

Dr. Oetker

Schichttorten



Vorwort

Schichttorten – hier werden Schicht auf Schicht Torten zu einem unverzuhahmlichen 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.

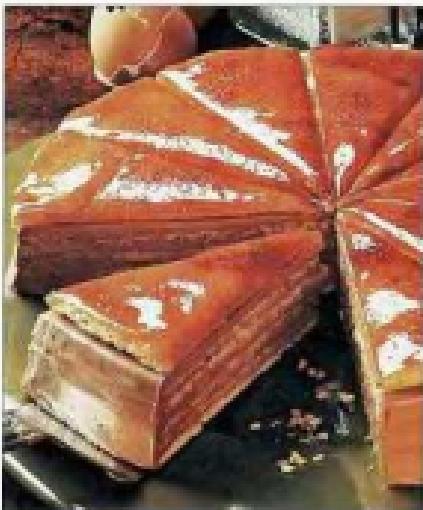
Alle Rezepte sind von Dr. Oetker wie immer nachgebacken und so beschrieben, dass sie Ihnen gelingen.

Abkürzungen		Hinweise zu den Rezepten
EL	= Eiöffel	<p>Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer.</p> <p>Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Heizleistung 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 Garprobe.</p>

Zubereitungszeiten
<p>Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit für die eigentliche Zubereitung, die Backzeiten sind gesondert angewiesen. Längere Wartezeiten, wie z. B. Kühlzeiten, sind ebenfalls nicht mit einbezogen.</p>



Kapitelübersicht



Torten-Klassiker

Seite 8-37



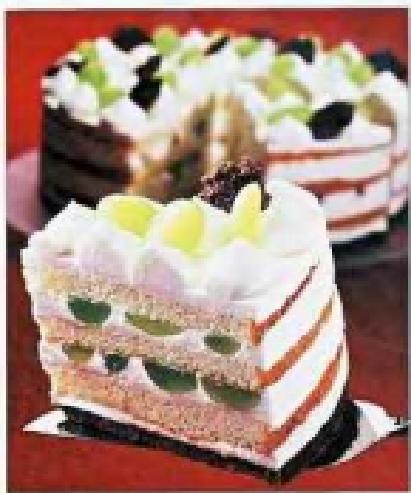
Torten mit Creme

Seite 38-63

Kapitelübersicht

Torten mit Sahne

Seite 64-83



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 gesiebter Puderzucker
- 2 Eigelb (Größe M)
- 1 FL Kirschwasser

Für die Karamellglasur:

- 150 g Zucker
- 1 FL Zitronensaft

Zubereitungszeit:

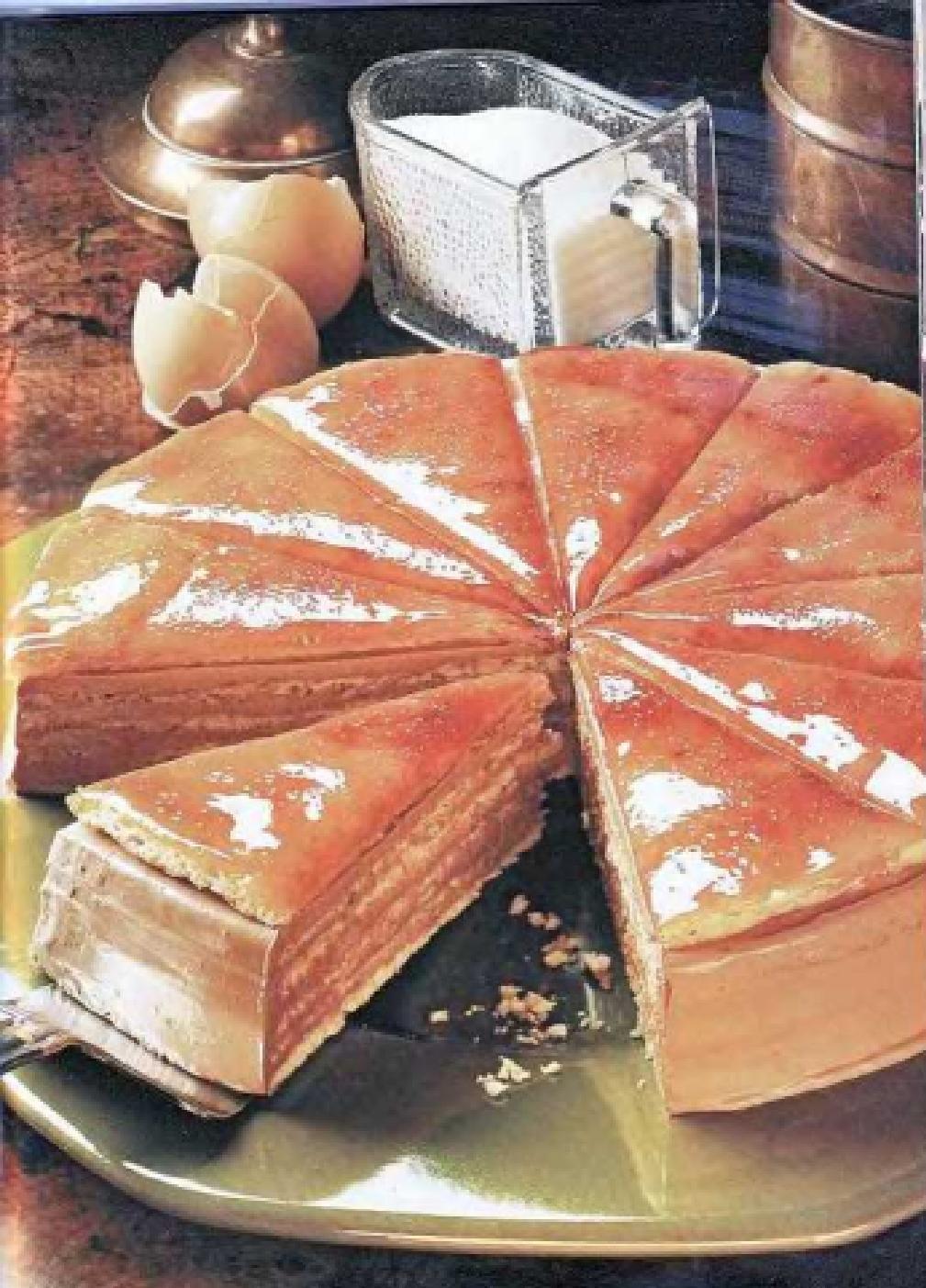
110 Minuten, plus Abkühlzeit,
und etwa 50 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 81 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 Eiemasse sieben und vorsichtig unterheben. Ein Sechstel des Teiges in eine Springform (Ø 24 cm, Boden gefettet, geheizt) 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 einzloffelweise untermischen.
- 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 Knüttelteig:

- 500 g Weizenmehl
- 2 gestr. Tl. Dr. Oetker Backfeine
- 150 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanille-Zucker
- 7 Frisch Salz
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungesäubert)
- 3 Eier (Größe M)
- 300 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen (unbehandelt, ungesäubert)
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanille-Zucker
- 2 schwach geh. El. Speisestärke
- 150 ml Zitronensaft (von 3-4 Zitronen)
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g weiche Butter

Für den Glazu:

- 225 g gesiebter Puderzucker
- 4-5 El. Orangen- oder Zitronensaft

8 Plätzchenkerne

Zubereitungszeit:

- 90 Minuten, ohne Kühlzeit,
- Plätzchen 8-10 Minuten
- Backzeit, und Tortenboden
- 12-15 Minuten Backzeit

Insgesamt:

- E: 103 g, F: 475 g, K: 967 g,
- AJ: 35890, kcal: 8570

1 Für den Teig Mehl mit Backfeine mischen, in eine Rührschüssel abfüllen. 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 Ausschneideform 32 runde oder gezackte Plätzchen (Ø etwa 2 cm) ausschneiden 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.

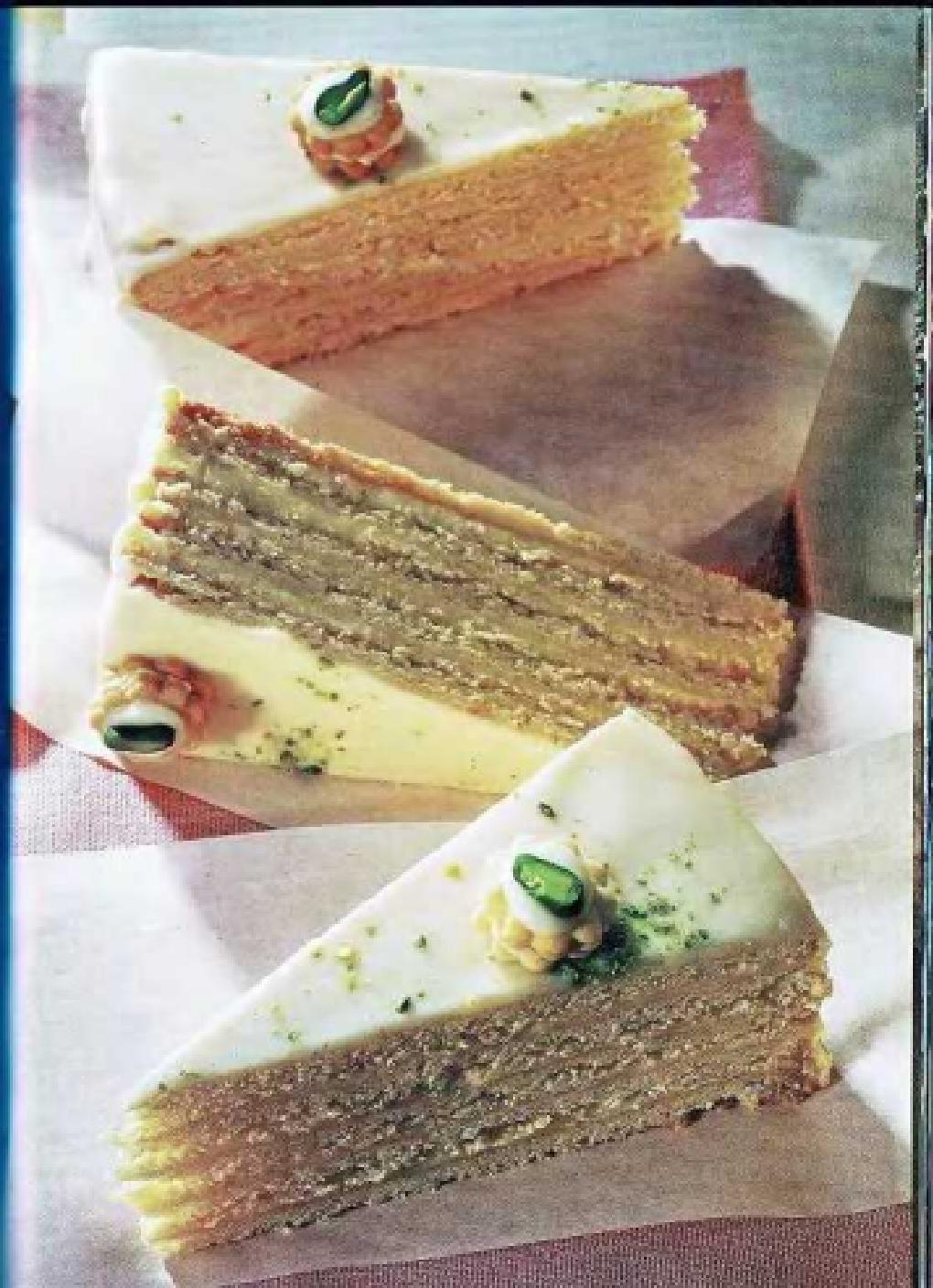
4 Restlichen Teig in 5 Portionen teilen. Jeweils eine Teigportion auf dem umgedrehten Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefüsetzt) ausrollen. Die Böden ohne Springformrand backen. Die Böden nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben und bei gleicher Backofeneinstellung 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, Vanille-Zucker und Speisestärke in einem Topf mischen, Zitronensaft hinzugeben, gut verrühren. Eier hinzufügen. Die Zutaten unter Rühen 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 abziehen) 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. Einige von dem Guss in ein Pergamentpapierstückchen geben, jeweils einen Tropfen des Gusses auf die Plätzcheneroberfläche 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 Torten 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 H)
450 g Weizenmehl

Für die Füllung:

400 g rotes Johannisbeergelee
400 g Apfelsegelée

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 108 g, F: 497 g, Kk: 1139 g,
kj: 39655, kcal: 9469

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

2 Eier nach und nach unterröhren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterröhren.

3 Aus dem Teig nacheinander 10–12 goldgelbe Böden backen. Dazu jeweils gut 2 Esslöffel des Teiges auf den Boden einer Springform (Ø 28 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 Apfelsegelée bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen.

