

Trendige  
Backrezepte

Das  
Original

www.landbäckerei-magazin.de

# Landbäckerei

FÜR ALLE, DIE MIT LIEBE BACKEN!

4/2023 · Juli/August

4,60 €

Österreich 5,30 €  
Schweiz 7,80 sfr  
BeNeLux 5,50 €

EXTRA COOL:

KÜHLSCHRANK-  
TORTEN

BEEREN-CHEESECAKE  
MIT BROWNIEBODEN  
Seite 14

Blätterteig  
Geniale  
Blitzkuchen  
und pikante  
Snacks

## Beerenträume

Sooo verführerisch!



Käsesahnetorte  
mit Aprikosen

Seite 32



Seite 14

BEEREN-BISKUIT-RÖLLCHEN



Seite 48

SOMMERLICHE ZITRONENTARTE



Ohne Backen

PANNACOTTA-TORTE MIT  
HOLUNDERSPIEGEL Seite 39

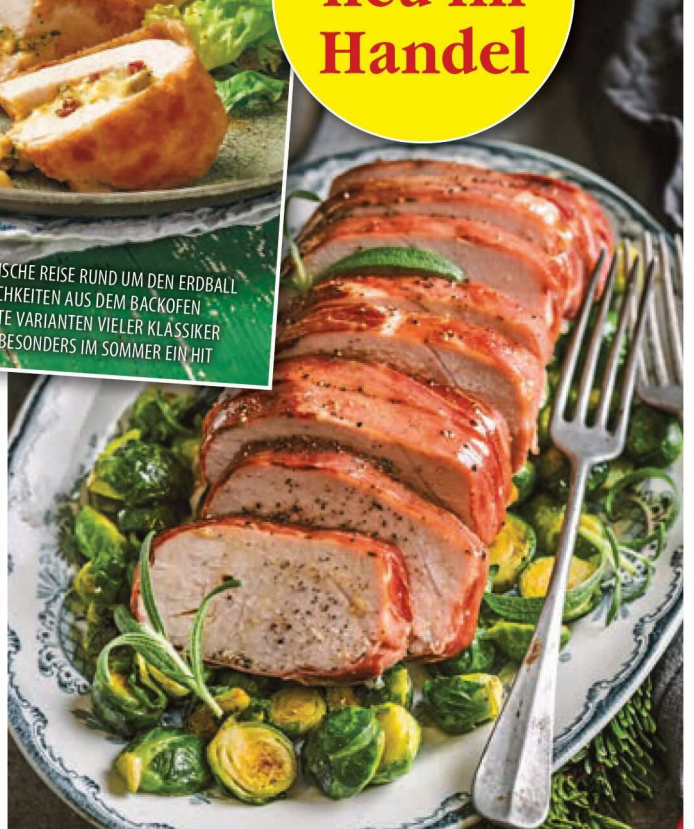
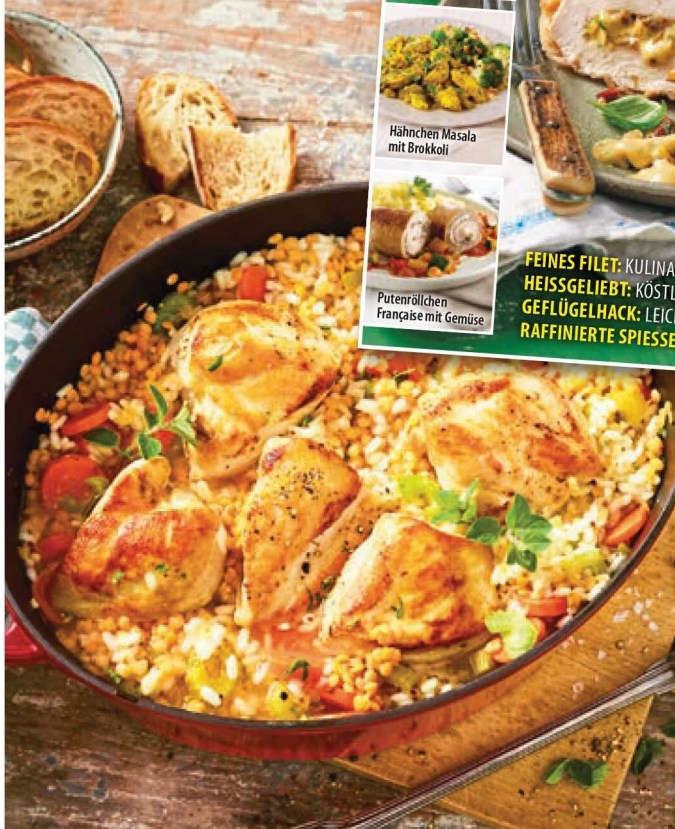
SÜSSE APRIKOSEN  
ERFRISCHENDER GENUSS!



# Das neue Sonderheft!



**Jetzt  
neu im  
Handel**



**Im praktischen Kleinformat**





Aprikosen-Cappuccino-Torte



Schnelle Rote-Grütze-Torte



Süße Beerenpizza

# Kein Kuchen ist keine Lösung!

Liebe Leserin, lieber Leser,

kein Kuchen ist keine Lösung! Das gilt nicht nur für alle, die eine Diät machen, sondern auch für die, die sich scheuen, an einem heißen Tag den Backofen anzuschalten. Noch mehr Hitze muss tatsächlich nicht sein – doch deswegen auf Gebäck verzichten? Das ist keine Option. Was also tun, wenn Gelüste und die Sehnsucht nach Selbstgebackenem immer größer werden? Ganz einfach: Probieren Sie eine unserer leckeren coolen Kühlschrantorten aus! Der Ofen „guckt in die Röhre“ und der Kühlschrank kommt zum Einsatz. Diese Kuchen erfrischen genauso wie die zitruspritzigen Sommerkuchen, die wir Ihnen in dieser Ausgabe der *Landbäckerei* vorstellen. Für unsere knusprigen Blätterteignacks muss der Ofen dann zwar doch eingeschaltet werden – aber nur für kurze Backzeiten. Ein weiterer Schwerpunkt der Ausgabe liegt auf Beerenobst, das unser Lieblingsgebäck an heißen Tagen besonders saftig macht.

Unsere Reportagen sind Genussreisen im wahrsten Sinn des Wortes: Wir reisen zur „Villa Provence“ an der Unter- mosel und genießen herrlich französisches Savoir-vivre. Auf dem Obsthof Stechmann in Buxtehude besuchen wir den Inhaber Peter Stechmann. Er erklärt, wie es ihm gelingt, in Norddeutschland sonnenverwöhnte Südfrüchte wie Aprikosen gedeihen zu lassen. Erfreuen Sie sich an Genuss für Gaumen und Seele!

Ihre „Landbäckerei“-Redaktion!

*Wir wünschen viel Spaß beim Nachbacken und immer ein kühles Plätzchen zum Genießen Ihrer selbst gebackenen Köstlichkeiten!*



32  
Sahne-  
Joghurt-  
Torte mit  
Aprikosen-  
spiegel



75  
Ricotta-Blaubeer-Tarte  
mit Zitrone



54  
Französische  
Lebensart in der  
Villa Provence

14 Beeren-Biskuit-  
Röllchen

Landbäckerei 4/2023

# Inhalt

## Unwiderstehliche Verführungen

10 **Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Co.**  
Die Früchte der Saison stecken voll Vitamine und sind zugleich kalorienarm. Auf Kuchen und Torten schmecken sie besonders gut!

## Kuchen mit Johannisbeeren

20 **Johannisbeeren** Die kleinen Beerchen sind Geschmacksbomben im Kleinformat. Hobbybäckerin und Biologin Sophia Dünser stellt uns das Obst und passende Rezepte vor.

## Aprikosen aus Norddeutschland

24 **Obsthof Stechmann** Am Rand des größten zusammenhängenden Obstanbaugebiets Deutschlands, dem Alten Land, baut Peter Stechmann Südfrüchte an.

## Kuchengenuss in Sonnengelb!

28 **Aprikosen** In ihrer charakteristischen gelben Farbe strahlen Aprikosen an den Bäumen mit der Sonne um die Wette. Die süßen Früchte sind saisonal frisch und eingemacht erhältlich.

## Erfrischung gefällig?

36 **Kühlschrantorten** Im Hochsommer habe wir uns eine leckere Erfrischung verdient ... dann holen wir eine der coolen Knusperbodentorten aus dem Kühlschrank.

## Aromatische Grüße aus dem Süden

46 **Ausgefallene Sommerkreationen** Zitronen und Tomaten sind Obst- und Gemüsesorten, die wir mit dem Sommer verbinden. Wir zeigen Ihnen, wie außergewöhnlich sie damit backen können.

## Der Geschmack des Sommers

50 **Internationale Spezialitäten** Der Geschmack der Vanille ist nicht nur etwas für Weihnachten, er passt auch in die warme Jahreszeit – so wie in diesen Kuchen aus unseren Nachbarländern.

## Wie Gott in Frankreich

54 **Villa Provence** Wer das lauschige Café der Familie Moritz in Koblenz-Gondorf nahe Koblenz besucht, glaubt sich in die französische Provence versetzt.

## Sooo schön luftig!

58 **Vielseitiger Blätterteig** Haben Sie zur Abwechslung mal keine Lust auf eine große Backaktion? Voilà, dann haben wir hier die perfekten Rezepte für Sie.





58

Kräuter-  
Blätterteig-  
Röllchen

**Vanille:**  
aromatisches  
Gewürz des  
Sommers

Seite 50



15 Beeren-Cappuccino-Kuchen  
vom Blech

## Feines für den Kaffeeklatsch

64 **Kleingebäck** Backen Sie anstelle eines  
Kuchens oder einer Torte einfach Muffins, Kekse  
oder Minitörtchen. Ihre Gäste werden strahlen!

## Der Trend im Sommer

70 **Minitorten** Das Auge isst mit – und die  
kleinen Torten, die wir für Sie ausgewählt haben,  
sind wahre Augenweiden!

## Buchvorstellung

74 **Bienenstich & Beerentarte** Milena Kraus  
liebt es, mit saisonalem Obst und Gemüse zu backen.  
Was nicht essbar ist, wird fürs Basteln benutzt.

## Außerdem

- 6 Backstubegeflüster
- 34 Küchenzubehör
- 78 Dekoideen
- 80 Impressum/Rätselaufklärung
- 81 Großes Gewinnrätsel
- 82 Vorschau

# Alle Rezepte auf einen Blick

## BEERENTRÄUME

- 14 Beeren-Cheesecake  
mit Brownieboden
- Beeren-Biskuit-Röllchen
- 15 Beeren-Creme-Torte
- Beeren-Cappuccino-Kuchen  
vom Blech
- 16 Pavlova mit Roter Grütze
- 17 Süße Beerenpizza
- 18 Feiner Heidelbeerzopf
- 19 Beerenkuchen vom Blech

## JOHANNISBEEREN

- 20 Linzertorte
- 22 Johannisbeer-Schaum-Torte
- 23 Himmlisches Schoko-Törtchen

## OBSTHOF STECHMANN

- 26 Aprikosencrumble

## APRIKOSEN

- 32 Sahne-Joghurt-Torte  
mit Aprikosenspiegel
- Käsesahnetorte mit Aprikosen
- Aprikosenstreuselkuchen
- 33 Aprikosen-Cappuccino-Torte
- Aprikosentarte

## KÜHLSCHRANKTORTEN

- 37 Mirabellen-Frischkäse-Torte
- 38 Dunkle Schwarzwälder  
Kirsch-Frischkäse-Torte
- 39 Pannacotta-Torte mit  
Holunderspiegel
- 40 Schnelle Rote-Grütze-Torte
- 41 Cheesecake mit Amarenakirschen
- 42 Vegane Kokosjoghurt-Törtchen  
mit Brombeerspiegel
- 43 Schnelle Himbeer-  
Mascarpone-Schnitten
- 45 Müsli-Popcorn-Kuchen

37 Mirabellen-  
Frischkäse-Torte

## AUSGEFALLENE SOMMERKREATIONEN

- 48 Sommerliche Zitronentarte
- Kleine Zitronentartes mit Baiser
- Tomaten-Frischkäse-Torte
- 49 Zitronen-Thymian-Kuchen  
mit Polenta und Olivenöl

## INTERNATIONAL

- 52 Rijstevlaai (Vlaai mit Milchreis)
- 53 Tarte Tropézienne
- Verbrannter Käsekuchen

## VILLA PROVENCE

- 56 Streuselkuchen

## BLÄTTERTEIG

- 58 Kräuter-Blätterteig-Röllchen
- 62 Zweierlei Blätterteig-Pizzetten  
mit Tomaten und Ricotta
- Lachsküchlein
- Nuss-Marzipan-Tarte
- 63 Schnelle Beeren-Creme-Schnitten
- Himbeer-Blätterteig-Schnitten

## KLEINGEBÄCK

- 66 Aprikosen-Nicecream-Cookies
- Johannisbeertörtchen
- Beeren-Käse-Muffins
- 67 Earl-Grey-Tee-Schmalzkekse
- 68 Pistazien-Drip-Törtchen

## FESTLICHE TORTEN

- 72 Kleine Mohntorte mit Kirschen
- Himbeertorte mit Gebäcksticks
- 73 Kleine Mascarpone-Torte  
zur Einschulung

## „BIENENSTICH & BEERENTARTE“

- 75 Ricotta-Blaubeer-Tarte mit Zitronen
- 76 Mandel-Pfirsich-Bienenstich
- 77 Zupfkuchen mit Aprikosen

**Hinweis:** Ab sofort enthalten einige unserer  
Rezepte keine fixen Zuckerangaben mehr,  
sondern Spannen (z. B. 100–150 g Zucker). So  
können Sie die Menge Ihrem eigenen Geschmack  
und Zuckerkonsumwunsch besser anpassen.





Gewusst, wie:

## UNSERE BACKTIPPS

### Blütendeko

Ob Hornveilchen, Rose oder Hibiskus – Blüten vieler Pflanzen sind essbar und man kann damit wunderbar Kuchen, Torten, Süßspeisen und Salate dekorieren. Probieren Sie es einfach mal aus!



### Ruhepause für Mürbeteig

Mürbeteig benötigt eine Ruhepause von mindestens 30 Minuten, damit die Zutaten Zeit haben, sich zu verbinden. Dadurch wird der Teig elastischer und lässt sich besser verarbeiten. Nach dem Ruhen den Teig noch einmal kneten und dann in die gewünschte Form bringen.

### Eistorte schneiden

Die Torte am besten schon knapp eine Stunde vor dem Essen aus der Tiefkühltruhe nehmen. Kurz vor dem Anschneiden das Messer in warmes Wasser tauchen. So lässt sich auch der noch gefrorene Fruchtkern gut durchschneiden.



### Eine Punktlandung in der Apfelwelt

Ausgewogenes Aroma und eine knackige Textur: die neue Apfelsorte Cosmic Crisp bringt himmlischen Genuss nach Deutschland und sorgt für saftig-knackige Abwechslung im Obstregal. Die harmonischen Noten verraten das sonnige Anbaugebiet Südtirol. Auch optisch verzaubert die seit März 2023 erhältliche Apfelsorte: Die vielen hellen Pünktchen auf der leuchtend roten Schale funkeln wie Sterne am Abendhimmel. Im Vergleich zu herkömmlichen Sorten bleibt der Cosmic

Crisp im Vorratsschrank länger knackig-frisch, und aufgeschnitten färbt sich das saftige Fruchtfleisch nicht so schnell braun. Im Geschmack überzeugt die neue Sorte nicht nur während der klassischen Apfelsaison: Der Cosmic Crisp entfaltet seine Aromen bis weit darüber hinaus. Er schmeckt nicht nur pur ausgezeichnet, sondern auch im Kuchen und Crumble. Mit Babyspinat, Leinsamen, Banane und Datteln im Smoothie ist er der perfekte Start in den Tag.

### Frischer Quark im Snackformat!

Die innovativen „Mövenpick Quark Snacks“ sind genau richtig für den kleinen Hunger zwischendurch oder als gekühltes Dessert nach dem Essen. Sie werden in drei verführerischen Geschmacksrichtungen angeboten: „Chocolate Vanilla“ mit Extrakt aus echter Bourbon Vanille, „Caramel Chocolate“ mit knackigen Schokostückchen und „Strawberry“ mit fruchtiger Erdbeerfüllung. Die Snacks werden aus frischem Quark und weiteren natürlichen Zutaten ohne Zusatz von Konservierungs-



stoffen, ohne künstlicher Aromen und ohne Palmöl hergestellt. Erhältlich sind die Riegel im Viererpack (4 x 40 g) für ca. 2,99 €.

### BUCHTIPP

### Von der Erdmandel bis zur Süßkartoffel



In ihrem Buch „Mehl mal anders“ begibt sich die französische Kochbuchautorin Valérie Cupillard mit ihren Leserinnen und Lesern auf eine Entdeckungsreise zu Erdmandel, Süßkartoffel, Lupine, Amaranth, Linsen, grünen Bananen und weiteren Alternativen zu „weißem“ Weizenmehl. Die Autorin beschreibt sowohl die geschmacklichen Besonderheiten der Weizenmehlalternativen als auch ihre Verarbeitungsmöglichkeiten. Darüber hinaus präsentiert sie 32 vegetarische Rezepte für Feinschmecker. Stocker Verlag, 2023, 80 Seiten, ISBN 978-3-7020-2054-5, 14,95 €



Ein Foodblog mit süßen und herzhaften Rezepten

# Willkommen in Maras Wunderland



**Küche und Fotostudio in Einem:**  
Hier widmet sich Mara ihren Hobbys dem Backen und Fotografieren

In ihrem Wunderland hat Tamara Staab mehr als 600 Rezepte veröffentlicht – meist gesund, oft vegan, immer lecker und mit Gelinggarantie. Ihren Blog gibt es schon seit Oktober 2011. „Auch wenn seitdem

viel passiert ist, eins bleibt immer gleich: Ich mag am liebsten schnelle und einfache Rezepte.“ So findet man auf ihrem Blog ausschließlich Rezepte, die

**Das Buch von Tamara Staab ist im EMF-Verlag erschienen**



keine „Konditoren-Skills“ benötigen und die schnell zusammengemührt sind.

## Onlinebäckerin für „Sweet & Easy – Enie backt“

„Seit 2016 habe ich zudem das gesunde Backen für mich entdeckt“ berichtet die 33-Jährige, die schon lange Wert auf eine gesunde Ernährung legt. Deshalb findet man neben Klassikern und „normalen Kuchen“ immer häufiger auch gesündere Alternativen, mit Vollkornmehl und guten Fetten, ohne raffinierten Zucker, aber trotzdem noch mit einer überschaubaren Zutatenliste. Alles ist immer saisonal und hin und wieder darf es auch vegan und glutenfrei sein. Tamara alias Mara liebt das Backen. „Es ist gemeinsam

mit dem Fotografieren mein liebstes Hobby, das ich teilweise zum Beruf machen konnte“, berichtet sie. „Falls es mal kein Essen ist, fotografiere ich auch sehr gern Menschen – insbesondere auf Hochzeiten.“ In Teilzeit arbeitet die vielseitige junge Frau als Senior Service Designerin in einem Unternehmen in Frankfurt. Wem das nichts sagt: Sie konzipiert und optimiert digitale Anwendungen (Webseiten & Co). Seit zwei Jahren hat Mara einen weiteren spannenden Job: Sie ist Onlinebäckerin für die Backshow „Sweet & Easy – Enie backt“ beim TV-Sender Sixx. Bereits dreimal war sie in der beliebten Sendung zu Gast. Inzwischen gibt es online auf sixx.de sowie auf der „Sweet & Easy“-Instagram-Seite mehrere Clips von ihr mit Rezeptideen. So kann man Mara auf verschiedenen Kanälen folgen und sich inspirieren lassen.

[www.maraswunderland.de](http://www.maraswunderland.de)



**Heller Maulwurfkuchen:**  
eine Sommervariante mit Banane und Beeren



**Unwiderstehlich: gefüllte Himbeeren im Schokoladenmantel**



**Aprikosentarte mit Lavendel:** eine Kreation, die an Urlaub in Frankreich erinnert



„Besser im Glas“

# Starke Toppings für die Stulle

Mit unserem Stullenset kann jeder Brotliebhaber seine langweilige Stulle in eine Superstulle verwandeln!“, verspricht das Startup „Besser im Glas“ seinen Kundinnen und Kunden. Das dreiteilige Gewürzset besteht aus den Toppings „Stullen Crunch“, „Avocado Liebe“ und „Hummus Liebe“. Damit ist für jeden Geschmack und jede Stulle etwas dabei. Alle drei Biogewürzzubereitungen setzen sich aus einem kreativen Mix an Zutaten zusammen und peppen alle belegten Schnitten zu Schlemmerstullen auf.

