten.

- 4 Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen, Gebäckboden erkalten lassen. Den Backrahmen lösen und entfernen. Gebäckboden einmal waagrecht durchschneiden.

- 5 Für die Füllung Sahne mit Sahnestif steif schlagen. Die Sahne halbieren und eine Hälfte beiseite stellen. Pralinen grob zerkleinern und unter die zweite Sahnehälfte heben. Den unteren Gebäckboden mit der Pralinen-Sahne bestreichen. Den oberen Gebäckboden darauf legen und mit der restlichen Sahne bestreichen.

- 6 Zum Verzieren und Garnieren Sahne mit Sahnestif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Tortenoberfläche mit der Sahne verzieren. Tortenrand mit Raspelschokolade bestreuen. Tortenoberfläche mit Amarena-Kirschen und Amarenasauce garnieren.



Zitronen-Sahne-Torte

Gut vorzubereiten – Mit Alkohol

Für den Rührteig:

175 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
½ getr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine
100 ml trockener Sekt
100 ml Zitronensaft
750–800 ml Schlagobers

Zum Garnieren:

weiße Schoko-Dekor-Blätter

Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

Zubereitungszeit:

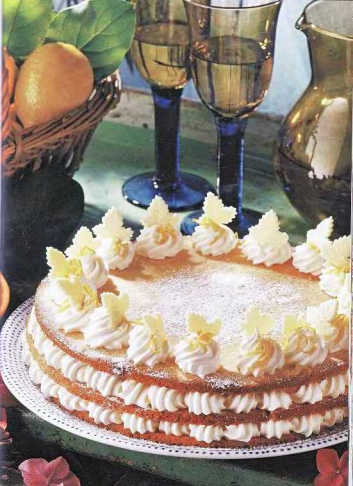
70 Minuten, ohne Kühlzeit,
und 15–20 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 74 g, F: 437 g, Kf: 367 g,
kj: 24059, kcal: 5745

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).
- 2 Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig dritteln.
- 3 Jeweils ein Teig Drittel auf einen Springformboden (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen, Springformrand darumlegen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 3 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: 15–20 Minuten je Boden.
- 4 Die Gebäckböden sofort von den Springformböden lösen und einzeln auf je einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.
- 5 Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, Sekt und Zitronensaft in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Gelatine ausdrücken und in der Sekt-Zitronen-Flüssigkeit unter Rühren vollständig auflösen, kalt stellen.
- 6 Sahne steif schlagen. Wenn die Sekt-Zitronen-Flüssigkeit anfängt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Etwas von der Creme in einen Spritzbeutel mit Sternmülle füllen. Restliche Creme halbieren.
- 7 Einen Gebäckboden auf eine Platte legen und mit der Creme aus dem Spritzbeutel spiralförmig einen Kreis auf den äußeren Rand spritzen. Die Mitte mit der restlichen Cremehälfte bestreichen. Den zweiten Gebäckboden darauf legen. Wieder etwas Creme in einen Spritzbeutel geben und spiralförmig einen Kreis auf den äußeren Rand spritzen und die Mitte mit der restlichen Creme bestreichen. Den dritten Gebäckboden darauf legen.
- 8 Mit der Creme im Spritzbeutel Sahnesuffs auf die Tortenoberfläche spritzen. Die Tuffs mit Dekor-Blättern garnieren. Torte 2–3 Stunden kalt stellen. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Champagnertorte mit Physalis

Für Gäste – Mit Alkohol

Zum Vorbereiten:

100 g Edelbitter-Schokolade
(70 % Kakaoanteil)

*Für den Schoko-
Biskuitteig:*

6 Eier (Größe M)

150 g Zucker

125 g Weizenmehl

125 g Speisestärke

½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine

2 Eigelb (Größe M)

75 g Zucker

100 ml Champagner oder Sekt

300 g Physalis

(Kapselchenform)

40 g Speisestärke

250 ml (1 ½ l) Orangensaft

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

200 ml Schlag Sahne

1 Becher (150 g) Crème fraîche

400 ml Schlag Sahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnestoff

einige Physalis und

Champagnertrüffel

Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Kühlzeit,
und etwa 25 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 106 g, F: 342 g, Ab: 749 g,
kt: 27525, kcal: 6377

1 Zum Vorbereiten Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, etwas abkühlen lassen.

2 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Abgekühlte Schokolade vorsichtig unterheben.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten.

4 Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden erkalten lassen, zweimal waagerecht durchschneiden.

5 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel im heißen Wasserbad cremig rühren. Champagner oder Sekt unterrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in der Eigelbcreme unter Rühren auflösen. Creme zum Gellieren kalt stellen, dabei ab und zu umrühren. Physalis aus der Hülle zupfen, Früchte kalt abspülen, trockenschütteln.

6 Speisestärke mit 4 Esslöffeln Orangensaft anrühren. Restlichen Orangensaft, Physalis, Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Orangensaft rühren, unter Rühren einige Minuten kochen lassen, Physalisemus abkühlen lassen.

7 Sahne steif schlagen, mit Crème fraîche verrühren und unter die etwas fest gewordene Champagner- oder Sektkreme rühren.

8 Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring daraufstellen. Physalisemus darauf verteilen. Zweiten Biskuitboden darauf legen, Champagner- oder Sektkreme darauf geben, glatt

(Fortsetzung Seite 72)



streichen. Mit dem oberen Biskuitboden belegen, leicht andrücken.
Torte 2-3 Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen.

- 9 Sahne mit Sahnesteif steif schlagen (etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternfülle geben). Tortenrand und -oberfläche mit der restlichen Sahne bestreichen. Tortenoberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren, mit Physalis und Champagnertrüffeln garnieren.

Kokos-Schichttorte

Gut vorbereiten

Für den Biskuitteig:

300 g Butter
6 Eier (Größe M)
300 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
150 g Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
200 g Kokosraspel

Für die Füllung:

100 g Nuss-Nougat
500 ml (1 1/2 l) Schlag Sahne
1 Glas Ananaskonfitüre
(Einmenge etwa 340 g)

Für den Guss:

2 Pck. (je 200 g) Nuss-Nougat

Zubereitungszeit:

85 Minuten, ohne Kühl- und
Durchziehzeit, und etwa
15 Minuten Backzeit je Boden

Insgesamt:

E: 126 g, F: 738 g, Kcal: 1046 g,
kJ: 47357, kcal: 11308

- 1 Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt Kokosraspel und Butter vorsichtig unterheben.

- 2 Den Teig in 5 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

- 3 Biskuitböden aus den Formen lösen und auf Kuchenrost stürzen. Mitgebäckenes Backpapier abheben. Biskuitböden erkalten lassen.

- 4 Für die Füllung Nuss-Nougat nach Packungsanleitung auflösen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Nuss-Nougat vorsichtig unterrühren. Nougat-Sahne in vier Teile teilen.

- 5 Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Viertel der Konfitüre bestreichen. Ein Viertel der Nougat-Sahne darauf verteilen und mit dem zweiten Biskuitboden belegen. Wieder ein Viertel der Konfitüre darauf streichen, mit einem Viertel der Nougat-Sahne bestreichen. Auf diese Weise die Biskuitböden zu einer Torte zusammensetzen. Den letzten Biskuitboden nicht bestreichen.

- 6 Für den Guss Nuss-Nougat nach Packungsanleitung auflösen. Die Torte damit überziehen. Torte kalt stellen, gut durchziehen lassen.



Rum-Flockentorte

Etwas aufwändiger – Mit Alkohol

Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanille-Zucker
1 Prise Salz, 1 EL Rum
65 g Butter oder Margarine

Für den Brandteig:

200 ml Wasser
50 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
100 g Weizenmehl
3–4 Eier (Größe M)
½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

1 Glas Wild-Preiselbeer-Dessert
(Einnage 175 g)
1 Pck. Tortenguss, klar,
gezuckert
200 ml Preiselbeersaft
aus dem Glas
6 Blatt weiße Gelatine
3 EL Rum
1 EL Wasser
600 ml Schlagahne
30 g geriebter Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanille-Zucker

Puderzucker

Zubereitungszeit:

75 Minuten, ohne Abkühlen
Backzeit: Knetteig
etwa 15 Minuten
Backzeit: Brandteig
15–20 Minuten je Boden

Insgesamt:

E: 74 g, F: 323 g, Kh: 344 g,
kf: 19685, kcal: 4699

1 Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigerer, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten.

2 Den Gebäckboden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen. Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen.