6 Den Schichtkuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen kalt gesellt; mehrere Tage durchziehen lassen.

7 Den Schichtkuchen vor dem Verzehr in gerade, etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.



Lagentorte mit Weincreme

Gut vorzubereiten – Dauert etwas länger – Mit Alkohol

Für den Rührteig:

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-Cochlear
500 ml (½ l) Weißwein
2 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
250 g Butter
2 Eiweiß (Größe M)

Für den Guss:

75 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitungszeit:

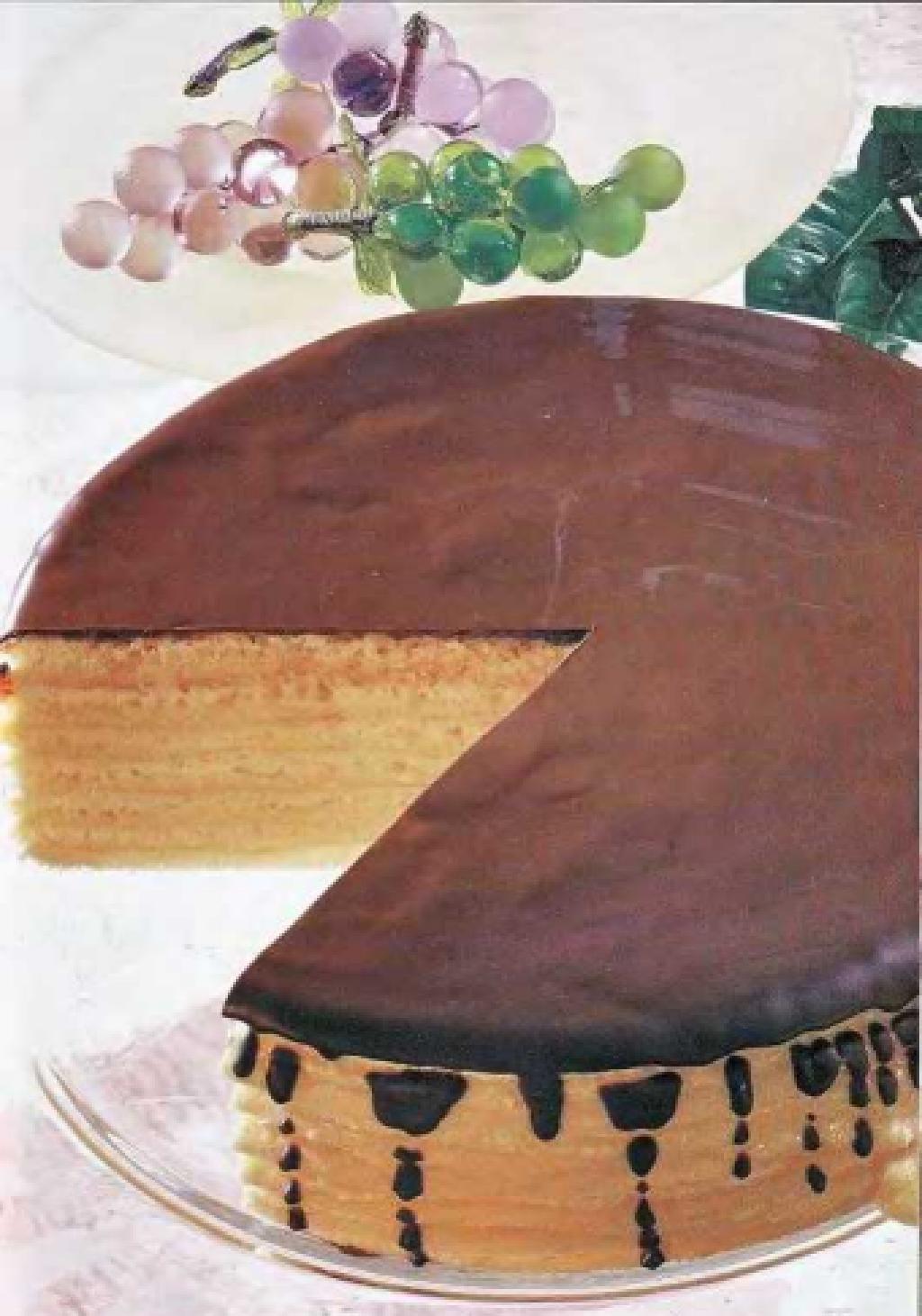
60 Minuten, ohne Kühlzeit,
und etwa 10 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 99 g, F: 506 g, Kh: 700 g,
KJ: 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 nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ 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 Rest 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 Kochselle genommenen Wein röhren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die heiße Weincreme röhren.
- 6 Sechs Gebäckböden sofort mit der Weincreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den nicht bestreichten 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 verrühren. 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 gest. TL Dr. Oetker Backin

Zum Beträufeln:

5 EL Rum

Für die Buttercreme:

45 g Speisestärke
1 Eigelb (Größe M)
500 ml (½ l) Milch
100 g Zucker
½ 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
kg: 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 unterröhren (jedes Ei/Eiweiß etwa ½ 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 (\varnothing 26 cm, gefettet) strecken (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 einem 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. Angenühte Speisestärke in die von der Kochstelle genommenen Milch röhren 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 unterröhren (darauf achten, dass Butter und Puddingmasse Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt). Nach und nach Rum unterröhren.
- 8 Die getränkten Gebäckböden mit der Buttercreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den ungetränkten Gebäckboden darauf legen. 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 Backo

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

160 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

300 ml (1/2 l) Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnestoff

25 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

450 g Pflaumenmus

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitungszeit:

75 Minuten, ohne Kühlzeit,

und etwa 15 Minuten Backzeit

je Boden

Insgesamt:

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

kg: 29357, kcal: 7013

1 Für den Knetteig Mehl mit Backo 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 Sahnestoff, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen und portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sternstille (Ø etwa 8 mm) füllen. Die drei unzerteilten 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.

Tipp: Die Torte vor dem Verzehr am besten mit einem Stielmesser schneiden.



Streifentorte

Gut vorzubereiten

Für den Rührteig:

- 300 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanille-Zucker
- ½ Flaschen Butter-Vanille-Aroma
- 10 Eier (Größe M)
- 500 g Weizenmehl
- 1 Msp. Dr. Oetker Backin

Zum Bestreichen:

- 450 g Johannisbeergelée
- 400 g Orangenmarmelade

Für den Guss:

- 300 g gezielter Puderzucker
- 3 fl. heißes Wasser
- 2 El Zitronensaft, 10 g Butter

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

- E: 129 g, F: 316 g, Kt: 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 unterröhren (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 verlassen und unterröhren. Die Torte mit dem Guss überziehen. Gussfest werden lassen.

Schnelle Orangen-Schichttorte

Mit Alkohol – Vorwurfloß

Für die Füllung 1:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 4 EL Schlagsahne
- 300 g Rameyoghurt
- 25 g Zucker
- 1 Glas Wild-Pfirsichearen (Einzug 230 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 unterröhren. Joghurt mit Zucker und Preiselbeeren verrühren. Gelatine-Sahne-Mischung unterröhren. 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 Mandellikör

Für die Füllung II:

4 Döscher Mousse au Chocolate
(je 50 g)

Für den Beleg:

3 Orangen
1 Pck. Tortenguss, klar
250 ml (½ l) Orangensaft
und Weißwein
25 g Zucker

125 ml (½ l) steif geschlagene
Schlagsahne
etwas 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 Beleg Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen, mit Wein auf 250 ml (½ 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 Torterring 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: 3903

Apfel-Schichtkuchen

Preiswert – Fruchtig

Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker, 1 Pck.
Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Groß H)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Gebundene Zitronenschale
200 g Weizenmehl
2 gest. TL Dr. Oetker Backin
2-3 EL Milch

Für die Füllung:

750 g Apfel
2-3 EL Zitronensaft

2 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser

Zubereitungszeit:

35 Minuten
und etwa 50 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 47 g, F: 132 g, Kk: 436 g,
kj: 13847, kcal: 3308

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig röhren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange röhren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterröhren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backzusätzen mischen, sieben, abwechselnd mit Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterröhren.

2 Für die Füllung Apfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Ein Drittel des Teiges in eine Springform (Ø 26 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 trüpfeln. 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 Besprengen Konfitüre mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den heißen Kuchen damit besprengen, 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 Beleg:

3 Eiweiß (Größe M)
1 EL Zucker

Zum Bestreuen:

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

Für die Füllung:

500 g frische Johannisbeeren
125 g gezierte Puderzucker
500 ml (1½ l) Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesatz

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 99 g, F: 466 g, Kh: 646 g,
kj: 30146, 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 hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 2 Eigelb nach und nach unterröhren (jedes Eigelb knapp ½ Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterröhren.
- 3 Für den Beleg Eiweiß steif schlagen, Zucker untermischen.
- 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 Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Jeweils eine Portion des Eischnees gleichmäßig auf dem Teigboden 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 losen 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 Sahnesatz steif schlagen. Johannisbeeren vorsichtig unter die Sahne heben. Den Gebäckböden mit der Johannisbeersahne bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den vierten Gebäckboden darauf legen und leicht andrücken.

Tipp: 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 abgerosene, gehackte Mandeln

Für die Buttercreme:

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

Außerdem:

- 8 Keksbader Oblaten
(Ø etwa 20 cm)

Für den Guss:

- 150 g Zartbitterschokolade
- etwas Kokosfett

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt:

E: 87 g, F: 449 g, Kh: 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 auslöffelweise 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.

Tipps: 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 Johannisbeergelée
100 g gesiebter Puderzucker
3–4 El. Zitronensaft

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfsaft 370 g)
250 ml (½ l) Kirschsaft aus
dem Glas, evtl. mit Wasser
auffüllen
25 g gesiebte Speisestärke
2 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

Zum Bestreichen:

500–600 ml Schlagsahne
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

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

- 1 Blätterteigplatten zugedeckt nebeneinander bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- 2 Für 2 Böden jeweils 1½ Blätterteigplatten aufeinanderlegen, je zu einem Boden (etwa Ø 28 cm) ausrollen (Ränder begläzen) und auf je ein Backblech (gefettet, 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 Heißluft 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 Gelée in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen, den dickeren Gebäckböden (aus 2 Teigplatten) damit bestreichen und an trocknen lassen.
- 6 Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine dünnflüssige Masse entsteht. Den mit Gelée bestreichenen Gebäckböden mit dem Guss überziehen, Guss etwas fest werden lassen. Den Gebäckböden in 12 Tortenstücke schneiden.
- 7 Für die Füllung Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml (½ l) davon abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen.
- 8 Speisestärke und Vanillin-Zucker mischen, mit 4 Esslöffeln des Safts anrühren. Restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Saft einröhren 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 Sahnesteif 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 geschnittenem Gebäckboden belegen.

Schicht-Sandkuchen

Mit Alkohol – Gut vorzubereiten

Für den Teig:

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

50 g abgegossene,
geröstete Mandeln
1-2 EL Orangenlikör

25 g geröstete
Zartbitterschokolade
½ gestr. EL gesiebtes
Kakaopulpa
2 TL Zucker, 1 EL Milch

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

30 g klein gehacktes Orangat
abgeriebene Schale
von ½ Bio-Orange
(unbehändelt, ungewaschen)
1 EL Weinbrand

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 70 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 62 g, F: 301 g, Kh: 468 g,
kp: 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 röhren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unterrühren. So lange röhren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterröhren (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 röhren. Die zweite Teigportion mit Schokolade, Kakao, Zucker und Milch verrühren. Die dritte Teigportion mit Haselnusskerne, Zimt und Rum verrühren. Unter die letzte Teigportion Orangat, Orangenschale und Weinbrand röhren.
- 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 stürzen. 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 Backz.

2 EL Rum

Für die Füllung:

4 Becher (je 150 g) saure Sahne

1 Glas (400 g)

Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

400 ml Sahnesahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnestif.

Zum Bestreuen:

Schokoladenstreusel

eine Aprikosenkonfitüre
nach Belieben

Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Kühl-

und Durchzirkulation, und

etwa 15 Minuten Backzeit

je Boden

Insgesamt:

E: 92 g, F: 455 g, Kf: 202 g,

kJ: 32453, kcal: 7751

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

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

3 Aus dem Teig 6 Boden 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 Boden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

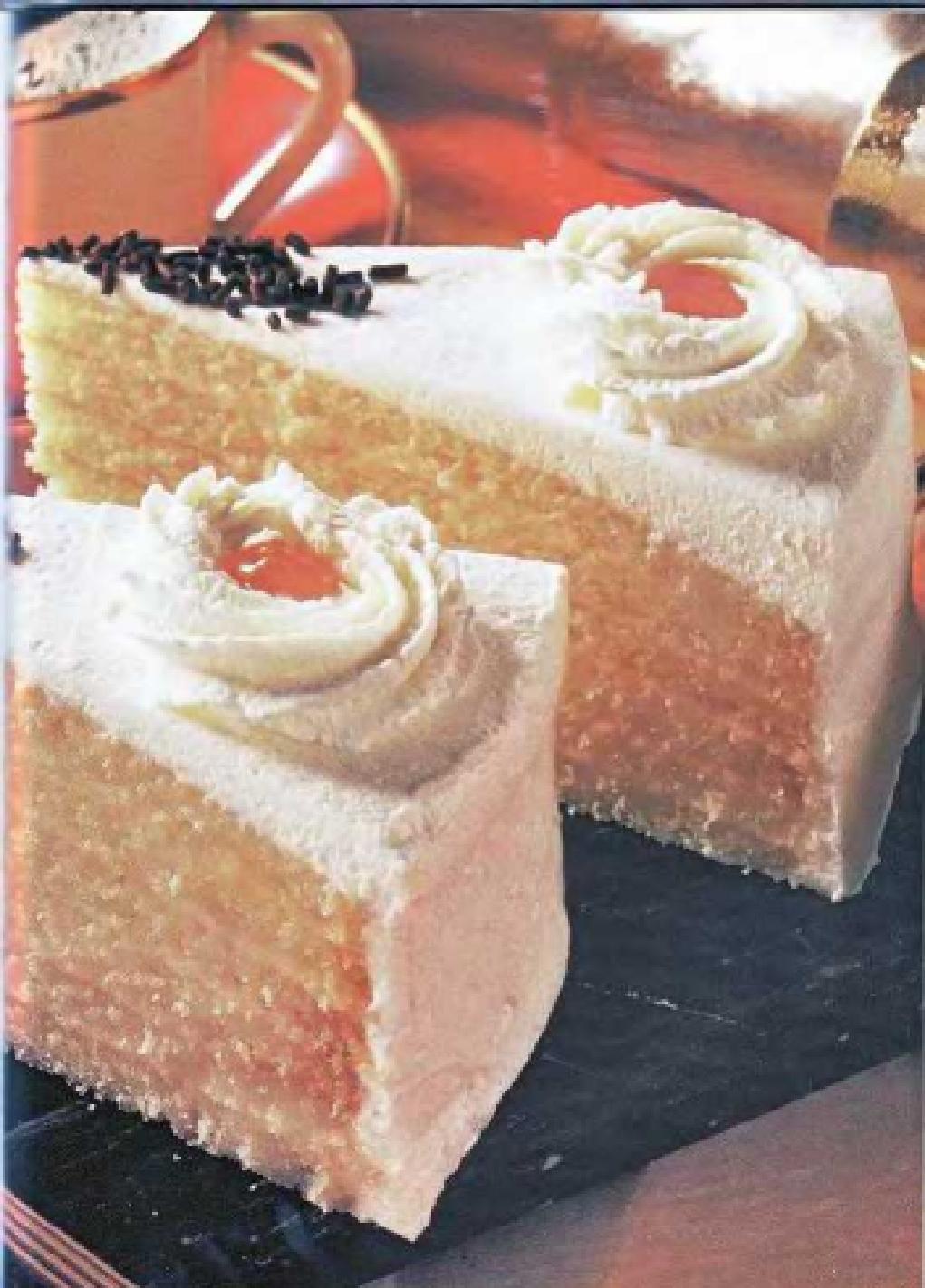
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

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 bestreichten Gebäckböden darauf legen. Die Torte zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

6 Zum Verzieren Sahne mit Sahnestif stief schlagen. Tortenoberfläche und -rand mit zwei Drittel der Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternfülle 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

Vanille-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 (½ 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
kg: 33194, kcal: 7924

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig röhren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unterrühren. So lange röhren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

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

3 Aus dem Teig 7–8 Boden 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 halbbrunnen backen. Die Boden nacheinander (bei Heißluft 2 Boden 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 röhren, Pudding esslöffelweise unterröhren (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 obere Schicht soll aus dem nicht bestreichten Boden bestehen.

8 Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Torte damit übersieben. Guss fest werden lassen.