## Produkte in wiederverwendbaren Gläsern

Die Sorte „Stullen Crunch“ besteht beispielsweise aus Röstzwiebeln, Meersalz, Paprika, Oregano, Lauch, Knoblauch, Kaffirlimette, Rosa Pfeffer sowie Blütenblättern von Kornblumen. „Avocado Liebe“ und „Hummus Liebe“ harmonisieren bestens mit einem Belag aus Avocado-Scheiben oder mit einem Hummusaufstrich. „Besser im Glas“ wurde 2018 von

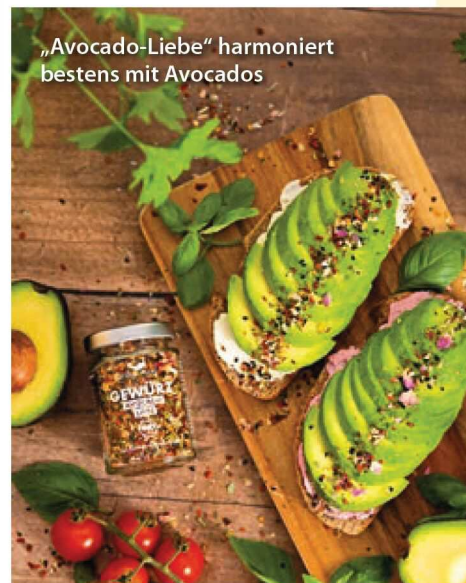


Das Stullenset besteht aus drei Gewürzzubereitungen

Paul Sahm und Paul Hylla gegründet. Sie und ihr junges Team haben nicht nur das Stullenset im Angebot, sondern auch viele andere Gewürze und Tees. Alle werden in wiederverwendbare Gläser gefüllt und transportieren so die nachhaltige und umweltbewusste Unternehmenskultur. Die Gläser können mithilfe von praktischen Nachfüllbeuteln wieder aufgefüllt werden. Erhältlich sind die Produkte im Onlineshop. [www.besserimglas.de](http://www.besserimglas.de)



„Stullen Crunch“ peppt jedes Butterbrot auf



„Avocado-Liebe“ harmonisiert bestens mit Avocados



„Besser im Glas“: Ein Team mit Leidenschaft

Rabattcode für unsere Leserinnen und Leser:



Mit dem Code **LANDBÄCKEREI10** sparen Sie 10 % auf den Einkauf des Stullensets.



## Bewusst und nachhaltig: Unverpackt einkaufen



Eigentlich will ihn niemand und trotzdem wird der Berg an Verpackungsmüll immer größer. Wer Verpackungsmüll reduzieren will, kann viele Lebensmittel, aber auch Kosmetik und Haushaltsreinigungsmittel in sogenannten Unverpacktläden einkaufen. Sie gibt es mittlerweile deutschlandweit in großer Zahl – in Städten und auch auf dem Land. Einer von ihnen ist der Unverpacktladen „Emmas Erben“ in der südhessischen Gemeinde Otzberg ([www.emmas-erben.com](http://www.emmas-erben.com)). Der Name steht in Anlehnung an die gemütlichen Tante-Emma-Läden, in denen man sich meistens genau die Menge an Mehl, Zucker und Co. abwiegen lassen konnte, die man auch tatsächlich brauchte. Einen solchen bedarfsgenauen Einkauf ermöglichen auch Julia Wardin und Christiane Dittel in Otzberg ihren Kundinnen und Kunden. Bei „Emmas Erben“ gibt es nämlich nur lose Ware, und zwar zum Selbstabfüllen in mitgebrachte Gefäße. Vor dem Einkauf wiegt man die



Julia Wardin ist eine der Geschäftsführerinnen von „Emmas Erben“ in Otzberg

Schraubgläser, Dosen, Beutel oder Becher im Geschäft und schreibt das Leergewicht auf die Gefäße. Dann befüllt man sie mit den gewünschten Produkten. Am Ende des Einkaufs werden die gefüllten Gefäße an der Kasse gewogen und das Gewicht des Glases abgezogen, sodass man selbstverständlich

nur den Inhalt bezahlen muss. Wenn Sie wissen möchten, wo es Unverpacktläden in Ihrer Nähe gibt, sehen Sie auf die Seite des Verbands der Unverpacktläden. Dort können Sie eine Karte öffnen, auf der alle Läden eingetragen sind.

[www.unverpackt-verband.de](http://www.unverpackt-verband.de)



Der Laden in Otzberg hat von Dienstag bis Freitag am Nachmittag und Samstags vormittags geöffnet



Verpackungsarm einkaufen: Man füllt sich die lose Ware in der gewünschten Menge selbst ab



## BEEREN-CHEESECAKE MIT BROWNIEBODEN

Ein wahres Multitalent: Dieser Kuchen macht Schokoladenliebhaber, Käsekuchenbegeisterte und Beerenfans glücklich!

Rezept auf Seite 14

Foto: StockFood



HIMBEEREN, HEIDELBEEREN, BROMBEEREN UND CO.

# Unwiderstehliche Verführungen

Beeren stecken voll gesunder Vitamine und sind zugleich kalorienarm. Obendrein sind unsere saftigen kleinen Lieblinge gerade jetzt in der Saison herrlich aromatisch. Auf Kuchen und Torten schmecken sie besonders gut!



## BEEREN-BISKUIT- RÖLLCHEN

Die erfrischende Zitronen-Quark-Sahne-Füllung schmiegt sich freudig an den süßen Himbeeraufstrich im Biskuitteig.

**Rezept auf Seite 14**





## BEEREN- CREME-TORTE

Ein Tortentraum mit drei Böden und fruchtiger Ricotta-Schmand-Sahne-Creme. Da bleiben keine Wünsche offen!

**Rezept auf Seite 15**





## BEEREN-CAPPUCCINO- KUCHEN VOM BLECH

Espressopulver und Kaffeeликör aromatisieren den Teig, während Vanille die Schmandcreme verfeinert. Dazu die herrlichen Beeren – einfach raffiniert!

Rezept auf Seite 15



Foto: Photoart





## Beeren-Cheesecake mit Brownieboden

Zutaten für 12 Stücke

### Für den Boden:

- ❖ 100 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 70 g Butter und zum Einfetten
- ❖ 3 Eier
- ❖ 60 g brauner Zucker
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 50 g Mehl
- ❖ 1 EL Kakao
- ❖ 100 g Cashewkerne

### Für den Belag:

- ❖ 350 g Magerquark
- ❖ 600 g Frischkäse
- ❖ 2 Eier
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1 EL Speisestärke
- ❖ 1 TL Vanilleextrakt oder 4 Tropfen Vanillearoma
- ❖ 1 Päckchen Tortenguss
- ❖ 300 g Beeren (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren)

1. Backofen auf 170 °C vorheizen. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier bespannen. Die Ränder mit Butter fetten.
2. **Für den Boden:** Kuvertüre grob hacken. Butter in einem Topf zerlassen. Kuvertüre zugeben und behutsam schmelzen lassen. Homogen verrühren und beiseitestellen.
3. Eier mit beiden Zuckersorten und Salz schaumig schlagen. Warme Buttermischung mit Mehl und Kakao unterrühren.

4. Teig in die Form füllen. Mit Cashews bestreuen und im Ofen ca. 20 Min. vorbacken.
5. **Für den Belag:** Magerquark, Frischkäse, Eier, 130 g Zucker, Stärke und Vanilleextrakt verrühren. Die Masse auf dem warmen Brownieboden verteilen.
6. Kuchen im unteren Ofendrittel weitere 45 Min. backen. Anschließend herausnehmen, komplett auskühlen lassen und ca. 2 Std. kalt stellen.
7. Restlichen Zucker mit Tortenguss und 200 ml Wasser verrühren und aufkochen lassen. Beeren waschen, trocken tupfen und auf dem Kuchen verteilen. Warmen Tortenguss darüberstreuen und fest werden lassen.



## Beeren-Biskuit-Röllchen

Zutaten für 10 Stück

### Für den Biskuit:

- ❖ 3 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 60 g
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 70 g Mehl
- ❖ 1 gestrichener TL Backpulver

### Für die Füllung:

- ❖ 3 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 250 g Magerquark
- ❖ 2 EL Zucker
- ❖ Schalenabrieb einer halben Biozitrone
- ❖ 270 g Himbeerfruchtaufstrich ohne Stücke und Kerne
- ❖ 200 g Sahne

### Zum Verzieren:

- ❖ 600 g gemischte frische Beeren
- ❖ 1-2 EL Zucker
- ❖ 1-2 EL Zitronensaft
- ❖ 200 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker

1. Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 175 °C) vorheizen.
2. **Für den Biskuit:** Die Eier trennen. Eiweiß, 3 EL kaltes Wasser und Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, dabei den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Das Eigelb unterziehen. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben.
3. Die Biskuitmasse glatt auf das Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten goldgelb backen.
4. Ein Geschirrtuch anfeuchten und mit etwas Zucker bestreuen. Biskuit herausnehmen, vom Rand lösen und auf das Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen. Geschirrtuchenden von der langen Seite her fest aufrollen und auskühlen lassen.
5. **Für die Füllung:** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und Zitronenschalenabrieb verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei sehr schwacher Hitze auflösen. Erst 2 EL Quark einrühren, dann alles unter die restliche Quarkcreme rühren. Ca. 10 Minuten kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.
6. Vom Fruchtaufstrich 2 EL abnehmen und beiseitestellen. Den Rest auf den entrollten Biskuit streichen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.
7. 200 g Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Die Creme auf den Fruchtaufstrich geben und glatt streichen. Den Biskuit wieder aufrollen und zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.
8. **Zum Verzieren:** Beeren verlesen, evtl. waschen und gut trocken tupfen. Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Restlichen Fruchtaufstrich, 1-2 EL Zucker und Zitronensaft verrühren. Vorsichtig mit den Beeren mischen.
9. Die Sahne steif schlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel geben.
10. Die Biskuitrolle in 10 Stücke (3,5-4 cm) schneiden. Die Sahne auf die Röllchen spritzen und auf eine Tortenplatte setzen. Die Beeren kurz vor dem Servieren auf den Röllchen verteilen.





## Beeren-Creme-Torte

Zutaten für 16 Stücke

### Für den Biskuit:

- ❖ 4 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 175 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver

### Für die Füllung:

- ❖ 4 Blatt Gelatine
- ❖ 500 g gemischte Beeren
- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 250 g Ricotta
- ❖ 200 g Schmand
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 300 g Sahne
- ❖ 100 g fein passierter Waldfrucht-Fruchtaufstrich

### Für die Waldfruchtcreme:

- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 50 g fein passierter Waldfrucht-Fruchtaufstrich
- ❖ 50 g Schmand
- ❖ 2 EL Zucker

- 1. Für den Biskuit:** Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Die Eier trennen. Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Salz und Zucker einrieseln lassen. Eigelb untermischen. Mehl und Backpulver auf die Eimasse sieben und unterheben.
- 2.** Die Masse in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 155 °C) 20-25 Min. backen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
- 3. Für die Füllung:** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beeren waschen und putzen.

Erdbeeren halbieren oder in Stücke schneiden. 150 g Beeren beiseitelegen.

**4.** Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und mit Ricotta, Schmand, und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren langsam auflösen und mit 2-3 EL Schmandcreme verrühren. Dann in die restliche Creme rühren. Ca. 10 Min. kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unter die Schmandcreme heben. 1/4 der Creme abnehmen.

**5.** Biskuit aus der Form lösen und zweimal waagerecht in drei Böden teilen. Beide unteren Böden mit je 50 g Fruchtaufstrich bestreichen. Unteren Boden mit einem Tortenring umschließen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. 175 g Beeren darauf verteilen. Mittleren Boden auflegen und restliche Creme und restliche Beeren daraufgeben. Mit dem letzten Boden belegen und mit der abgenommenen Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. kalt stellen.

**6. Für die Waldfruchtcreme:** Sahne, Fruchtaufstrich und Schmand mit Zucker aufschlagen. Ring von der Torte lösen und mit der Waldfruchtcreme rundherum einstreichen. Mit beiseitegelegten Beeren verzieren.



## Beeren-Cappuccino-Kuchen vom Blech

Zutaten für 20 Stücke

### Für die Beeren:

- ❖ 400 g Himbeeren
- ❖ 400 g Brombeeren
- ❖ 400 g Heidelbeeren

### Für den Teig:

- ❖ 4 EL lösliches Espressopulver
- ❖ 7 EL Kaffeeликör
- ❖ 250 g weiche Butter
- ❖ 180 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 5 Eier
- ❖ 400 g Mehl
- ❖ 50 g Speisestärke
- ❖ 3 1/2 TL Backpulver

### Für den Guss:

- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 3 Eier
- ❖ 400 g Schmand
- ❖ 2 EL Speisestärke
- ❖ 100 ml Milch

### Zum Verzieren:

- ❖ 300 g Himbeerkonfitüre
- ❖ 25 g Puderzucker

**1. Für die Beeren:** Die Beeren, außer den Himbeeren, vorsichtig in stehendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren verlesen und je 120 g Beeren zum Verzieren kalt stellen. Die restlichen Beeren mischen.

**2. Für den Teig:** Espressopulver in 100 ml kochendem Wasser auflösen. Kaffeeликör dazugeben und abkühlen lassen. Butter, Zucker und Salz ca. 5 Minuten sehr cremig rühren. Eier einzeln jeweils 30 Sekunden gut unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Mit dem kalten Espressolikör unter die Fett-Ei-Masse rühren. Nur so lange rühren, bis die Zutaten gerade verbunden sind. *Achtung:* nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zäh.

**3.** Den Teig auf ein gefettetes, tiefes Blech mit Rahmen (30 x 40 x 5 cm) oder eine Saftpfanne (30 x 40 cm) streichen. Den Teig gleichmäßig mit den Beeren bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 25 Minuten backen.

**4. Für den Guss:** Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Eier, Schmand, Milch, Stärke, Puderzucker und Vanillemark mit einem Schneebeesen zu einer glatten Creme verrühren.

**5.** Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Den Guss gleichmäßig mit einem Löffel auf dem Kuchen verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere 10-12 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen.

**6. Zum Verzieren:** Die Konfitüre erhitzen und glatt rühren. Mit den kalt gestellten Beeren mischen und auf dem Kuchen verteilen.





*Pavlova mit Roter Grütze*

Foto: Osterland

Zutaten für 12 Stücke

**Für den Rührteig:**

- ❖ 50 g weiche Butter
- ❖ 40 g Zucker
- ❖ 1 TL Vanillezucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 30 g Schmand
- ❖ 90 g Mehl
- ❖ 1/2 TL Backpulver

**Für das Baiser:**

- ❖ 6 Eiweiß
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1/2 TL Zitronensaft
- ❖ 340 g extrafeiner Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 TL Speisestärke
- ❖ 1 TL Essig

**Für die Creme und den Belag:**

- ❖ 500 g Mascarpone
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 400 g Sahne
- ❖ 2 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 800 g Rote Grütze
- ❖ 250 g gemischte Beeren  
(z. B. Himbeeren, Erdbeeren,  
Heidelbeeren)

**1. Für den Rührteig:** Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei unterrühren. Schmand, Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren.

**2.** Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm Ø) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen. Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Ofentemperatur auf 140 °C (Umluft: 120 °C) reduzieren.

**3. Für das Baiser:** Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Speisestärke mischen und esslöffelweise einstreuen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Essig vorsichtig unterrühren.

**4.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ecken des Backpapiers jeweils mit etwas Baisermasse am Backblech fixieren. Baisermasse auf das Backpapier geben, mit einem Löffelrücken zu einem

Kreis (ca. 28 cm Ø) formen und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Temperatur sofort auf 120 °C reduzieren und das Baiser ca. 90 Min. backen.

**5.** Backofen ausschalten und das Baiser mind. 30 Min. im Backofen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**6. Für die Creme und den Belag:** Mascarpone, Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit der Roter Grütze unter die Mascarponecreme ziehen.

**7.** Rührteig auf eine Tortenplatte legen und mit ca. der Hälfte der Creme bestreichen. Baiser auflegen und vorsichtig die restliche Creme darauf verteilen.

**8.** Beeren waschen und trocken tupfen. Bei den Erdbeeren den Stielansatz entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Beeren auf der Torte verteilen. Torte vorsichtig mit einem scharfen Messer oder Elektromesser in Stücke schneiden und servieren.

Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG



## Süße Beerenpizza

Zutaten für 16 Stücke

### Für den Hefeteig:

- ❖ 350 g Weizenmehl
- ❖ 1 Pck. Trockenbackhefe
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 150 ml Milch

### Für den Belag:

- ❖ 1 kg gemischtes Beerenobst und Trauben
- ❖ 200 g Schmand
- ❖ 1 Ei
- ❖ 25 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker

### Zum Verzieren:

- ❖ 50 g weiße Kuvertüre

1. Ein Backblech fetten und mehlen. Backofen 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.
2. **Für den Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Teig nochmals kurz durchkneten, halbieren und zu Kugeln formen. Eine Teigkugel auf dem Blech zu einem großen Oval ausrollen oder mit den Händen ausdrücken.
4. **Für den Belag:** Beeren und Trauben waschen, putzen, verlesen und evtl. klein schneiden.
5. Schmand, Ei, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Hälfte auf dem ersten Boden verstreichen. 1/4 der Beeren darauf verteilen und in der Mitte des Backofens ca. 25 Min. backen.
6. Die zweite Pizza vorbereiten, mit restlichem Belag und 1/4 der Beeren belegen und anschließend backen.
7. **Zum Verzieren:** Die Pizzen sofort mit den restlichen Beeren belegen. Die Kuvertüre mit einem Sparschäler in Späne hobeln und vor dem Servieren auf den Pizzen verteilen.

### LANDFRAUEN-TIPPS:

- ❖ Sie können die Pizza auch mit exotischen Früchten, z. B. Ananas und Kiwis, belegen. Diese nach dem Backen mit Kokoschips bestreuen.
- ❖ Wenn kein zweites Backblech vorhanden ist, die zweite Pizza auf Backpapier vorbereiten.

Bella Italia trifft auf  
Beerenparadies: So fruchtig  
kann eine Pizza schmecken!



## Feiner Heidelbeerzopf

Zutaten für 16 Stücke

### Für den Teig:

- ❖ 1/2 Würfel frische Hefe
- ❖ 400 g Weizenmehl (Type 550)
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 100 ml Rapsöl
- ❖ 200 ml Milch

### Für die Füllung:

- ❖ 300 g Crème fraîche
- ❖ 1 TL gemahlener Ingwer
- ❖ 50 g Puderzucker
- ❖ 20 g Speisestärke
- ❖ 300 g Heidelbeeren

### Außerdem:

- ❖ Mehl zum Bearbeiten
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

**1. Für den Teig:** Die Hefe zerbröckeln und mit Mehl, Zucker, Salz, Öl und Milch glatt verkneten. Den Teig ca. 30 Sekunden kräftig durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.

**2. Für die Füllung:** Crème fraîche, Ingwer, gesiebten Puderzucker und Speisestärke verrühren. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

**3.** Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 45 cm) ausrollen. Die Creme daraufstreichen, dabei an den Längsseiten 1 cm frei lassen. Die Heidelbeeren auf die Creme streuen.

**4.** Den Teig längs aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Teigrolle längs halbieren und beide Teile mit den Schnittflächen nach oben vorsichtig miteinander verschlingen. Die Enden gut festdrücken. Anschließend zugedeckt nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

**5.** Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Zopf im Backofen ca. 40 Minuten backen.

**6.** Den Heidelbeerzopf herausnehmen und lauwarm oder ganz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Noch ein wenig warm  
schmeckt der Beerenzopf  
am besten!





## Beerenkuchen vom Blech

Zutaten für 20 Stücke

- ❖ 225 g Margarine
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Jodsalz
- ❖ 1 Biozitrone
- ❖ 475 g Mehl (Type 550)
- ❖ 1 EL Speisestärke
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 1 TL Natron
- ❖ 200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- ❖ 300 g frische oder tiefgekühlte Beeren (z. B. Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)
- ❖ 1 EL Puderzucker

**1.** Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren.

**2.** Die Zitrone heiß abspülen und trocken reiben. Die Schale zur Fett-Zucker-Masse dazureiben. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und den Zitronensaft zufügen.

**3.** Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Natron mischen und mit dem Mineralwasser unterrühren.

**4.** Ein tiefes Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Die Beeren darauf verteilen und

mit der flachen Hand leicht in den Teig drücken.

**5.** Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen herausholen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Wer Lust und Zeit hat, verteilt die Beeren nicht nur auf dem Teig, sondern legt damit Ornamente oder sogar kleine Bilder.





# Linzertorte

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 300 g Butter
- ❖ 250-300 g Zucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 3 gekochte und fein geschnittene Eier
- ❖ 300 g gemahlene Mandeln
- ❖ 1/2 TL Zimtpulver
- ❖ 1/2 TL Nelkenpulver
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 1 Pck. Backpulver
- ❖ 6-7 gehäufte EL Johannisbeermarmelade
- ❖ Johannisbeeren zum Verziern

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Das Ei zugeben und die geschnittenen Eier unterrühren. Mandeln, Zimtpulver, Nelkenpulver und Salz mischen und unter die Eimasse mischen. Mehl und Backpulver zugeben und alles zu einem Teig verrühren.

2. Eine Springform (24 cm Ø) fetten. 3/4 des Teigs in die Form füllen und mit Johannisbeermarmelade bestreichen.

3. Den restlichen Teig in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter über die Marmelade spritzen.

4. Die Torte im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 45 Minuten backen. Vor dem Servieren mit einigen frischen Johannisbeeren verzieren.





# Drei köstliche Kuchen mit Johannisbeeren

Die Beerchen sind spritzige Geschmacksbomben im Kleinformat. Hobbybäckerin und Biologin Sophia Dünser stellt uns das Obst und passende Rezepte vor.

Die unscheinbaren grünen Blüten des Johannisbeerstrauchs erregen nur wenig Aufmerksamkeit, doch locken sie unzählige Bienen und Hummeln im Frühjahr an. Die Johannisbeere *Ribes* ist ein in Europa heimischer Strauch und findet sich in vielen Gärten und Parkanlagen. Die in drei Farben vorkommende Beere gehört zur Familie der Stachelbeergewächse *Grossulariaceae*. Der Name *Johannisbeere* soll ursprünglich daher kommen, dass die Beeren ab dem Johannistag, dem 24. Juni, reif sind. Der Gattungsname *Ribes* ist vor allem für die österreichische Bezeichnung *Ribisel* namensgebend. Die schwarze Johannisbeere *Ribes nigrum* unterscheidet sich von der roten Johannisbeere *Ribes rubrum* vor allem im Geschmack, wobei die weiße Johannisbeere nur eine Farbvariante der roten Johannisbeere darstellt. Die rote Johannisbeere weist einen hohen Gehalt an Vitamin C auf und gilt deshalb als immunstärkend. Die sehr säurehaltigen Beeren sind außerdem wichtige Ballaststofflieferanten. Der schwarze Johannisbeerstrauch zeichnet sich dadurch aus, dass nicht nur die Beeren zu verzehren sind, sondern auch Knospen und Blätter sind als Teeaufguss gegen Erkältungssymptome wirksam.