3 Für den Brandteig Wasser mit Butter oder Margarine, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Mehl sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab. Er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben. Backin in den erkalten Teig arbeiten.

4 Aus dem Teig 4 Böden backen. Dazu jeweils ein Viertel des Teiges auf einen Springformboden (Ø 26 cm, gefettet, gemehlt) streichen. Die Böden jeweils ohne Springformrand backen. Die Springformböden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit: 15–20 Minuten je Boden.

5 Die Gebäckböden sofort von den Springformböden lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Für die Füllung Preiselbeeren abtropfen lassen, Saft dabei auffangen, 200 ml abmessen. Einen Guss aus Tortengusspulver und Saft nach Packungsanleitung zubereiten. Preiselbeeren unterheben, ab-

(Fortsetzung Seite 76)



kühlen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Sahne fest steif schlagen. Puderzucker, Vanillin-Zucker und Gelatine unerrühren. Sahne steif schlagen.

- 7 Knetteigboden mit einem Drittel der Preiselbeermasse bestreichen, mit einem Brandteigboden belegen, mit restlicher Preiselbeermasse (etwas beiseite legen) bestreichen, wieder mit einem Brandteigboden belegen und mit der Hälfte der Sahne Masse bestreichen. Dritten Brandteigboden darauf legen. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahne Masse bestreichen.

- 8 Letzten Brandteigboden grob zerbröckeln, Tortenoberfläche damit bestreuen. Mit der beiseite gelegten Preiselbeermasse garnieren. Mit Puderzucker bestäuben.



Sahne-Schichttorte

Gut zubereiten

Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker, 1 Pck.
Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gest. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

2 Tafeln (je 100 g)
Zartbitterschokolade
1 Schlage Sahne
4 Pck. Dr. Oetker Sahnestif

Zum Verzieren:

etwas Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 91 g, F: 642 g, KH: 607 g,
A: 35852, kcal: 8559

- 1 Aus den angegebenen Zutaten wie auf Seite 68 beschrieben einen Rührteig zubereiten. Den Teig in 6 Portionen teilen. Jeweils eine Teigportion auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Die Böden ohne Springformrand backen. Die Springformböden nacheinander (bei Heißluft zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

- 2 Die Gebäckböden jeweils vom Springformboden lösen und auf Backpapier erkalten lassen.

- 3 Für die Füllung Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Schokolade abkühlen lassen. Sahne mit Sahnestif in 3 Portionen steif schlagen. Abgekühlte, noch flüssige Schokolade unterheben. Die Böden mit der Schokoladensahne (etwas Sahne für den Rand abnehmen) bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Tortenrand evtl. mit einem scharfen Messer begradien und mit der abgenommenen Schokoladensahne bestreichen.

- 4 Zum Verzieren Schokolade mit einem Sparschäler in Locken schälen. Tortenoberfläche und -rand mit Schokoladenlocken verzieren.



Herrenschnitten

Für Gäste

Für den Knetteig:

- 100 g Weizenmehl
- 1 Msp. Dr. Oetker Backin
- 25 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 75 g Butter oder Margarine

Für den Biskuitteig:

- 2 Eier (Größe M)
- 2-3 EL heißes Wasser
- 85 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 50 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 15 g Kakaoapulver
- 1½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

- 2 Gläser Wild-Preiselbeeren-Dessert (Abtropfgewicht je 175 g)
- 1 Pck. Tortenguss, klar
- 25 g Zucker
- 250 ml (¼ l) Preiselbeersaft aus dem Glas, evtl. mit Wasser auffüllen
- 500 ml (½ l) Schlagahne
- 50 g gesiebter Puderzucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnestift

Zubereitungszeit:

65 Minuten, ohne Abkühlzeit, und 30-35 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 48 g, F: 241 g, KH: 501 g, AJ: 18387, kcal: 4386

- 1 Aus den angegebenen Zutaten wie auf Seite 74 beschrieben einen Knetteig zubereiten. Den Teig auf einem Backblech (gefetet) zu einem Quadrat (etwa 25 x 25 cm) ausrollen. Teigboden 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 10 Minuten.

- 2 Den Gebäckboden sofort vom Backblech lösen, aber darauf erkalten lassen.

- 3 Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backin mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterheben. Einen Backrahmen in der Größe von 25 x 25 cm auf ein Backblech (gefetet, mit Backpapier belegt) stellen. Teig hineingeben, glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180-200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: 160-180 °C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

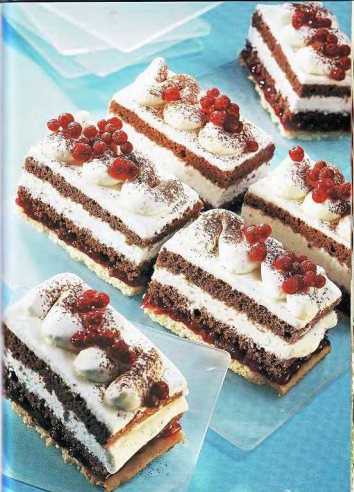
Backzeit: 20-25 Minuten.

- 4 Den Biskuitboden vom Backrahmenrand lösen, auf mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier mit kaltem Wasser benetzen, vorsichtig, aber schnell abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, einmal waagrecht durchschneiden.

- 5 Für die Füllung Preiselbeeren abtropfen lassen, Saft auffangen und 250 ml (¼ l) abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Aus Tortengusspulver, Zucker und Preiselbeersaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Preiselbeeren (einige Preiselbeeren beiseite legen) unterheben, etwas abkühlen lassen. Preiselbeermasse auf dem Knetteigboden verteilen. Unteren Biskuitboden darauf legen.

- 6 Sahne mit Puderzucker und Sahnestift steif schlagen. Die Hälfte der Sahne auf den unteren Biskuitboden geben, glatt streichen, mit

(Fortsetzung Seite 80)



dem oberen Biskuitboden belegen, gut andrücken und dann mit Sahne bestreichen. Den Kuchen in etwa 15 Schnitten schneiden. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Schnitten mit der Sahne verzieren und mit den beiseite gelegten Preiselbeeren garnieren.

Geburtstagstorte

Zum Verschenken

1 Pck. (10 quadratische Scheiben, 450 g) TK-Blätterteig

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen

(Abtropfgewicht 360 g)

250 ml (1/4 l) Schlagahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnestif

500 g Magerquark

20 g Mohnkern

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

abgeriebene Schale und Saft von

1/2 Bio-Zitrone

(anbehalten, ungewaschen)

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker

2-3 EL Kirschsaft aus dem Glas

kleine Kerzen

Zubereitungszeit:

1 Stunde, ohne Auftau-

ruhe- und Abkühlzeit,

und 12-15 Minuten Biskuit

je Backblech

Insgesamt:

E: 106 g, F: 195 g, Kf: 456 g

kj: 16980, kcal: 4054

1 Blätterteig zugedeckt nebeneinander auftauen lassen. Jeweils 3 Scheiben aufeinander legen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Hilfe eines Springformbodens (Ø 26 cm) drei Kreise ausschneiden. Je eine Teigplatte auf ein Backblech (geölt, mit Backpapier belegt) legen, Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2 Restlichen Teig dünn ausrollen. Nach Belieben mit einer Ausstechform Herzen ausstechen. Teigherzen auf den Backblechen verteilen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft 2 Backbleche zusammen) in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: 12-15 Minuten je Backblech.

3 Die Gebäckböden und -herzen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen, erkalten lassen.

4 Für die Füllung Kirschen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen, 2-3 Esslöffel davon abmessen. Sahne mit Sahnestif steif schlagen. 1-2 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Quark, Mohn, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Sahne und Kirschen (einige Kirschen beiseite legen) unterheben.

5 Für den Guss Puderzucker und Kirschsaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Einen Gebäckboden damit bestreichen, Guss fest werden lassen. Zweiten Gebäckboden auf eine Platte legen, die Hälfte der Mohn-Kirsch-Creme darauf geben, glatt streichen. Dritten Gebäckboden (ohne Guss) darauf legen, leicht andrücken. Restliche Mohn-Kirsch-Creme darauf verteilen. Mit dem bestrichenen Gebäckboden belegen und leicht andrücken.

6 Auf die Tortenoberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel Tuffs spritzen. Mit Gebäckherzen, den beiseite gelegten Kirschen und kleinen Kerzen garnieren.