Tipp: Einige Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte damit verzieren und mit Schokoladenplätzchen 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 gestr. Tl. Dr. Oetker Backin

Zum Bestreuen:

bunter Streuzucker

Für die Füllung:

- 1 Glas Aprikosen-Apfelmus
(Konserven 500 g)

Zubereitungszeit:

- 35 Minuten, ohne Kühl- und Durchkühlzeit, und etwa
15 Minuten Backzeit je Boden

Insgesamt:

- E: 55 g, F: 215 g, Rk: 542 g,
kj: 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 unterröhren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterröhren.

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

Ober-/Unterhitze: etwa 120 °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 Muses darauf verteilen, den zweiten Gebäckboden (ohne Streuzucker) darauf legen, restliches Mus darauf geben und glatt streichen. Den mit Streuzucker bestreuten Gebäckboden darauflegen. 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 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
100 g Butter oder Margarine

Für den Biskuitteig:

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

Für den Krokant:

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

Für die Füllung I:

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

Zum Bestreichen:

6 EL Orangenmarmelade

Für die Füllung II:

100 g Marzipan-Rahmcreme
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 darumstellen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf den 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 Orangenenschale 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 stürzen, erkalten lassen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

6 Für den Krokant Butter und Zucker unter Röhren erhitzen, bis der Zucker schwach gebräunt ist. Mandeln hinzufügen, unter Röhren 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.



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,
KJ: 39579, kcal: 9432

8 Den Knetzgeboden 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 Marzipan auf Puderzucker zu einer runden Platte
(Ø etwa 26 cm) ausrollen, auf den unteren bestrichenen Biskuit-
boden 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 restli-
cher 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
½ Pck. Saucerpulver Vanille-
Geschmack, zum Kochen
4 Eier (Größe M)
150 g verlausste abgekühlte
Butter oder Margarine

Für die Füllung:
8 Blatt weiße Gelatine
600 ml Schlagsahne
100 g gesiebter Puderzucker
3 EL Sambuca (Anislikör)
5 TL Instant-Kaffeepulver

Zum Bestreuen:
4 Baiserschalen, gehackt
1 EL Espresso-Schoko-
Kaffeebohnen
etwas Kakao Pulver

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

Insgesamt:
E: 82 g, F: 350 g, Kh: 378 g,
KJ: 21213, kcal: 5063

1 Für den Teig Mehl mit Backin mischen, in eine verschließbare
Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Saucerpulver mi-
schen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit
dem Deckel fest verschließen, Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekun-
den) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermisch sind. Al-
les mit einem Schneebesen nochmals sorgfältig durchrühren, dann
vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerüttelt werden.
Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) glatt strei-
chen. 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 waagerecht durchschneiden.

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

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



Rembrandt-Torte

Mit Alkohol

Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine
75 g gesiebter Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanille-Zucker
2 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
50 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backzauber
25 g Kakaostärke
150 g gerolltes, leicht
geröstetes Haselnusskleine
50 g Belegkirschen
30 g Orangenzatze
2 Eimisch (Größe M)
50 g Zucker

Für die Füllung:

600 ml Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestift
150 g Zartbitterschokolade
3 Orangen (etwa 170 g
Orangenfleischstücke)
3 EL Cointreau (Orangealkohol)

50 g Raspelschokolade
Kakaoguläser nach Belieben

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 86 g, F: 472 g, Kk: 393 g
by: 26083, kost: 6228

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanillin-Zucker untermischen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier und Eigelb nach und nach untermischen (jedes Ei/Eigelb etwa $\frac{1}{2}$ Minute). Mehl mit Backzauber und Kakao mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Haselnusskleine unterheben.
- 2 Belegkirschen und Orangen in kleine Würfel schneiden. Eiweiß steif schlagen, Zucker untermischen. Kirsch- und Orangenwürfel 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 (\varnothing 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 180 °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 Kuchenerost erkalten lassen.
- 5 Für die Füllung Sahne mit Sahnestift steif schlagen (1 Esslöffel zum Bestreichen beiseite stellen). Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen, abkühlen lassen. Lauwarme Schokolade unter die Sahne rühren. Zwei Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit kleiner Seemühle geben.
- 6 Orangen schälen, filetieren, in Stücke schneiden. Einem 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 (\varnothing etwa 12 cm) frei bleibt. Tortenzentrum (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 Vanille-Zucker
- 4 Eier (Große M)
- 200 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Erdbeer-Nougat-Füllung:

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

Für den Guss:

- 80 g Vollmilch-Kuvertüre
- 50 ml Schlagsahne

Für die Waldmeister-Kirsch-Füllung:

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 500 ml (1/2 l) Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanille-Zucker
- 75 g gesiebter Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- je gut 3 EL Cottesspäße Waldmeister- und Kirsch-Geschmack aus dem Kühlschrank etwas grün oder rot Speisefarbe

Zubereitungszeit:

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

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker untermischen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig halbieren und jeweils eine Teighälfte auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glattstreichen. 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 Kuchennoste ziehen, erkalten lassen. Gebäckplatten jeweils in 6 Rechtecke schneiden, so dass 2 x 3 Rechtecke von 10 x 20 cm entstehen. Gebäckstücke vom Backpapier lösen.
- 3 Für die Erdbeer-Nougat-Füllung aus Milch, Saucenpulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Butter geschmeidig röhren, Pudding eselöffelweise unterrühren (darauf achten, dass Pudding und Butter Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt). Von der Creme 3 Eselöffel abnehmen und beiseite stellen.
- 4 Restliche Creme halbieren. Eine Hälfte mit Nougat-Creme verrühren. Unter die zweite Hälfte 2 Eselöffel Konfitüre rühren. Eine Gebäckplatte auf eine Platte legen, mit einem Eselöffel Konfitüre bestreichen. Ein Drissel der Erdbeer-Buttercreme darauf verteilen. Eine zweite Gebäckplatte darauf legen, restliche Konfitüre darauf streichen. Ein zweites Drissel der Erdbeer-Buttercreme darauf verteilen. Dritten Gebäckboden darauf legen, die Hälfte der Nougat-Buttercreme darauf streichen, mit dem vierten Gebäckboden belegen, restliche Nougat-Buttercreme darauf geben und mit dem fünften 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 Wasserbad schmelzen, auf den Kuchen streichen und fest werden lassen.

(Fortsetzung Seite 48)



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 Schokocreme

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 gesiebtes 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 (\varnothing 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.



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 Backo

Für die Füllung:

- 2 Böcher (je 150 g) Sahne-Pudding Schokoladen-Geschmack (aus dem Kühlschrank)
- 250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
- 3 EL gesüßter Puderzucker
- 1 gestr. EL gesüßtes Kakao Pulver
- 1 Pck. (250 g) Blätterteiggebäck (Schweineohren)
- 7 Glas Wildpreiselbeeren (Entsaftet 220 g)

Zum Bestreichen:

- 3 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Garnieren:

- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g gesüßter Puderzucker
- Speisefarbe nach Belieben
- etwas aufgeholte Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 107 g, F: 327 g, K: 812 g,
kj: 27812, kcal: 6642

1 Für den Teig Marzipan-Rohmasse auf einer Haushaltsröhre 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 Marzipanspänen in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Backo 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 Blätterteigblocks darauf legen und mit den Hälften der Preiselbeeren bestreichen. Den mittleren Biskuitboden darauf legen, leicht andrücken. Restliche Mascarpone-Creme darauf verteilen. Restliches Blätterteigblöck 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 verkleben. Nach Belieben Marzipanmasse in mehreren Portionen mit Speisefarbe bunt einfärben. Die Marzipanmasse auf einer Arbeitsfläche (mit Puderzucker bestreut) oder zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie sehr dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen unterschiedlich große Flicken ausschneiden.

(Fortsetzung Seite 10)



7 Tortenring entfernen, Tortenrand mit der kalt gesetzten 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 Nadelzicke 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 heißer Wasser
- 5 Eier (Größe M)
- 170 g Zucker
- 50 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 200 g gemahlene Haselnusskerne

Für die Füllung:

- 2 TL Instant-Kaffeepulver
- 500 ml (½ l) Sahne
- 30 g gezielter Puderzucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesatz

Für den Guss:

- 100 g Hellebitter-Karamell
- 50 g Butter

Zum Verzieren:

- 50 g geschobene Mokkachokolade (zweifarbig)

Zubereitungszeit:

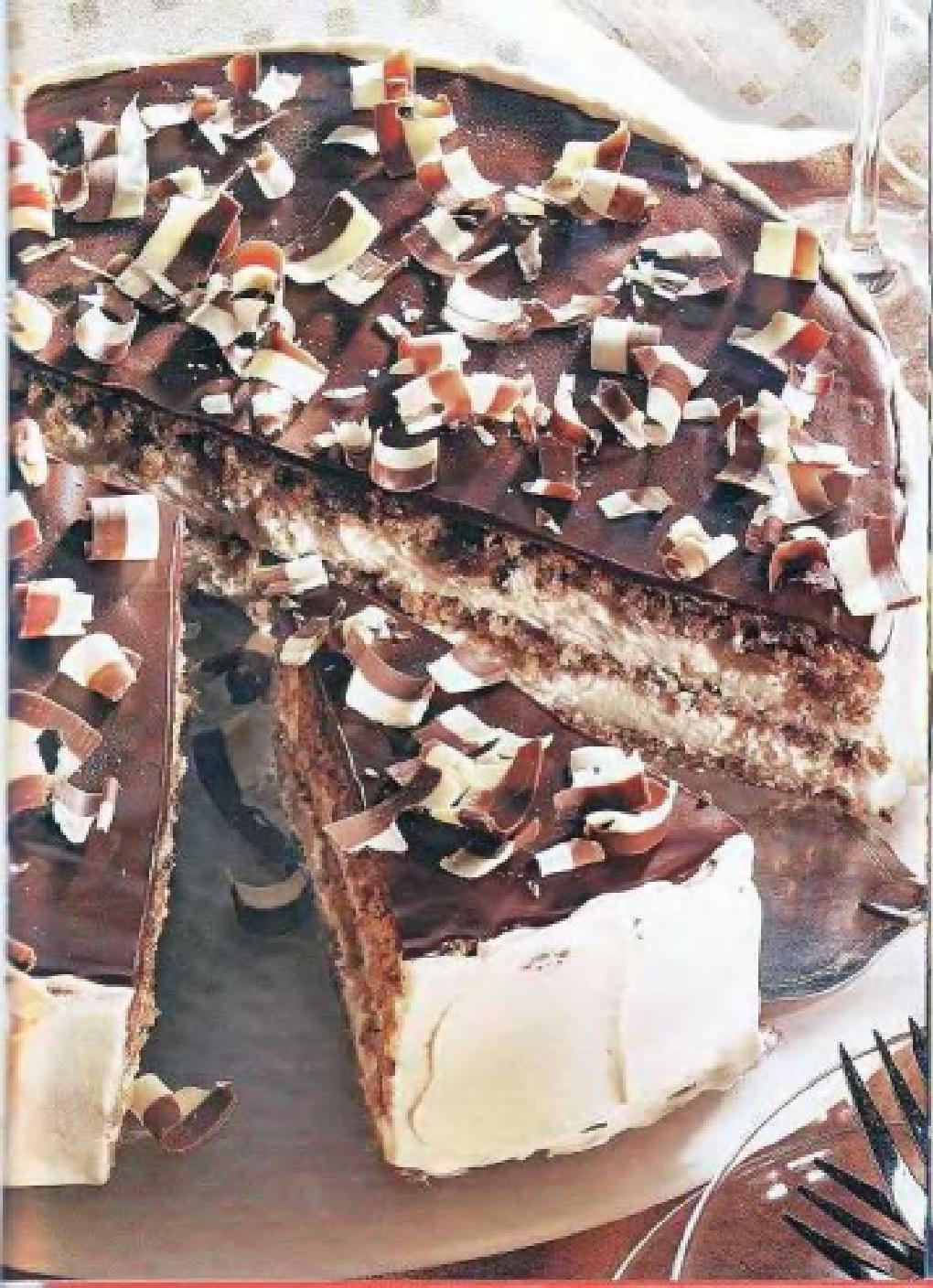
etwa 60 Minuten,
ohne Kühlzeit, und etwa
30 Minuten Backzeit

Insgesamt:

€ 22,- u. € 40,- u. Kl. 371,-
kg: 22814, kcal: 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. Haselnusskerne unterheben. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen. Form auf dem Rest im 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 Kuchrost 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 Sahnestoff mischen, unter Rühren in die Sahne einstreuen. Sahne seif 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 Vanille-Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Fineze Orangenfrucht
- 4 Eier (Große M)
- 250 g Weizenmehl
- 75 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Orangen-Canache-Creme:

- 150 g Vollmilch-Kuvertüre
- 300 g Halbbitter-Kuvertüre
- 100 ml Schlagsahne
- 100 g abgezogene, geröstete Mandeln
- 100 g weiche Butter
- 100 ml Orangenlikör

Zum Bestäuben und Bestreuen:

- 1-2 EL Puderzucker
- 1-2 EL Kakao Pulver
- 1 Pck. Dr. Oetker Fineze Orangenfrucht

Zubereitungszeit:

25 Minuten, ohne Abkühl- und Durchziehzeit, und
10-15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 134 g, F: 606 g, KH: 729 g,
kg: 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, Vanille-Zucker und Orangenfrucht 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 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 Springformboden (ohne Springformrand) nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rest 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 röhren. 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 beglädigen. 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.