Rote Johannisbeeren enthalten viel Vitamin C



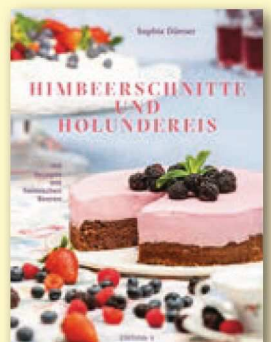
Knospen und Blätter der schwarzen Beeren helfen bei Erkältung



Fotos: Sophia Dünser (4), Patrick Steiner

## Sophia Dünser

Die 29-jährige Lehrerin für Deutsch und Biologie steht in ihrer Freizeit am liebsten in der Küche und verkocht heimische Zutaten zu köstlichen Süßspeisen. Ihre Backkünste und die Leidenschaft zur Biologie durfte sie in ihrem ersten Backbuch „Himbeerschnitte und Holunderreis“ (Edition V, ISBN: 978-3-903240-28-5, 29,95 €) vereinen. Darin finden sich über 100 Rezepte, in denen auch das Thema „Beeren“ kulinarisch und botanisch aufgegriffen wird. [www.sophiaduenser.at](http://www.sophiaduenser.at)





## Johannisbeer-Schaum-Torte

Zutaten für 12 Stücke

**Für den Teig:**

- ❖ 50 g Butter
- ❖ 3 Eigelb
- ❖ 120 g Puderzucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 1/2 Pck. Backpulver
- ❖ 70 ml Milch

**Für den Belag:**

- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 120 g Zucker

- ❖ 1 EL Maisstärke
- ❖ 150 g rote Johannisbeeren

**1. Für den Teig:** Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und 3 EL Wasser schaumig aufschlagen. Nach und nach die zerlassene Butter zugeben. Anschließend Mehl, Backpulver und Milch unterrühren.

**2.** Den Teig in eine mit Butter eingefettete Springform (24 cm Ø) füllen und im Backofen 15 Min. backen.

**3. Für den Belag:** Eiweiß und Salz steif schlagen. Dann Zucker und Maisstärke langsam einrieseln lassen. Eiweiß einige Minuten weiterschlagen, bis eine weiße Masse entsteht. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

**4.** Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Temperatur auf 160 °C reduzieren.

**5.** Das Eiweiß rosettenförmig auf die Torte spritzen. Johannisbeeren waschen und die Torte damit belegen.

**6.** Die Torte im Ofen noch einmal weitere 20-25 Min. fertig backen. Das Eiweiß soll dabei nur leicht angebräunt werden.







## Himmlisches Schoko-Törtchen

Zutaten für 8 Stücke

### Für den Mürbteig:

- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 100 g Butter
- ❖ 50 g Puderzucker
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 1 TL kaltes Wasser
- ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone
- ❖ 1 Prise Salz

### Für die Schokoladencreme:

- ❖ 125 g dunkle Schokolade (80 % Kakaoanteil)
- ❖ 150 g Sahne
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Prise Zimtpulver

### Zum Verzieren:

- ❖ 1-2 EL gehobelte Mandeln
  - ❖ 3-4 frische Johannisbeerrispen
- Außerdem:**
- ❖ 5-6 EL Johannisbeermarmelade

**1. Für den Mürbteig:** Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit einem Mixer zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

**2.** Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Springform (18 cm Ø) fetten und mit dem Teig auslegen. Einen Rand (ca. 5 cm) formen. Anschließend im

vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 15 Minuten blind backen.

**3. Für die Schokoladencreme:** Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Sahne, Salz und Zimtpulver in einem Topf erhitzen. Kurz bevor die Sahne kocht, den Topf beiseitestellen. Geschmolzene Schokolade in die Sahne rühren und so lange rühren, bis sie eindickt. Creme etwas auskühlen lassen.

**4.** Gebackenen Mürbteig mit Johannisbeermarmelade einstreichen. Die Schokoladencreme einfüllen.

**5.** Das Törtchen im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren mit den gehobelten Mandeln und gewaschenen Johannisbeerrispen verzieren.





Aprikosen müssen  
händisch geerntet  
werden. Uwe Rathjen  
hilft beim Pflücken

Südfrüchte aus Norddeutschland? Das klingt zunächst verwunderlich, denn Südfrüchte kommen in der Regel aus Ländern wie Italien, Spanien oder Griechenland, wenn nicht gar aus Asien oder Afrika. Tatsächlich aber gedeihen im größten zusammenhängenden Obstanbaugebiet Deutschlands, dem Alten Land, auch Nektarinen und Aprikosen. Peter Stechmann gehört zu denen, die das Wagnis eingegangen sind und in Buxtehude Obstsorten züchten, die nicht sofort mit Norddeutschland in Verbindung gebracht werden.

**Peter Stechmann aus Buxtehude baut Südfrüchte an**

# Aprikosen aus Norddeutschland



Peter Stechmann bei  
der Aprikosenernte

**D**as Alte Land in der Nähe von Hamburg gilt als Obstgarten Deutschlands. Bekannt ist der Landstrich für große Apfel- und Kirschenplantagen. Äpfel und Kirschen baut Peter Stechmann zwar auch an – aber eben nicht nur. Der passionierte Landwirt führt sein Unternehmen seit etwas mehr als 30 Jahren, und in dieser Zeit hat sich viel verändert. „Es ist nicht zu übersehen, dass die Sommer immer wärmer werden, der Klimawandel lässt grüßen“, stellt er fest. „Die heißen Sommer lassen Pflanzen wachsen, die am selben Standort vor wenigen Jahren nur vor sich hin gekümmert wären. Das hat mich neugierig gemacht und ich wollte Neues ausprobieren.“

Das Wagnis ist geglückt, jedenfalls was die Aprikosen anbelangt. Acht verschiedene Sorten erntet er jedes Jahr im Juli und

August. Der Geschmackstest fällt überraschend gut aus. Die Früchte sind groß, haben festes Fruchtfleisch und das Aroma ist süß mit einer leicht säuerlichen Note. Aus dem dichten Geäst leuchten sie in verschiedenen Rot-, Orange- und Gelbtönen – eine wahre Pracht!

„Der Vorteil für die Verbraucher liegt auf der Hand“, sagt der passionierte Landwirt Peter Stechmann. „Das Obst wird reif geerntet und kommt dann sofort in den Handel. Es gibt keine langen Anfahrtswege.“ Seine Kundschaft weiß das zu schätzen. „Tatsächlich hat es eine ganze Weile gedauert, bis ich die Leute davon überzeugen konnte, dass Aprikosen auch im Norden Deutschlands gedeihen. Anfangs waren sie abwartend und nur schwer zu begeistern. Nur mit viel Geduld und speziellen Verkostungen ist es schließlich





Direkt von der Plantage gehen  
die Früchte in die Geschäfte und  
auf mehrere Wochenmärkte

gelingen, der Kundschaft die norddeutschen Aprikosen schmackhaft zu machen.“ Auch von Kolleginnen und Kollegen wurde der Landwirt anfangs misstrauisch beäugt. „Viele hielten mich für einen Spinner“, erzählt er und schmunzelt. Die Skepsis ist längst verflogen, mittlerweile stehen die Kundinnen und Kunden Schlange, sobald die süßen gelben und gelb-roten Früchte reif sind.

## DIE APRIKOSENERNTE IST HANDARBEIT

Auf dem „Obsthof Stechmann“ decken sich täglich zahlreiche Aprikosenfans mit der saftigen Frucht ein. Elke Wiegers kommt regelmäßig. „Ich koche die Früchte ein“, sagt sie, und sehnsüchtig fügt sie hinzu: „Am liebsten hätte ich einen eigenen Aprikosenbaum im Garten, denn ich weiß inzwischen, dass unser Seeklima den Pflanzen guttut.“

Bis die Aprikosen jedoch in den Hofladen, zum Wochenmarkt oder in den regionalen Lebensmitteleinzelhandel wandern, ist Handarbeit gefordert – und der ultimative Reife- und Geschmackstest. Erst wenn die Reife der Früchte für optimal befunden wird, schnallen sich Peter Stechmann ➡



Die Aprikosen aus Norddeutschland können ab Mitte Juli gepflückt werden

Perfekt gereift mit aromatischem  
Fruchtfleisch – das sind die Aprikosen  
von Peter Stechmann





## Aprikosen-crumble

Zutaten für 4 Portionen

- ❖ 175 g Butter und ein wenig für die Form
- ❖ 200 g Haferflocken
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 130 g brauner Zucker
- ❖ 1 Prise Zimtpulver
- ❖ 1 kg frische Aprikosen
- ❖ 1 Zitrone

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen und eine Auflaufform einfetten.
2. Butter, Haferflocken, Mehl, Zucker und Zimtpulver zu Streuseln vermengen.
3. Aprikosen entsteinen, in grobe Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Aprikosen in die Auflaufform geben und die Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

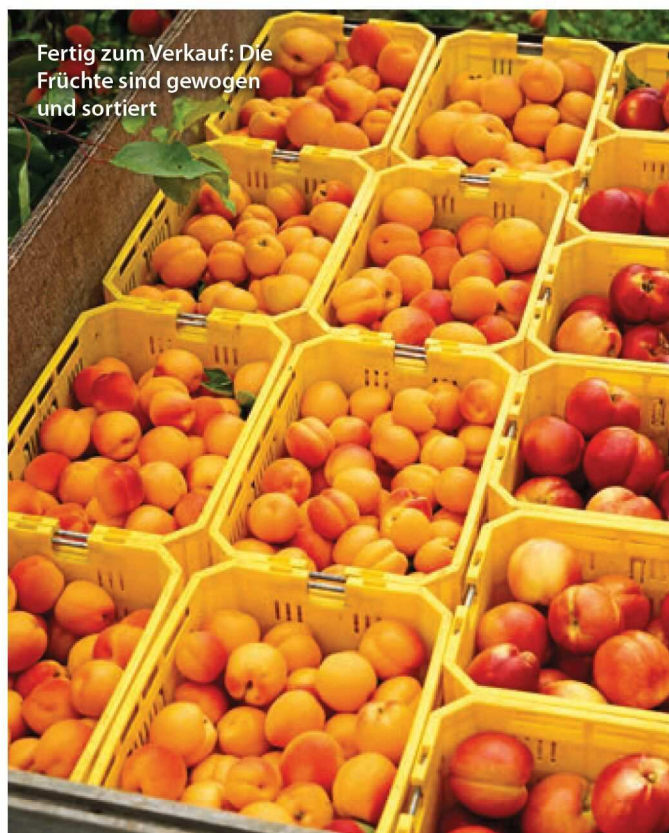
und sein Mitarbeiter Uwe Rathjen ihre Tragegurte mit Pflückkorb um und ernten jede Aprikose einzeln. „Wichtig dabei ist, dass der Stielansatz an der Frucht bleibt, denn sonst besteht Verletzungsgefahr für das Obst, und Verletzungen führen unweigerlich zu Fäulnis“, erklärt Uwe Rathjen die Pflücktechnik. Mit viel Gefühl biegen die beiden Männer die Aprikosen zur Seite und drehen sie vorsichtig, bis sie sich lösen. Ebenso vorsichtig werden die Früchte in größere Gefäße umgefüllt. „Qualität hat oberste Priorität“, betont Landwirt Stechmann.

Die Leidenschaft für aromatisches, frisches Obst ist dem Mann, der den Obsthof in dritter Generation leitet, anzumerken. „Leidenschaft und Experimentierfreude wurden mir in die Wiege gelegt“, sagt er und erzählt, dass schon seine Vorfahren gern Neues ausprobiert und ihre Ausbeute damals mit Pferd und Wagen bis nach Hamburg transportiert haben. Diese Zeiten sind vorbei, auch die Zeiten, in denen die Quantität eine Rolle spielte. Die Devise von Peter Stechmann lautet: Klasse statt Masse. Deshalb beobachtet er die Aprikosenkulturen mit Argusaugen. „Überertrag ist nicht gewünscht. Nur wenn das Blatt-

Frucht-Verhältnis in der Balance ist, stimmt auch die Qualität“, erklärt er. Das wiederum bedeutet, dass die Fruchtansätze, sobald sie haselnussgroß sind, ausgedünnt werden müssen. „Nur dann bekommen die Früchte die richtige Menge Zucker.“

## DER REIFEPROZESS WIRD GENAU BEOBACHTET

Pro Sorte Aprikosen sind fünf Pflückvorgänge nötig. Bei jedem Durchgang landen nur die reifen Früchte in den Körben, die anderen bleiben zunächst hängen. So gewährleistet Peter Stechmann beste Qualität. Bevor er sich entschloss, Aprikosen in sein Sortiment aufzunehmen, hat der Mann aus Buxtehude Seminare zum Thema Steinobst besucht und sich mit Kolleginnen und Kollegen aus ganz Europa ausgetauscht. Mit vier Bäumen hat er angefangen, hat erkundet, welchen Wasserbedarf die Aprikosen haben und wie viel Pflanzenschutz sie brauchen. Das Thema Pflanzenschutz ist in den letzten Jahren verstärkt in den Fokus gerückt. Deshalb folgt Peter Stechmann schon seit Jahren den Produktionsrichtlinien für kontrollierten und integrierten Obstanbau an der Niederelbe.



Fertig zum Verkauf: Die Früchte sind gewogen und sortiert



Das ist die Ware für den Hofladen um die Ecke



Durch die Aprikosen unterscheidet sich Peter Stechmann von anderen Obsterzeugern



Elke Wiegers hätte am liebsten eigene Aprikosenbäume



Aprikosen und Beeren werden auf dem Obsthof auch zu Marmelade verarbeitet



„Wir fördern die Ansiedelung von Nützlingen durch das Anlegen von Blühstreifen und hängen Insektenhotels auf,“ spricht Peter Stechmann ein Thema an, das in aller Munde ist. „Außerdem überwachen wir die Schädlingspopulation mit Lockstofffallen und Klebetafeln. So können wir das richtige Pflanzenschutzmittel zum richtigen Zeitpunkt einsetzen und – wann immer es möglich ist – biologische Mittel bevorzugen.“

## DER KLIMAWANDEL MACHTS MÖGLICH

Um die Gesundheit der Bäume zu gewährleisten, deckt Peter Stechmann seine Aprikosenkultur ganzjährig mit Folien ab. Darunter entsteht gelegentlich eine Temperatur von 35 bis 40 Grad Celsius, aber das stört die Aprikosen nicht. Schließlich handelt es sich um Südfrüchte, die durch

Pioniere wie Peter Stechmann ihre neue Heimat im Norden Deutschlands gefunden haben – wegen des Klimawandels. Seit Jahrzehnten arbeitet der Obstbauer in und mit der Natur, er spürt jede Veränderung, aber er versucht, nicht alles negativ zu sehen. Jedenfalls hat er schon wieder neue Pläne. Demnächst will er auf einem Teil seiner Plantagen die Kakifrukt anbauen. „Ob auch sie gedeiht, hier nahe der Elbe, das wird sich zeigen“, sagt er nachdenklich und voller Zuversicht. 🍌

Text: Irene Merkel

Fotos: Richard Merkel



In Stechmanns Hofladen sind außer Aprikosen auch verschiedene Beersorten erhältlich



### Kontakt:

Obsthof Stechmann  
Apensener Str. 202  
21614 Buxtehude  
Tel.: 041 61/8 99 52  
E-Mail: [info@obsthof-buxtehude.de](mailto:info@obsthof-buxtehude.de)  
[www.stechmanns.de](http://www.stechmanns.de)



In ihrer charakteristischen kräftig gelben Farbe strahlen Aprikosen an den Bäumen mit der Sonne um die Wette. Die kugeligen süßen Früchte gibt es saisonal frisch und eingemacht.

## Sahne-Joghurt-Torte mit Aprikosenspiegel

Quark und Joghurt erfrischen die leckere Sahnecreme. Die niedlichen Marienkäfer basteln Sie im Handumdrehen aus Esspapier und Kuvertüre.

Rezept auf Seite 32



Foto: Kuchle

APRIKOSEN

# *Kuchengenuss in Sonnengelb!*



*Eine erfrischende  
Quarkcreme zwischen  
zwei lockeren Böden*



## Käsesahnetorte mit Aprikosen

Im Gegensatz zur Torte links  
mit Sahnecreme verführt dieser  
süße Traum mit seiner typischen  
Käsesahnemasse. Die Aprikosen  
dürfen seitlich herauspicken!

**Rezept auf Seite 32**



## Aprikosen- streuselkuchen

Auch auf einem Blechkuchen  
präsentieren sich Aprikosen  
von ihrer feinsten Seite –  
wie hier auf einem  
Quark-Öl-Teig!

Rezept auf Seite 32



*Orangensaft im Guss  
sorgt für eine zusätzliche  
spritzige Note!*

## Aprikosen- Cappuccino-Torte

Die sommerliche Variante der Aprikosentorte: Zerkrümelte Löffelbiskuits tragen die fruchtige Frischkäse-Sahne-Creme, die mit Kaffeearomen verfeinert ist.

**Rezept auf Seite 33**



## Sahne-Joghurt-Torte mit Aprikosenspiegel

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 4 Eier
- ❖ 240 g Zucker
- ❖ 2 Tropfen Vanillearoma
- ❖ 2 Tropfen Zitronenaroma
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 140 g Mehl
- ❖ 1 Biozitron
- ❖ 350 g Aprikosen
- ❖ 100 g Joghurt
- ❖ 100 g Quark
- ❖ 500 g Sahne
- ❖ 8 TL Sahnesteif
- ❖ 2 Pck. Vanillezucker
- ❖ 3 Bögen Knabber-Esspapier mit Erdbeergeschmack
- ❖ 50 g Zartbitterkuvertüre

1. Die Eier trennen. Eigelb mit 70 g Zucker, Vanille- und Zitronenaroma schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Salz und 70 g Zucker steif schlagen. 1/3 des Mehls unter die Eigelbmasse heben. Jeweils 1/3 Eiweiß im Wechsel mit restlichem Mehl unterheben.

2. Die Masse in eine gefettete Springform (24 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

3. Die Zitrone waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Die Zitrone auspressen. Aprikosen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Einige Spalten zum Verzieren beiseitelegen.

4. Joghurt, Quark, 50 g Zucker, Zitronensaft und -abrieb in einer Schüssel verrühren. 7 TL Sahnesteif mit Vanillezucker mischen. 400 g Sahne mit dem Gemisch aufschlagen. Sahne zur Quarkmasse geben und vorsichtig unterheben. 150 g Aprikosenstückchen unter die Masse geben, auf dem Biskuitboden verstreichen und 1 Stunde kalt stellen.

5. 30 ml Wasser und restlichen Zucker aufkochen. Die restlichen Aprikosenstücke dazugeben und ca. 15 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Masse andickt. Anschließend die Masse pürieren, durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen.

6. Die Torte vorsichtig aus dem Ring nehmen und auf eine Tortenplatte stellen. Den Fruchtspiegel in die Mitte der Torte geben und mit einer Winkelpalette vorsichtig zum Rand streichen, bis ein Drip entsteht.

7. Für die Tupfen restliche Sahne mit restlichem Sahnesteif aufschlagen. Sahne in einem Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben. 16 Tupfen auf den Rand der Torte spritzen und mit je einer Aprikosenspalte verzieren.

8. Aus dem Esspapier Kreise ausschneiden und die Hälfte der Kreise halbieren. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und das Esspapier mit Schokopunkten verzieren (siehe Bild). Die Halbkreise mit Kuvertüre als Flügel auf die Kreise kleben. Maikäfer direkt auf der Torte oder an Holzstäbchen geklebt auf der Torte dekorativ platzieren.

## Käsesahnetorte mit Aprikosen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 3 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 175 g Zucker
- ❖ 75 g Mehl
- ❖ 25 g Speisestärke
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 850 ml Aprikosen (Dose)
- ❖ 8 Blatt Gelatine
- ❖ 750 g Speisequark
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 EL Zitronensaft
- ❖ 300 g Sahne
- ❖ 2 TL Puderzucker

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz und 80 g Zucker zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb einzeln dazugeben und unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und unterheben.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Auf der mittleren Einschubleiste des Backofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Die Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Vanillezucker, Zitronensaft und restlichem Zucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2 EL Quarkcreme verrühren. Zur restlichen Creme geben und unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Quarkcreme anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben.

4. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Tortenring umstellen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Den oberen Boden darauflegen und die Torte 4 Stunden kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

## Aprikosen-streuselkuchen

Zutaten für 16 Stücke

**Für den Teig:**

- ❖ 200 g Quark
- ❖ 400 g Mehl
- ❖ 2 Päckchen Backpulver
- ❖ Salz
- ❖ 8 EL Öl
- ❖ 5-6 EL Zucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 TL fein geriebener Zitronenschalenabrieb

**Für die Streusel:**

- ❖ 1/2 TL Zimtpulver
- ❖ 120-150 g Butter
- ❖ 120-150 g Zucker
- ❖ 300 g Mehl

**Für den Belag:**

- ❖ 1 kg Aprikosen in Spalten (Dosen)
- ❖ 50 ml Rum

1. **Für den Teig:** Quark gut abtropfen und mit restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig vermengen. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Backofen auf 200 °C vorheizen.

3. **Für die Streusel:** Zimtpulver, Butter, Zucker und Mehl zu Streuseln vermengen.