Mokkatorte mit Panacotta-Füllung

Mit Alkohol

Für den Rührteig:

- 300 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 geh. EL Instant-Kaffeepulver
- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 2 EL Rum

Für die Panacotta-Füllung:

- 750 ml (3/4 l) Schlagobers
- 1 aufgeschaltene Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 2-3 Stückchen Zitronenschale von einer Bio-Zitrone (unbehandelt, angewaschen)
- 9 Blatt weiße Gelatine

Zum Tränken:

- etwa 125 ml (1/2 l) starker Kaffee

Für den Guss:

- 100 g geriebter Puderzucker
- 2 EL starker Kaffee
- 2 EL Kakaopulver
- etwa 100 g Mokkabohnen

Zubereitungszeit:

- 55 Minuten,
- ohne Kühlzeit, und
- 12-15 Minuten Backzeit je Boden

Insgesamt:

- E: 105 g, F: 536 g, Kk: 728 g,
- Aj: 34367, kcal: 8206

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

2 Eier nacheinander und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben, mit dem Rum in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Den Teig in 5 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gaz: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: 12-15 Minuten je Boden.

4 Gebäckböden aus den Formen lösen und auf Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäckböden erkalten lassen.

5 Für die Füllung Sahne mit Vanilleschote, Zucker und Zitronenschalenstückchen in einem Topf zum Kochen bringen und 12-15 Minuten leicht kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Vanilleschote und Zitronenschale entfernen.

6 Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken und in der heißen Vanille-Sahne unter Rühren auflösen. Vanille-Sahne kalt stellen und fest werden lassen.

7 Die einzelnen Gebäckböden mit Kaffee tränken. Vier Gebäckböden mit der fest gewordenen Vanille-Sahne bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den letzten Boden darauf legen und leicht andrücken.

8 Für den Guss Puderzucker mit Kaffee zu einer dickflüssigen Masse verühren. Die Tortenoberfläche damit bestreichen. Guss fest werden lassen.

9 Die Torte vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und mit Mokkabohnen garnieren.



Torten mit Früchten und Nüssen

Orangen-Schichttorte

Raffiniert – Für Gäste

Für den Rahmteig:

175 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
30 g Speisestärke
1 gest. TL Dr. Oetker Backin

Für den Guss:

150 g Halbbitter-Kuvertüre
20 g Kokosfett

Für die Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-
Pulver Vanille-Geschmack
(ohne Kochen)
300 ml Orangensaft
750 ml (1/4 l) Schlagahne

Zum Garnieren

und Bestreuen:

einige Orangenfilets
20 g Pistazienkerne

Zubereitungszeit:

80 Minuten, ohne Abkühlen,
und etwa 10 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 72 g, F: 495 g, KH: 374 g,
kJ: 29482, kcal: 7042

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
- 2 Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Aus dem Teig 4 Böden backen, dazu jeweils ein Viertel des Teiges auf je einen Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Jeden Boden ohne Springformrand backen. Die Böden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160–180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 10 Minuten je Boden.
- 3 Die Gebäckböden sofort nach dem Backen von den Springformböden lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 4 Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken, mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse vermehren. Die Gebäckböden damit bestreichen. Einen Gebäckboden sofort in 16 Tortenstücke schneiden. Den Guss gut trocknen lassen.
- 5 Für die Füllung einen Pudding aus Pudding-Pulver nach Packungsanleitung, aber mit 300 ml Orangensaft und 750 ml (1/4 l) Sahne zubereiten. Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Puddingmasse in einen Spritzbeutel mit Lochzülle füllen. Drei Gebäckböden mit der Puddingmasse bespritzen, zusammen mit dem geschnittenen Gebäckboden zu einer Torte zusammensetzen. Mit Orangenfilets garnieren und mit Pistazienkernen bestreuen. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.



Honig-Kirsch-Torte

Für Kinder

Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
30 g Kakaoapulver
3 gest. TL Dr. Oetker Backin
150 g Zucker, 2 Pck.
Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
125 ml (1/4 l) Speiseöl
100 g Vollmilchjoghurt

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 370 g)
20 g Speisestärke
Kirschsaft aus dem Glas
30 g Zucker, 1 Stange Zimt

Für den Knusperboden:

100 g Edelbitterschokolade
(60 % Kakaoanteil)
20 g Kokosfett
170 g Knusperhonys
und Weizenpops
1 EL geriebter Puderzucker

Für die Creme:

5 Blatt weiße Gelatine
2 Becher (je 150 g) Vollmilch-
joghurt, 30 g flüssiger Honig
1 Becher (200 ml) Schlagobers

Zum Verzieren

und Garnieren:

125 ml (1/4 l) Schlagobers
1 gest. EL geriebter Puderzucker
Knusperhonys und Weizenpops
30 g aufgelöste
Edelbitterschokolade
evtl. Schokoladenblättchen

Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Kühlzeit,
und 30–35 Minuten Backzeit

1 Für den Teig Mehl mit Kakao und Backin mischen, in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) geben und glatt streichen. 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: 30–35 Minuten.

2 Den Gebäckboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäckboden einmal waagrecht durchschneiden.

3 Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Speisestärke mit drei Esslöffeln des Kirschsaftes anrühren. Restlichen Kirschsaft mit Zucker und Zimstange in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke unter Rühren hinzugeben, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Kirschen unterheben, Zimstange entfernen. Kirschmasse etwas abkühlen lassen.

4 Für den Knusperboden Schokolade in Stücke brechen, mit Kokosfett in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Topf von der Kochstelle nehmen. Knusperhonys in der Schokolade wenden. Einen Tortenring (Ø 26 cm) auf eine Tortenplatte (mit Backpapier belegt) stellen. Knusperhonys in dem Tortenring verteilen. Unteren Gebäckboden darauf legen, Kirschmasse darauf verteilen. Oberen Gebäckboden darauf legen und leicht andrücken. Torte kalt stellen.

5 Für die Creme nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken. Gelatine in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Joghurt mit Honig verrühren. Zuerst 2–3 Esslöffel des Joghurts mit der Gelatine verrühren, dann mit dem restlichen Joghurt verrühren, kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Joghurtmasse anfängt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Creme auf den Gebäckboden geben, glatt streichen. Torte 2 Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen.

(Fortsetzung Seite 68)



Insgesamt:

E: 112 g, F: 349 g, KH: 781 g

kj: 28273, kcal: 6736

- 6 Zum Verzieren und Garnieren Sahne mit Pudertzucker steif schlagen. Tortenrand damit bestreichen. Tortenoberfläche mit Kugelhonigs und Weizenpops garnieren. Aufgelöste Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Tortenoberfläche mit der Schokolade besprenkeln, fest werden lassen. Die Torte nach Belieben mit Schokoblättchen garnieren.

Erdnuss-Schichttorte mit Preiselbeeren

Für Kinder

Für den Rührteig:

1 Glas (etwa 350 g)

Erdnussmus

175 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-

Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finess

Orangefrucht

4 Eier (Größe)

200 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

5 EL Orangensaft

100 g ungesalzene Erdnusskerne

Für die Füllung:

750 ml (3 1/2 l) Schlagahne

1 Pck. Dr. Oetker Galette

Pudding-Pulver Vanille-

Geschmack (ohne Kochen)

1 Glas Preiselbeeren

(Einsaege etwa 400 g)

Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Kühlzeit, und

etwa 15 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 186 g, F: 489 g, KH: 695 g

kj: 33117, kcal: 7903

- 1 Für den Teig Erdnussmus mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Orangefrucht unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben, mit Orangensaft in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 2 Den Teig in 5 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen und mit Erdnusskernen bestreuen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.
- 3 Die Gebäckböden aus den Formen lösen und auf Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Böden erkalten lassen.
- 4 Für die Füllung Sahne und Galette-Pudding-Pulver mit Handrührgerät mit Rührbesen nach Packungsanleitung (aber mit den hier angegebenen Zutaten) aufschlagen.
- 5 Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen. Den zweiten Gebäckboden darauf legen, mit einem Drittel der Vanille-Sahne-Creme bestreichen. Den dritten Gebäckboden darauf legen. Restliche Preiselbeeren (einige Preiselbeeren beiseite legen) darauf verteilen. Mit dem vierten Gebäckboden belegen, wieder ein Drittel der Vanille-Sahne-Creme darauf streichen. Den letzten Gebäckboden darauf legen und leicht andrücken. Restliche Vanille-Sahne-Creme in einen Spritzbeutel mit Sternmüße geben. Tortenoberfläche mit der Vanille-Sahne-Creme und den beiseite gelegten Preiselbeeren verzieren. Torte kalt gestellt 1-2 Tage durchziehen lassen.