Tipp: 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 Flaschen RUM-Aroma
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 20 g Kakao-pulver
- 2 gest. TL Dr. Oetker Backlin

Für die Füllung:

- 1 Pck. Vanille-Tortencreme
- 300 ml Milch
- 200 g weiche Butter
- 40 ml (2 EL) Weinbrand
oder Cognac
- 100 g Vollmilchschokolade

Zum Bestreuen:

- ca. 40 g Raspelschokolade
- 16 Pralinen

Noch Belieben:

- Puderzucker
- Kakao-pulver
- Raspelschokolade

Zubereitungszeit:

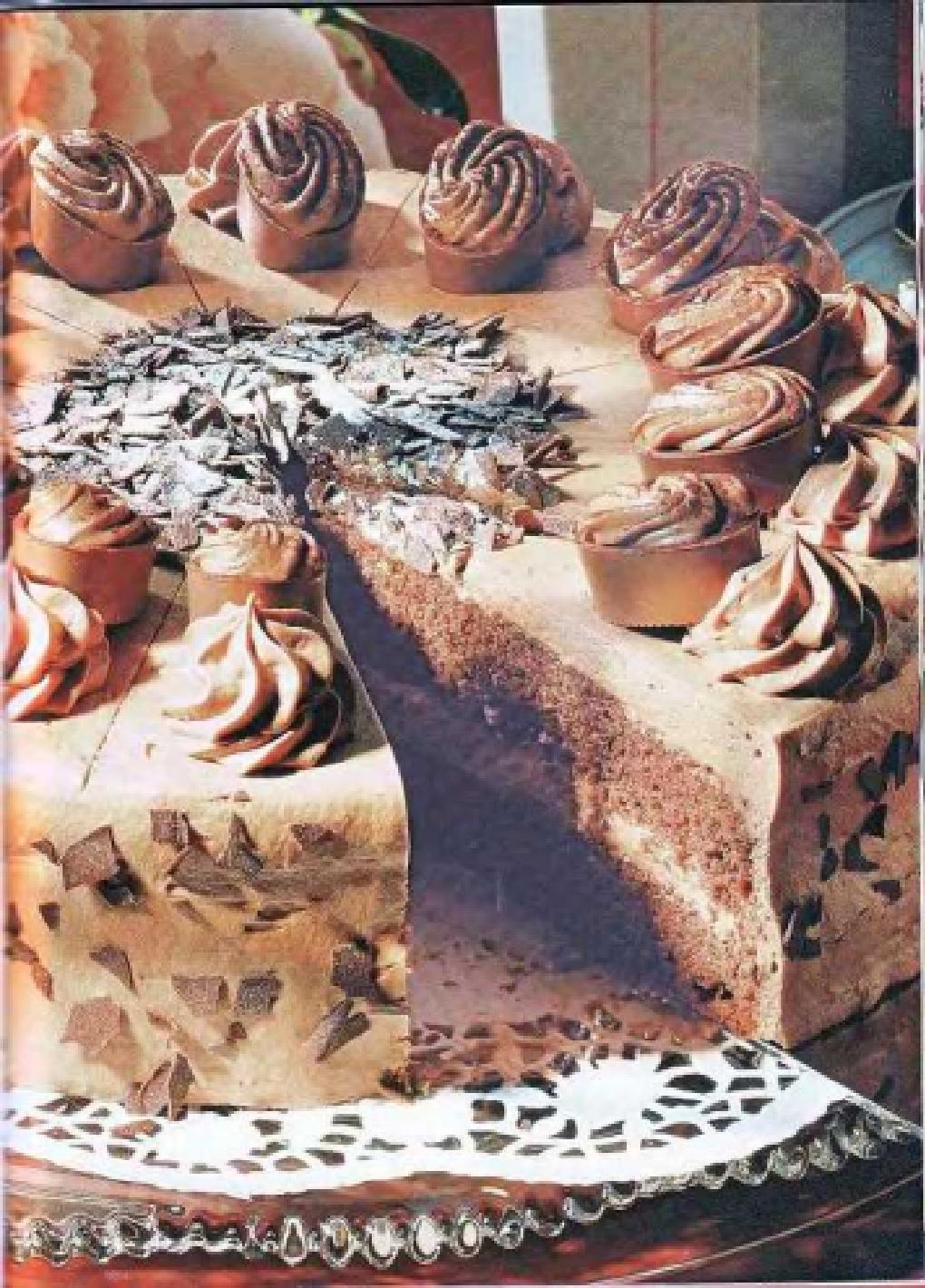
55 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 40 Minuten Backzeit

Bruttogesamt:

E: 91 g; F: 471 g; Kk: 667 g;
kf: 30336, kcal: 7364

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschwindig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unterführen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 2 Eier nach und nach unterführen (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Kakao und Backlin 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.

Ober-/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 unterführen.
- 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 Stahlzunge füllen und Tuffs auf die Tortenoberfläche spritzen. Jeweils eine Praline daran legen. Tortenmitte nach Belieben mit einer Puderzucker-Kakao-Mischung bestäuben und mit Raspelschokolade bestreuen.



Wölkchentorte

0

Für Kinder – Etwas aufwändiger

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 4 EL heißen 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) Schlagsahne
- 250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
- 5 EL gesiebter Puderzucker
- 1 Glas (340 g) Aprikosenkonfitüre

Für den Belag:

- 2 Becher (je 150 g) Sahne-Pudding Schokoladen-Couchtack (aus dem Kühlschrank)
- 1 gestr. EL Kakao-pulver

Zum Garnieren:

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

Zubereitungszeit:

70 Minuten, ohne Kühlzeit,
und 25–30 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 93 g, F: 343 g, Kh: 823 g,
kJ: 28458, kcal: 6799

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 Rest 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 Kuchengitter stellen. Mitgebackenes Backpapier absieben. Biskuitboden erkalten lassen, zweimal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Füllung Schokolade mit einem Sparschälchen in dünne Späne hobeln. Sahne, 30 g Mascarpone und 1 Esslöffel des Puderzuckers mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe seif schlagen. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring darumstellen. 3 Esslöffel der Konfitüre darauf streuen, 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 streuen und mit den restlichen Schokoladen-spänen 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 dicklichen Creme aufschlagen. Tortenring entfernen. Tortenrand und -oberfläche mit der Hälfte der Creme bestreichen. Tortenrand mit Mandeln bestreuen. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lachstülle füllen. Dicke Tuffs (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 Röhren karamellisieren lassen. Topf von der Kochzelle nehmen, Karamell etwas abkühlen lassen. Mit zwei Gabeln Zuckerfäden ziehen, dafür

(Fortsetzung Seite 19)



die Gabeln in den Karamell tauchen, zusammendrücken und zusammenziehen, bis gleichmäßige Fäden entstehen. Karamellfäden über die Windbeutel spinnen, etwas Karamell darauf trüpfeln. 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 heiße Wasser

120 g Zucker

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backz.

Für die Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse

2 EL gezielter Puderzucker

200 ml Schlagsahne

200 g Waldfraujoghurt

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühlzeit,
und etwa 35 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 97 g, F: 246 g, Kh: 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 Backz. 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 Kuchengrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen, Kuchen wieder umdrehen, erkalten lassen und zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Frischkäse mit Puderzucker vermöhren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Käse-Sahne-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochsille (Ø 12 mm) füllen. Fruchtgötze mit einem Mixstab purieren, 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 auffüllen. 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 Rührteig:

150 g Butter oder Margarine
125 g gesiebter Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Fronter
Gesiebte Zitronenschale
6 Eigelb (Große M.)
50 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin
100 g abgezogene, gerollte
Mandeln
100 g Mahkmutter
6 Eiweiß (Große M.)

Für die Füllung:

6 Blatt weiche Gelatine
500 ml (½ l) Milch
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-
Geschmack
100 g Zucker
500 g Magerquark
1 Glas (etwa 340 g)
Pflaumenmus
1 gestr. EL Mahkmutter

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 186 g, F: 234 g, Kh: 517 g,
kg: 22479, kcal: 5365

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschwindig 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 ½ Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Mandeln und Mahkmutter hinzufügen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- 3 Den Teig in 5 Portionsen teilen. Jeweils 1 Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefestet, 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 Die Gebäckböden aus den Formen lösen und auf Backpapier steuern. Böden erkalten lassen.
- 5 Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Aus Milch, Pudding-Pulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in den Pudding auflösen. Puddingmasse erkalten lassen, Quark unterrühren.
- 6 Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Etwa ein Drittel der Pudding-Quark-Masse darauf verteilen. Einen zweiten Gebäckboden 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 Gebäckboden darauf legen und leicht andrücken.
- 7 Tortenrand und -oberfläche mit der restlichen Pudding-Quark-Masse bestreichen. Tortenoberfläche mit Hilfe einer Gabel wellenförmig verzieren.
- 8 Beiseite gestelltes Pflaumenmus vor dem Verzehr in Klecksen auf die Tortenoberfläche geben und mit Mahkmutter bestreuen.



Sterntaler-Torte

Dauert länger – Mit Alkohol

Für den Teig:

- 400 g Butter oder Margarine
- 365 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Freizeit-Jamaisa-Rum-Aroma
- 4 EL Orangenschale
- etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange (unbehandelt, ungesäuscht)
- 3 Eier (Große M)
- 7 Eigelb (Große M)
- 250 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 40 g Kakao pulver
- 3/4 pck. Tl. Dr. Oetker Backin
- 7 Eiweiß (Große M)

Für den Belag:

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g gesiebter Puderzucker

Zum Bestreichen:

- etwa 75 g Aprikosenkonfitüre

Für den Guß:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 20 g Kokosfett

Zum Garnieren:

- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 20 g gesiebter Puderzucker

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

- E: 154 g; F: 582 g; Kh: 1014 g;
kj: 41838, kcal: 9952

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschwindig 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 unterröhren (jedes Ei etwa ½ Minute, jedes Eigelb knapp ½ Minute). Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß stief schlagen und vorsichtig unterheben.
- 2 Etwa 2 Esslöffel des Teiges gleichmäßig (mit Hilfe eines Pinsels) auf den Boden einer Springform (Ø 36 cm, Boden gefüllt, mit Backpapier belegt) streichen. Springformrand darunterlegen. Die Form auf dem Rost unter dem 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 schieben. Mitgebautes 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 Kuchengitter 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, fett werden lassen.
- 7 Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker verkneten, auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform Sterne ausschneiden. 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 (Große M)
- 2-3 EL heißer Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 2 geräte. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

- 9 Blatt weiße Gelatine
- 75 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 1 EL Zitronensaft
- 75 g gebackter Puderzucker
- 750 ml (½ l) Schlagsahne
- 300 g herkömmliche
Weintrauben

Zubereitungszeit:

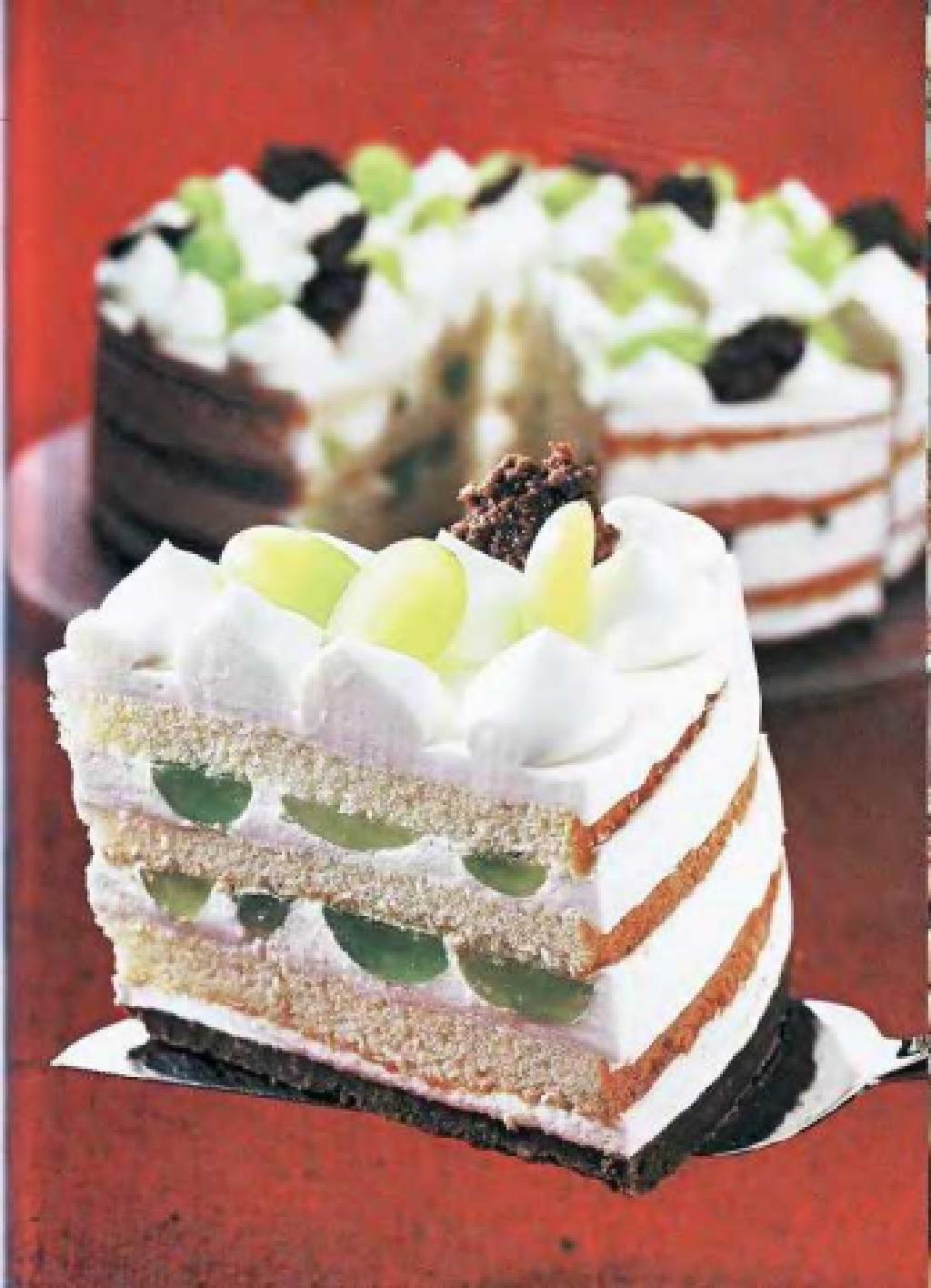
- 60 Minuten, ohne Kühlzeit,
und etwa 25 Minuten Backzeit

Insgesamt:

- E: 98 g, F: 383 g, K: 618 g,
kg: 26603, kcal: 6340

- 1 Für den Boden Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen. Zwieback mit einer Teigrolle fein geröbiseln 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 vermischen. Von der Masse mit einem Teelöffel 12 walnußgroße Häufchen abziehen, auf Backpapier setzen, etwas flach drücken, fest werden lassen. Einen Tortenring (Ø 26 cm) auf Backpapier setzen. Restliche Bröselmasse hineingeben, 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.
- 3 Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen, miteinander klebendes Backpapier abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, zweimal waagerecht 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, trocken tupfen und halbieren.
- 5 Bröselboden aus dem Tortenring und vom Backpapier lösen, auf eine Platte legen, gesäuerten Tortenring darumstellen. Einige Sahnecreme auf den Boden streichen, den unteren Biskuitboden darauf legen. Ein Drittel der restlichen Sahnecreme darauf verteilen. Ein Drittel der Weintraubenhälfte darauf geben. Zweiten Biskuitboden darauf legen, wieder mit einem Drittel der Sahnecreme bestreichen und mit einem weiteren Drittel der Weintraubenhälfte belegen. Oberen Biskuitboden darauf geben.

(Fortsetzung Seite 66)



- 6** Restliche Sahnecreme (etwas Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Lochdüse geben) darauf verteilen. Mit der Sahnecreme aus dem Spritzbeutel Tüffs aufspritzen. Mit den restlichen Weintraubenhälften und den Brüsselhäufchen 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 Rahmteig:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker, 1 Pck.

Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Große M.)