4. **Für den Belag:** Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Mit Rum beträufeln, 5 Minuten ziehen lassen und dachziegelartig hintereinander in Reihen auf den Teig legen.

5. Die Streusel gleichmäßig auf den Aprikosen verteilen. Den Aprikosenstreuselkuchen in der Mitte des Backofens 15-20 Minuten backen.



## Aprikosen-Cappuccino-Torte

Zutaten für 16 Stücke

### Für den Boden:

- ❖ 50 g Vollmilchkuvertüre
- ❖ 150 g Löffelbiskuit
- ❖ 125 g Butter

### Für die Creme:

- ❖ 250 g weiche Aprikosen
- ❖ 4 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 250 g Frischkäse
- ❖ 20 g lösliches Cappuccinopulver
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 400 g Sahne

### Zum Verzieren:

- ❖ 500 g weiche Aprikosen
- ❖ 1 Päckchen Tortenguss
- ❖ 250 ml Orangensaft
- ❖ 20 g Zucker

**1. Für den Boden:** Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Löffelbiskuit zerbröseln und mit Butter und Kuvertüre vermengen. Masse in eine Springform (24 cm Ø) geben, glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

**2. Für die Creme:** Aprikosen waschen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

**3.** Gelatine in 3 EL kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Cappuccinopulver und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken und in 3 EL heißem Wasser auflösen und unter die Frischkäsemasse rühren. Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Aprikosen unterheben. Masse auf den Boden streichen.

**4. Zum Verzieren:** Aprikosen waschen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und auf der Creme anrichten. Tortenguss nach Packungsanweisung mit Orangensaft und Zucker zubereiten. Alles über die Aprikosen geben und fest werden lassen.



Mehr Abwechslung gefällig? Probieren Sie andere Säfte für den Guss der Aprikosen-Cappuccino-Torte aus, z. B. Mango- oder Mandarinsaft.



Foto: Photocart

## Aprikosentarte

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 480 g Aprikosen (Dose)
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 TL Orangenfruchtaroma
- ❖ 2 Eier
- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 25 g gehackte Pistazienkerne
- ❖ 100 g Aprikosenkonfitüre

**1.** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

**2.** Butter mit Zucker schaumig schlagen. Das Orangenaroma unterrühren. Die Eier einzeln dazugeben und jedes ca. 30 Sekunden unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und auf den Teig sieben. Portionsweise unterrühren.

**3.** Den Teig in eine eingefettete Tarteform (28 cm Ø) streichen und mit den Pistazienkernen bestreuen. Die Aprikosenhälften darauf verteilen.

**4.** Die Tarte in der Mitte des Backofens ca. 35 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.

**5.** Die Konfitüre aufkochen, Tarte damit bestreichen und fest werden lassen.





### Übergangslos vom Kuchen zur Bowle

Mit dem cleveren dreiteiligen Stecksystem verwandelt sich die Kuchenplatte mit Haube (31 cm Ø) am Abend wahlweise in eine Bowleschale oder ein Tablett für Snacks und Dip. Erhältlich für ca. 40 € vom 18. Juli bis 28. August 2023 nur online über [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de).



### Die hat den Dreh raus!

Die Ingwerhandpresse „Squeeeasy“ versorgt uns zu Hause und unterwegs mit einem gesunden Knollen-Shot. 14 cm hoch, ca. 35 € im Fachhandel und auf [www.squeeeasy.com](http://www.squeeeasy.com)

Juhuu! Beeren, Steinobst und die ersten Äpfel sind reif. Schnell damit in die Küche – denn leckere Gelees, Konfitüren und Kuchen wollen zubereitet werden!

# Jetzt geht's rund in der Küche!



### Liebe und leckere Botschaften

Die verspielten Klebetiketten in weichen Pastellfarben von Dr. Oetker geben Gläsern mit hausgemachten Konfitüren und Gelees den letzten (Deko-) Schliff. 24 Gläser-Etiketten (6 Motive, ca. 4 x 5 cm), ca. 2,80 €, [www.oetker-shop.de](http://www.oetker-shop.de)



### Immer griffbereit im Regal

Wohin mit all den Rezeptzeitschriften, die wir aufbewahren wollen? Ab damit in die DIN-A4-Sammelordner von Dr. Oetker! Motive „Aquarell“ und „Rezeptideen“, je ca. 8 €, [www.oetker-shop.de](http://www.oetker-shop.de)





## Belüftung für den Kuchen

„Außen kross und knusprig, innen luftig und leicht“ – das verspricht die Buyer mit Blick auf die Kuchen, die in den perforierten Edelstahlformen aus der Serie „Air System“ gebacken werden. Z. B. runde Kuchenform (24 cm Ø) ca. 70 €, [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)



Fotos: Hersteller



## Schlicht und gut

Reißfest, temperaturbeständig und geschmacksneutral: Die Mulltücher von Kilner sind treue Begleiter in der Küche. Sie befreien u. a. Fruchtsaft vor dem Geleekochen von Kernen und Fasern. 50 x 50 cm, ca. 6 € im Fachhandel oder auf [www.a-fine.de](http://www.a-fine.de)

## Konfitüre kochen ohne Geklecker

Überkochende Marmelade war gestern! Mit seinem Fassungsvermögen von 12 Litern (ca. 379 €) bzw. 9 Litern (ca. 156 €) bereitet der Marmeladentopf aus Kupfer von de Buyer auch große Mengen Konfitüre zu. Zudem verteilt sich die Hitze im Kupfertopf gleichmäßig. [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)



## Hilfreiche Produkte für Sie entdeckt!



„Love it! Veganes Geliemittel“ von Dr. Oetker ist ideal für alle, die auf tierische Produkte verzichten wollen. Die Gelatinealternative basiert auf Agar-Agar. 16-g-Pack (4 Beutel) ca. 2,30 €

Ein besonders fruchtiges Schmankerl: „Liesl's Gelee“ der Konfitürenmanufaktur Maintal in der Sorte Holunder. Regional hergestellt in Bayern. 220-g-Glas ca. 2,79 €



Die Backschokoladen „Nestlé Dessert“ sind in den Sorten Milch-, Zartbitter- und weiße Schokolade im Verkauf und leicht portionierbar! 170/180/200-g-Tafel ca. 2,79 €

Der „Gelierzucker für Beeren“ (Dr. Oetker) ist für Konfitüre und Gelee geeignet und ausreichend für 1 kg Beeren bzw. 750 ml Saft. 500 g, ca. 2,30 €







*Mit feinen Mirabellen –  
den kleinen, exquisiten  
Schwestern der Pflaumen*





## KÜHLSCHRANKTORTEN

# Erfrischung gefällig?

Im Hochsommer wünschen wir uns manchmal, einfach den Kopf in den Kühlschrank zu stecken ... Und wenn wir schon dabei sind – dann holen wir gleich eine der coolen Knusperbodentorten heraus, die dort auf uns warten!

### Mirabellen-Frischkäse-Torte

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 100 g Mandelkekse  
(z. B. Cantucchini)
- ❖ 100 g Butterkekse
- ❖ 100 g Butter
- ❖ 8 Blatt Gelatine
- ❖ 600 g Frischkäse mit Joghurt
- ❖ 150 g Vollmilchjoghurt
- ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone
- ❖ 3 EL Zitronensaft
- ❖ 75 g Puderzucker
- ❖ 2 EL Orangenlikör
- ❖ 200 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 700 g weiche Mirabellen
- ❖ 2 Pck. weißes Tortengusspulver
- ❖ 4 EL Zucker
- ❖ 500 ml weißer Traubensaft

#### LANDFRAUEN-TIPP:

➡ Anstatt Mirabellen können Sie auch Pflaumen (eventuell auch gelbe) verwenden.

**1.** Die Mandel- und Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerstoßen. Die Butter zerlassen und mit den Keksbröseln mischen.

**2.** Einen Springformrand (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte setzen. Die Innenseite leicht ölen. Die Keksbrösel hineindrücken und 20 Minuten kalt stellen.

**3.** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt, Zitronenschalenabrieb, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Den Orangenlikör erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Creme rühren. Die Sahne und den Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme auf den Bröselboden streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

**4.** Die Mirabellen waschen, putzen, entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Dicht an dicht kreisförmig auf die Torte legen.

**5.** Tortengusspulver, Zucker und Traubensaft verrühren und aufkochen. Den Guss mit einem Löffel über die Mirabellen träufeln und 1 Stunde kalt stellen. Den Springformrand vor dem Servieren entfernen.



## Dunkle Schwarzwälder Kirsch-Frischkäse-Torte

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 150 g Löffelbiskuit
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 5 EL Kakao
- ❖ 3 EL Kirschwasser
- ❖ 2 große Gläser entsteinte Sauerkirschen
- ❖ 2 Pck. Tortengusspulver
- ❖ 4 EL Zucker
- ❖ 525 g Frischkäse mit Schokolade
- ❖ 300 g Joghurt
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Pck. gemahlene Gelatine
- ❖ 20 g weiße Schokolade

**1.** Löffelbiskuit in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen zerbröseln. Die Butter schmelzen, mit den Bröseln und Kakao vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken. Das Kirschwasser über den Boden träufeln.

**2.** Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Kirschen in der Springform verteilen, so dass der Boden bedeckt ist. Restliche Kirschen zum Verziern beiseitelegen.

**3.** Tortenguss mit Zucker mischen und mit 250 ml Kirschsaff und 250 ml Wasser glatt rühren. Unter

Rühren zum Kochen bringen und kurz aufkochen. Den Guss über die Kirschen geben und gut verteilen. Die Springform kalt stellen.

**4.** Frischkäse, Joghurt und Salz mit dem Handrührgerät vermengen.

**5.** Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Zügig unter die Frischkäsecreme rühren. Die Creme in die Springform füllen und die Torte mindestens 3 Stunden kühlen.

**6.** Die weiße Schokolade raspeln. Die Torte mit den Schokoraspeln und den restlichen Kirschen verzieren.



Foto: Philadelphia





## Pannacotta-Torte mit Holunderspiegel

### Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 6 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 70 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- ❖ 150 ml Milch
- ❖ 500 g Sahne
- ❖ 100 g Butter
- ❖ 200 g Haferkekse
- ❖ 300 g Holundergelee

### Außerdem:

- ❖ Öl für die Form
- ❖ 1 großer Gefrierbeutel

**1.** Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Zucker, Vanillezucker, Milch und 100 g Sahne in einem Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen und vom Herd nehmen.

**2.** Butter schmelzen. Kekse in den Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Keksbrösel und flüssige Butter vermengen. Bröselmasse als Boden in eine geölte Springform (26 cm Ø) drücken. Ca. 15 Min. kalt stellen.

**3.** Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der warmen Vanillesahne auflösen und abkühlen lassen. Vanillesahne halbieren. Die Hälfte der Vanillesahne im Kühlschrank unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

**4.** 200 g Sahne steif schlagen, unter die gekühlte Vanillesahne heben und auf den Bröselboden geben. Torte ca. 30 Min. kalt stellen, bis die Creme anzieht.

**5.** 75 g Holundergelee unter die andere Hälfte Vanillesahne rühren, dabei nochmals etwas erwärmen, bis sich das Gelee aufgelöst hat. Holundersahne ebenfalls abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen, unter die Holundersahne heben und vorsichtig auf der hellen Creme verteilen. Die Torte 3-4 Std. kalt stellen.

**6.** Das restliche Holundergelee erhitzen, glatt rühren und auf der Torte verteilen. Die Torte 45-60 Min. kalt stellen bis das Gelee fest ist.





## Schnelle Rote-Grütze-Torte

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 100 g Butter
- ❖ 200 g Löffelbiskuit
- ❖ 8 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 400 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 300 g Joghurt
- ❖ 500 g Rote Grütze

**1.** Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Löffelbiskuit zerbröseln und mit der Butter gut verrühren. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen.

**2.** Die Masse in die Springform geben. Mithilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem flachen Boden leicht andrücken. Die Springform bis zur

Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

**3.** Gelatine in 3 EL kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt und 350 g Rote Grütze verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in 4 EL heißem Wasser auflösen. Unter die Frischkäsemasse rühren.

**4.** Beerencreme mit einem Esslöffel auf dem Boden verstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**5.** Das Backpapier mithilfe eines Tortenhebers vom Boden lösen und entfernen. Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen. Die Torte mit restlicher Grütze und evtl. mit Keksbröseln verzieren.



*Unsere Lieblinge aus Italien:  
fruchtige Amarenakirschen!*



## Cheesecake mit Amarenakirschen

Zutaten für 12 Stücke

### **Für den Boden:**

- ❖ 200 g Vollkornkekse
- ❖ 150 g Butter

### **Für die Creme:**

- ❖ 400 g Frischkäse
- ❖ 400 g Sahne
- ❖ 30 g Zucker
- ❖ 8 g Agar-Agar
- ❖ 170 g Amarenakirschen

### **Zum Verzieren:**

- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 10 g Puderzucker
- ❖ Amarenakirschen

**1. Für den Boden:** Die Butter schmelzen. Die Kekse zerbröseln und mit der flüssigen Butter vermischen. Eine Kuchenform (24 cm Ø) einfetten, mit der Butter-Keks-Mischung befüllen und festdrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

**2. Für die Creme:** Den Frischkäse mit 300 g Sahne mischen und Zucker hinzufügen. Die Creme in 2 Schüsseln aufteilen. In 2 weiteren Töpfen je 4 g Agar-Agar mit jeweils 50 ml Sahne auflösen. Jede Agar-Agar-Sahne-Mischung in eine Schüssel mit Creme füllen und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

**3.** Die Amarenakirschen zu einem Püree mixen und dieses zu einer Schüssel hinzufügen, sodass eine Creme weiß und die andere rosa ist.

**4.** Die Mitte des Kuchenbodens abwechselnd mit einem Löffel weißer und einem Löffel Kirschcreme befüllen, bis die Cremes aufgebraucht sind. Den Cheesecake mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**5. Zum Verzieren:** Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und kleine Häubchen auf den Kuchen setzen. Die Amarenakirschen abtropfen lassen und je eine Kirsche auf eine Sahnehaube setzen.



## Vegane Kokosjoghurt-Törtchen mit Brombeerspiegel

Zutaten für 6 Stück

### Für den Boden:

- ❖ 40 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 20 g Margarine oder vegane Butter
- ❖ 125 g vegane Kekse

### Für die Kokosjoghurtmousse:

- ❖ 200 ml Pflanzensahne
- ❖ 3 Blätter Agar-Agar (mit der Stärke von 9 Blatt Gelatine)
- ❖ Mark einer Bourbon-Vanilleschote
- ❖ 50-100 g Zucker
- ❖ 400 g Kokosjoghurt

### Für den Brombeerspiegel:

- ❖ 300 g Brombeeren
- ❖ 1/2 Blatt Agar-Agar (mit der Stärke von 1-2 Blatt Gelatine)

### Außerdem:

- ❖ 6 Dessert- oder Törtchenringe (7,5 cm Ø)
- ❖ Brombeeren zum Verzieren

- 1. Für den Boden:** Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Dessert-ringe daraufstellen. Die Zartbitterkuvertüre und die Margarine zusammen über einem Wasserbad schmelzen.
- 2.** Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, klein zerbröseln und unter die geschmolzene Kuvertüre mischen. Ca. 1 1/2 EL der Mischung in jeden Dessert- oder Törtchenring geben und mit einem Löffel festdrücken. Ringe mit den Keksböden im Kühlschrank fest werden lassen.
- 3. Für die Kokosjoghurtmousse:** Die Pflanzensahne steif schlagen. Agar-Agar, Vanillemark, Zucker und 100 ml kaltes Wasser in einen Topf geben und langsam auf mittlerer Stufe erhitzen. Falls das Agar-Agar zu schnell aufgeköcht wird, löst es sich nicht richtig auf und bildet Klümpchen. Alles unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen. *Ab jetzt muss sehr zügig gearbeitet werden, damit keine Klümpchen in der Mousse entstehen.*
- 4.** 3 EL Kokosjoghurt in das heiße, flüssige Agar-Agar geben und verrühren. Die angegliche Agar-Agar-Masse zum restlichen Kokosjoghurt geben und schnell unterrühren. Falls sich hier bereits Klümpchen bilden, war das Agar-Agar zu kalt und die Masse kann eventuell noch-



mal etwas erwärmt werden. 3 EL der aufgeschlagenen Pflanzensahne in die warme Kokosjoghurtmasse geben und verrühren. Dann die angegliche Kokosjoghurtmasse zur restlichen Pflanzensahne geben und zügig unterheben. Die Kokosjoghurtmousse gleichmäßig in die 6 Dessert-ringe füllen, glatt streichen und 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

**5. Für den Brombeerspiegel:** Brombeeren waschen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zusammen mit dem halben Blatt Agar-Agar langsam auf mittlerer Stufe aufkochen. Alles unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Danach die Fruchtmasse 10-15 Minuten abkühlen lassen.

**6.** Die Masse gleichmäßig auf den Törtchen verteilen und nochmals 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

**7.** Die Kokosjoghurt-Törtchen aus den Dessert-ringen lösen. Das geht am besten, wenn man sie von unten nach oben herausdrückt. Die Törtchen mit frischen Brombeeren garnieren und bis zum Servieren kalt stellen. Nach Wunsch mit Schokoladenelementen verzieren.

### Produkt Tipp:

„Mein Blatt Agar Agar“ von Biovegan ist ein pflanzliches Geliermittel. 2 Blätter entsprechen 6 Blatt konventioneller Gelatine. 2-Blatt-Packung ca. 3 €





## Schnelle Himbeer-Mascarpone-Schnitten

Zutaten für 10 Stücke

- ❖ 100 g Butter
- ❖ 300 g Erdnusskekse
- ❖ 500 g Mascarpone
- ❖ 300 g Vanillequark
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 40 ml Agavensirup
- ❖ 30 Himbeeren
- ❖ 2 EL gemahlene Pistazien

**1.** Die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf schmelzen. Die Erdnusskekse fein mahlen. Die Butter mit den Erdnusskeksen mischen und in eine mit Butter ausgestrichene quadratische Springform (ca. 20 x 25 cm) drücken. Anschließend die Form ca. 10 Minuten kalt stellen.

**2.** Mascarpone mit Vanillequark, Zucker, Vanillezucker und Agavensirup verrühren.  
**3.** Die Masse auf dem Keksboden verstreichen und ca. 15 Minuten in das Gefrierfach geben. Den Kuchen in 10 Stücke schneiden. Jede Schnitte mit 3 Himbeeren und gemahlenen Pistazien verzieren.



Foto: Photoart



*Genialer Kussperboden  
mit Popcorn und Müsli!*



Foto: Photoart



## Müsli-Popcorn-Kuchen

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 40 g Popcorn
- ❖ 140 g Knuspermüsli
- ❖ 100 g Butter
- ❖ 14 weiche Mirabellen, Pfirsiche oder gelbe Pflaumen
- ❖ 5 Blatt Gelatine
- ❖ 3 EL Limettensaft
- ❖ 400 g Joghurt
- ❖ 300 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 EL Puderzucker
- ❖ 50 g Zartbitterschokolade

1. 30 g Popcorn halbieren oder vierteln und mit 120 g Knuspermüsli mischen. Die Butter schmelzen und mit der Müslimischung vermischen. Als Boden in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Ø) füllen und gut fest drücken. Die Springform ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis der Boden fest wird.

2. 12 Mirabellen, Pfirsiche oder Pflaumen abbrausen, abtupfen, halbieren, entsteinen, klein schneiden und auf dem Müsliboden verteilen.

3. Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Limettensaft erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im Limettensaft auflösen. Zuerst 3 EL Joghurt, dann den restlichen Joghurt unterrühren.

4. 200 g Sahne mit Vanille- und Puderzucker steif schlagen. Die Sahne unter die Joghurtmasse heben. Sahne-Joghurt-Masse auf dem Obst verteilen und glatt streichen. 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Restliches Popcorn mit restlichem Müsli mischen und vor dem Servieren kreisförmig in die Mitte der Torte streuen. Mit der flüssigen Schokolade beträufeln.

6. Die restlichen Früchte abbrausen, halbieren, entkernen und in 12 dünne Spalten schneiden. Anschließend die restliche Sahne steif schlagen und in Tupfen auf die Torte spritzen. Je 1 Fruchtspalte daraufgeben.

## Große Verlosung



## Gewinnen Sie einen Dampfentsafter von ELO

Gesunde Ernährung kann so einfach sein! Genießen Sie regelmäßig selbst zubereiteten Saft, hergestellt aus Ihren Lieblingsfrüchten. Das geht ganz einfach mit dem Dampfentsafter von ELO. Wassertopf, Aufgussbehälter und Fruchtkorb bestehen aus Edelstahl, dazu kommt der Glasdeckel zum Hineinsehen. Beim Entsaften bleiben wertvolle Vitamine und Nährstoffe erhalten. Für alle Herdarten geeignet! Wert: 149 €.



### Apfelgelee

Zutaten für 4 Schraubgläser (à 300 ml)

- ❖ 1 kg Äpfel
- ❖ 500 g Südzucker
- Gelierzucker 2:1
- ❖ 1 Biozitrone

1. Äpfel waschen, von Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Äpfel mit 1 Liter Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Baumwolltuch in ein Küchensieb legen, Äpfel hinzugeben



und über einer Schüssel abfließen lassen (am besten über Nacht).

2. Die Schale der Zitrone abreiben und auspressen. Abgetropften Apfelsaft mit Zitronenabrieb und 2 EL Zitronensaft sowie Gelierzucker in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Gelegentlich umrühren. Gelee 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe durchführen und eventuell für wenige Minuten weiter kochen lassen.