Passauer Apfelkuchen

Raffiniert – Mit Alkohol

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl
½ gest. TL Or. Ocker Backin
125 g Zucker
1 Pck. Or. Ocker Vanillin-
Zucker, abgeriebene Schale
von 1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, vergewacht)
½ Eigelb, 1 Eiweiß (Größe M)
150 g Butter oder Margarine

Für die Mohnfüllung:

1 Pck. (250 g) Mohnback
2 Pck. Or. Ocker
Vanillin-Zucker, je 1 Abp.
Zimt und Nelken, gemahlen
etwa 50 g Semmelbrösel
125 ml (⅓ l) Milch
30 g Rum-Rosinen

2 dünne Wiener Böden
(jeweils etwa 1 cm dick)

Für die Nussfüllung:

200 g gemahlene Haselnuss-
kerne, 250 ml (⅓ l) Milch
50 g Zucker
1 Abp. gemahlener Zimt
1 EL Rum, 50 g Semmelbrösel

Für die Apfelfüllung:

750 g Äpfel, 50 g Zucker
1 Abp. gemahlener Zimt
30 g Rum-Rosinen

½ Eigelb, 1 TL Milch

Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlen,
und etwa 80 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 130 g, F: 332 g, Kk: 1008 g,
Kj: 31728, kcal: 7577

- 1 Für den Teig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Eigelb, Eiweiß und Butter oder Margarine hinzufügen.
- 2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.
- 3 Die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumlegen.
- 4 Für die Mohnfüllung Mohnback, Vanillin-Zucker, Zimt, Nelken, Semmelbrösel und Milch mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Rum-Rosinen unterheben. Die Mohnfüllung auf dem Knetteigboden verteilen und mit einem Wiener Boden bedecken.
- 5 Für die Nussfüllung Haselnusskerne, Milch, Zucker, Zimt, Rum und Semmelbrösel in einer Rührschüssel gut verrühren. Die Nussfüllung auf den Wiener Boden geben und glatt streichen, den zweiten Wiener Boden darauf legen.
- 6 Für die Apfelfüllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke, Zucker, Zimt und Rum-Rosinen mit etwas Wasser in einem Topf unter Rühren leicht dünsten. Die Apfelfüllung auf dem Wiener Boden verteilen, abkühlen lassen.
- 7 Restlichen Knetteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen und auf die Apfelfüllung legen. Die Teigplatte mehrmals mit einer Gabel einstechen, Eigelb mit Milch verschlagen. Die Teigplatte damit bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3. (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 80 Minuten.
- 8 Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp: Rosinen mit Rum schon ein paar Tage vor der Zubereitung in einem zugedeckten Gefäß einweichen und durchziehen lassen.



Erdbeertorte

Raffiniert

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 4 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

- 750 g Erdbeeren
- 1 Pck. Tortenguss, rot
- 2-3 EL Erdbeerkonfitüre
- 350 ml kalte Milch
- 500 ml (1/2 l) Schlag Sahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Gellatine
- Pudding-Pulver Vanille-Geschmack (ohne Kochen)

Zum Bestreichen:

- 250 ml (1/4 l) Schlag Sahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 1 TL Zucker

Zubereitungszeit:

- etwa 1 Stunde, ohne Kühlzeit
- und etwa 25 Minuten Backzeit

Insgesamt:

- E: 79 g, F: 279 g, Kk: 530 g
- kg: 20878, kcal: 4980

- 1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Minute einstreuen und weitere 2 Minuten schlagen.
- 2 Mehl mit Speisestärke und Backin mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten.
- 3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Minuten.
- 4 Den Biskuitboden vorsichtig vom Rand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost setzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen.
- 5 Für die Füllung Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen (etwa 250 g nicht entstielen und beiseite legen). 250 g der Erdbeeren mit Tortengusspulver und Konfitüre in einem Topf mischen, mit einem Mixstab pürieren. Die Masse unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen. Erdbeermasse lauwarm auf den unteren Biskuitboden streichen. 250 g der restlichen Erdbeeren halbieren oder vierteln und auf der Erdbeermasse verteilen, erkalten lassen.
- 6 Milch und Sahne in eine Rührschüssel geben. Pudding-Pulver hinzugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Anschließend etwa 1 Minute auf höchster Stufe cremig rühren. Die Hälfte der Puddingcreme auf der Erdbeermasse verteilen. Den zweiten Biskuitboden darauf legen und mit der restlichen Creme bestreichen. Mit dem oberen Biskuitboden belegen.
- 7 Zum Bestreichen Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Tortenrand und -oberfläche damit bestreichen und mit den beiseite gelegten Erdbeeren (evtl. halbieren) garnieren. Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.



Linzer Torte

Gut vorzubereiten

Zum Vorbereiten:

1 kg TK-Himbeeren

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl

2 ggr. TL Dr. Oetker

Backin

200 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

2 Tropfen Bittermandel-Aroma

1 Msp. gemahlene Nüssen

1 TL gemahlener Zimt

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

1 EL Wasser

200 g nicht abgezogene,
gemahlene Mandeln

200 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

1 Pck. (300 g) Extra-

Gelierzucker

6 Blatt rote Gelatine

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Außerdem:

Backpapier

Zubereitungszeit:

85 Minuten, ohne Aufbau,

Kühl- und Durchziehenzeit,

und etwa 12 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 103 g, F: 302 g, A: 995 g,

kg: 30131, kcal: 7162

1 Zum Vorbereiten Himbeeren nach Packungsanleitung aufbauen.

2 Für den Teig Mehl mit Backin mischen, in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3 Den Teig in 6 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und einen Springformrand darumsstellen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 12 Minuten je Boden.

4 Die Gebäckböden sofort von den Springformböden lösen, auf Backpapier legen und erkalten lassen.

5 Für die Füllung aufgetaute Himbeeren in eine Rührschüssel geben, Gelierzucker hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe 10–15 Minuten rühren (Vorsicht, es spritzt sehr!).

6 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen, unter die Himbeermasse rühren und kalt stellen.

7 Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring darumsstellen. Wenn die Himbeermasse anfangs dicklich zu werden, etwas davon auf den Gebäckboden streichen, den zweiten Gebäckboden darauf legen, wieder mit etwas von der Himbeermasse bestreichen. Auf diese Weise die einzelnen Gebäckböden zu einer Torte zusammensetzen. Den letzten Gebäckboden nicht bestreichen. Die Torte über Nacht kalt stellen und gut durchziehen lassen. Tortenring entfernen.

8 Aus Backpapier einige Streifen schneiden. Die Streifen gitterartig auf die Tortenoberfläche legen. Tortenoberfläche dick mit Puderzucker bestäuben, Papierstreifen vorsichtig entfernen.



Nusstorte, gefüllt

Für Gäste – Schnell

Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

2 EL Orangensaft

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

150 g Weizenmehl

½ getr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

125 g Butter

125 g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-

Vanille-Zucker

200 g fein gehackte

Walnusskerne

Zum Bestreichen:

3–4 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Guss:

2 EL Orangensaft

120 g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-

Vanille-Zucker

Nach Belieben zum

Garnieren und Verzieren:

Walnusskerne

in Streifen geschnittene

Orangenschale

aufgelöste Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit,

und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 75 g, F: 255 g, Kk: 672 g

lg: 22055, kcal: 5266

1 Für den Teig Eier und Orangensaft 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 Backin mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten.

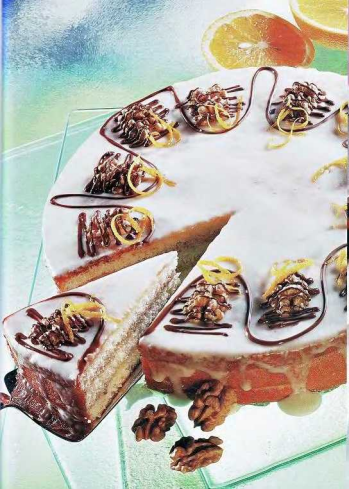
3 Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, anschließend zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanille-Zucker unterrühren. Zuletzt Walnusskerne unterrühren.

5 Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Walnusscreme darauf geben und glatt streichen. Den mittleren Biskuitboden darauf legen und die restliche Walnusscreme darauf verteilen. Mit dem oberen Biskuitboden belegen und gut andrücken.

6 Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen. Tortenoberfläche und -rand damit bestreichen.