400 g Weizenvollmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

100 g nicht abgezogene,

gerahmte Mandeln

100 g Raspelschokolade

Für die Füllung:

600 ml Schlagsahne

3 Pck. Dr. Oetker Sahnestoff

100 g Kirsch-Alkohol-Pralinen

Zum Verzieren

und Garnieren:

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnestoff

100 g Zartbitter-

Raspelschokolade

einglegte Amarena-Kirschen

Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit,
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 geschwindig 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 erkennen lassen. Den Backrahmen lösen und entfernen. Gebäckboden einmal waagerecht durchschneiden.

- 5** Für die Füllung Sahne mit Sahnestoff 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 Sahnestoff steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochdüse füllen. Tortenoberfläche mit der Sahne verzieren, Tortenrand mit Raspelschokolade bestreuen. Tortenoberfläche mit Amarena-Kirschen und Amarena-Füssigkeit garnieren.



Zitronen-Sahne-Torte

Gut vorzubereiten – Mit Alkohol

Für den Rührteig:

- 175 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pk. Dr. Oetker
- Vanille-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- ½ gestr. Pk. Dr. Oetker Backit

Für die Füllung:

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

Zum Garnieren:

- weiße Schoko-Dekor-Blätter

Zum Bestäuben:

- extra Puderzucker

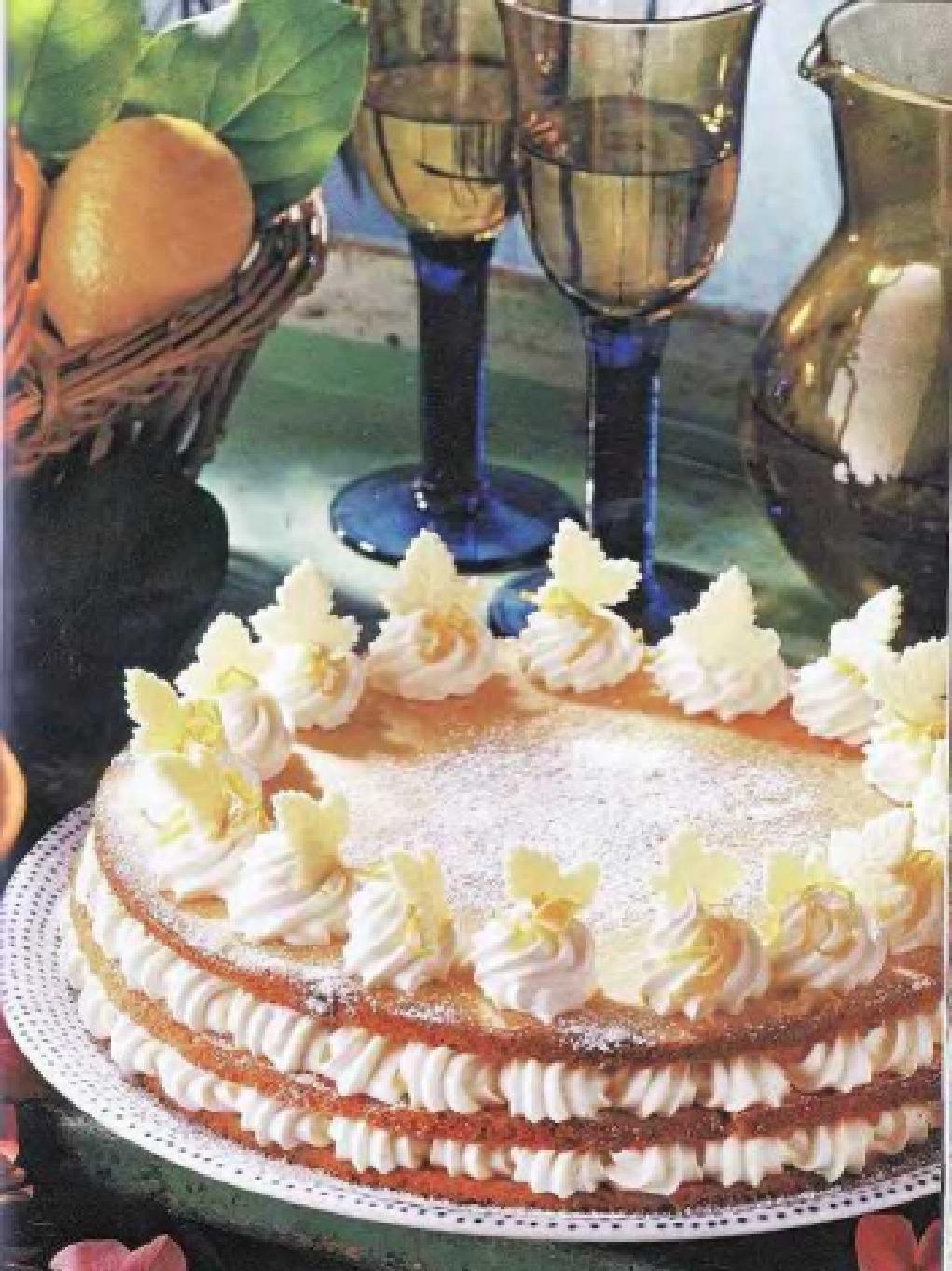
Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

- E: 742 g, F: 437 g, Kh: 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 Backtin mischen, sieben, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig dritteln.
- 3 jeweils ein Teigdrittel auf einen Springformboden (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: 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 anfangt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Etwas von der Creme in einen Spritzbeutel mit Stempel 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 Sahnetuffs 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

(Kapselhersteller)

40 g Sprintstärke

250 ml (½ l) Orangensaft

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

200 ml Schlagsahne

1 Becher (150 g) Crème fraîche

400 ml Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahneschiff

einige Physalis und

Champagnertrüffel

Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Kühlzeit,
und etwa 25 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 106 g, F: 342 g, Kh: 749 g,
kj: 27525, kcal: 6577

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 niedriger 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 erkauen lassen, zweimal waagerecht durchschneiden.

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

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

7 Sahne steif schlagen, mit Crème fraîche vermischen und unter die etwas fest gewordene Champagner- oder Sektcreme führen.

8 Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring darumstellen. Physalemus darauf verteilen. Zweiten Biskuitboden darauf legen, Champagner- oder Sektcreme darauf geben, glatt

(Fertigstellung Seite 227)



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

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

Kokos-Schichttorte

Gut vorzubereiten

Für den Biskuitteig:

- 300 g Butter
- 6 Eier (Große M)
- 300 g Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanille-Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 150 g Speisestärke
- 2 gest. TL Dr. Oetker Backiz
- 200 g Kokosraspel

Für die Füllung:

- 100 g Nuss-Nougat
- 500 ml (1½ l) Schlagsahne
- 1 Glas Amandekonfitüre (Einwäge etwa 340 g)

Für den Guss:

- 2 Pck. (je 200 g) Nuss-Nougat

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

- E: 126 g, F: 738 g, Kk: 1046 g,
kg: 47357, kost: 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 Backiz 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. Mitgebackenes Backpapier abziehen. 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 (Große M)
½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

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

Puderzucker

Zubereitungszeit:

75 Minuten, ohne Abkühlzeit
Backzeit: Knetteig
etwa 15 Minuten
Backzeit: Brundteig
15-20 Minuten je Boden

Insgesamt:

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

1 Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Kreishaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verketten. 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 Kreishaken 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 Spuren hängen bleiben. Backin in den erkaltenen Teig arbeiten.

4 Aus dem Teig 4 Boden 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 71)



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

- 7 Knetteigboden mit einem Drittel der Preiselbeermasse bestreichen, mit einem Brandteigboden belegen, mit restlicher Preiselbeermasse (etwas beiseite legen) bestrichen, wieder mit einem Brandteigboden belegen und mit der Hälfte der Sahnenmasse bestreichen. Dritten Brandteigboden darauf legen. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahnenmasse bestreichen.
- 8 Letzten Brandteigboden grob zerbröseln, Tortenoberfläche damit bestreuen. Mit der beiseite gelegten Preiselbeermasse garnieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Sahne-Schichttorte

Cut vorzubereiten

Für den Rührteig:

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

Für die Füllung:

2 Tafeln (je 100 g)
Zartbitterschokolade
1 Schlagsahne
4 Pck. Dr. Oetker Sahnekeif

Zum Verzieren:

eines Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit:

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

(Insgesamt:

E: 91 g, F: 642 g, KH: 607 g,
KJ: 35552, 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 Boden ohne Springformrand backen. Die Springformböden nacheinander (bei Heißluft zusammen) auf dem Rest 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 vermischen. Schokolade abkühlen lassen. Sahne mit Sahnekeif in 3 Portionen steif schlagen. Abgekühlte, noch flüssige Schokolade unterheben. Die Boden mit der Schokoladensahne (etwas Sahne für den Rand abziehen) bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Tortenrand evtl. mit einem scharfen Messer begrenzen und mit der abgenommenen Schokoladensahne bestreichen.

- 4 Zum Verzieren Schokolade mit einem Sparschäler in Locken schaben. 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
Vanille-Zucker
75 g Butter oder Margarine

Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
2-3 EL heiße Wasser
85 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanille-Zucker
50 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
15 g Kakao Pulver
1/2 gestr. TL Dr. Oetker
Backin

Für die Füllung:

2 Gläser Wild-Preiselbeeren-Dessert
(Altropfengewicht je 175 g)
1 Pck. Tortenguss, klar
25 g Zucker
250 ml (1/2 l) Preiselbeersaft
aus dem Glas,
evtl. mit Wasser aufgefüllt
500 ml (1/2 l) Schlagsahne
30 g gesiebter Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnespezial

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 48 g, F: 241 g, Kh: 501 g,
KJ: 18387, kcal: 4386

1 Aus den angegebenen Zutaten wie auf Seite 74 beschrieben einen Knetteig zubereiten. Den Teig auf einem Backblech (gefettet) 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 Vanille-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 niedrigerer Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Einen Backrahmen in der Größe von 15 x 25 cm auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Teig hineingeben, glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

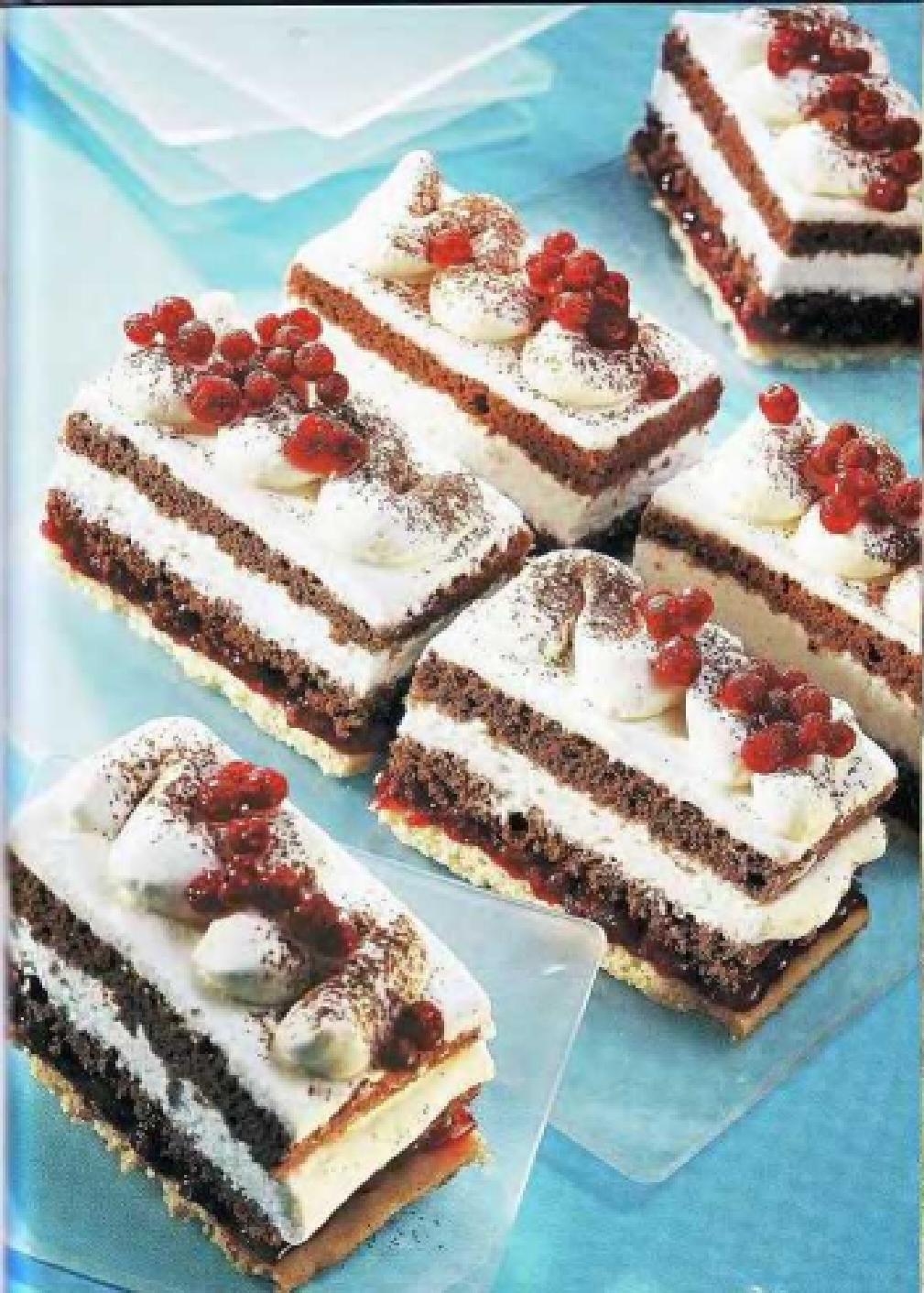
Ober-/Unterhitze: 180-200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160-180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 20-25 Minuten.

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

5 Für die Füllung Preiselbeeren abtropfen lassen, Saft auffangen und 250 ml (1/2 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. Unterer Biskuitboden darauf legen.