3. Anschließend das heiße Gelee in sterilisierte Gläser abfüllen.



Schreiben Sie das Stichwort: „Südzucker“ auf eine Postkarte und senden Sie diese an **Teichmann Verlag, Postfach 1608, 77806 Bühl** oder per E-Mail an [verlosung@teichmann-verlag.de](mailto:verlosung@teichmann-verlag.de). Einsendeschluss ist am 24.08.2023. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden ausschließlich zum Zweck der Verlosung verwendet und danach vernichtet.



## Sommerliche Zitronentarte

Rezept auf Seite 48





Kleine  
Zitronentartes  
mit Baiser

Rezept auf Seite 48



# Aromatische Grüße aus dem Süden

Es ist Zeit, um etwas Neues auszuprobieren! Zitronen und Tomaten sind typische Obst- und Gemüsesorten, die wir mit dem Hochsommer verbinden. Je höher die Temperaturen, desto besser schmecken sie. Wir zeigen Ihnen, wie köstlich und zugleich außergewöhnlich es sich damit backen lässt.

Tomaten-  
Frischkäse-  
Torte

Rezept auf Seite 48

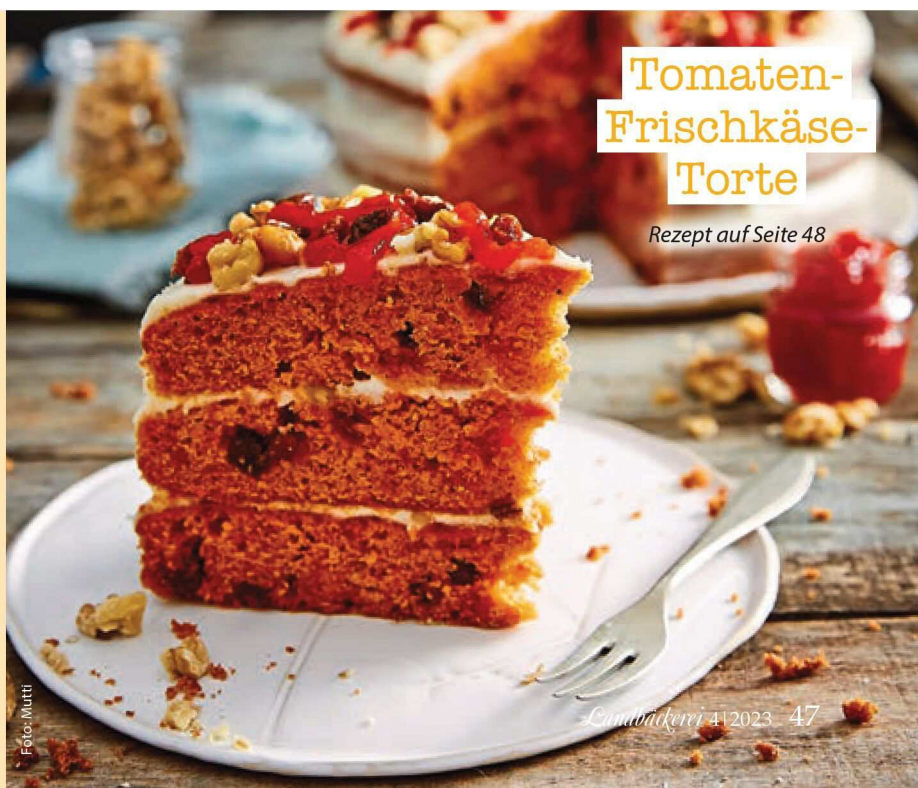






Foto: Bülarts

## Sommerliche Zitrontarte

Zutaten für 12 Stücke

### Für den Teig:

- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 2 Eigelb
- ❖ 125 g Butterschmalz

### Für den Belag:

- ❖ 125 g Butterschmalz
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 8 EL Zitronensaft
- ❖ 60 g gemahlene Mandeln
- ❖ 2 Biozitrone
- ❖ 4 EL Zucker

**1. Für den Teig:** Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Mehl, Salz, Eigelb, 4 EL kaltes Wasser und Butterschmalz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**2.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in eine flache Tarteform (24 cm Ø) geben. Im Backofen ca. 10 Minuten backen, danach etwas abkühlen lassen.

**3. Für den Belag:** Butterschmalz schmelzen und abkühlen lassen. Zucker und Eier mit dem Handrührgerät dickschäumig aufschlagen. Flüssiges Butterschmalz, Zitronensaft und Mandeln untermischen. Die Masse auf den Teigboden geben, glatt streichen und 35-40 Minuten weiterbacken.

**4.** Die Zitronen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker und 2 EL Wasser in einem Topf 5-6 Minuten kochend kandieren und noch heiß auf die fertige Tarte legen.



Foto: Staub

## Kleine Zitrontartes mit Baiser

Zutaten für 6 Stück

### Für den Mürbeteig:

- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 100 g Butter
- ❖ 1/2 TL Salz
- ❖ Butter zum Einfetten
- ❖ Weizenmehl zum Bearbeiten
- ❖ Hülsenfrüchte zum Blindbacken (z. B. getrocknete Linsen oder Erbsen)

### Für die Zitronenfüllung:

- ❖ 3 Zitronen
- ❖ 3 Eier
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 75 g Butter

### Für das Baiser:

- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 100 g Zucker

### Außerdem:

- ❖ 6 Mini-Cocottes oder andere kleine Backformen

**1. Für den Mürbeteig:** Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Butter und Salz in einer Schüssel verkneten. Nach und nach 50 g Wasser hinzugeben, bis der Teig glatt ist. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

**2.** Backformen mit Butter einfetten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, passend für die Backformen zuschneiden und damit Boden und Rand auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Backpapier belegen und darauf die Hülsenfrüchte verteilen. Im vorgeheizten Ofen 10-15 Min. blind backen. Nach dem Backen das Back-

papier und die Hülsenfrüchte entfernen und beiseitestellen.

**3. Für die Zitronenfüllung:** Den Saft aus den Zitronen pressen. Eier und Zucker in einem kleinen Topf glatt rühren. Zitronensaft zugeben und die Masse unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze erwärmen, bis sie leicht andickt. Dann von der Kochstelle nehmen und die Butter in kleinen Würfeln dazugeben. Alles gut verrühren, bis die Butter geschmolzen ist und leicht abkühlen lassen.

**4.** Zitronenfüllung auf den vorgebackenen Mürbeteig geben. Backformen auf einem Backblech in den Backofen geben und die Tartes weitere 15-20 Min. backen, bis die Zitronencreme gestockt und fest geworden ist. Die Tartes aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

**5. Für die Baiserhaube:** Die Eier trennen. Eigelb anderweitig verwenden. Eiweiß steif schlagen und dabei Zucker einrieseln lassen. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Zitronenfüllung spritzen.

**6.** Das Backblech in das obere Drittel des Backofens schieben und die Baiserhaube 5-10 Min. backen, bis sie leicht gebräunt ist. Tartes herausnehmen, vollständig auskühlen lassen und mindestens 2 Std. kalt stellen.



Foto: Murr

## Tomaten-Frischkäse-Torte

Zutaten für 10 Stücke

### Für den Teig:

- ❖ 600 g stückige Tomaten (Dose)
- ❖ 2 1/2 EL Backnatron
- ❖ 100 g weiche Butter
- ❖ 360 g Zucker
- ❖ 2 Eier
- ❖ 380 g Weizenmehl (Type 405)



- ❖ 1/4 TL Zimtpulver
- ❖ 2 TL Kardamom
- ❖ 2 EL Ingwerpulver
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 120 g Rosinen
- Für das Frosting:**
- ❖ 430 g zimmerwarmer Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 120 g Sauerrahm
- ❖ 110 g zimmerwarme ungesalzene Butter in Stücken
- ❖ 1/4 TL Salz
- ❖ 220 g Puderzucker
- Zum Verzieren:**
- ❖ 40 g Rosinen
- ❖ 6-8 gehackte Walnüsse

- 1. Für den Teig:** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20-22 cm Ø) einfetten. Die Tomaten mit Backnatron in eine mittelgroße Schüssel geben und vorsichtig vermengen.
- 2.** In einer großen Rührschüssel Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Die Eier dazugeben, gut unterrühren und mit den Tomatenstücken vermengen. Mehl, Zimtpulver, Kardamom, Ingwerpulver, Backpulver und Salz hinzugeben und gut verrühren. Die Rosinen unter die Masse heben.
- 3.** Den Teig dritteln und 1/3 in die vorbereitete Backform geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten in der Form, dann vollständig auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Auf die gleiche Weise mit dem restlichen Teig 2 weitere Böden backen.
- 4. Für das Frosting:** Frischkäse, Sauerrahm, Butter und Salz mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe verrühren. Den Puderzucker dazugeben und zuerst 1 Minute auf niedrigster, dann 3 Minuten auf mittlerer Stufe cremig schlagen.
- 5.** Jeden Tortenboden mit 1/3 Frosting bestreichen und auf einer Servierplatte aufeinandersetzen. Abschließend mit den Walnüssen und den Rosinen verzieren.

#### LANDFRAUEN-TIPP:

❖ Als extra Farbtupfer: Verzieren Sie die Torte mit halbierten, in feine Halbringe geschnittene Tomaten.



## Zitronen-Thymian-Kuchen mit Polenta und Olivenöl

Zutaten für 6 Portionen

#### Für die kandierten Zitronen:

- ❖ 2 Biozitronen
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 1 Zweig Thymian

#### Für den Kuchen:

- ❖ 120 g Zucker
- ❖ 120 g brauner Zucker
- ❖ 200 ml Olivenöl
- ❖ Schalenabrieb von 2 Biozitronen
- ❖ 5 g Thymianblättchen
- ❖ 260 g Mandelmehl
- ❖ 130 g Polenta
- ❖ 10 g Backpulver
- ❖ 4 Eier

#### Für den Sirup:

- ❖ 100 ml Zucker
- ❖ Schalenabrieb von 2 Biozitronen
- ❖ 60 ml Zitronensaft
- ❖ 2 Zweige Thymian

- 1. Für die kandierten Zitronen:** Zitronen in dünne Scheiben schneiden. 1 Min. lang in kochendes Wasser tauchen, um die Bitterstoffe aus der Schale zu lösen. Zucker und 250 ml Wasser in einen Topf mit schwerem Boden geben. Unter häufigem Rühren auflösen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, das Wasser zum Kochen bringen. 5 Min. ohne Umrühren kochen lassen. Zitronenscheiben hinzufügen und 10 Min. kochen, bis sie glasig wird.
- 2.** Zitronenscheiben mit einem Schaumlöffel aus dem Sirup nehmen und in einer

einigen Lage, ohne Überlappen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Sirup aufbewahren.

**3.** Backofen auf 100 °C (Umluft: 90 °C; Gas: Stufe 1) vorheizen. Zitronen 30 Min. im Backofen trocknen.

**4. Für den Kuchen:** Ofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 2) vorheizen. Eine rechteckige Auflaufform (26 cm Länge) einfetten.

**5.** Zucker, Olivenöl, Zitronenschalen und Thymian in eine Rührschüssel geben und mit einem Rührgerät ca. 5 Min. schlagen, bis die Masse emulgiert ist.

**6.** Trockene Zutaten in einer separaten Schüssel vermengen. Trockene Zutaten abwechselnd mit Eiern zur Zucker-Öl-Emlusion geben und so lange schlagen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

**7.** Den Teig in die Auflaufform geben und glatt streichen (der Teig sollte dickflüssig sein). Im Backofen 90 Min. backen.

**8. Für den Sirup:** Zucker, 60 ml Wasser, Zitronensaft, -schale und Thymian in einem Topf verrühren. Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze den Zucker auflösen. Anschließend 2 Min. aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

**9.** Heißen Sirup über den warmen Kuchen gießen und direkt mit kandierten Zitronen und Thymianzweigen verzieren. Warm mit dem Sirup der kandierten Zitronen servieren.

**Dazu passt:** cremiger Naturjoghurt



BONJOUR, ¿CÓMO ESTÁS? UND GOEDEDAG

# Der Geschmack des Sommers

Von Vanilleeis bis Parfum: Der betörende Duft und Geschmack der Vanille ist nicht nur etwas für Weihnachten, er begegnet uns auch in der warmen Jahreszeit. So wie in diesen leckeren Kuchen aus unseren Nachbarländern.



## Tarte Tropézienne

Wie ein Urlaub an der Côte d'Azur schmeckt dieses nach Orangen duftende Gebäck aus Briocheteig und Vanillecreme.

Es ist passenderweise nach dem Ort Saint-Tropez in Südfrankreich benannt.

*Rezept auf Seite 53*





## Verbrannter Käsekuchen

Die dunkle Oberfläche ist auf dem sehr cremigen Kuchen alles andere als ein Makel. Absichtlich lassen die Basken das Gebäck so dunkel werden – und werden mit einer feinen Karamellnote belohnt.

*Rezept auf Seite 53*







## Rijstevlaai (Vlaai mit Milchreis)



Zutaten für 16 Stücke

### Für den Boden:

- ❖ 1/2 Würfel Hefe
- ❖ 4 TL Zucker
- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 1 Ei
- ❖ 70 ml Milch
- ❖ 30 g Butter

### Für die Reisfüllung:

- ❖ 600 ml Milch
- ❖ 200 g Sahne
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 120 g Milchreis
- ❖ 2 Eier

### Für das Topping:

- ❖ 150 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 50 g Schokolade

**1. Für den Boden:** Hefe und Zucker verrühren und ca. 10 Min. gehen lassen, bis Blasen entstehen.

**2.** Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe-Zucker-Masse und Ei zugeben und alles leicht verrühren. Milch mit Butter in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen und zum Teig geben. Alles mit dem Mixer mit Knethaken und anschließend mit den Händen zu einem Teig kneten. Teig zurück in die Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

**3. Für die Reisfüllung:** Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und dieses zur Milchmasse geben. Alles zum Kochen bringen. Milchreis zufügen und kochen, bis er weich ist. Abkühlen lassen.

**4.** Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und mit einem Spatel unter die abgekühlte Milchreismasse heben.

**5.** Eine Springform (30 cm Ø) ausfetten. Hefeteig ausrollen und den Springformboden mit Rand damit auskleiden. Reismasse einfüllen und glatt streichen. Die Vlaai im vorgeheizten Backofen bei 180-200 °C ca. 30 Min. backen. Danach abkühlen lassen.

**6. Für das Topping:** Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker und Sahnesteif unterrühren. Sahne in eine Spritztüle füllen oder mit einem Teelöffel kleine Häufchen Sahne auf die Vlaai setzen. Schokolade mit einem Sparschäler in dünne Späne hobeln und auf dem Kuchen verteilen.

**Infos:** Vlaai gibt es in der Niederlande in vielen Varianten: Der Hefeboden kann mit gekochtem und angedicktem Obst, Konfitüre, Vanillepudding oder mit Milchreis gefüllt sein.



## Tarte Tropézienne

Zutaten für 12 Stücke

### Für den Briocheteig:

- ❖ 220 ml Milch
- ❖ 70 g Butter
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1/2 Würfel Hefe
- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 2 EL Orangenblütenwasser
- ❖ 2 Eier
- ❖ 1 EL Milch und 1 Eigelb zum Einstreichen
- ❖ 4 EL Hagelzucker

### Für den Sirup:

- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 TL Vanilleextrakt
- ❖ 2 EL Orangenblütenwasser oder Schalenabrieb einer Bio-Orange

### Für die Creme:

- ❖ 4 Blätter Gelatine
- ❖ 4 Eigelb
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 20 g Maisstärke
- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 280 ml Milch
- ❖ 230 g Mascarpone
- ❖ 170 g Sahne
- ❖ 1 EL Orangenblütenwasser oder Schalenabrieb einer halben Bio-Orange

1. Für den Briocheteig: Die Milch lauwarm erwärmen und die Butter darin schmelzen. Zucker und Hefe verrühren.
2. Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Zucker-Hefe-Mischung und Milch-Butter-Mischung zum Mehl geben. Orangenblütenwasser und Eier zufügen und alles mit dem Mixer mit Knethaken zu einem glatten Hefeteig verarbeiten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Teig zu einer großen Kugel formen und diese an einem warmen Ort abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben. Milch und Eigelb verrühren und damit einstreichen. Teig mit Hagelzucker betreuen. Brioche im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) 25 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
4. Für den Sirup: Alle Zutaten mit 150 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Abkühlen lassen.
5. Für die Creme: Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und danach ausdrücken. Eigelb, Zucker und Stärke in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles cremig aufschlagen.

6. Milch in einem Topf erhitzen, bis sie kocht. Die Hitze ausstellen. 5 EL Milch unter die Eigelb-Zucker-Masse schlagen. Danach die Masse unter Rühren zur Milch in den Topf geben. Aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen.
7. Die Creme vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine gut unterrühren. Mascarpone in einer großen Schüssel cremig rühren. Crememasse unterheben. Creme in der Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.
8. Ausgekühlte Brioche quer halbieren. Innenseiten mit dem Sirup beträufeln. Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Oberen Boden in 12 Stücke vorschneiden, dabei darauf achten, dass nicht zu viel Hagelzucker abbröselt.
9. Sahne mit Orangenblütenwasser oder Orangenschalenabrieb steif schlagen und unter die Creme heben. Creme auf dem unteren Boden verteilen und die vorge-schnittenen Kuchenstücke auflegen.

## Verbrannter Käsekuchen

Zutaten für 10 Stücke

- ❖ 600 g Doppelrahmfrischkäse (Raumtemperatur)
- ❖ 120 g Zucker
- ❖ 4 Eier (L)
- ❖ 2 Eigelb
- ❖ 250 g Sahne
- ❖ 100 g Schmand
- ❖ Mark einer Vanilleschote
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 20 g Speisestärke
- ❖ Puderzucker
- ❖ 2 Vanilleschoten zum Verzieren

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm Ø) mit hohem Rand mit Backpapier auslegen, dabei am Rand ca. 3 cm überstehen lassen.
2. Frischkäse in eine Rührschüssel geben, mit Zucker vermengen und cremig rühren. Eier und Eigelb nacheinander hinzufügen und untermischen. Sahne zugießen und unterrühren. Schmand mit Vanillemark, Salz und Stärke glatt rühren und unterziehen.
3. Masse in die Springform füllen und im Ofen 50-60 Min. backen. Dabei eine mit Wasser gefüllte Fettpfanne unten einschieben und während des Backens die Ofentür ca. dreimal öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen. Die Oberseite des Kuchens sollte stark gebräunt sein, evtl. die Back-

ofentemperatur in den letzten Minuten auf 210 °C erhöhen.

4. Kuchen im ausgeschalteten Ofen abkühlen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Käsekuchen über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Vanilleschoten verzieren.

## Von der gelbgrünen Schote zur Vanillestange

Bis die Stangen bei uns im Gewürzregal landen, sind viele Arbeitsschritte nötig. Ihr Aroma geben die Schoten nur preis, wenn man ihnen Zeit lässt und sie umsichtig behandelt.

Von den drei Orchideensorten, die weltweit hauptsächlich für die Vanilleproduktion genutzt werden, ist die Bourbon-Vanille mit Abstand die wichtigste. Sie stammt aus Mexiko, wird heute aber überwiegend auf Madagaskar, La Réunion und anderen Inseln des Indischen Ozeans angebaut. Die Orchideen wachsen auf Plantagen. Die Vanilleschoten werden geerntet, wenn sie gelbgrün sind. Das typische schwarze, schrumpelige Aussehen erhalten sie bei der Schwarzbräunung. Dabei werden die Schoten zuerst mit heißem Wasser oder Wasserdampf behandelt. Danach fermentieren sie bis zu vier Wochen luftdicht verschlossen in Behältern. So entwickelt sich das typische Vanillearoma. Für den Transport werden die Stangen gebündelt. Das ganze Verfahren ist sehr arbeits- und zeitaufwendig – einer der Gründe für den Preis des Gewürzes. Ein weiterer Grund ist, dass die Orchideen vielerorts von Hand bestäubt werden müssen, weil die natürlichen Bestäuber, z. B. Kolibris, nicht in allen Anbaugebieten leben. Neben der Bourbon-Vanille werden Tahiti- und Guadeloupe-Vanille angebaut. Letztere kommt vor allem in der Parfumindustrie zum Einsatz. Tahiti-Vanille hat im Vergleich zur Bourbon-Vanille eine blumigere Note.

Fotos: Adobe Stock





## Genuss an der Untermosel

# Wie Gott in Frankreich



Monika und Willi Moritz sind ein ausgesprochen herzliches und gastfreundliches Paar

Wer das lauschige Café der Familie Moritz in Koblenz-Gondorf nahe Koblenz besucht, glaubt sich in die französische Provence versetzt. Rosen umranken die Hauswand, der Lavendel duftet, das ganze Anwesen ist geprägt vom *Savoir-vivre*, der französischen Lebensart. Gänzlich angekommen ist man, wenn man beginnt, die Köstlichkeiten des Hauses zu genießen ...

**E**in wenig außerhalb der gut 3000-Seelen-Gemeinde Koblenz-Gondorf, am Rand des Ortsteils Solligerhof, liegt die Villa Provence – also mitten im Grünen. Wer das Anwesen besucht, betritt eine ganz eigene Welt, die man an dieser Stelle nicht erwartet. Die schönste Zeit für einen



Dieser Rosenbogen macht seinem Namen alle Ehre!