7 Für den Guss Orangensaft, mit Puderzucker und Vanille-Zucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren, die Torte damit überziehen. Tortenoberfläche nach Belieben mit Walnusskernen und Orangenschale garnieren. Guss trocknen lassen. Mit auflösbare Schokolade besprenkeln. Schokolade fest werden lassen.



Geschichteter Topfkuchen

Für Kinder

Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

70 g Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

50 g Neua-Neugat-Creme,

z. B. Mafella

3 EL Sauerkraut

(100 % Direktsaft mit

Fruchtmarmelade)

100 g abgewaschene,

gemahlene Mandeln

1 Marzipanbrat mit

Schokolieraugen (50 g)

Für den Guss:

1 Pck. (75 g) dunkle

Kuchenglasur

Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit,

und 50–60 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 86 g, F: 360 g, K: 465 g,

Kj: 22773, kcal: 5433

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

2 Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe untermischen. Den Teig in 5 gleich große Portionen teilen. Eine Teigportion mit Neugat-Creme verrühren, in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Eine weitere Teigportion darauf geben und glatt streichen.

3 Die dritte Teigportion mit Sauerkraut und der Hälfte der Mandeln verrühren, auf die zweite Teigschicht geben und glatt streichen. Die vierte Teigportion darauf geben und glatt streichen.

4 Marzipanbrat in kleine Würfel schneiden, mit den restlichen Mandeln unter den restlichen Teig rühren, auf die vierte Teigschicht geben und glatt streichen. 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: 50–60 Minuten.

5 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und wieder umdrehen. Kuchen erkalten lassen.

6 Für den Guss Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen. Den Kuchen damit überziehen. Guss fest werden lassen.

Tipp: Die einzelnen Teigportionen lassen sich gut schichten und glatt streichen, wenn man sie in kleinen Häufchen auf die vorige Teigschicht gibt.



Frankfurter Kranz mit Erdbeercreme

Für Gäste

Für den Rührteig:

- 140 g Butter oder Margarine
- 170 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 70 g Speisestärke
- 2 geh. TL Dr. Oetker Backin
- 3 EL Milch
- 2 EL Zitronensaft

Für die Füllung:

- 400 g Erdbeeren
- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 75 g Zucker
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 500 ml (½ l) Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Kokosfett
- 200 g Butter
- 50 g gesiebter Puderzucker

Zum Bestreuen:

- 100 g grob gemahlene Pistazienkerne

Zubereitungszeit:

- 50 Minuten, ohne Abkühl- und Durchbackzeit, und 35–40 Minuten Backzeit

Insgesamt:

- E: 94 g, F: 422 g, Nh: 598 g,
- kj: 27505, kcal: 6565

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

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben, abwechselnd mit Milch und Zitronensaft in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Flüssigkeit verwenden, dass der Teig schwer reißend von einem Löffel fällt).

3 Den Teig in eine Kranzkuchenform (Ø 24 cm, gefettet) geben und glatt streichen. 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: 35–40 Minuten.

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Gebäckboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Gebäckboden erkalten lassen, zweimal waagrecht durchschneiden.

5 Für die Füllung Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und halbieren. Pudding-Pulver, Zucker und Eiweiß mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Vanillin-Zucker, Salz und Kokosfett in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Milch rühren und unter Rühren gut aufkochen lassen. Pudding in eine Rührschüssel geben und Klarsichtfolie darauf legen. Pudding erkalten lassen.

6 Butter mit Puderzucker geschmeidig rühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren (darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt). Gut die Hälfte der Buttercreme auf den unteren und mittleren Boden streichen und mit Erdbeerhälften belegen. Jeweils etwas Buttercreme darauf streichen und zu einem Kranz zusammensetzen. Den oberen Gebäckboden darauf legen und etwas andrücken. Den Kranz mit der restlichen Buttercreme bestreichen und mit Pistazienkernen bestreuen. Den Kranz eine Zeit lang durchziehen lassen.

Tipp: Den Frankfurter Kranz zusätzlich mit 125 g vorbereiteten Erdbeeren garnieren.



Schoko-Crème-fraîche-Aprikosen-Torte

Fruchtig – Gut vorzubereiten

Für den Biskuitteig:

6 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
250 g Zucker
125 g Ziebackbrösel
200 g gemahlene
Haselnusskerne
100 g Zartbitter-
Raspelschokolade
75 g zerlassene Butter

Für den Belag I:

250 ml (⅓ l) Schlagobers
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesief
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
2 Becher (je 150 g)
Crème fraîche

Für den Belag II:

1 Dose Aprikosenhälften
(Abtropfgewicht 480 g)
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Dessert-Sauce Vanille-
Geschmack (ohne Kochen)

etwa 20 Haselnusskerne
50 g Zartbitter-
Raspelschokolade

Zubereitungszeit:

70 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 111 g, F: 454 g, KH: 647 g,
A: 29775, kcal: 7119

- 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 Zwiebackbrösel mit Haselnusskernen und Raspelschokolade mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben, kurz auf niedriger Stufe unterrühren, Restliche Brösel-Nuss-Mischung auf die gleiche Weise unterarbeiten, zuletzt Butter unterheben.
- 3 Den Teig in 4 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

- 4 Biskuitböden aus den Formen lösen und auf mit Backpapier belegte Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitböden erkalten lassen.
- 5 Für den Belag I Sahne mit Sahnesief, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Crème fraîche unterheben.
- 6 Für den Belag II Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen, in eine hohe Rührschüssel geben und mit einem Mixstab pürieren. Dessert-Saucen-Pulver gut unterrühren.
- 7 Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Drittel des Aprikosenpürees bestreichen. Einen zweiten Biskuitboden darauflegen. Die Hälfte der Crème-fraîche-Sahnecreme darauf verteilen. Den dritten Biskuitboden darauf geben, gut die Hälfte des restlichen Aprikosenpürees darauf streichen und mit dem vierten Biskuitboden belegen. Tortenrand und -oberfläche mit der restlichen Crème-fraîche-Sahnecreme bestreichen.
- 8 Restliches Aprikosenpüree in einen Spritzbeutel mit Lochzülle geben. Aprikosenpüree gitterartig auf die Tortenoberfläche spritzen und die Torte mit Haselnusskernen garnieren. Tortenrand mit Raspelschokolade bestreuen.



Stachelbeer-Pudding-Torte

Fruchtig – Gut vorzubereiten

Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 gest. TL Dr. Oetker Backin

Zum Bestreuen:

100 g abgezogene,
gehobelte Mandeln
30 g Zucker

Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-
Pulver Vanille-Geschmack
400 ml Apfelsaft
20 g Zucker
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Glas Stachelbeeren
(Abtropfgewicht 390 g)

Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar
20 g Zucker
250 ml (⅓ l) Stachelbeersaft
aus dem Glas, evtl. mit Wasser
aufgefüllt

Zubereitungszeit:

65 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 82 g, F: 306 g, KH: 607 g,
EJ: 23219, kcal: 5340

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 ⅓ Minute). Mehl und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Aus dem Teig 3 Böden backen. Jeweils ein Drittel des Teiges auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) streichen. Je ein Drittel der Mandeln und ein Drittel des Zuckers auf die einzelnen Teigböden streuen, je einen Springformrand darumlegen.

4 Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

5 Die Gebäckböden sofort aus den Formen lösen und einzeln auf je einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

6 Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Saft und Zucker nach Packungsanleitung – aber nur mit 400 ml Saft – einen Pudding zubereiten. Frischkäse sofort unterrühren. Die Masse mit Klarsichtfolie zudecken und erkalten lassen.

7 Stachelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen, 250 ml (⅓ l) davon abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen.

8 Einen Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Saft nach Packungsanleitung zubereiten. Stachelbeeren unterheben.

9 Die Stachelbeermasse gleichmäßig auf 2 Gebäckböden verteilen. Die Puddingmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und jeweils einen Rand auf die Stachelbeermasse spritzen. Restliche Puddingmasse in die Mitte der Gebäckböden geben und glatt streichen.

10 Die einzelnen Böden zu einer Torte zusammensetzen und dabei etwas andrücken. Den letzten, nicht bestrichenen Boden darauf legen.