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

(Fortschreibung Seite 83)



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

Geburtstagstorte

Zum Verschenken

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

Für die Füllung

1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 360 g)
250 ml (1/2 l) Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Schneeflockenteig
500 g Magerquark
20 g Mohnsamen
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

abgeriebene Schale und Saft von
1/2 Bio-Zitrone
(unbehundelt, ungewachst)

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker
2-3 El. Kirschsaft aus dem Glas

kleine Kerzen

Zubereitungszeit:

1 Stunde, ohne Aufzau-,
Ruhe- und Abkühlzeit,
und 12-15 Minuten Backzeit
je Backblech

Insgesamt:

E: 106 g, F: 195 g, Kh: 456 g,
kJ: 16380, kcal: 4054

- 1 Blätterteig zugeschnitten 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 Trigplatte auf ein Backblech (gefettet, 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 ausschneiden. 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 Sahnesteif steif schlagen. 1-2 Eßlöffel davon in einen Spritzbeutel mit Sternstilje 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 bestreichten 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
Vanille-Zucker
2 geh. EL instant-Kaffeepulver
6 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Backlin
2 EL Rum

Für die Panacotta-Füllung:

750 ml (½ l) Schlagsahne
1 aufgeschnittene Vanilleschote
50 g Zucker
2-3 Stückchen Zitronenschale
von einer Bio-Zitrone
(unbedankt, ungeschält)
9 Blatt weiße Gelatine

Zum Tränken:

etwa 125 ml (½ l) starker
Kaffee

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker
2 EL starker Kaffee

2 EL Kakao puder
einige Mokkabohnen

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 105 g, F: 536 g, Kh: 728 g,
kJ: 34367, kcal: 8205

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Kaffeepulver unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 2 Eier nach und nach unterröhren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backlin mischen, sieben, mit dem Rum in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterröhren.
- 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)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: 12-15 Minuten je Boden.
- 4 Gebäckböden aus den Formen lösen und auf Backpapier stellen. 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 vermischen. 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 Rührteig:

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 geru. TL Dr. Oetker Backin

Für den Guss:

150 g Halbbitter-Kuvertüre
20 g Kokosfett

Für die Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-
Pulser Vanille-Crèmeback
(ohne Kochen)
300 ml Orangensaft
750 ml (1½ l) Schlagsahne

Zum Garnieren
und Bestreuen:

etwige Orangenfilets
20 g Pistazienkerne

Zubereitungszeit:

80 Minuten, aber Ablaufzeit,
und etwa 10 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E: 72 g, F: 495 g, K: 374 g,
kg: 29492, 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 unterheben (jedes Ei etwa ½ 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, gefestigt) 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 Gebackböden sofort nach dem Backen von den Springformböden lösen und einzeln auf je einem Kuchenteller 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 vermöhren. Die Gebackböden damit besprühen. 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 (1½ l) Sahne zubereiten. Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Puddingmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Drei Gebäckböden mit der Puddingmasse besprühen, 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 Kakao Pulver

3 gest. Tl. Dr. Oetker Backin

150 g Zucker, 2 Pck.

Dr. Oetker Vanillinzucker

3 Eier (Große M)

125 ml (1/2 l) Süssmilch

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 Knusperhoney's

und Weizenpops

1 EL gesiebter Puderzucker

Für die Creme:

5 Blatt weiße Gelatine

2 Becher (je 150 g) Vollmilch-

joghurt, 50 g flüssiger Honig

1 Becher (200 ml) Schlagsahne

Zum Verzieren und Garnieren:

125 ml (1/4 l) Schlagsahne

1 gest. EL gesiebter Puderzucker

Knusperhoney's und Weizenpops

30 g aufgelöste

Edelbitterschokolade

etw. Schokoladenblättchen

Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Kühlnetz,
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 niedriger Stufe, 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 waagerecht durchschneiden.

3 Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Speisestärke mit drei Esslöffeln des Kirschsafts anröhren. Restlichen Kirschsaft mit Zucker und Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke unter Rühren hinzugeben, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Kirschen unterheben, Zimtstange 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. Knusperhoney's in der Schokolade wenden. Einen Tortenring (Ø 20 cm) auf eine Tortenplatte (mit Backpapier belegt) stellen. Knusperhoney's in dem Tortenring verteilen. Unterem 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 88)



Insgesamt:
E: 112 g, F: 349 g, Kh: 781 g
kj: 28273, kcal: 6736

- 6** Zum Verzieren und Garnieren Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Tortenrand damit bestreichen. Tortenoberfläche mit Knußgehoney und Weizenpeps garnieren. Aufgekaut Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Tortenoberfläche mit der Schokolade besprühen, fest werden lassen. Die Torte nach Belieben mit Schokoätzchen garnieren.

Erdnuss-Schichttorte mit Preiselbeeren

Für Kinder

Für den Rahmteig:

1 Glas (etwa 350 g)

Erdnussmus

175 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-

Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Fineesse

Orangenfrüchte

4 Eier (Groß)

200 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

5 EL Orangensaft

100 g abgezogene Erdnuskerne

Für die Füllung:

750 ml (3½ l) Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Galette

Pudding-Pulver Vanille-

Geschmack (ohne Kochen)

1 Glas Preiselbeeren

(Umwäge etwa 400 g)

Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Kühlzeit, und
etwa 15 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 186 g, F: 429 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, Vanillezucker und Orangenfrucht untermischen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben, mit Orangensaft in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe untermischen.
- 2** Den Teig in 5 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen und mit Erdnuskernen 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 seuzen. Mitgebackenes Backpapier abschneien. Böden erkalten lassen.
- 4** Für die Füllung Sahne und Galette-Pudding-Pulver mit Handrührgerät mit Rührbesen nach Packungsanleitung (aber mit den hier angegebenen Zusätzen) 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 Sternzille geben. Tortenoberfläche mit der Vanille-Sahne-Creme und den beiseite gelegten Preiselbeeren verzieren. Torte kalt gesellt 1-2 Tage durchziehen lassen.



Passauer Apfelkuchen

Raffiniert – Mit Alkohol

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl

½ gest. TL Dr. Oetker Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-

Zucker, abgeriebene Schale

von 1 Bio-Zitrone

(unbehändelt, ungeschält)

½ Eigelb, 1 Eiweiß (Große M.)

150 g Butter oder Margarine

Für die Mohnfüllung:

1 Pck. (250 g) Mohnback

2 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker, je 1 Msp.

Zimt und Nelken, gemahlen

etwa 50 g Semmelbrösel

125 ml (½ l) Milch

30 g Rum-Rosinen

2 dicke Wiener Böden

(jeweils etwa 1 cm dick)

Für die Nussfüllung:

200 g gerolltes Haselnuss-

kerne, 250 ml (½ l) Milch

50 g Zucker

1 Msp. gerollter Zimt

1 El. Rum, 50 g Semmelbrösel

Für die Apfelfüllung:

750 g Apfel, 50 g Zucker

1 Msp. gerollter Zimt

30 g Rum-Rosinen

½ Eigelb, 1 TL Milch

Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 80 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 130 g, F: 332 g, Kh: 1008 g

KJ: 31729, 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 Kreishaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 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 Apfel 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 zugeckten Gefäß einweichen und durchziehen lassen.



Erdbeertorte

Raffiniert

Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

4 EL heißen Wasser

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanille-Zucker

1 Prise Salz

150 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Backis

Für die Füllung:

750 g Erdbeeren

1 Pck. Tartegelee, rot

2-3 EL Erdbeerconfiture

330 ml kalte Milch

500 ml (½ l) Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Caketta

Pudding-Pulver Vanille-

Geschmack (ohne Kakaop.)

Zum Bestreichen:

250 ml (½ l) Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnespezi

1 TL Zucker

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 79 g, F: 279 g, Kb: 530 g,

Et: 20878, kost: 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 Backis 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 stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, zweimal waagerecht 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 vierein und auf der Erdbeermasse verteilen, erkalten lassen.
- 6 Milch und Sahne in eine Rührschüssel geben. Pudding-Pulver hinzufügen 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 Sahnespezi 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 Teigteig:

300 g Weizenmehl

2 grnr. TL Dr. Oetker

Backin

200 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

2 Tröpfchen Bittermandel-Aroma

1 Msp. geriebene Nekken

1 TL gehackter Zimt

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

1 EL Wasser

200 g nicht abgezogene,
gewachsene Mandeln

200 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

1 Pck. (500 g) Extra-

Gelierzucker

& Blau rote Gelatine

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Außerdem:

Backpapier

Zubereitungszeit:

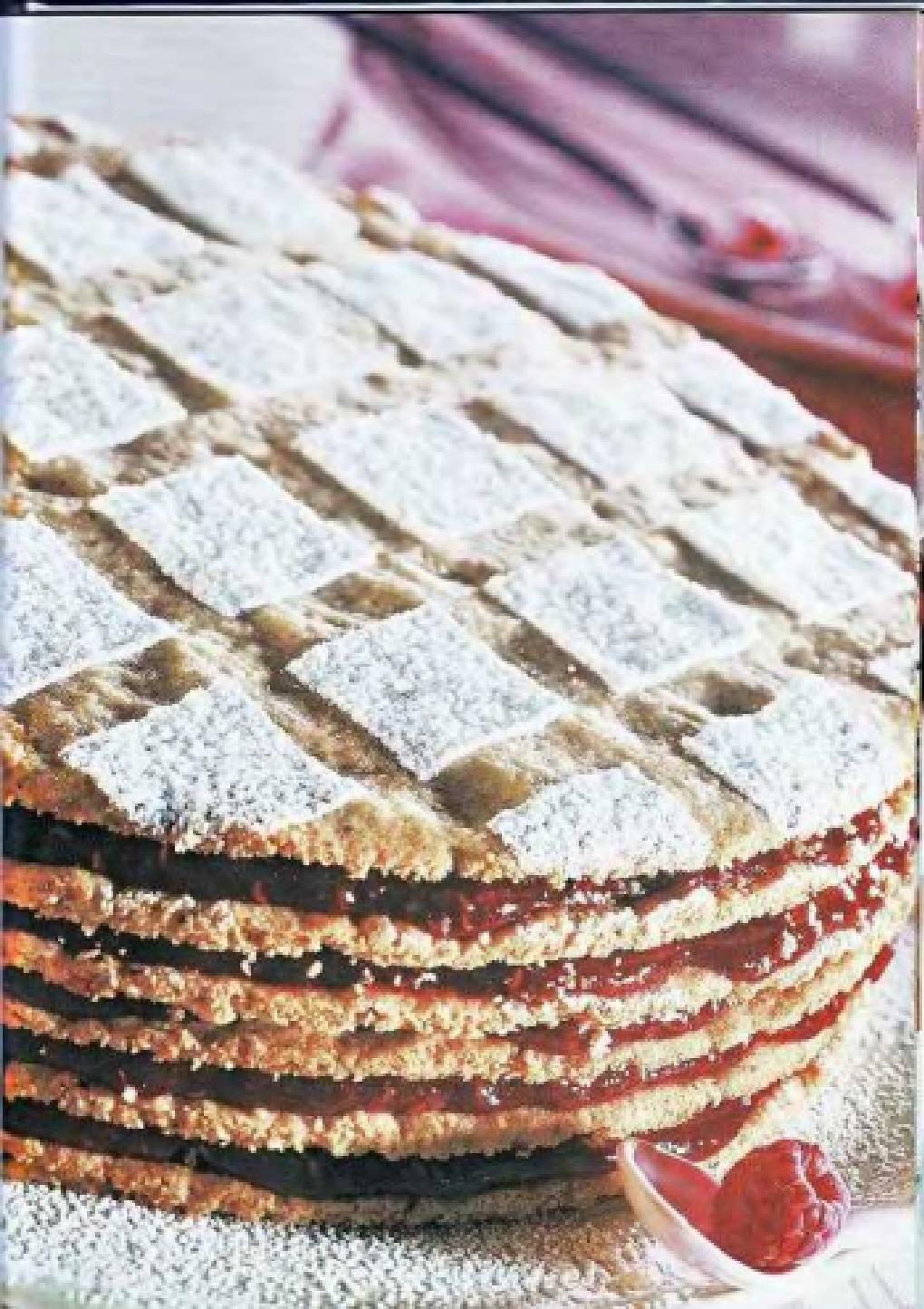
85 Minuten, ohne Aufbew.,
Kühl- und Durchziehzeit,
und etwa 12 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

E 103 g, F: 302 g, Kk: 995 g,
kj: 30131, kcal: 7162

- 1 Zum Vorbereiten Himbeeren nach Packungsanleitung auftauen.
- 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 (\varnothing 26 cm, gefliest) ausrollen und einen Springformrand darumstellen. 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 Rühen 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 darumstellen. Wenn die Himbeermasse anfängt dicklich zu werden, etwas davon auf den Gebäckboden streichen, den zweiten Gebäckboden darauflegen, 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 dicht mit Puderzucker bestäuben. Papierstreifen vorsichtig entfernen.



Nusstorte, gefüllt

Für Gäste - Schnell

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Große A)
- 2 EL Orangensaft
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanille-Zucker
- 150 g Walnusskerne
- ½ gestr. TL Dr. Oetker Backlin

Für die Füllung:

- 125 g Butter
- 125 g geriebener Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 200 g fein gehackte Walnusskerne

Zum Bestreichen:

- 3-4 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Glas:

- 2 EL Orangensaft
- 120 g geriebener Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

Nach Belieben zum Garnieren und Verzieren:

- Walnusskerne in Streifen geschnitten
- Orangeschale
- aufgelöste Zartbitterschokolade

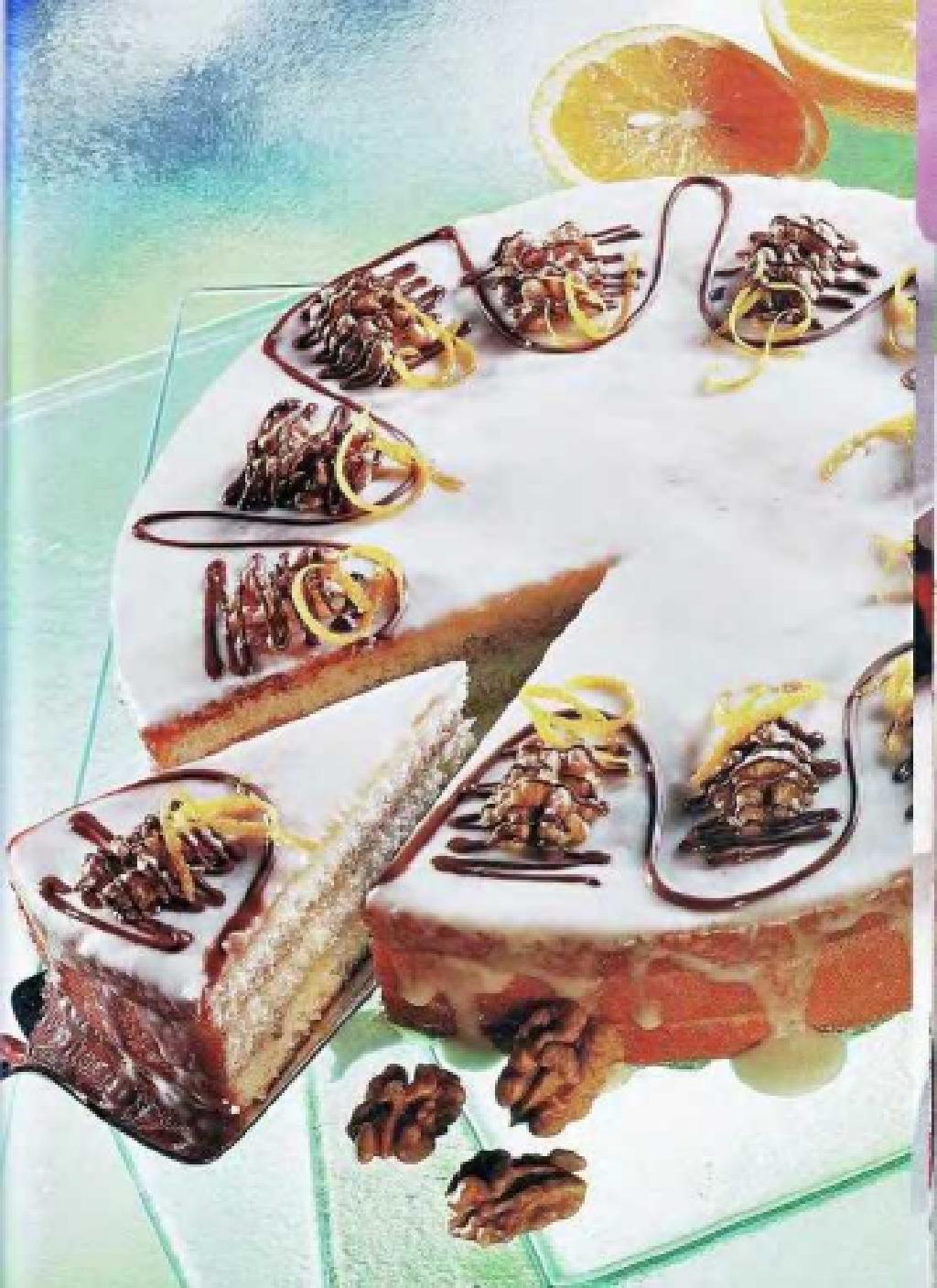
Zubereitungszeit:

- 45 Minuten, ohne Abkühlzeit,
- und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:

- E: 75 g, F: 255 g, K: 672 g
- kgf: 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 Backlin 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 gelegt, 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 Kuchenerrost 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 vermischen, die Torte damit überziehen. Tortenoberfläche nach Belieben mit Walnusskerne und Orangeschale garnieren. Guss trocknen lassen. Mit aufgelöster Schokolade besprengen. Schokolade fest werden lassen.



Geschichteter Topfkuchen

Für Kinder

Für den Rohrteig:

250 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanille-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
70 g Speisestärke
Z gebr. fl. Dr. Oetker Backin
50 g Nougat-Creme,
z. B. Nasella
3 fl. Sanddornsaft
(100 % Direktsaft mit
Fruchtflocken)
100 g abgezogene,
gewaschene Mandeln
1 Marzipanbrot mit
Schokolüberzug (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 Kk: 465 g
kg: 22773, kcal: 5433

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz untermischen. So lange röhren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterröhren (jedes Ei etwa ½ Minute).
 - 2 Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterröhren. Den Teig in 5 gleich große Portionen teilen. Eine Teigportion mit Nougat-Creme vermischen, 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 Sanddornsaft und der Hälfte der Mandeln vermischen, auf die zweite Teigschicht geben und glatt streichen. Die vierte Teigportion darauf geben und glatt streichen.
 - 4 Marzipanbrot 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 180 °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 (Große M)
200 g Weizenmehl
70 g Speisestärke
2 gek. TL Dr. Oetker Backin
3 EL Milch
2 EL Zitronensaft

Für die Füllung:

400 g Erdbeeren
1 Pak. Dr. Oetker Pudding:
Puder Vanille-Geschmack
75 g Zucker
1 Eigelb (Große M)
500 ml ($\frac{2}{3}$ l) Milch
1 Pak. 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 Durchkühlzeit, und
35–40 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 94 g, F: 422 g, Kh: 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 1/2 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 waagerecht durchschneiden.
- 5 Für die Füllung Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entsteinen und halbieren. Pudding-Pulver, Zucker und Eigelb 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 röhren 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 esstlöffelweise 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 Erdbeerkäppchen 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 Pistazienkerne bestreuen. Den Kranz eine Zeit lang durchziehen lassen.

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



Schoko-Crème-fraîche-Aprikozen-Torte

Fruchtig - Gut vorzubereiten

Für den Biskuitteig:

6 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
250 g Zucker
125 g Zwiebackbrotzel
200 g gewalzte
Haselnusskerne
700 g Zartbitter-
Raspelchokolade
75 g gerolltes Butter

Für den Belag I:

250 ml (1/2 l) Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnespeisefett
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
2 Becher (je 150 g)
Crème fraîche

Für den Belag II:

1 Dose Aprikosenhälfte
(Abtropfgewicht 480 g)
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Dessert-Sauce Vanille-
Geschmack (ohne Kochen)
etwa 20 Haselnusskerne
50 g Zartbitter-
Raspelchokolade

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 111 g, F: 454 g, Kh: 647 g,
kj: 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 Raspelchokolade mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster 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 gefetzt, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft: 2 Böden zusammen) auf dem Regal 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 Kuchenroste stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitböden erkalten lassen.
- 5 Für den Belag I Sahne mit Sahnespeisefett, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Crème fraîche unterheben.
- 6 Für den Belag II Aprikosenhälfte 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 Aprikosengurées bestreichen. Einen zweiten Biskuitboden darauf legen. Die Hälfte der Crème-fraîche-Sahnecreme darauf verteilen. Den dritten Biskuitboden darauf geben, gut die Hälfte des restlichen Aprikosengurées darauf streichen und mit dem vierten Biskuitboden belegen. Tortenrand und -oberfläche mit der restlichen Crème-fraîche-Sahnecreme bestreichen.
- 8 Restliches Aprikosengurée in einen Spritzbeutel mit Lochstößle geben. Aprikosengurée gitterartig auf die Tortenoberfläche spritzen und die Torte mit Haselnusskernen garnieren. Tortenrand mit Raspelchokolade bestreuen.



Stachelbeer-Pudding-Torte

Fruchtig – Gut vorzubereiten

Für den Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker
- Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Große M)
- 200 g Weizenmehl
- 1 gestr. Tl. Dr. Oetker Backin

Zum Bestreuen:

- 100 g abgezogene,
- gehoblene 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
(Akkomsgewicht 390 g)

Für den Guss:

- 1 Pck. Tortenguss, klar
- 20 g Zucker
- 250 ml (½ l) Stachelbeersaft
aus dem Glas, evtl. mit Wasser
aufgefüllt

Zubereitungszeit:

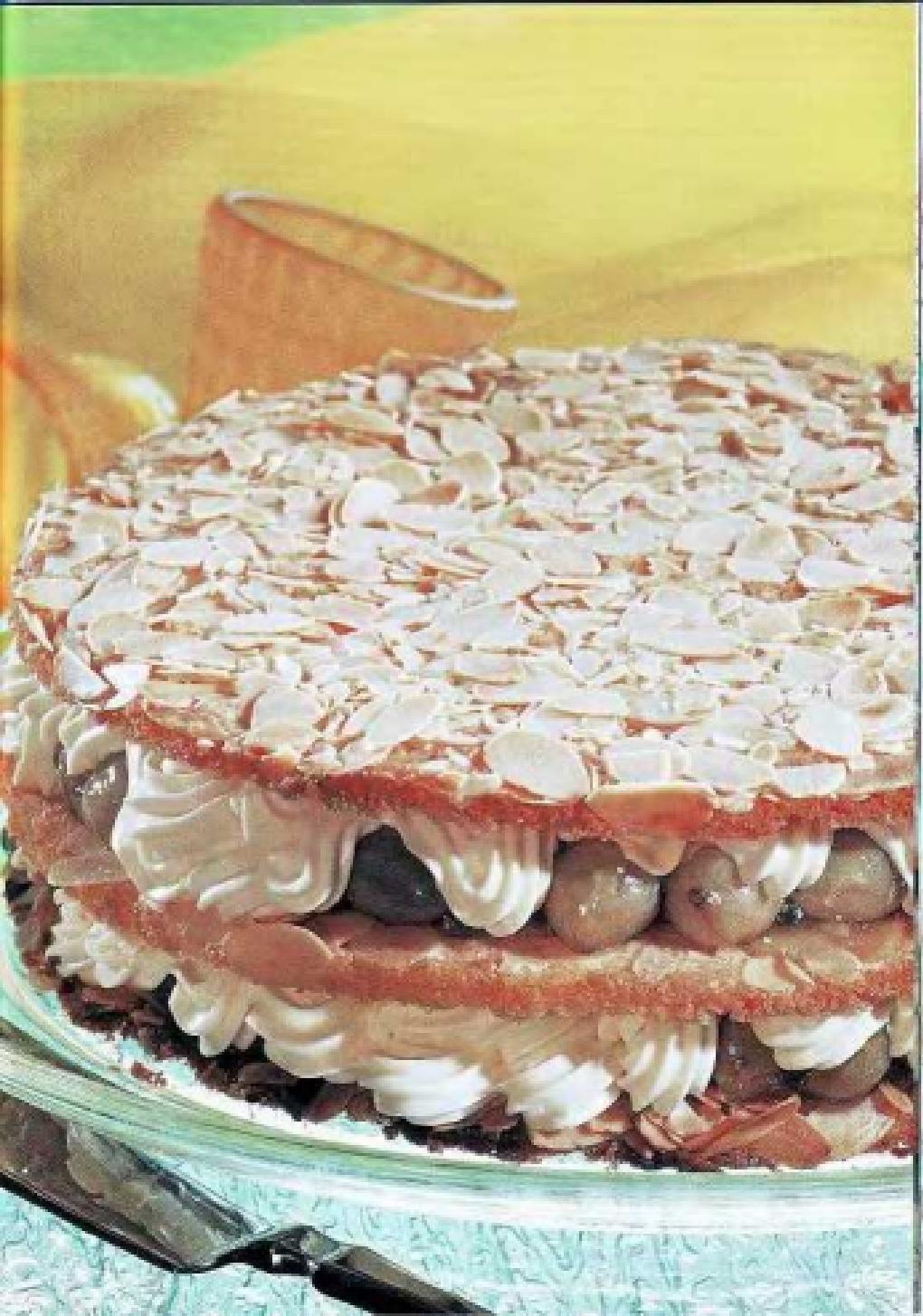
- 65 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 15 Minuten Backzeit
je Boden

Insgesamt:

- E: 82 g; F: 306 g; K: 607 g;
- Vj: 23219, kost: 5540

- 1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker untermischen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 2 Eier nach und nach untermischen (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe untermischen.
- 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 belegtem 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 untermischen. Die Masse mit Klarsichtfolie zudecken und erkalten lassen.
- 7 Stachelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen, 250 ml (½ 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 Lochstiel 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 Brantteig:

125 ml (½ l) Wasser

25 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl

15 g Speisestärke

2–3 Eier (Größe M)

½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Füllung:

1 kg vorbereitete, geschnittene
frische Früchte (z. B. Pfirsiche,
Nektarinen, Einzelfrüchte,
Aprikosen, Mango oder
Kapuzinerbeeren)

400 ml Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnestoff

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-
Vanille-Zucker

Zum Bestäuben:

Puderzucker

eines Apfelpfleges nach Belieben
gehackte Pistazienkerne

Zubereitungszeit:

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

je Boden

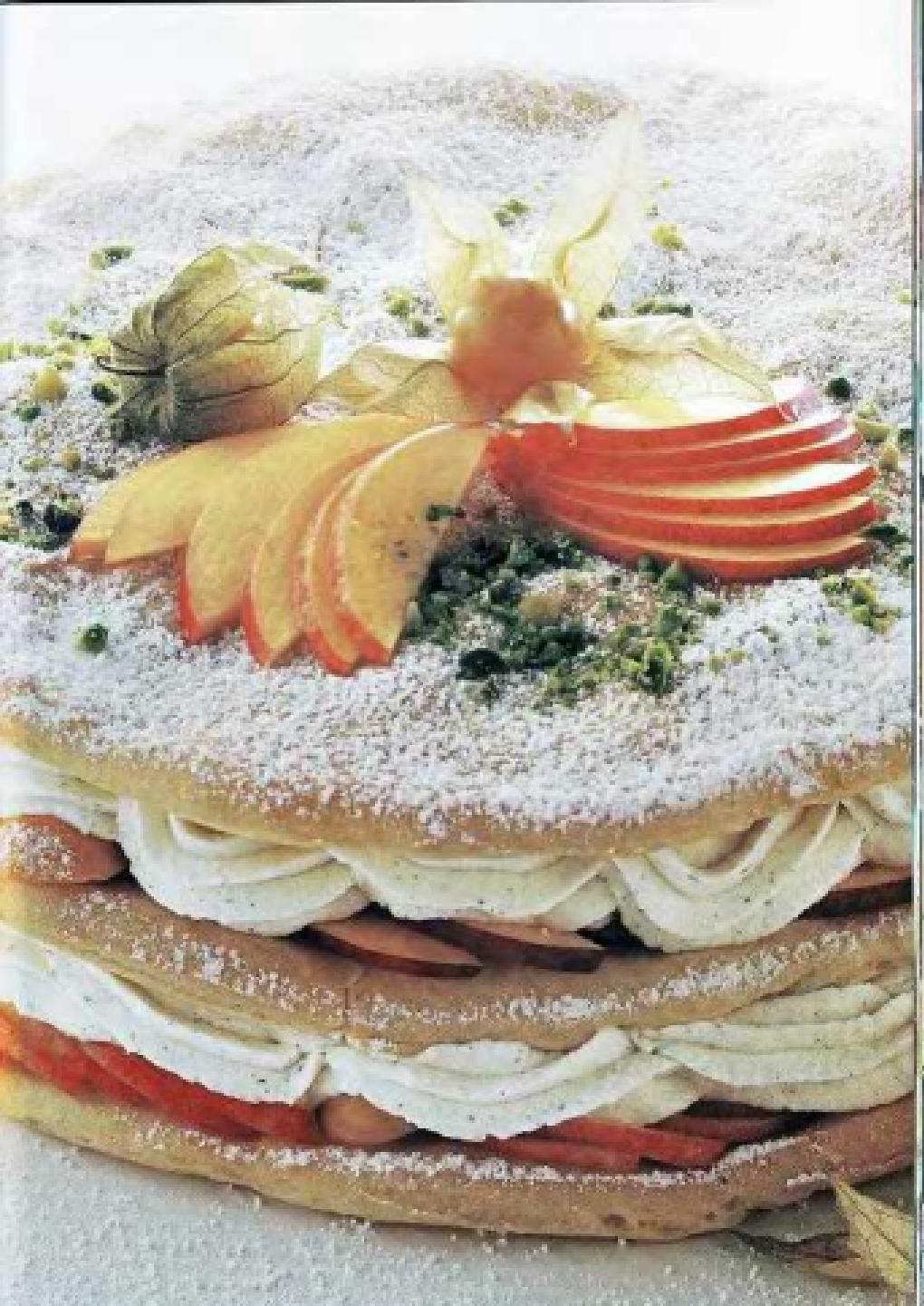
Insgesamt:

E: 48 g, F: 180 g, Kh: 229 g

kg: 11541, kcal: 2734

- 1 Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Siebtopf zum Kochen bringen.
- 2 Mehl mit Speisestärke mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochatelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Röhren etwa 1 Minute erhitzen.
- 3 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 abreiben, dass lange Spitzen hängen bleiben. Backin in den erkalteten Teig arbeiten.
- 4 Aus dem Teig 3 Böden backen. Dazu jeweils ein Drittel des Teiges auf je einen Springformboden (\varnothing 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 Sahnestoff und Vanille-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternstille 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 Puderzucker dick bestäuben.
- 8 Beiseite gelegte Früchte in Scheiben schneiden (nach Belieben mit Apfelpfleges bestreichen). Die Tortenoberfläche damit garnieren und mit Pistazienkerne bestreuen.