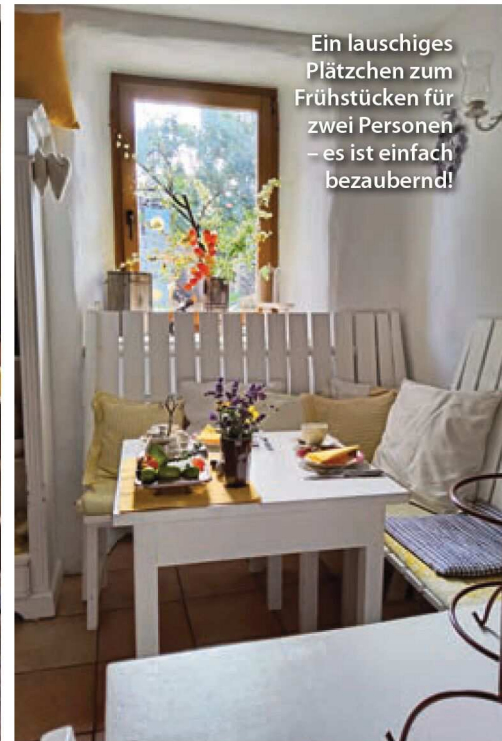




In ganz besonderer und uriger Atmosphäre kann man hier genießen



Die kleinen Räumen sind so gemütlich



Ein lauschiges Plätzchen zum Frühstück für zwei Personen – es ist einfach bezaubernd!

Besuch ist der Frühsommer. Dann blühen hier die Rosen, es duftet herrlich und man wähnt sich eher in Südfrankreich als in Rheinland-Pfalz. Aber jede Jahreszeit ist reizvoll, jede bringt andere blühende Pflanzen hervor, mit unterschiedlichsten Farben und Düften aus den verschiedensten Ecken des Anwesens.

Vor 35 Jahren haben Monika und Willi Moritz ihr kleines Paradies am Rand von Feldern gelegen gekauft. Damals war es eine Ruine, bestehend aus zwei Gebäuden,

die das Paar mit alten Baumaterialien, oftmals aus Gebäuden der Region, kontinuierlich renoviert und verschönert hat. Heute sind beide im Rentenalter und genießen das Leben in ihrer schönen Villa Provence.

### WAS KLEIN ANFING ...

„Ursprünglich wollten wir nur ein kleines Geschäft mit Dekoartikeln und Feinkost eröffnen“, sagt Monika Moritz. Sie und ihr Mann hatten immer ihre Berufe in der

Betriebsberatung – den Laden wollten sie also nebenher betreiben. „Der Name stand schon früh fest“, erzählt die heute 65-Jährige weiter. „Es begann damit, dass unsere Tochter Julia Weyh im Kindergarten mit einer Französin namens Flore befreundet war.“ Mit zwölf Jahren sei diese Freundin mit ihrer Familie zurück in die Provence gezogen und Tochter Julia habe sie seitdem, anfangs begleitet von der Familie, später allein, regelmäßig besucht. Bei jeder Heimkehr hatte sie eine Auswahl an Produkten im Gepäck: Lavendel und Olivenbäumchen, Stoffe, Seife ... Monika versprach damals, dass sie ihr Geschäft „Villa Provence“ nennen würden, sollten sie jemals einen Laden eröffnen.

20 Jahre ist es jetzt her, dass das Geschäft realisiert wurde. Mittlerweile ist Julia 33 Jahre alt und noch immer mit Flore befreundet, und aus dem kleinen Laden ist weit mehr geworden, als ursprünglich geplant war. Obwohl er nur am Wochenende geöffnet hatte – das ist bis heute so –, war er gut besucht. „Viele Kundinnen kamen in Begleitung ihrer Ehemänner, die an den Dekoartikeln des Ladens nicht so interessiert waren und irgendwo ‚geparkt‘ werden mussten“, erinnert sich Monika und lacht. Das sei die Geburtsstunde des Cafés gewesen. Erstaunlich ist das nicht, denn das Ambiente auf dem Hof ist so ➡



Die Villa Provence ist heute ein schmuckes Anwesen. Die Moritz' haben viel Liebe und Herzblut in den Ausbau gesteckt





Der Lavendel steht kurz vor der Blüte, die Rosen zeigen sich schon in ihrer ganzen Pracht

Frühstücken wie Gott in Frankreich – hier findet man immer etwas Ausgefallenes auf dem Büfett



Willi Moritz hat gerade den legendären Streuselkuchen des Hauses aus dem Ofen geholt

ansprechend und so einladend, dass kaum jemand einfach nur schnell einkaufen und wieder gehen möchte.

## SAVOIR-VIVRE

Das Café wurde also in das Anwesen integriert und seitdem wird bei den Moritz' nicht nur geshoppt, sondern auch ausgiebig genossen. Hier weiß man einfach gut zu leben oder, französisch gesagt: Familie Moritz pflegt das Savoir-vivre. Mit alten Familienrezepten verwöhnt sie ihre

## Streuselkuchen

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 200 g Butter
- ❖ 400 g Mehl
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Pck. Backpulver
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 800 g Früchte nach Wunsch und Jahreszeit

1. Aus allen Zutaten, außer den Früchten, einen Teig kneten. Dann 1/3 des Teigs abnehmen

2. 2/3 des Teigs ausrollen. Den Boden einer Backform (28 cm Ø) belegen und einen kleinen Rand formen.
3. Mit den Früchten nach Wunsch belegen. Den restlichen Teig zu Streuseln zerkrümeln und darüber verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 45 Minuten backen. Anschließend den Streuselkuchen gut auskühlen lassen.

Der noch lauwarme Streuselkuchen kann serviert werden





Gäste. So gibt es Schokoladen-Eierlikör-, Schmand- und Käsekuchen, als kulinarischen „Höhepunkt“ bezeichnet Monika aber ihren zwar einfachen, aber äußerst leckeren Streuselkuchen. „Den passen wir der Jahreszeit und den Früchten an, die gerade reif sind“, sagt sie. Mal bereitet sie ihn mit Kirschen zu, dann mit Mirabellen, Pflaumen, Birnen oder Äpfeln ... das Rezept eignet sich für vielerlei Früchte. Weil Monika gern teilt, stellt sie uns das Rezept zur Verfügung (siehe S. 56). Den Streusel- oder den gedeckten Apfelkuchen macht sie gern auch mal auf provenzalische Art. Dann wird er mit französischen Kräutern wie Lavendel ergänzt und mit Honig verfeinert, z. B. einem provenzalischen Lavendelhonig, den sie auch im Laden vertreibt. Frischer Waffelteig steht hier überdies fast immer bereit, auch unter der Woche, und das hat verschiedene Gründe. Mitunter schlägt es Wanderer oder Radfahrer hierher, und wenn Familie Moritz zu Hause ist und Zeit hat, gibts außer der Reihe auch schon mal spontan eine Waffel mit Eis, selbst eingemachten Früchten und/oder Schlagsahne. Ein weiterer Grund für den immer bereiten Waffelteig sind die drei ansprechenden Gästezimmer – übrigens mit hervorragenden Betten! –, die Familie Moritz ca. fünf Jahre nach der Eröffnung des Ladens wegen großer Nachfrage nach Übernachtungsmöglichkeiten auf dem Hof eingerichtet und seither immer wieder

umgestaltet hat. Sie werden gern gebucht, und wer hier übernachtet, darf das Frühstücksbüfett genießen, das keine Wünsche offenlässt. Auch hier finden sich die feinen Waffeln wieder, ebenso beim Frühstücksangebot des Hauses für die Gäste, die nur zum Frühstück kommen – man könnte es auch Brunch nennen. Hier muss man sich zwingend anmelden, denn die Plätze sind sehr schnell ausgebucht. Obwohl das Café und der Laden nur am Wochenende geöffnet sind, kann man sich auch für weitere Termine in der Villa Provence anmelden. Ab zehn Personen öffnet das Haus gern seine Pforten auch an Wochentagen.

### HIER WEISS MAN AUCH ZU FEIERN!

Die Villa Provence ist vor allem für Hochzeitsfeste eine beliebte Location, nicht zuletzt, weil man hier so herrlich romantische Fotos machen kann. Aber auch abhängig von den Jahreszeiten wird hier gefeiert. Das Frühlings- und das Lavendelfest locken Gäste an, ebenso der Herbst- und der Weihnachtsmarkt. Viele Stammgäste jeden Alters zieht es ebenso nach Koblenz-Gondorf wie Menschen aus einem weiteren Umfeld, z. B. dem Ruhrgebiet oder den nahen Niederlanden. Sie schätzen die persönliche, urige Atmosphäre. Die Nähe zur Natur ist zu jeder Jahreszeit reizvoll und die liebevolle Dekoration, die das ländliche Flair perfekt macht, lädt zum Ankommen



Die Villa Provence bietet viele hübsche Winkel für schöne Fotos



Der herrlich fruchtige und frische Schmandkuchen ist ausgesprochen lecker

und Wohlfühlen ein. Haben wir Sie auf den Geschmack gebracht? Wenn ja, dann reservieren Sie gleich einen Tisch oder buchen Sie ein paar Tage in der Villa Provence, genießen Sie die Region an der Mosel mit ihren zahlreichen Freizeit- und Wandermöglichkeiten und Ihren Aufenthalt in dem kleinen Stückchen Frankreich, das Familie Moritz für Sie geschaffen hat. 🌿

Text: Caroline Dey

Fotos: Monika Moritz, Caroline Dey, Timo Fledie, Roland Schäfges – [www.myfoto24.eu](http://www.myfoto24.eu)



Ein großes, altes Bett, dazu hervorragende Matratzen – Herz und Rücken, was wollt ihr mehr?!



#### Kontakt:

Villa Provence  
Solligerhof 18  
56330 Koblenz-Gondorf  
Tel.: 0 26 07/5 07  
E-Mail: [info@villa-provence-koblenz.de](mailto:info@villa-provence-koblenz.de)  
[www.villa-provence-koblenz.de](http://www.villa-provence-koblenz.de)  
Instagram: [villa\\_provence\\_mosel](https://www.instagram.com/villa_provence_mosel)  
Facebook: [villaprovencekoblenz](https://www.facebook.com/villaprovencekoblenz)



# Kräuter-Blätterteig-Röllchen

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 550 g frischer Blätterteig (2 Pck. à 26 x 42 cm, Kühlregal)
- ❖ 425 ml Zuckermais (Dose)
- ❖ 4 Stiele Petersilie
- ❖ 4 Stiele Kerbel
- ❖ 1/4 Bund Schnittlauch
- ❖ 12 Scheiben gekochter Schinken (à ca. 25 g)
- ❖ 300 g Frischkäse mit Knoblauch-Kräuter
- ❖ 12er-Muffinbackform

1. Teig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Mais abtropfen lassen. Petersilie und Kerbel waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Schinkenscheiben halbieren.

2. Beide Teigrollen jeweils in 6 Streifen (à ca. 7 cm) schneiden. Frischkäse auf den Teigstreifen glatt streichen. Mit Mais, gehackten Kräutern, Schnittlauch und Schinken belegen. Teigstreifen aufrollen.

3. Die Teigrollen in die gefetteten Mulden der Muffinbackform geben und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft: 200 °C) 20-25 Minuten backen. Die Muffins aus dem Backofen nehmen, aus den Mulden lösen und anrichten.

## Produkttyp:

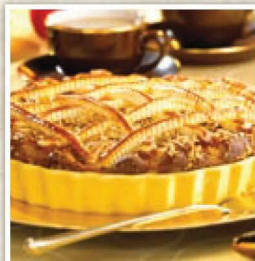
Thymian, Basilikum und weitere Kräuter sind im Frischkäse „Knoblauch-Kräuter“ von Miree kombiniert. 150-g-Pack ca. 2 €



Zur Abwechslung mal keine Lust auf eine große Backaktion? Voilà, dann haben wir hier die perfekten Rezepte für Sie. Mit Blätterteig als Grundlage gelingen deftige und süße Leckereien im Handumdrehen!



Weitere Blätterteigrezepte erwarten Sie auf den nächsten Seiten!





VIELSEITIGER BLÄTTERTEIG

# *Sooo schön luftig: Backen mit Blätterteig*



Foto: miree





*Zweierlei Blätterteig-  
Pizzetten mit Tomaten  
und Ricotta*

Rezept auf Seite 62





Foto: Henglein

### *Lachsküchlein*

Rezept auf Seite 62



Foto: Henglein

### *Nuss-Marzipan-Tarte*

Rezept auf Seite 62



### *Schnelle Beeren- Creme-Schnitten*

Rezept auf Seite 63

Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG





## Zweierlei Blätterteig-Pizzetten mit Tomaten und Ricotta

Zutaten für 2 Pizzetten

### Für die Basis:

- ❖ 450 g frischer Blätterteig
- ❖ 2 EL Olivenöl
- ❖ 100 ml passierte Tomaten (Dose)
- ❖ Salz

### Für die Tomaten-Pizzette:

- ❖ 100 g rote Kirschtomaten
- ❖ 100 g gelbe Kirschtomaten
- ❖ 1 rote Zwiebel
- ❖ 5 Stiele Basilikum
- ❖ 1 EL Honig
- ❖ 2 EL Balsamico-Creme und etwas zum Garnieren
- ❖ 2 EL Olivenöl

### Für die Ricotta-Pizzette:

- ❖ 400 g Ricotta
- ❖ 50 g Pinienkerne
- ❖ 4 EL Olivenöl
- ❖ grober Pfeffer

- 1. Für die Basis:** Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Blätterteig halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Öl bestreichen, passierte Tomaten auf dem Teig verteilen und salzen. In der Mitte des Backofens ca. 15 Minuten knusprig backen.
- 2. Für die Tomaten-Pizzette:** Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und vierteln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abpflücken und in feine Streifen schneiden. Tomaten, Zwiebel und Basilikum mit Honig, Balsamico-Creme und Olivenöl vermengen und mit Salz würzen. Gleichmäßig auf der einen Hälfte des gebackenen Blätterteigs

verteilen und mit etwas Balsamico-Creme garnieren.

- 3. Für die Ricotta-Pizzette:** Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Ricotta mit den Pinienkernen vermengen. Ricottamasse auf der anderen Hälfte des gebackenen Blätterteigs verteilen. Olivenöl darüberträufeln und mit grobem Pfeffer würzen.



## Lachsküchlein

Zutaten für 4 Portionen

- ❖ 275 g frischer Blätterteig
- ❖ 4 Frühlingszwiebeln
- ❖ 160 g Räucherlachs
- ❖ 120 g Frischkäse
- ❖ 200 g Sahne
- ❖ 1 TL Zitronensaft
- ❖ geriebene Muskatnuss
- ❖ Salz
- ❖ Pfeffer
- Außerdem:**
- ❖ 4 kleine Backformen (je 200 ml)
- ❖ Fett für die Formen

- 1.** Den Blätterteig entrollen. Die gefetteten Backformen damit auskleiden und die Reste für die Deckel beiseitelegen.
- 2.** Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Räucherlachs in Streifen schneiden und mit Zitrone beträufeln. Sahne mit Frischkäse verrühren und mit Frühlingszwiebeln und Räucherlachs mischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Die Masse in die Formen geben und aus den Teigresten Deckel schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 4) 20-25 Minuten goldbraun backen.



## Nuss-Marzipan-Tarte

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 275 g frischer Blätterteig
- ❖ Butter für die Form
- ❖ 100 g weiche Marzipanrohmasse
- ❖ 120 g Butter
- ❖ 120 g Zucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 6 EL Mandellikör
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 200 g gemahlene Mandeln
- ❖ 50 g gehackte Haselnüsse
- ❖ 50 g Mandelsplitter

- 1.** Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 4) vorheizen. Den Blätterteig etwas ausrollen und eine eingefettete Tarte- oder Springform (26 cm Ø) bis zum Rand damit auslegen. Die überhängenden Teigreste abschneiden und beiseitelegen. Anschließend den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- 2.** Marzipan mit Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Das Eigelb nach und nach mit dem Mandellikör unter die Marzipanmasse rühren. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen und mit den gemahlenden Mandeln unterheben.
- 3.** Die Marzipan-Mandel-Masse auf dem Blätterteig verteilen. Mit Haselnüssen und Mandelsplittern bestreuen.
- 4.** Aus dem restlichen Blätterteig Streifen radeln und auf der Tarte gitterförmig anrichten. Die Nuss-Marzipan-Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Die letzten 10 Minuten mit Alufolie abgedeckt fertig backen.
- 5.** Die Nuss-Marzipan-Tarte abkühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.





## Schnelle Beeren-Creme-Schnitten

Zutaten für 16 Stück

- ❖ 450 g Blätterteig (TK)
- ❖ 6 EL samtiger Erdbeerfruchtaufstrich
- ❖ 400 g kalte Sahne
- ❖ 200 ml Milch
- ❖ 2 Pck. backfeste Puddingcreme
- ❖ 250 g gemischte Beeren (z. B. Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)
- ❖ schwarze Zuckerschrift

**1.** Den Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Ein Backblech fetten. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

**2.** Die Blätterteigplatten etwas überlappend auf das Backblech legen. Mit einer Gabel einige Male einstechen und in der Mitte des Backofens ca. 15 Minuten backen. Den Boden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3.** Den Erdbeerfruchtaufstrich auf dem Boden verstreichen. Sahne, Milch und Puddingcreme in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Anschließend die Creme auf dem Boden verstreichen.

**4.** Die Beeren waschen, putzen und als Motive (z. B. Blüten) auflegen. Die Erdbeeren halbieren und mit der Zuckerschrift als Marienkäfer verzieren.

### LANDFRAUEN-TIPP:

❖ Legen Sie beim Zubereiten des Belags Küchenpapier als Spritzschutz um den Mixer.



## Himbeer-Blätterteig-Schnitten

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 450 g Blätterteig (TK, 6 Scheiben à 75 g)
  - ❖ 4 EL gesüßte Kondensmilch
  - ❖ 1/2 TL Anissamen
  - ❖ 30 g gemahlene Mandeln
- Außerdem:**
- ❖ 200 g Sahne
  - ❖ 1 Päckchen Sahnesteif
  - ❖ 200 g Himbeerkonfitüre

**1.** Den Blätterteig auftauen lassen. Die Kondensmilch mit 1 EL Wasser verrühren und die Blätterteigscheiben damit bepinseln.

**2.** Die Anissamen mit einem Messer sehr fein hacken. Anissamen mit den Mandeln mischen und die Blätterteig-

scheiben damit bestreuen. Jede Blätterteigscheibe in 4 Rechtecke schneiden. Blätterteigrechtecke auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mit einem spitzen Messer ca. 5 mm vom Rand entfernt leicht einritzen, aber nicht durchschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 12-15 Minuten backen.

**3.** Auf die gebackenen Blätterteigrechtecke einen Bogen Backpapier legen und mit dem Boden einer Pfanne die Teile leicht zusammendrücken. Auf Kuchen-gittern auskühlen lassen.

**4.** Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Hälfte der Blätterteigteile mit der Himbeerkonfitüre bestreichen. Die Sahne daraufgeben und mit den übrigen Blätterteigteilen abdecken.



## Aprikosen- Nicecream-Cookies

Rezept auf Seite 66

# Feines Gebäck für den Kaffeeklatsch!

Wie wäre es, jeden einzelnen Gast mit einem eigenen Gebäck zu überraschen? Zu viel Arbeit, sagen Sie? Aber nicht doch: Backen Sie anstelle eines Kuchens einfach Muffins, Kekse oder Minitörtchen. Ihre Gäste werden strahlen!