Obsttorte

Für Gäste

Für den Brandteig:

125 ml (½ l) Wasser
25 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
15 g Speisestärke
2–3 Eier (Größe M)
½ getr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

1 kg vorbereitete, gemischte
gelbe Früchte (z. B. Pfirsiche,
Nektarinen, Eriopflaumen,
Aprikosen, Mango oder
Kapscheldrüsen)
400 ml Schlagahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-
Vanille-Zucker

Zum Bestäuben:

Puderrucker

etwas Apfelflees nach Belieben
gehackte Pistazienkerne

Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und 20–25 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 48 g, F: 180 g, KH: 229 g,
kj: 11541, kcal: 2734

- 1 Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieftopf zum Kochen bringen.
- 2 Mehl mit Speisestärke mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.
- 3 Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knechaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben. Backin in den erkalten Teig arbeiten.
- 4 Aus dem Teig 3 Böden backen. Dazu jeweils ein Drittel des Teiges auf je einen Springformboden (Ø 26 cm, gefettet, gemehlt) streichen. Jeden Boden ohne Springformrand backen. Die Böden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.
Ober-/Unterhitze: 200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 180–200 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: 20–25 Minuten je Boden.
- 5 Die Gebäckböden sofort nach dem Backen von den Springformböden lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 6 Für die Füllung Früchte in Spalten oder Scheiben schneiden. Einige Früchte zum Garnieren beiseite legen.
- 7 Sahne mit Sahnestief und Vanille-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternstülle füllen. Einen Gebäckboden mit der Hälfte der Früchte belegen und die Hälfte der Sahne darauf spritzen. Den zweiten Gebäckboden darauf legen, Restliche Früchte darauf verteilen und restliche Sahne darauf spritzen. Mit dem dritten Gebäckboden belegen und mit Puderrucker dick bestäuben.
- 8 Beiseite gelegte Früchte in Scheiben schneiden (nach Belieben mit Apfelflees bestreichen). Die Tortenoberfläche damit garnieren und mit Pistazienkernen bestreuen.



Cocktail-Rum-Kuchen

Mit Alkohol

Zum Vorbereiten:

1 Dose Tropischer
Fruchtsatz (Ananas, Papaya,
Guave, Abtropfgewicht 255 g)
3 EL weißer Rum
abgeriebene Schale
von 1 Bio-Limette
(unbehandelt, ungeachtet)
100 g Löffelbiskuits

Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gest. TL Dr. Oetker Backin
2 EL weißer Rum
1 gest. TL gemahlener Zimt
1-2 EL gehackte Pistazienkerne
1 EL Kakaoapulver
1 EL Kokosraspel
1 EL Mineralwasser
70 g Speisquark (10 % Fett)
2-3 EL brauner Zucker
abgeriebene Schale
von 1/2 Bio-Limette
(unbehandelt, ungeachtet)
1 Eiweiß (Größe M)
1 EL Zucker

Zubereitungszeit:

40 Minuten,
ohne Durchmischzeit, und
60-70 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 79 g, F: 269 g, KH: 447 g,
kJ: 19556, kcal: 4670

- 1 Zum Vorbereiten Fruchtcocktail in einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Fruchtwürfel in eine Schüssel geben, mit Rum und Limettenschale vorsichtig mischen und mindestens 1 Stunde zugedeckt durchziehen lassen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen. Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerbröseln.
- 2 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz untermischen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier und Eigelb nach und nach untermischen (jedes Ei/Eigelb etwa 1/2 Minute).
- 3 Mehl mit Backin mischen, sieben, mit Rum in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe untermischen. Den Teig in 4 Portionen teilen.
- 4 Eine Teigportion mit Zimt vermischen, in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet) füllen und glatt streichen. Biskuitbrösel mit den Rum-Fruchtwürfeln mischen. Ein Drittel davon auf dem Teig verteilen.
- 5 Pistazienkerne unter die zweite Teigportion rühren, auf die Rum-Fruchtwürfel-Mischung geben, glatt streichen, wieder ein Drittel der Rum-Fruchtwürfel-Mischung darauf verteilen.
- 6 Kakao und Kokosraspel mischen, mit Mineralwasser unter die dritte Teigportion rühren, ebenfalls auf die Rum-Fruchtwürfel-Mischung geben und glatt streichen. Restliche Rum-Fruchtwürfel-Mischung darauf verteilen.
- 7 Quark, 1 Esslöffel braunen Zucker und Limettenschale unter die letzte Teigportion rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig auf die Rum-Fruchtwürfel-Mischung geben, glatt streichen und mit dem restlichen braunen Zucker bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 60-70 Minuten.
- 8 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stützen. Kuchen wieder umdrehen und erkalten lassen.



Hannchen-Jensen-Torte

Für Gäste – Raffiniert

Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
4 Eigelb (Größe M)
125 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Backin
2 EL Milch

Für den Belag:

4 Eiweiß (Größe M)
200 g Zucker
80 g abgezogene, gehobelte
Mandeln

Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-
Pulver Vanille-Geschmack
100 ml Wasser
25 g Zucker
1 Pck. (300 g) TK-Himbeeren
250 ml (¾ l) Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestif
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit:

65 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 20 Minuten
je Boden

Insgesamt:

E: 84 g, F: 239 g, K: 498 g,
kj: 18804, kcal: 4486

- 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 Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp ½ Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben, abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 3 Den Teig halbieren. Jeweils eine Teighälfte in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen.
- 4 Für den Belag Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker unterschlagen.
- 5 Eischneemasse halbieren und je eine Hälfte auf einen Rührteigboden streichen. Je 40 g Mandeln darauf streuen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten je Boden.
- 6 Die Formen auf Kuchenroste stellen. Die Gebäckböden etwas abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen und auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.
- 7 Für die Füllung Pudding-Pulver mit etwas Wasser und Zucker anrühren. Restliches Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Himbeeren hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Angenährtes Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Himbeermasse rühren und unter Rühren nochmals aufkochen und erkalten lassen.
- 8 Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Die Himbeermasse darauf verteilen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Sahne mit Sahnestif und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf die Himbeermasse streichen. Oberen Gebäckboden in 12 Stücke schneiden und auf die Sahne legen.

Tip: Die Himbeeren statt mit Pudding-Pulver mit Tortenguss andicken.



Stachelbeertorte

Fruchtig

Für den Rahnteig:

125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
1 schwach geh. EL Speisestärke
½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Buttercreme:

1 Pck. Dessert-Saucenpulver
zum Kochen
35 g Zucker
250 ml (⅔ l) Milch
125 g weiche Butter

Für den Belag:

2 Gläser Stachelbeeren
(Abtropfgewicht je 360 g)
1 Pck. Dessert-Saucenpulver
zum Kochen
25 g Zucker
250 ml (⅔ l) Stachelbeersaft
aus den Gläsern

Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar
1 EL Zucker
250 ml (⅔ l) Stachelbeersaft

Zum Bestreuen:

50 g abgetragene,
gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 53 g, F: 267 g, Kk: 513 g,
kJ: 19771, kcal: 4715

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 ⅓ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Den Teig in 3 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Die Springformböden (ohne Springformrand) nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

4 Die Gebäckböden von den Springformböden lösen und auf Kuchenrosten erkalten lassen.

5 Für die Buttercreme Saucenpulver mit Zucker mischen, mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Saucenpulver einrühren und unser Rühren kurz aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel geben und erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

6 Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Den erkalten Pudding esslöffelweise darunter geben (darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt).

7 Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Knapp die Hälfte der Buttercreme darauf streichen. Den zweiten Gebäckboden darauf legen und die restliche Buttercreme (etwas Buttercreme beiseite stellen) darauf verteilen. Mit dem dritten Gebäckboden belegen. Einen Tortenring darumstellen.

8 Für den Belag Stachelbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Aus Saucenpulver, Zucker und Stachelbeersaft nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten und auf

(Fortsetzung Seite 114)



den oberen Gebäckboden streichen. Stachelbeeren so auf der Puddingmasse verteilen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand frei bleibt.

- 9 Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Stachelbeersaft nach Packungsanleitung (aber nur mit einem Esslöffel Zucker) einen Guss zubereiten und auf den Stachelbeeren verteilen. Guss fest werden lassen. Tortenring lösen und entfernen. Den Tortenrand mit der beiseite gesellten Buttercreme bestreichen und den mit Mandeln bestreuen.

Apfeltorte mit Apfelmus

Erfrischend – Schnell zuzubereiten

Für den Rührteig:

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

Für die Füllung:

500 g Apfelmus

Zum Bestreichen:

400 ml Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesüß
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

2 El. gemahlene, leicht geröstete
Haselnusskerne

Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und 15–20 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 76 g, F: 391 g, Kh: 572 g,
kj: 25558, kcal: 6101

- 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 ½ Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

- 3 Den Teig in 4 Portionen teilen und vier Böden daraus backen. Dafür jeweils eine Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: 15–20 Minuten je Boden.