Cocktail-Rum-Kuchen

Mit Alkohol

Zum Vorbereiten:

1 Dose Tropischer Fruchtkoktail (Ananas, Papaya, Guave, Aktrypflocken 255 g)
3 EL weißer Rum
abgeriebene Schale von 1 Bio-Limettkreis (unbehandelt, ungeschält)
100 g Löffelbiskuits

Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanille-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
2 EL weißer Rum
1 gestr. TL gehackter Zimt
1-2 EL gehackte Pistazienkerne
1 EL Kakao- oder
1 EL Kokosraspel
1 EL Mineralwasser
70 g Speisquark (10 % Fett)
2-3 EL brauner Zucker
abgeriebene Schale von ½ Bio-Limettkreis (unbehandelt, ungeschält)
1 Eiweiß (Größe M)
1 EL Zucker

Zubereitungszeit:

d0 Minuten,
ohne Durchkneten, und
60-70 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 79 g, F: 269 g, Kh: 447 g,
kj: 19556, kcal: 4670

- 1 Zum Vorbereiten Fruchtkoktail 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 röhren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz untermischen. So lange röhren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier und Eigelb nach und nach unterröhren (jedes Ei/Eigelb etwa ½ 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 brauenen 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 brauenen Zucker bestreuen. 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: 60-70 Minuten.
- 8 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen. 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 (Große M.)
125 g Weizengrieß
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backlin
2 EL Milch

Für den Belag:

4 Eiweiß (Große 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 (1/4 l) Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesatz/
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,
kg: 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 unterröhren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 2 Eigelb nach und nach unterröhren (jedes Eigelb knapp 1/2 Minute). Mehl mit Backlin mischen, sieben, abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterröhren.
- 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 Messerschnitz sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker unterröhren.
- 5 Eischneemasse halbieren und je eine Hälfte auf einen Rührsaiboden streichen. Je 40 g Mandeln darauf streuen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rest 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 Kuchenrost 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. Residues Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Himbeeren hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Angesetztes 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 Sahnesatz und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf die Himbeermasse streichen. Oberen Gebäckboden in 12 Stücke schneiden und auf die Sahne legen.

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



Stachelbeertorte

Fruchtig

Für den Rührteig:

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
 $\frac{1}{2}$ gelbr. fl. Dr. Oetker Backin

Für die Buttercreme:

1 Pck. Dessert-Saucenpulver zum Kochen
35 g Zucker
250 ml ($\frac{1}{4}$ 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 ($\frac{1}{4}$ l) Stachelbeersaft aus den Gläsern

Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar
1 EL Zucker
250 ml ($\frac{1}{4}$ l) Stachelbeersaft

Zum Bestreuen:

50 g abgezogene,
gebackene Mandeln

Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 1,5 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 untermischen (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ 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 Kuchenvorstufern erkauen 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 unter 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 erkaltenen 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 darauflegen 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. Torterring lösen und entfernen. Den Tortenrand mit der beiseite gewellten Buttercreme bestreichen und den mit Mandeln bestreuen.

Apfeltorte mit Apfelmus

Erfreischend – Schnell zuzubereiten

Für den Rührteig:

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

Für die Füllung:

500 g Apfelmus

Zum Bestreichen:

400 ml Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnezauber
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

2 Ei geschlagen, leicht geriebene
Haselnusskerne

Zubereitungszeit:

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

Insgesamt:

E: 76 g, F: 391 g, Kh: 572 g,
kj: 25538, 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 untermischen. So lange röhren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

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

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 Roast 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 Kuchenteller erkalten lassen.

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

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



Jägertorte

Raffiniert – Für Gäste

Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ Fläschchen Rum-Aroma
1 Prise Salz
4 Eigelb (Große M)
60 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
125 g geraspelte Zartbitterschokolade
50 g gemahlene Haselnusskerne
50 g abgezogene, gehackte Mandeln
4 Eiweiß (Große M)

Für die Füllung:

2 Gläser Wild-Preiselbeer-Dessert (Abtropfgewicht 350 g)
1 Pck. Tortenguss, rot
200 ml Preiselbeersaft aus den Gläsern
2 TL Zucker
600 ml Sahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnespezi
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Garnieren und Bestreuen:

Zitronenmelisseblätter
Raspelschokolade

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und etwa 40 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 78 g, F: 450 g, KH: 426 g,
kJ: 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 unterrühren (jedes Eigelb knapp ½ Minute). Mehl und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Schokolade, Haselnusskerne und Mandeln unterrühren. 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, mitschreckenes Backpapier abziehen. Gebäckboden einmal waagerecht 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 Zusätzen) nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte der Preiselbeeren unterrühren. Die Masse auf den unteren Gebäckboden streichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Preiselbeermasse erkalten lassen.
- 7 Sahne mit Sahnespezi 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 Sahnenmasse (etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Stahlstille gegeben) bestreichen und mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Tortenoberfläche mit den restlichen Preiselbeeren und Zitronenmelisseblättern garnieren. Tortenmitte mit Raspelschokolade bestreuen.



Feigen-Pinien-Torte mit Honigquarkcreme

Dauert länger

Für den Teigteig:

300 g Weizenmehl

2 gest. 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 Schlagsahne

500 g Magerquark

60 g feiner

Ovengenügsatzzucker

2 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

Zum Garnieren:

3 frische vorbereitete Feigen

geröstete Pinienkerne

Minzblättchen

Zubereitungszeit:

100 Minuten,

ohne 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 Knehhaken 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 (\varnothing 26 cm, gefettet) ausrollen, je den Springformrand darumzuteilen.
- 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 Roast in den Backofen schieben.
- 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 dritteln. 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 Minzblättchen garnieren.

Tipp: 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 gewalzter Mohnmasse

1 gebr. TL geriebener Zimt

1 Ei (Größe M)

2 EL Schlagsahne oder
Kondensmilch

5 EL Weinbrand

2 EL Rosenwasser

100 g Rosinen oder Korinthen

Für den Teig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Backo

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Vanilla-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

125 g Butter oder Margarine

250 g Magerquark

Zum Bestreichen:

eines Milch

Zubereitungszeit:

55 Minuten, ohne Abkühlzeit,
und 60–80 Minuten Backzeit

Insgesamt:

E: 201 g; F: 397 g; K: 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, Rosenwasser und Rosinen oder Korinthen hinzufügen. Die Zutaten gut vermischen. Mohnmasse erkalten lassen.
- 2 Für den Teig Mehl mit Backo mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Butter oder Margarine und Quark hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken 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 rädeln oder schneiden. Die Teigstreifen gitterförmig auf die Mohnmasse legen. Teigstreifen mit Milch bespritzen. Die Form auf dem Rest 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 (Groß M)

250 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker

Vanille-Zucker

175 g Weizenmehl

725 g Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Backo

250 g zerlausste,

abgekühlte Butter

1 Glas (350 g) Hagebutten-
Konfitüre Extra (Reichenau)

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 Backo mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe untermischen. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unverarbeiten. Zuletzt Butter vorsichtig untermischen.
- 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 20 Minuten.
- 4 Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, auf mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, megebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. 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 Eiweiß Konfitüre in ein Pergamentpapiersüschen 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 Pergamentpapiersüschen eine kleine Spicke abschneiden. Die Torte mit der Konfitüre verzieren und mit Pistazienkerne bestreuen.

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



Kapitelregister

Torten-Klassiker

Dobos-Torte	8
Mignon-Torte	10
Rheinischer Schichtkuchen	12
Lagertorte mit Weincreme	14
Rumkarte	16
Friesische Streuseltorte	18
Streifenkarte	20
Schnelle Orangen-Schichttorte <i>(Vorwortfoto)</i>	20
Apfel-Schichtkuchen	22
Himmelstorte	24
Pischinger Torte	26
Holländische Kirschtorte	28
Schicht-Sandkuchen	30
Saure-Sahne-Torte	32
Prinzregententorte	34
Eschwetertorte mit buntem Streuzucker	36

Torten mit Creme

Mandeltorte	38
Sambuca-Torte	40
Rembrandt-Torte	42
Prinzregentenschnitten (Tieffoco)	44
Baisertorte mit Schokocreme	46
Fleckenkarte mit Marzipan	48
Kaffee-Hazelnuss-Torte	50
Marzipan-Orangen-Canache-Torte	52
Pralinen-Torte	54
Wölkchenkarte	56
Gefüllter Biskuitkuchen	58
Mohn-Schichttorte mit Pfirsichenmus	60
Seemtauer-Torte	62

Kapitelregister

Torten mit Sahne

Weintraubentorte	64
Kirsch-Pralinen-Torte	66
Zitronen-Sahne-Torte	68
Champagnertorte mit Physalis	70
Kokos-Schichttorte	72
Rum-Flockentorte	74
Sahne-Schichttorte	76
Herrenschnitzen	78
Geburtstagstorte	80
Mokkataste 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
Nusskugeln, gefüllt	96
Geschichteter Topfkuchen	98
Frankfurter Kranz mit Erdbeercreme	100
Schoko-Crème-fraîche-Aprikosen-Torte	102
Stachelbeer-Pudding-Torte, geschichtet	104
Obsttorte	106
Cocktail-Rum-Kuchen	108
Hannchen-Jensen-Torte	110
Stachelbeertorte	112
Apfeltorte mit Apfelmus	114
Jägerkirschtorte	116
Feigen-Pinien-Torte mit Honigquarkcreme	118
Götzen-Möhrentorte	120
Wiener Sandtorte mit Hagebutten	122

Alphabetisches Register

A		G	
Apfelsachen, Passauer	90	Geburtstagstorte	80
Apfel-Schichtkuchen	22	Gefüllter Biskuitkuchen	58
Apfelkirsche mit Apfelmus	114	Geschichteter Topfkuchen	98
		Gitter-Mohnsorte	120
B		H	
Baisertorte mit Schokocreme	46	Hannchen-Jensen-Torte	110
Biskuitkuchen, gefüllter	58	Hemesschnitten	78
		Himmelstorte	24
C		Holländische Kirschtafel	28
Champagner-Torte mit Physalis	70	Honig-Kirsch-Torte	86
Cocktail-Rum-Kuchen	106		
		J	
D		Jägertorte	116
Dobos-Torte	8		
		K	
E		Kaffee-Haselnuss-Torte	50
Eisbrot-Torte mit buntem Streuzucker	36	Kirsch-Pralinen-Torte	66
Erdbeertorte	92	Kirschtafel, Holländische	28
Erdnuss-Schichttafel mit Preiselbeeren	88	Kokos-Schichttafel	72
		L	
F		Lagen-Torte mit Weincreme	14
Feigen-Pinien-Torte mit Honigquarkcreme	118	Liner-Torte	94
Flickentorte mit Marzipan	48		
Frankfurter Kranz mit Erdbeercreme	100		
Friesische Streuseltorte	18		

Alphabetisches Register

M

Mandelkirsche	38
Mandarin-Orangen-Cannache-Torte	52
Mignon-Torte	10
Mohn-Schichttorte mit Pfirsichenmus	60
Mokkatorte mit einer Paracotta-Füllung	82

N

Nusskirsche, gefüllt	96
----------------------	----

O

Obstkirsche	106
Orangen-Schichtkirsche	84
Orangen-Schichttorte, schnelle (Vorwortfoto)	20

P

Passauer Apfelkuchen	90
Plachinger Torte	26
Papilline-Torte	54
Prinzregentenschnitten (Titelfoto)	44
Prinzregententorte	34

R

Rambrandts-Torte	42
Rheinischer Schichtkuchen	12
Rum-Flockentorte	74
Rumkirsche	16

S

Sahne-Schichttorte	76
Sambuca-Torte	40
Sandtorte mit Hagebutten, Wiener	122
Saure-Sahne-Torte	32
Schichtkuchen, Rheinischer	12
Schicht-Sandkuchen	30
Schnelle Orangen-Schichttorte (Vorwortfoto)	20

Schoko-Crème-fraîche-Apricosen-Torte	102
Stachelbeer-Pudding-Torte, geschichtet	104
Stachelbeertorte	112
Steinalter-Torte	62
Streifentorte	29
Streuseltorte, Friesische	18

T

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

W	
Weintraubentorte	64
Wiener Sandtorte mit Hagebutten	122
Wölkchenkirsche	56

Z

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

Umwelt hinweis	Dieses Buch und der Einband wurden auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die Einschraumpfolie - 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 153-2580 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 Riesenberger
Titelfoto	Thomas Diercks, Hamburg
Innenfotos	Thomas Diercks, Kai Boxhammer, 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, 103, 111, 115, 123) Walter Cimbal, Hamburg (S. 38)
Foodstyling	Eike Upmeier-Lorenz, Herford
Rezeptentwicklung und -beratung	Eike Upmeier-Lorenz, Herford Mechthild Plogmaker, Dr. Oetker Versuchsküche, Bielefeld Anke Rabbeler, Berlin
Nährwertberechnungen	Nutri Service, Hennef
Grafisches Konzept	kontur:design, Bielefeld
Gestaltung	kontur:design, Bielefeld
Titelgestaltung	kontur:design, Bielefeld
Reproduktionen	MOHN Media • Mohndruck GmbH, Gütersloh
Satz	JUNFERMANN Druck & Service, Paderborn
Druck und Bindung	Mohn Media • Mohndruck GmbH, Gütersloh
	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 erdenklichen Schäden an Personen, Sach- und Vermögensgegenständen ist ausgeschlossen.
	Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung und Quellenangabe gestattet.
	ISBN 3-7670-0622-X

Schichttorten



Lassen Sie sich von den völlig neuen Schichttorten überraschen!

Köstliche Teigschichten verbinden sich mit Aufschan eingenden 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