## Johannisbeer- törtchen

Rezept auf Seite 66

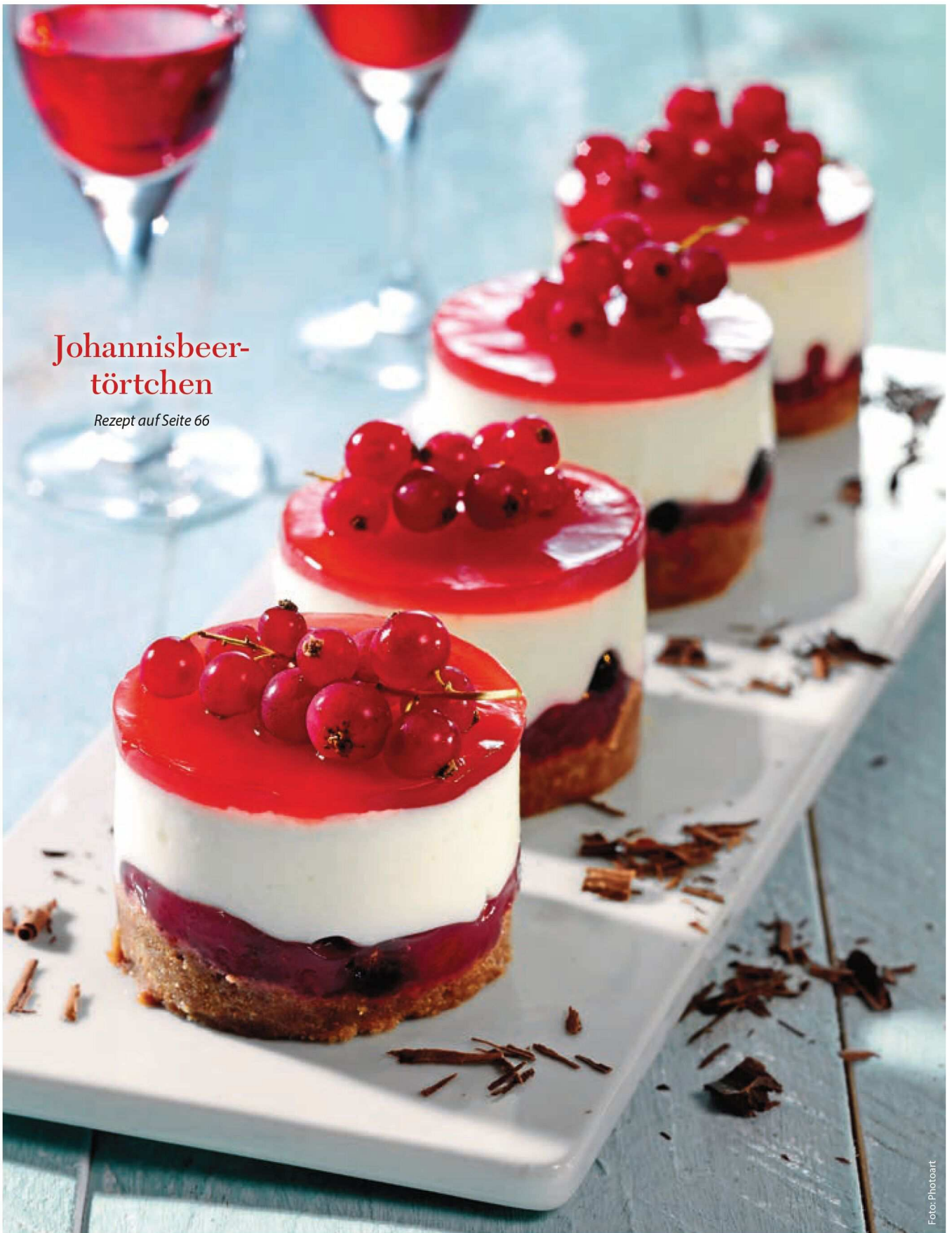


Foto: Photoart





Foto: Ariane Bille für BVEO

## Aprikosen-Nicecream-Cookies

Zutaten für 6 Stück

**Für die Nicecream:**

- ❖ 150 g Aprikosen
- ❖ 30 ml Mandelmilch
- ❖ 3 EL Agavensirup
- ❖ 1 Spritzer Zitronensaft

**Für die Cookies:**

- ❖ 160 g Weizenmehl
- ❖ 210 g weißes Mandelmus
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1/2 TL Backpulver
- ❖ 4 EL Mandelmilch
- ❖ 3 1/2 EL Agavensirup
- ❖ 1 TL geriebene Zitronenschale
- ❖ 2 EL gehackte Mandeln
- ❖ 1/2 TL getrock. Lavendelblüten

- 1. Für die Nicecream:** Aprikosen waschen, entsteinen, grob würfeln und in einen Gefrierbeutel geben. Über Nacht in der Tiefkühltruhe frieren lassen.
- 2.** Gefrorene Aprikosen mit restlichen Nicecreamzutaten mithilfe eines Mixers cremig pürieren. Die Masse ca. 15 Min. in das Tiefkühlfach geben.
- 3. Für die Cookies:** Backofen auf 180 °C vorheizen. Zutaten, bis auf Mandeln und Lavendelblüten, mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Rolle formen und in 12 Cookies schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit den Fingern flach drücken und mit gehackten Mandeln bestreuen. In der Mitte des Ofens 10-12 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
- 4.** Nicecream auf die Unterseiten von 6 Cookies verteilen. Ränder rundherum glatt streichen und mit etwas Lavendelblüten bestreuen. Restliche Cookies darauflegen, leicht andrücken und vor dem Servieren nochmals kurz ins Tiefkühlfach legen.

## Johannisbeertörtchen

Zutaten für 6 Stück

- ❖ 100 g Schokozwieback
- ❖ 50 g Zartbitterschokolade
- ❖ 25 g Butter
- ❖ 250 g rote und schwarze Johannisbeeren
- ❖ 110 g Zucker
- ❖ 275 ml dunkler Traubensaft
- ❖ 20 g Speisestärke
- ❖ 6 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 200 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 3 EL Zitronensaft
- ❖ 250 g Sahne
- ❖ 2 Blatt rote Gelatine

- 1.** 6 Dessertringe (ca. 8 cm Ø) auf eine Tortenplatte setzen. Zwiebacke in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen und mit einer Teigrolle zu feinen Bröseln zerdrücken. In eine Schüssel geben. Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Butter zufügen und ebenfalls schmelzen lassen. Zu den Bröseln gießen und vermischen. Masse in die Dessertringe füllen, glatt streichen und festdrücken.
- 2.** Johannisbeeren waschen und, bis auf einige zum Verzieren, von den Rispen streifen. Beeren und 50 g Zucker in einem Topf vermischen und kurz Saft ziehen lassen. 100 ml Traubensaft zufügen und aufkochen. Speisestärke mit 100 ml Traubensaft glatt rühren, in den kochenden Sud rühren, einmal aufkochen und auf den Böden verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
- 3.** Weiße Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. einweichen. Frischkäse, restlichen Zucker und die Hälfte des Zitronensafts verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit restlichem Zitronensaft verrühren. Mit etwas Frischkäsecreme verrühren, dann alles unter die Creme mischen. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Creme beginnt zu gelieren, die Sahne unterziehen. Die Masse auf die Johannisbeergrütze streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- 4.** Rote Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. einweichen. Den restlichen Saft erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen. Über die kalten Törtchen gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- 5.** Die Törtchen aus den Dessertringen lösen und mit restlichen Johannisbeeren und nach Wunsch mit geraspelter Schokolade verzieren.



Foto: Photoart

## Beeren-Käse-Muffins

Zutaten für 12 Stück

**Für den Teig:**

- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 1 Ei
- ❖ 75 g Butter

**Für die Füllung:**

- ❖ 2 Eier
- ❖ 300 g Frischkäse
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 2 EL Vanillepuddingpulver
- ❖ 200 g gemischte Beeren

**Für das Baiser:**

- ❖ 2 Eiweiß
- ❖ 100 g Zucker

**Außerdem:**

- ❖ 12er-Muffinbackform
- ❖ Beeren zum Verzieren

- 1. Für den Teig:** Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter schnell zu einem Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
- 2.** Mulden der Muffinbackform einfetten. Boden und Rand der Mulden mit Teig auskleiden und fest andrücken.
- 3. Für die Füllung:** Frischkäse mit Zucker und Puddingpulver verrühren. Beeren unterheben. Füllung in die Mulden geben und glatt streichen. In der Mitte des Ofens ca. 20 Min. backen.
- 4. Für das Baiser:** Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen oder Streifen auf die Muffins spritzen. Weitere 20 Min. bei 100 °C backen. Muffins herausnehmen, auskühlen lassen und mit Beeren verzieren.



## Earl-Grey-Tee-Schmalzkekse

Zutaten für 30 Stück

- ❖ 1 Biozitrone
- ❖ 500 g Mehl (Type 405)
- ❖ 250 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 TL Hirschhornsalz
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 225 g weiches Butterschmalz
- ❖ 25 ml Earl-Grey-Tee

**1.** Den Backofen auf 190 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.  
**2.** Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Hirschhornsalz und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butterschmalz, Zitronenschalenabrieb und Earl-Grey-Tee dazugeben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschlie-

ßend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

**3.** Aus dem Teig 30 walnussgroße Kugeln formen, etwas flach drücken und auf beiden Backblechen verteilen. Die Backbleche nacheinander in den Ofen schieben und jeweils ca. 20 Minuten backen.

**4.** Die Kekse zunächst auf dem Backblech und dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Very British,  
diese schmackhaften  
süßen Kekselein!





Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

## Pistazien-Drip-Törtchen

Zutaten für 6 Stück

### Für den Biskuitteig:

- ❖ 50 g Butter
- ❖ 3 Eier
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 125 g Weizenmehl
- ❖ 1 gestrichener TL Backpulver
- ❖ 1 EL Kakao

### Für die Creme:

- ❖ 1 Pck. Vanilletortencreme
- ❖ 200 g weiche Butter
- ❖ 300 ml kalte Milch
- ❖ grüne und blaue Back- und Speisefarbe

### Für die Füllung:

- ❖ 6 EL Aprikosenkonfitüre
- ❖ 50 g gehackte Pistazien

### Zum Verzieren:

- ❖ 100 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 75 g Butter
- ❖ blau-grüne Dekormischung

### Außerdem:

- ❖ 6 Dessertringe (7,5 cm Ø)

**1. Für den Biskuitteig:** Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (26 cm Ø) einspannen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

**2.** Die Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Vanillezucker und Zucker mischen und unter Rühren in 1 Min. einstreuen. Die Masse weitere 2 Min. schlagen.

**3.** Mehl mit Backpulver mischen und mit Kakao kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren.

**4.** Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens schieben und 30 Min. backen.

**5.** Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden

**6.** Aus den Tortenböden 18 Taler (6 cm Ø) ausstechen. Einen Bogen Backpapier auf ein Brett oder Backblech legen und die Dessertringe daraufstellen.

**7. Für die Creme:** Tortencreme mit Butter und Milch nach Packungsanleitung zubereiten

und mit grüner und wenig blauer Speisefarbe einfärben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen.

**8.** Eine dünne Schicht Creme in die Dessertringe spritzen. Einen kleinen Klecks Konfitüre daraufgeben und Pistazien aufstreuen. Darauf einen Boden mittig in den Dessertring legen. Mit den beiden weiteren Schichten genauso verfahren. Letzten Boden so weit in die Creme drücken, dass er mit dem Förmchen abschließt. Törtchen mind. 3 Std., am besten über Nacht, einfrieren. Übrige Creme in den Kühlschrank legen.

**9. Zum Verzieren:** Restliche Creme aus dem Kühlschrank nehmen. Kuvertüre mit Butter im Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Glasur in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel geben. Törtchen ein paar Minuten antauen lassen, umdrehen und aus den Förmchen drücken, so dass die Böden unten sind. Mit der restlichen Creme den Rand dünn einstreichen. Ca. 1 EL der Glasur auf der Törtchenoberfläche verstreichen. Vom Glasurbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Glasur so auf den Rand geben, dass sie in Tropfen herunterläuft. Sofort im Anschluss die Dekormischung aufstreuen und die Törtchen bei Zimmertemperatur auftauen lassen.



# Landbäckerei

kommt ganz bequem  
zu Ihnen nach Hause.



## Ihre Vorteile:

- ♦ Die Lieferung erfolgt bequem und zuverlässig.
- ♦ Sie erhalten das Magazin früher als im Zeitschriftenhandel.
- ♦ Die Bezahlung per Bankeinzug ist einfach.
- ♦ Nach Ablauf der Jahresfrist ist das Abonnement jederzeit kündbar.
- ♦ Sie erhalten eine tolle Prämie im Wert von 12,90 €.

Jetzt auch ganz  
einfach über  
[www.teichmann-  
verlag.de](http://www.teichmann-verlag.de)



## Sie erhalten diese Aboprämie!

Die trendige Schale (10 cm Ø, 4,5 cm Höhe) aus der neuen KOI-Serie von ASA Selection ist ein echter Hingucker. Die von Hellgelb ins kräftige Gelb verlaufende Farbglasur verleiht dem Geschirr eine besondere Leichtigkeit. Die Porzellanschale erhalten Sie bei Bestellung eines Abonnements als Prämie.



## Einfach Coupon ausfüllen und einsenden an:

Teichmann Verlag  
Aboservice  
Postfach 1608  
77806 Bühl  
**oder per E-Mail:**  
[aboservice@teichmann-verlag.de](mailto:aboservice@teichmann-verlag.de)  
**oder telefonisch:**  
0 72 23/911 932  
**oder per Fax:**  
0 72 23/911 931  
Der aktuelle Abopreis für  
6 Hefte im Jahr beträgt 27,- €.  
**Auslandskonditionen unter**  
Tel. 0 72 23/911 930

Die Bestellung kann binnen 2 Wochen ohne Angabe von Gründen schriftlich widerrufen werden. Die Frist beginnt mit dem Bestelldatum. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung an den Teichmann Verlag. Ihre Daten werden lediglich zur Abwicklung Ihres Abos verwendet und nicht an Dritte weitergegeben.

### Ja, ich bestelle „Landbäckerei“

☐ für mich ☐ als Geschenk  
zunächst für ein Jahr, 6 Ausgaben für zurzeit 27,- € (im Ausland zzgl. Porto). Das Abonnement kann ich nach Ablauf eines Jahres jederzeit wieder abbestellen. Geld für eventuell bereits bezahlte, aber noch nicht gelieferte Hefte erhalte ich zurück.

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_ Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Straße/Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail-Adresse \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

### Ich möchte das Abonnement verschenken an:

Name der/des Beschenkten \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße/Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

### ☐ Ich bezahle bequem per Bankeinzug.

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige den Teichmann Verlag, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

D	E								

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift (Kontoinhaber) \_\_\_\_\_



# *Der Trend im Sommer:* *Minitorten*

Das Auge isst mit – und die Torten, die wir für Sie ausgewählt haben, sind wahre Augenweiden! Obst der Saison und beliebte Süßigkeiten tun ihr Übriges, um die kleinen Kuchen zur Lieblingssünde zu machen!

## *Kleine Mohntorte mit Kirschen*

Die blauschwarzen Samen verstecken sich nicht nur im Teig, sondern auch in der köstlichen Sahnecreme. Dazu die saftigen, knallroten Kirschen: ein Gedicht!

*Rezept auf Seite 72*





## *Himbeertorte mit Gebäcksticks*

Ein süßes kleines Gebäck, das den Partner zum Jahrestag oder die beste Freundin am Geburtstag überrascht.

*Rezept auf Seite 72*







## Kleine Mohntorte mit Kirschen

Zutaten für 8 Stücke

### **Für den Biskuit:**

- ❖ 6 Eier
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 4 Tropfen Bittermandelaroma
- ❖ 120 g Weizenvollkornmehl
- ❖ 80 g gemahlener Mohn

### **Für die Füllung:**

- ❖ 500 g aufgetaute TK-Sauerkirschen oder Glas
- ❖ 200 ml Orangensaft
- ❖ 65 g Zucker
- ❖ 35 g Speisestärke
- ❖ 2 EL Puderzucker
- ❖ 2 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 400 g Sahne
- ❖ 30 g gemahlener Mohn

### **Zum Verzieren:**

- ❖ Papierstrohhalm und eine Wimpelkette

- 1. Für den Biskuit:** Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Eier ca. 3 Minuten dickschaumig schlagen. Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und weitere 4 Minuten schlagen. Bittermandelöl unterrühren. Mehl sieben, mit Mohn mischen und kurz unterziehen.
- 2.** Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte, ca. 9 cm hohe Springform (18 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3.** Den Biskuit aus der Form lösen. Das Backpapier abziehen und waagerecht in

3 Böden schneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen hohen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumsetzen.

**4. Für die Füllung:** Sauerkirschen mit Orangensaft und Zucker aufkochen. Stärke mit 50 ml kaltem Wasser glatt rühren, zugeben und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen.

**5.** Die Kirschmasse auf alle 3 Biskuitböden verteilen und auskühlen lassen.

**6.** Puderzucker sieben und mit Sahnesteif mischen. Sahne kurz anschlagen. Das Gemisch einrieseln lassen und die Sahne steif schlagen. Den Mohn unterheben. Die Hälfte auf den Kirschen im Tortenring verteilen. Den zweiten Boden mit Kirschen vorsichtig auflegen, restliche Sahne darauf verteilen. Den dritten Boden mit Kirschen vorsichtig auflegen und die Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

**7.** Vor dem Servieren den Tortenring ablösen und die Torte mit Strohhalmen und Wimpeln verzieren.



## Himbeertorte mit Gebäcksticks

Zutaten für 4 Stücke

### **Für den Vanilleboden:**

- ❖ 3 Eier
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1/2 Fläschchen Vanillearoma
- ❖ 100 g flüssige Butter
- ❖ 75 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- ❖ 75 ml Milch
- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 1/2 Päckchen Backpulver
- ❖ 1 Prise Salz

### **Für die Himbeercreme:**

- ❖ 300 g Himbeeren
- ❖ 20 g Agar-Agar
- ❖ 150 g Sahne
- ❖ 175 g Mascarpone
- ❖ 75 g Puderzucker

### **Zum Verzieren:**

- ❖ 2 Packungen Gebäcksticks mit Schokoüberzug
- ❖ Geschenkband

**1. Für den Vanilleboden:** Eier mit Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen. Flüssige Butter, Mineralwasser und Milch vorsichtig unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz hinzugeben und zu einem Teig verrühren.

**2.** Den Teig in eine Kuchenform (30 cm Ø) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und 5 Kreise (ca. 9 cm Ø) ausschneiden.

**3. Für die Himbeercreme:** Die Himbeeren mit 75 ml Wasser in eine Schüssel geben und pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu trennen. Agar-Agar in den Himbeersaft einrühren und in einem Topf aufkochen. Die Himbeercreme abkühlen lassen.

**4.** Die Sahne steif schlagen. Mascarpone und Puderzucker unterrühren. Die abgekühlte Himbeercreme hinzugeben und verrühren.

**5.** Einen Boden mit einer dünnen Schicht Himbeercreme bestreichen. Den nächsten Boden darauflegen und wieder mit der Himbeercreme bestreichen. Wiederholen und mit dem letzten Boden abschließen. Die Torte mit der restlichen Himbeercreme bestreichen.

**6. Zum Verzieren:** Die Gebäcksticks um die Himbeertorte stellen und mit dem Geschenkband festbinden.

### **Produkt Tipp:**

„ChocOlé“ von Griesson de Beukelaer sind dünne, gedrehte Gebäcksticks, die von Milch- oder Zartbitterschokolade umhüllt sind. Lecker für zwischendurch! 75-g-Packung ca. 1,80 €







Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

## Kleine Mascarpone-torte zur Einschulung

Zutaten für 10 Stücke

### Für den Biskuitteig:

- ❖ 3 Eier
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 100 g Weizenmehl
- ❖ 1 gestrichener TL Backpulver
- ❖ 1 EL Kakao

### Für die Mascarponefüllung:

- ❖ 100 g Schokobonbons mit Milchfüllung
- ❖ 200 g kalte Sahne
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 250 g Mascarpone
- ❖ 60 g Zucker

### Zum Verzieren:

- ❖ 24 Schokoladenriegel
- ❖ 70 g Schokobonbons mit Milchfüllung
- ❖ 130 g Schokolinsen

**1. Für den Biskuitteig:** Einen Bogen Backpapier in eine Springform (18 cm Ø) einspannen. Ofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

**2.** Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Vanillezucker mit Zucker mischen und unter Rühren in 1 Min. einstreuen. Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in der Mitte des Backofens ca. 30 Min. backen.

**3.** Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Papier vorsichtig abziehen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

**4. Für die Mascarponefüllung:** Schokobonbons klein hacken. Sahne mit Sahnesteif in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rühr-

stäbe) steif schlagen. Mascarpone und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Sahne unter die Mascarponecreme heben.

**5.** 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen und die Hälfte der Schokobonbonsstückchen darauf verteilen. Den mittleren Boden auflegen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen und restliche Schokobonbonsstückchen darauf verteilen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Creme einstreichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6. Zum Verzieren:** Schokoladenriegel an den Rand der Torte stellen. Schokobonbons und Schokolinsen auf die Torte geben und kalt stellen.

### LANDFRAUEN-TIPP:

➡ Holzspieße mit Fähnchen bekleben und verschiedene Süßigkeiten aufstecken oder eine Wimpelkette (siehe Bild) basteln und vor dem Servieren in die Torte stecken.



# Feiern und erleben mit allen Sinnen

WAS HAT DIE NATUR IM JAHRESLAUF ZU BIETEN? MILENA KRAIS LIEBT ES, MIT SAISONALEM OBST UND GEMÜSE ZU BACKEN. WAS NICHT ESSBAR IST, WIRD FÜRS BASTELN BENUTZT. IHRE IDEEN HAT SIE IM BUCH „BIENENSTICH & BEERENTARTE“ GESAMMELT.

Als zweifache Mutter ist Milena Kraiss Experte in Sachen Lieblingsgebäck von Kindern und kurzweilige Bastelbespaßung. Ein Geburtstagsfest oder einen anderen Anlass wie Ostern oder Weihnachten mit ihrer Familie zu feiern, bedeutet für sie nicht einfach nur, einen Kuchen zu backen. Sie macht daraus eine kunterbunte, runde Sache mit vielen feinen Leckereien und passenden kreativen Projekten. Es wird gebastelt, gebacken, dekoriert und gestaltet. Feiern und erleben mit allen Sinnen. Ihre besten Ideen hat sie in ihrem Buch „Bienenstich & Beerentarte“ zusammengestellt.

Am liebsten greift die Hamburgerin dabei Materialien und Themen aus der Natur auf. „Für mich ist die Natur eine große Inspiration. Was blüht gerade? Gibt es schon Tannenzapfen, Eicheln oder Weizenähren zum Sammeln? Der Lauf der Jahreszeiten ist mir wichtig“, erläutert sie. Die Textildesignerin, Bloggerin („Hellrosagrau“) und Fachlehrerin für Handarbeit und Schneidern backt beispielsweise mit saisonalen Zutaten, die sie am liebsten aus regionalem

Anbau bezieht. Für die DIY-Projekte verwendet sie ebenfalls gerne Elemente von Wald und Wiesen – die sich zuvor prima mit dem Nachwuchs sammeln lassen. Die Rezepte und Basteleien sind für Kinder in verschiedenen Alters- und Schwierigkeitsstufen gedacht. Bei Einigem können schon Kindergartenkinder mithelfen.

## BASTELN UND BACKEN MIT GETROCKNETEN BLÜTEN

Jetzt im Hochsommer stehen bei Milena Kraiss ihr süßer Mandel-Pfirsich-Bienenstich (Rezept auf S. 76), ein saftiger Zupfkuchen mit Aprikosen (Rezept auf S. 77) oder ein Buntstiftkuchen zur Einschulung, verziert mit sauren Gummischlangen, auf dem Plan. Wer es gern herzhaft mag, nimmt sich ein Stück von der Pesto-Parmesan-Sonne. Außerdem liebt sie es, schöne Blüten zum Trocknen zu sammeln. Damit gestaltet sie unter anderem zarte Windlichter (Anleitung auf S. 77) sowie einen Regenbogen-Blumenkranz, für den sie Strandflieder in verschiedenen Farben an einem runden Blumendraht anordnet.