- 4 Die Gebäckböden aus den Formen lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Drei Gebäckböden mit Apfelmus bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den vierten Gebäckboden darauf legen.

- 6 Zum Bestreichen Sahne mit Sahnesüß und Vanillin-Zucker steif schlagen (etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochzülle geben). Tortenrand und -oberfläche leicht kuppelig damit bestreichen. Tortenoberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und mit Haselnusskernen bestreuen. Tortenrand mit geschlagener Sahne bestreichen. Mit Haselnusskernen bestreuen.



Jägertorte

Raffiniert – Für Gäste

Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

1/2 Flaschen Rum-Aroma

1 Prise Salz

4 Eigelb (Größe M)

60 g Weizenmehl

2 gestr. Tl. Dr. Oetker Backin

125 g geraspelte

Zartbitterschokolade

50 g gehackte Haselnusskerne

50 g abgezogene, gehackte

Mandeln

4 Eiweiß (Größe M)

Für die Füllung:

2 Gläser Wild-Preiselbeer-

Desert (Abtropfgewicht 350 g)

1 Pck. Tortenguss, rot

200 ml Preiselbeersaft aus den

Gläsern

2 Tl. Zucker

600 ml Schlag Sahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

Zum Garnieren

und Bestreuen:

Zitrusmelisseblättchen

Raspelschokolade

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit,

und etwa 40 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 78 g, F: 450 g, Kilo: 426 g,

kg: 25472, kcal: 6078

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

2 Eigelb nach und nach untermischen (jedes Eigelb knapp 1/2 Minute). Mehl und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe untermischen. Schokolade, Haselnusskerne und Mandeln untermischen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: 160–180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 40 Minuten.

4 Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Gebäckboden erkalten lassen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäckboden einmal waagrecht durchschneiden.

5 Für die Füllung Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 200 ml davon abmessen.

6 Einen Guss aus Tortengusspulver, Preiselbeersaft und Zucker (aber mit den hier angegebenen Zutaten) nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte der Preiselbeeren untermischen. Die Masse auf den unteren Gebäckboden streichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Preiselbeermasse erkalten lassen.

7 Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Hälfte der Sahne unter die restlichen Preiselbeeren heben und auf der Preiselbeermasse verteilen. Den oberen Gebäckboden darauf legen.

8 Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahnemasse (etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Saamtülle geben) bestreichen und mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Tortenoberfläche mit den restlichen Preiselbeeren und Zitronenmelisseblättchen garnieren. Tortenmitte mit Raspelschokolade bestreuen.



Feigen-Pinien-Torte mit Honigquarkcreme

Dauert länger

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
200 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eigelb (Größe M)
250 g Butter oder Margarine

Für das Baiser:

60 g Pinienkerne
5 Eiweiß (Größe M)
150 g Zucker

Für die Füllung:

150 g Feigenkonfitüre
200 ml Schlagahne
500 g Magerquark
60 g flüssiger
Orangenblütenhonig
2 Pck. Dr. Oetker
Vanille-Zucker

Zum Garnieren:

3 frisch vorbereitete Feigen
geröstete Pinienkerne
Minzeblättchen

Zubereitungszeit:

100 Minuten,
eine Warte- und Abkühlzeit,
und 15–20 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 163 g, F: 360 g, Kh: 784 g,
kj: 29483, kcal: 7040

1 Für den Teig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Eigelb und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten 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 er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3 Den Teig in 4 Portionen teilen, jeweils 1 Teigportion auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Je den Springformrand darumstellen.

4 Für das Baiser Pinienkerne fein mahlen. Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker unterschlagen.

5 Jeweils ein Viertel der Baisermasse auf die einzelnen Teigböden streichen und mit gemahlenen Pinienkernen bestreuen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: 15–20 Minuten je Boden.

6 Die Gebäckböden sofort nach dem Backen aus den Formen lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen. Einen Gebäckboden sofort in 12 Stücke schneiden.

7 Für die Füllung die drei Gebäckböden mit Konfitüre bestreichen. Sahne steif schlagen. Quark mit Honig und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne unterheben. Quark-Sahne-Creme dünneln. Jeweils ein Drittel der Quark-Sahne-Creme auf die Gebäckböden geben und glatt streichen. Die einzelnen Böden zu einer Torte zusammensetzen. Den in Stücke geschnittenen Gebäckboden darauf legen. Mit frischen Feigen, gerösteten Pinienkernen und Minzeblättchen garnieren.

Tipps: Wenn die Gebäckböden nacheinander gebacken werden, dann Baisermasse nach jedem Bestreichen kalt stellen.



Gitter-Mohntorte

Mit Alkohol – etwas aufwändig

Für die Füllung:

125 ml (½ l) Milch

150 g Zucker

100 g Butter oder Margarine

400 g gemahlener Mohnsamen

1 gestr. TL gemahlener Zimt

1 Ei (Größe M)

2 EL Schlagobers oder

Kondensmilch

5 EL Weissrand

2 EL Rosmarin

100 g Rosinen oder Korinthen

Für den Knetteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Backin

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

125 g Butter oder Margarine

250 g Magerquark

Zum Bestreichen:

etwas Milch

Zubereitungszeit:

55 Minuten, ohne Abkühlzeit,

und 60–80 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 201 g, F: 397 g, KH: 833 g,

kJ: 32793, kcal: 7831

1 Für die Füllung Milch mit Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf zum Kochen bringen, Topf von der Kochstelle nehmen. Mohn, Zimt, Ei, Sahne oder Kondensmilch, Weinbrand, Rosmarin und Rosinen oder Korinthen hinzufügen. Die Zutaten gut verrühren. Mohnmasse erkalten lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Butter oder Margarine und Quark hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knet-Haken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3 Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

4 Den Teig in 6 Portionen teilen. Fünf Teigportionen auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen. Eine Teigplatte sofort in eine Springform (Ø 28 cm, gefettet) legen. Aus der letzten Teigportion eine lange Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 5 cm hoher Rand entsteht.

5 Ein Viertel der Mohnmasse auf dem Teigboden verteilen, eine zweite Teigplatte darauf legen, wieder ein Viertel der Mohnmasse darauf streichen, mit der dritten Teigplatte belegen. Nochmals ein Viertel der Mohnmasse darauf verteilen, die vierte Teigplatte darauf legen. Restliche Mohnmasse darauf geben und glatt streichen.

6 Aus der fünften Teigplatte 16–20 gleich große Streifen rädern oder schneiden. Die Teigstreifen gitterförmig auf die Mohnmasse legen. Teigstreifen mit Milch bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: 160–180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 60–80 Minuten.

7 Falls die Torte gegen Ende der Backzeit zu stark bräunt, dann die Oberfläche mit Backpapier belegen.

8 Die Torte etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen. Torte erkalten lassen.



Wiener Sandtorte mit Hagebutten

Raffiniert – Gut vorzubereiten

Für den Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)

250 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

175 g Weizenmehl

125 g Speisestärke

1 gest. TL Dr. Oetker Backin

250 g zerlassene,

abgekühlte Butter

1 Glas (350 g) Hagebutten-

konfitüre Extra (Reifemischung)

Für den Guss:

125 g gesiebter Puderzucker

2–3 EL Zitronensaft

Zum Bestreuen:

1 EL gehackte Pistazienkerne

Zubereitungszeit:

60 Minuten und

etwa 20 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 63 g, F: 247 g, K: 892 g,

kj: 23387, kcal: 6062

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 Backin mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt Butter vorsichtig unterrühren.

3 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten.

4 Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, auf mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, mingebackenes Backpapier vorsichtig abheben. Die Biskuitplatte in 4 Rechtecke (etwa 20 x 15 cm) teilen.

5 Eine Biskuitplatte auf eine Tortenplatte legen, mit etwa 2 Esslöffeln der Konfitüre bestreichen, zweite Biskuitplatte darauf legen und ebenfalls mit 2 Esslöffeln Konfitüre bestreichen. Mit den restlichen Biskuitplatten wie beschrieben weiter verfahren.

6 Gut 1 Esslöffel Konfitüre in ein Pergamentpapiertütchen füllen und beiseite legen. Den Tortenrand mit der restlichen Konfitüre bestreichen.

7 Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Tortenoberfläche damit bestreichen.

8 Vom Pergamentpapiertütchen eine kleine Spitze abschneiden. Die Torte mit der Konfitüre verzieren und mit Pistazienkernen bestreuen.