Milena Kraiss lebt ihre Leidenschaft fürs Kreativsein beruflich und mit der Familie aus

Sind die Blüten essbar, dürfen sie gern als leckere Dekoration zum Mitessen auf die Backwaren. Die Autorin feiert mit ihrer Familie den Sommer an sich, Einschulung, Geburtstagsfeiern und Gartenfeste.

## IM HERBST STEHEN KÜRBIS UND ÄPFEL HOCH IM KURS

Wenn sich dann der Herbst ankündigt, stehen Zutaten wie Kürbis, Walnüsse, Äpfel und Kartoffeln im Vordergrund. Für den Sankt-Martinstag werden kleine Laternen gebastelt, für Halloween Brownies mit Zuckerguss-Gespennern verziert und bunte Herbstblätter stehen als Bastelmaterial hoch im Kurs. Einige der Basteleien und Snacks eignen sich zum Verschenken und machen sich zum Beispiel gut als kleines Mitbringsel oder als Gabe in der bunten Tüte für den Kindergeburtstag. Milena Kraiss begleitet den Leser durchs Jahr und öffnet ihm dabei auch ein wenig die Augen für die schönen Dinge, die es stets in der Natur zu entdecken gibt.



## Schlemmen und basteln

Milena Kraiss verbindet in ihrem Buch „Bienenstich und Beerentarte – Köstliche Backrezepte für Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter“ das kulinarische Werkeln in der Küche für die ganze Familie mit tollem Bastelspaß. Ihre kreativen Ideen passen zum Gebäck und lassen sich mit wenig Zubehör und Aufwand umsetzen. Die Backrubriken enthalten Anleitungen für süße und herzhaft Köstlichkeiten. Christian Verlag, 192 Seiten, ISBN: 978-3-95961-792-5, 29,99 €.



## Ricotta-Blaubeer-Tarte mit Zitrone

Das brauchst du für  
1 Tarteform (Ø 26 cm)

**Teig:**

- ❖ 225 g Dinkelmehl Type 630  
plus mehr zum Arbeiten
- ❖ 40 g gemahlene  
Haselnusskerne
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 kleines Ei
- ❖ 115 g Butter, gewürfelt,  
plus mehr für die Form

**Füllung:**

- ❖ 500 g Ricotta
- ❖ 3 Eier
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 150 g Sahnequark
- ❖ 2 EL Vanillepuddingpulver
- ❖ 1 TL Vanillepaste
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ Abrieb von 1 unbehandelten  
Zitrone

**Außerdem:**

- ❖ 100–150 g Blaubeeren
- ❖ Puderzucker zum Bestauben

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Fingerspitzen oder dem Knethaken der Küchenmaschine rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

3. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Die Tarteform gut ausbuttern und mit dem Mürbeteig auskleiden. Den Teigboden im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten blind vorbacken. Anschließend aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

4. Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Füllung auf dem Mürbeteig verteilen.

5. Die Blaubeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Auf die Füllung streuen.

6. Die Tarte im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen. Danach herausnehmen, in der Form vollständig abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



*So eine zarte Tarté! Wer Ricotta bisher nur in herzhaften Gerichten kennt, sollte schleunigst dieses Rezept mit feiner Zitronennote und Blaubeeren versuchen. Die Füllung ist besonders fluffig und mit dem knusprigen Haselnuss-Mürbeteig ein echter Knaller!*

© Milena Kraus



## Mandel-Pfirsich-Bienenstich

*Knusprig, sahnig, süß.  
Die weichen Weinberg-  
Pfirsiche machen diesen  
Kuchen besonders saftig  
– ein Hauch von Sommer-  
süße für den Sonntags-  
kaffeeklatsch im Garten  
oder auf der Terrasse.*

Das brauchst du für 1 quadratische  
Backform (20 x 20 cm)

### **Mandel-Topping:**

- ❖ 200 g Mandelblättchen
- ❖ 60 g Butter
- ❖ 60 ml Milch
- ❖ 100 g Zucker

### **Teig:**

- ❖ 200 g weiche Butter
- ❖ 150 g Rohrzucker
- ❖ 2 Eier
- ❖ 200 g Dinkelmehl Type 630
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1/2 TL Bourbon Vanille
- ❖ 1/2 TL Kurkumapulver
- ❖ Abrieb von  
1 unbehandelten Orange

### **Außerdem:**

- ❖ 2 Weinberg-Pfirsiche
- ❖ 1 Becher süße Sahne (200 g)

1. Für das Mandel-Topping alle Zutaten in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.
3. Für den Teig Butter, Zucker und Eier mit der Küchenmaschine vermengen. Mehl, Backpulver, Salz, Bourbon Vanille, Kurkuma und Orangenabrieb hinzufügen und alles zu einem festen, cremigen Teig verrühren.
4. Den Teig in die Form füllen.
5. Die Pfirsiche waschen, den Stein entfernen und die Pfirsiche in dünne Spalten schneiden. Die Spalten auf dem Teig verteilen. Mit einem Löffel das Mandel-Topping darüber verstreichen.
6. Den Bienenstichkuchen im vorgeheizten Ofen 25–35 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Die Sahne in einem hohen Rührbecher steif schlagen und zu dem Kuchen servieren.





## Zupfkuchen mit Aprikosen

Das brauchst du für  
1 Springform (Ø 26 cm)

### Teig:

- ❖ 200 g weiche Butter, gewürfelt, plus mehr für die Form
- ❖ 160 g Rohrzucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 380 g Dinkelmehl Type 630
- ❖ 40 g Kakaopulver
- ❖ 1 Päckchen Backpulver

### Füllung:

- ❖ 3 Eier
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 200 g Rohrzucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 180 g Butter

### Außerdem:

- ❖ etwa 12 kleine Aprikosen

1. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und die Springform ausbuttern.
2. Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Fingerspitzen oder dem Knethaken der Küchenmaschine rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Drei Viertel des Teiges in die Form geben und festdrücken.
3. Für die Füllung Eier, Quark, Zucker und Puddingpulver mit dem Schneebesen verrühren. Die Butter schmelzen und unter die Masse geben. Dann die Füllung auf dem Teig in der Form verteilen.
4. Die Aprikosen waschen und die Steine entfernen. Den Kuchen mit den Aprikosen belegen. Zuletzt den restlichen Teig zu Streuseln zerkrümeln und die Aprikosen damit bestreuen.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 30–40 Minuten backen (Stäbchenprobe: mit dem Holzstäbchen testen, ob die Aprikosen weich sind). Anschließend herausnehmen und den Kuchen vor dem Servieren in der Form vollständig abkühlen lassen.

## Windlicht mit getrockneten Blumen

Das brauchst du für 1 Windlicht

- ❖ 1 Luftballon
- ❖ 1/2 Flasche flüssiger Klebstoff in der Flasche, durchsichtig
- ❖ kleines Glas oder Becher
- ❖ 1 Rolle Toilettenpapier
- ❖ Pinsel
- ❖ 1 Taschentuch (4-lagig)
- ❖ getrocknete Blüten, Blätter und Gräser (nicht gefärbt)
- ❖ Teelicht

1. Den Luftballon etwa grapefruitgroß aufpumpen und verknoten.
2. Den flüssigen Kleber in ein kleines Glas oder einen Becher füllen und mit 50 ml Wasser vermischen.
3. Das Toilettenpapier in kleine Stücke reißen. Mithilfe eines Pinsels und dem Kleber auf den Luftballon versetzt in mehreren Lagen aufkleben. Dann das Papier trocknen lassen. Achtung: Für die obere Öffnung sollte etwa ein Viertel des Luftballons nicht mit Toilettenpapier beklebt werden.
4. Das Taschentuch in seine vier Lagen auseinander trennen. Eine Stelle auf dem Pappmaschee mit der Klebermischung bestreichen, die getrockneten Blüten, Blätter und Gräser dort auflegen und mit dem Pinsel etwas festdrücken. Vorsichtig mit nur einer Lage Taschentuch belegen, diese mit dem Pinsel und Kleber bestreichen und gut trocknen lassen.
5. Den Luftballon zerstechen und aus dem Windlicht entfernen. Nach Bedarf den oberen Rand zurechtschneiden. Zuletzt ein Teelicht hineinsetzen.







## Kalte Erfrischungen in coolen Krügen

An heißen Sommertagen lieben wir kühle Getränke. In Krügen von Leonardo können Säfte und aromatisiertes Sprudelwasser hübsch angerichtet werden. Z. B. 1-Liter-Krug „Ciao Optic“ ca. 14 €, [www.leonardo.de](http://www.leonardo.de)



## Prächtige Libellen und Schmetterlinge

Viel zu selten kann man die schillernden Flugkünstler in freier Natur beobachten. Wie gut, dass sie in großer Zahl über das Dekor „Ornamental Flowers“ von Ambiente Europe fliegen! Z. B. 400-ml-Henkelbecher ca. 14,50 €, im Fachhandel



## Maritime Atmosphäre für das Zuhause

Das zarte Windspiel „Capiz“ (70 cm, ca. 25 €) und das 3er-Set Windlichter „Maritim“ (8, 10 und 12,5 cm, ca. 20 €) ergänzen sich und sind drinnen und draußen ein optisches und melodisches Highlight. Bezug: [www.weltbild.de](http://www.weltbild.de).

## Nächte, die nie zu Ende gehen sollten ...

In lauen Sommernächten sorgen die Laternen von Fink Living für Atmosphäre. Es gibt sie als Modelle „Lakis“ (links, 39 cm, ca. 129 €) und „Lonida“ (rechts, ab 36 cm, ca. 90 €), gefertigt aus Edelstahl und Glas. [www.fink-shop.com](http://www.fink-shop.com)







### Biene Maja im XXL-Format

Die 43 cm große Biene aus Metall mit blumigen Flügeln ist drinnen und draußen ein Hingucker. Zurecht, denn aus ökologischer Sicht können wir ein paar Exemplare mehr hierzulande nur willkommen heißen. Ca. 23 €, [www.weltbild.de](http://www.weltbild.de)



### Katzenpfoten helfen kochen

Als „fleißiger Koch“, so die Übersetzung, hilft die Katze „Cuoco laborioso“ in der Küche. Der Stubentiger aus Biskuitporzellan ist in einer Zusammenarbeit von Goebel und Rosina Wachtmeister entstanden. 11 cm, ca 40 €, [www.goebel-shop.de](http://www.goebel-shop.de)

# Ein Sommerfest, an das sich alle erinnern!

MIT UNSEREN AUSGEWÄHLTEN DEKOIDEEN UND ACCESSOIRES MACHEN SIE IHRE FEIER UNVERGESSLICH. GENIESSEN SIE MIT IHREN GÄSTEN EINEN HERRLICHEN TAG!

### Köstliche Snacks: Greifen Sie zu!

Auf dem knapp 40 cm hohen Servierturm aus schwarzem Metall mit drei drehbaren Ebenen kommen beim Gartenfest die leckersten Häppchen am besten zur Geltung. Erhältlich für ca. 30 € ab 18. Juli 2023 online auf [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de).



### Bunt und vielfältig wie der Regenbogen

Kunterbunt und herrlich unperfekt ziehen sich die Kreise über die Geschirrstücke der Serie „Regenbogen“ von Gmundner Keramik. Damit wird die klassische Tafelreihe neu und im Zeichen der Toleranz interpretiert. Erhältlich im Juni 2023, z. B. 1-Liter-Krug ca. 90 €, [www.gmundner.at/de](http://www.gmundner.at/de)



# Heftbestellservice

## Haben Sie eine Ausgabe von „Landbäckerei EDITION“ oder „Landbäckerei SPEZIAL“ verpasst?

Bestellen Sie ganz einfach über unsere Website  
**www.teichmann-verlag.de**



Ausgabe 5/2018 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 2/2019 – Preis: 4,50 €



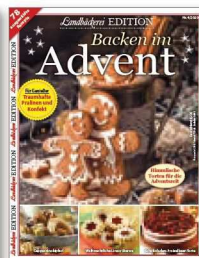
Ausgabe 3/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 4/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 1/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 4/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 2/21 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 3/21 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/22 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 2/22 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 3/22 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 4/22 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/23 – Preis: 4,80 €



Ausgabe Spezial 2/23 – Preis: 4,99 €

Die abgebildeten Ausgaben sind noch erhältlich, solange der Vorrat reicht. Jetzt schnell zugreifen!



Sie können uns auch anrufen, eine E-Mail mit Ihrer Adresse und Telefonnummer oder eine Postkarte mit Ihrer Adresse und Telefonnummer zusenden: Teichmann Verlag, Bestellservice, Postfach 1608, 77806 Bühl

Die Versandkosten betragen bei einem Heft 2,13 € (D) und bei zwei bis fünf Heften 3,42 € (D). Ab einem Bestellwert von 20 € ist der Versand kostenfrei. Versandkosten ins Ausland bitte unter 072 23/91 19 30 erfragen.



**0 72 23/91 19 32**



**bestellservice@teichmann-verlag.de**

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

### Impressum

„Landbäckerei“ erscheint zweimonatlich im

TEICHMANN VERLAG  
Ralf Teichmann  
Merkelbuckel 7, 77815 Bühl  
E-Mail: info@teichmann-verlag.de  
www.teichmann-verlag.de

HERAUSGEBER  
Ralf Teichmann

CHEFREDAKTION  
Ralf Teichmann (V.i. S. d. P.)

REDAKTION  
Svenja Kopf, Christiane Koch

SCHLUSSREDAKTION  
Caroline Dey, Bettina Kraus

FREIE MITARBEIT  
Irene Merkel, Caroline Dey

ANZEIGEN  
Thomas Beyer  
Medien- und  
Unternehmensberatung  
+49 (0) 61 31/5 86 88 30  
E-Mail: thomas@beyer-medienberatung.de

VERTRIEB  
MZV  
Moderner Zeitschriften Vertrieb  
Ohmstraße 1  
D-85716 Unterschleißheim  
Tel. +49 (0) 89/3 19 06-0

HEFTNACHBESTELLUNGEN  
Tel. +49 (0) 72 23/91 19 32  
E-Mail: bestellservice@teichmann-verlag.de

PREIS  
„Landbäckerei“  
kostet im Einzelhandel 4,60 €

AUSLANDSPREISE  
Österreich 5,30 €, Schweiz 7,80 sfr  
BeNeLux 5,50 €

DRUCK  
Euro-Druckservice GmbH  
Passau

Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung  
des Verlags. Für unverlangt eingesandtes  
Text- und Bildmaterial wird keine Gewähr  
übernommen.

Rätselaufklärung  
Ausgabe 3/23  
„Erdbeereis“

P S A N N N V  
A M P E L M A C H T E R O B S T  
P O E T H U L E B U R R I T O  
I B I Z A R O G G E N A T O M  
E I S I M A G E L E I B A L  
E R L E A L K  
M A T I  
C O R N M  
K U  
K O I  
H A R T  
A  
T A L  
P A N E Z K F R I O  
S I E H E L O S A P P O R T  
S E E G R A S Q U E B E L O  
I R R E S P I N D E N D L O S  
B I S E R A M A L G E S  
G L A T Z E B E R E R D F E T E  
A U A G I S E H E I W E I S S  
M E N U S I R E N E K L E  
A R G L E O N E D R I T T E L



# Großes Gewinnrätsel

Faser-schlinge	▼	Bier herstellen	Binde-wort	▼	Verbin-dungs-linie (fz.)	trocken, säure-betont (Wein)	Frage-wort	▼	Verbin-dungs-bolzen	kurz: für das	▼	Karten-spiel	Beur-teilung	▼	Computer-fachmann	Nahrung Aufneh-mender	Musik: Takt-messer													
Bleibe	▶						Kurzwort für ein Werkzeug	▶				▼	dänische Nordsee-insel	▶																
über-treibendes, rühmend, Gerede	▶									Sonnen-, Mond-finsteris	▶				5															
Geist-licher	▶			4			portu-giesisch: Berg-kette	▶					Prüfung	▶																
▶				Unter-wasser-fahrzeug (Kurzw.)	▶					Bew. eines österr. Bundes-landes	▶																			
griechi-scher Götter-vater	▶	Donau-Zufluss in Bayern	Backwerk in Form einer Haar-tracht	▶	<div style="text-align: center;"> <h2 style="color: red;">Gewinnen Sie eine von 10 Steinzeugformen von ASA-Selection!</h2>  <p>Die zeitlose Steinzeugform mit einem Durchmesser von 28 cm aus der Serie GRANDE von ASA-Selection wird in Portugal hergestellt. Damit können Sie eine flache Tarte oder einen Boden mit hohem Rand für Obst oder andere Füllungen backen. Wir wünschen Ihnen viel Glück!</p> <p><b>Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und senden Sie diese bis zum 24.08.2023 an den Teichmann Verlag, Postfach 1608, 77806 Bühl oder per E-Mail an Raetsel.LB@teichmann-verlag.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden ausschließlich zum Zweck der Verlosung verwendet und danach vernichtet.</b></p> </div>																									
▶																														
Haupt-stadt von Oberöster-reich			fertig, bereit																											
Anwender-soft-ware für Mobil-geräte (Kf.)	▶																													
▶	6																													
deutscher Adelstitel		elasti-sches Material																												
witzige Film-szene (engl.)	▶																													
▶																														
Kraft-fahrzeug (Kurzw.)		Rosen-lorbeer		Hauptstadt von Ägypten														▶	span. Mehr-zahl-artikel	▶	Ort und Schloss i. Boden-seekreis	Blick-bereich	▶	unbest. Fürwort	chin. Palast-hund	Schwert-lilie	heißer Jazz (amerik.)			
Kaffee-trink-gefaß	▶																						7	scharf gewürzt	▶					
Epos von Homer	▶				8	Verspre-chen, bejahende Antwort	▶	früherer österr. Adels-titel	▶					neckischer Mensch		Wirkung, Erfolg														
freier Platz in Möbeln		Fußspur	alberner Streich		Berg-werk	▶					Sitz-polster unter-würfig	▶																		
▶								Tempe-ratur-einheit		kurz für CD oder DVD	▶		1	Behälter, Hülle		engl.: Baum														
latei-nisch: im Jahre	▶				Perser-teppich		schreiten	▶					gebundene Schreib-blätter	▶																
Dokumen-tenaus-sch-format	▶			3	Urein-wohner Neusee-lands	▶				Bewohner von Venetien	▶																			
glühend	▶							einer der drei Muske-tiere	▶				9	Comic-Cowboy (Lucky ...)	▶															
Erhebung im Gelände	▶				Schiffs-ankerplatz	▶				trop. Insekt, „Weiße Ameise“	▶																			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----



# Vorschau

FREUEN SIE SICH AUF FOLGENDE THEMEN:



## MOLKEREI RÜGENER INSELFISCHE

Im Café der Molkerei werden die Gäste mit traumhaften Kuchen, Milchshakes und Desserts verwöhnt.



Birnen-Haselnuss-Tarte



Belgischer Apfelkuchen

## KÖSTLICHE APFELKUCHEN

Vom Klassiker bis zum Trend: Staunen Sie, wie vielfältig – und immer lecker – Sie mit dem Obst backen können!

Die nächste  
Ausgabe liegt ab  
**25. August 2023**  
im Zeitschriften-  
regal!

## DIE BIRNE: HEIMLICHE KÖNIGIN DER SAISON

Die aromatische Frucht ist durch ihre natürliche Süße ganz besonders fürs Kuchenbacken geeignet!



Walnuss-Schokoladen-Pie

## EIN HERBST OHNE NÜSSE?

Udenkbar! Deshalb sammeln wir schon jetzt die raffiniertesten Rezepte für feine Nusskuchen für Sie: knusprig, mit Biss und trotzdem herrlich süß!

Einige Rezepte finden Sie auch auf der jeweiligen Internetseite unserer Partner:

Maintal Konfitüren, Osterland, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, SweetFamily, Rama, Küchle, Philadelphia, Fabri, Biovegan, Butaris, Staub, Mutti, Le Creuset, Miree, Mazzetti, Henglein, Bonne Maman, BVEO, DeBeukelaer



# Heftbestellservice

## Haben Sie eine Ausgabe verpasst?

Bestellen Sie ganz einfach über unsere Website **www.teichmann-verlag.de**



Ausgabe 2/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 5/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 6/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 1/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 2/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 5/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 6/2021 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 1/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 2/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 3/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 4/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 5/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 6/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 1/2023 – Preis: 4,60 €



Ausgabe 2/2023 – Preis: 4,60 €



Ausgabe 3/2023 – Preis: 4,60 €

Diese Ausgaben von „Landbäckerei“ sind noch erhältlich, solange der Vorrat reicht. Jetzt schnell zugreifen!



Sie können uns auch anrufen, eine E-Mail mit Ihrer Adresse und Telefonnummer oder eine Postkarte mit Ihrer Adresse und Telefonnummer zusenden: **Teichmann Verlag, Bestellservice, Postfach 1608, 77806 Bühl**  
Die Versandkosten betragen bei einem Heft 2,13 € (D) und von zwei bis fünf Heften 3,42 € (D). Ab einem Bestellwert von 20 € ist der Versand kostenfrei.  
Versandkosten ins Ausland bitte unter 0 72 23/91 19 30 erfragen.



**0 72 23/911 932**



**bestellservice@teichmann-verlag.de**

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

**„Landbäckerei“ ist auch als E-Paper erhältlich!**

Gehen Sie einfach auf [www.united-kiosk.de](http://www.united-kiosk.de) und geben Sie „Landbäckerei“ in die Suchmaske ein. Dann klicken Sie auf die Titelseite und schon können Sie auswählen, wie Sie die E-Paper-Ausgabe beziehen möchten. Viel Spaß!



# Jetzt wieder neu im Zeitschriftenhandel

Das große  
Sonderheft von  
„Landbäckerei“  
zum Trendthema  
**Käsekuchen**

*Selbst  
gebacken  
schmeckts am  
besten!*