Tipp: Die Sandtorte lässt sich gut vorbereiten und schmeckt durchgezogen am besten.



Kapitelregister

Torten-Klassiker

Dobosorte	8
Mignon-Torte	10
Rheinischer Schichtkuchen	12
Lagentorte mit Weincreme	14
Rumorte	16
Friesische Streuseltorte	18
Streifentorte	20
Schnelle Orangen-Schichttorte (Vorwertfoto)	20
Apfel-Schichtkuchen	22
Himmelstorte	24
Puchinger Torte	26
Holländische Kirschtorte	28
Schicht-Sandkuchen	30
Sauere-Sahne-Torte	32
Prinzregententorte	34
Eschwertorte mit buntem Streuzucker	36

Torten mit Creme

Mandeltorte	38
Sambuca-Torte	40
Rembrandt-Torte	42
Prinzregentenschnitten (Titelfoto)	44
Baisertorte mit Schokocreme	46
Flickentorte mit Marzipan	48
Kaffee-Haselnuss-Torte	50
Marzipan-Orangen-Canache-Torte	52
Praliné-Torte	54
Wolkchentorte	56
Gefüllter Biskuitkuchen	58
Mohn-Schichttorte mit Pflaumenmus	60
Szemtalen-Torte	62

Kapitelregister

Torten mit Sahne

Weintraubentorte	64
Kirsch-Pralinen-Torte	66
Zitronen-Sahne-Torte	68
Champagner-torte mit Physalis	70
Kokos-Schichttorte	72
Rum-Flockentorte	74
Sahne-Schichttorte	76
Herzenschnitten	78
Geburtstags-torte	80
Mokkatorte mit einer Panacotta-Füllung ..	82

Torten mit Früchten und Nüssen

Orangen-Schichttorte	84
Honig-Kirsch-Torte	86
Erdnuss-Schichttorte mit Preiselbeeren ...	88
Passauer Apfelkuchen	90
Erdbeertorte	92
Linzer Torte	94
Nusstorte, gefüllt	96
Geschichteter Topfkuchen	98
Frankfurter Kranz mit Erdbeerencreme	100
Schoko-Crème-fraiche-Apfelkosen-Torte ...	102
Scachelbeer-Pudding-Torte, geschichtet ...	104
Obertorte	106
Cocktail-Rum-Kuchen	108
Hannchen-Jensen-Torte	110
Scachelbeertorte	112
Apfeltorte mit Apfelmus	114
Jäger-torte	116
Felgen-Pinien-Torte mit Honigquarkcreme ..	118
Gitser-Mohntorte	120
Wiener Sandtorte mit Hagebutten	122

Alphabetisches Register

A

Apfelkuchen, Passauer	90
Apfel-Schichtkuchen	22
Apfeltorte mit Apfelmus	114

B

Baisertorte mit Schoko creme	46
Biskuitkuchen, gefälscht	58

C

Champagnertorte mit Physalis	70
Cocktail-Rum-Kuchen	108

D

Dobostorte	8
------------------	---

E

Eiswintertorte mit buntem Streuzucker	36
Erdbeertorte	92
Erdnuss-Schichttorte mit Preiselbeeren	58

F

Feigen-Pfirsich-Torte mit Honigquarkcreme	118
Fickentorte mit Marzipan	48
Frankfurter Kranz mit Erdbeercreme	100
Friesische Streuseltorte	18

G

Geburstagsorte	80
Gefälschter Biskuitkuchen	58
Geschmackter Topfkuchen	98
Gitter-Mohntorte	120

H

Hänschen-jensen-Torte	110
Herrschschnitten	78
Himmelstorte	24
Holländische Kirschtorte	28
Honig-Kirsch-Torte	86

J

Jägertorte	116
------------------	-----

K

Kaffee-Haselnuss-Torte	50
Kirsch-Pralinen-Torte	66
Kirschtorte, Holländische	28
Kokos-Schichttorte	72

L

Lagertorte mit Weincreme	14
Linder Torte	94

Alphabetisches Register

M

Mandeltorte	38
Marzipan-Orangen-Canache-Torte	52
Mignon-Torte	10
Mohn-Schichttorte mit Pflaumenmus	60
Mokkatorte mit einer Panacotta-Füllung ..	82

N

Nusstorte, gefüllt	96
--------------------------	----

O

Obsttorte	106
Orangen-Schichttorte	84
Orangen-Schichttorte, schnelle (Vorwortfoto)	20

P

Passauer Apfelkuchen	90
Pachinger Torte	26
Pauliné-Torte	54
Feinregenschnitten (Titelfoto)	44
Feinregentorte	34

R

Rambrando-Torte	42
Rheinischer Schichtkuchen	12
Rum-Flackentorte	74
Rumtorte	16

S

Sahne-Schichttorte	76
Sambuca-Torte	40
Sandtorte mit Hagebutten, Wiener	122
Sauri-Sahne-Torte	32
Schichtkuchen, Rheinischer	12
Schicht-Sandkuchen	30
Schnelle Orangen-Schichttorte (Vorwortfoto)	20
Schoko-Crème-fräiche-Aprikosen-Torte ...	102
Stachelbeer-Pudding-Torte, geschichtet ...	104
Stachelbeertorte	112
Stemtal-Torte	62
Streifentorte	20
Streuseltorte, Friesische	18

T

Topfkuchen, geschichteter	98
---------------------------------	----

W

Weintraubentorte	64
Wiener Sandtorte mit Hagebutten	122
Wollchentorte	56

Z

Zitronen-Sahne-Torte	68
----------------------------	----

Umwelthinweis Dieses Buch und der Einband wurden auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die Einschumpffolie – zum Schutz vor Verschmutzung – ist aus umweltfreundlichem und recyclingfähigem PE-Material.

Wenn Sie Anregungen, Vorschläge oder Fragen zu unseren Büchern haben, rufen Sie uns unter folgender Nummer an: 0521 155-2380 oder 520650 oder schreiben Sie uns: Dr. Oetker Verlag KG, Am Bach 11, 33602 Bielefeld.

Copyright © 2004 by Dr. Oetker Verlag KG, Bielefeld

Redaktion Carola Reich, Annette Riesenberg

Titelfoto Thomas Diercks, Hamburg

Innenfotos Thomas Diercks, Kai Boshammer, Hamburg (S. 5, 11, 17, 21, 31, 39, 43, 45, 49, 51–65, 71, 73, 77–89, 93, 95, 99, 103, 109, 113, 119, 121)
Brigitte Wegner, Bielefeld (S. 13, 25, 41, 67)
Kramp & Golling, Hamburg (S. 9, 19, 29, 69, 75, 107, 117)
Ulrich Kopp, Sindelfingen (S. 23, 27, 33, 91)
Bernd Lippert (S. 15, 37, 47, 97, 101, 105, 111, 115, 123)
Walter Cembal, Hamburg (S. 35)

Foodstyling Eike Upmeyer-Lorenz, Herford

Rezeptentwicklung und -beratung Eike Upmeyer-Lorenz, Herford
Mechthild Plogmayer, Dr. Oetker Versuchsküche, Bielefeld
Anke Rabaler, Berlin

Nährwertberechnungen Nutri Service, Hennef

Grafisches Konzept kontur:design, Bielefeld
Gestaltung kontur:design, Bielefeld
Titelgestaltung kontur:design, Bielefeld

Reproduktionen MOHN Media • Mohndruck GmbH, Cösterloh

Satz JUNFERMANN Druck & Service, Paderborn

Druck und Bindung Mohn Media • Mohndruck GmbH, Cösterloh

Die Autoren haben dieses Buch nach bestem Wissen und Gewissen erarbeitet. Alle Rezepte, Tipps und Ratschläge sind mit Sorgfalt ausgewählt und geprüft. Eine Haftung des Verlages und seiner Beauftragten für alle denkbaren Schäden an Personen, Sach- und Vermögensgegenständen ist ausgeschlossen.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung und Quellenangabe gestattet.

ISBN 3-7670-0822-X

Schichttorten



Lassen Sie sich von den völlig neuen Schichttorten überraschen!

Köstliche Teigschichten verbinden sich mit Aufsehen erregenden Füllungen zu einem unglaublichen Geschmackserlebnis.



Und was besonders praktisch ist: Schichttorten lassen sich hervorragend vorbereiten! Einfach die Böden vorbacken und die Torte am Vortag zusammensetzen.

Schichttorten – das ist Schicht für Schicht ein Hochgenuss!



ISBN: 3-7670-0822-X



9 783767 008229