

A festive still life featuring a large almond cake, cinnamon rolls, strawberries, and a teapot. The scene is set on a wooden surface. In the background, a teapot and a pitcher of orange juice are visible. A vase of purple flowers sits to the left. In the foreground, a plate of cinnamon rolls with a dollop of cream and strawberries is shown, along with a bowl of strawberries. A purple cloth is draped near the bottom center. The entire scene is framed by a decorative border.

Anne Wilson

*F*ESTLICHE KUCHEN & TORTEN

Nützliche Hinweise

Für Anfänger



Für weniger erfahrene Köche



Für erfahrene Köche



Es gelten die üblichen Maße in Gramm und Liter. Nur ausnahmsweise wird die Maßeinheit Becher – mit einem Fassungsvermögen von 250 ml – verwandt. Die in den Rezepten verwendeten Eier wiegen durchschnittlich 60 g. Die Dosengrößen sind bei jedem Hersteller verschieden, verwenden Sie daher die Größe, die der im Rezept angegebenen am nächsten kommt.

Maßeinheiten und Abkürzungen

Becher	= 250 ml	g	= Gramm
EL	= leicht gehäufte Eßlöffel oder 20 ml	kg	= Kilogramm
TL	= gestrichener Teelöffel oder 5 ml	ml	= Milliliter
		l	= Liter

Copyright © Murdoch Books 1995

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in any retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, photocopying, recording or otherwise without the prior written permission of the publisher.

This book was produced by Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060

Original title: Classic Essential Cakes

Murdoch Books Food Editors: Kerrie Ray, Jo Anne Calabria; Home Economists: Tracy Rutherford, Maria Simpson, Anna Paola Boyd;

Photography: Joe Filshie, Luis Martin, Reg Morrison; Design: Wing Ping Tong

© 1996 für die deutsche Ausgabe

Könemann Verlagsgesellschaft mbH

Bonner Straße 126, D-50968 Köln

Satz der deutschen Ausgabe: TextCase, Groningen

Übersetzung aus dem Englischen: Helga Bilitewski

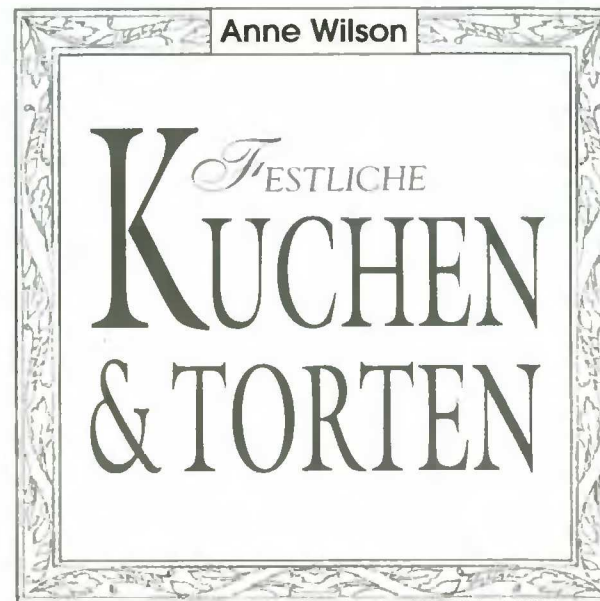
Redaktion der deutschen Ausgabe: Kristina Meier, Köln

Druck und Bindung: Miracle Printing Co., Ltd.

Printed in Hong Kong, China

ISBN 3-89508-159-0

10 9 8 7 6



KÖNEMANN

Klassische Biskuittorte

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

20 Min.

Ergibt eine Schichttorte
von 20 cm Durchmesser



250 g Mehl
2 TL Backpulver
4 Eier, getrennt
150 g Zucker
½ Becher Erdbeermarmelade
125 ml geschlagene Schlagsahne



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. 2 Springformen (20 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und die Böden mit Backpapier auslegen. Das Mehl dreimal auf ein fettfreies Blatt Papier sieben. Eiweiß in eine große saubere, trockene Schüssel geben und mit dem Mixer steifschlagen. Zucker unter Rühren nach und nach zufügen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse dick und glänzend ist.

2. Eigelb hinzufügen und weitere 20 Sek. schlagen. Mehl hinzugeben und mit einem Metallöffel schnell und locker unterheben.

3. Den Teig gleichmäßig auf die beiden Formen verteilen. 20 Min. backen, bis der Teig goldbraun und bei leichtem Fingerdruck elastisch ist. Die Kuchen 5 Min. in der Form stehen lassen, bevor sie zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt werden.

4. Den einen Kuchen gleichmäßig mit Marmelade bestreichen und mit dem

Spritzbeutel Schlagsahnehäubchen auf die Marmelade setzen. Den anderen Kuchen aufsetzen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Lagerzeit: Ungefüllte Biskuittorten lassen sich bis zu einem Monat einfrieren. In getrennten Tiefkühlbeuteln aufbewahren. Bei Raumtemperatur (ca. 20 Min.) auftauen. Gefüllte Biskuittorten am besten sofort servieren.

Tip: Das Geheimnis einer perfekten Biskuittorte liegt in der Methode, wie das Mehl untergehoben wird. Dafür nimmt man einen großen Metallöffel und hebt es schnell und gleichzeitig locker unter. Wird die Masse geschlagen oder das Mehl mit einem Holzlöffel untergehoben, verliert der Eischnee an Volumen und die Torte wird flach und fest.



Zucker unter Rühren nach und nach zum Eischnee geben.



Mehl und Stärke mit einem Metallöffel schnell und locker unterheben.



Den Kuchen backen, bis er goldbraun und bei leichtem Fingerdruck elastisch ist.



Mit dem Spritzbeutel Sahnehäubchen auf die Marmelade setzen.

Zimtteekuchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

30 Min.

Ergibt eine Torte von
20 cm Durchmesser



60 g Butter

110 g Zucker

1 verrührtes Ei

1 TL Vanille-Extrakt

125 g Mehl

1/2 TL Backpulver

125 ml Milch

Zucker-und-Zimt-

Glasur

20 g geschmolzene

Butter

1 EL Zucker

1 TL Zimt

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer cremig schlagen. Ei nach und nach zufügen und jedesmal gründlich verschlagen. Vanille-Extrakt zugeben und verrühren.

2. Den Teig in eine große Schüssel geben. Das gesiebte Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch zufügen und mit einem Metalllöffel unterheben. Rühren, bis die Masse glatt ist. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 30 Min. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte

des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. 3. Während der Kuchen noch warm ist, mit geschmolzener Butter bestreichen und mit der Zucker- und Zimtmischung bestreuen.

Möhrenkuchen

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit:

1 Std.

Ergibt einen viereckigen
Kuchen von 20 cm Seitenlänge



2 Becher geraspelte

Möhren

90 g Sultaninen

80 g gehackte Walnüsse

220 g Zucker

3 verrührte Eier

190 ml Pflanzenöl

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

2 TL Gewürzmischung

2 TL gemahlener Ingwer

1 TL gemahlener Zimt

Glasur

185 g Frischkäse

60 g Puderzucker

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine viereckige Backform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Möhren, Sultaninen, Walnüsse und Zucker in eine große Schüssel geben. Die verrührten Eier

und Öl zufügen.

2. Gesiebt Mehl, Backpulver und Gewürze zugeben und mit einem Holzlöffel verrühren.

3. Den Teig in die vorbereitete

Form geben und glattstreichen. 1 Std. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr



Zimtteekuchen (oben) und Möhrenkuchen

vorhanden sind. 10 Min. in der Form stehenlassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

4. Für die Glasur: Frischkäse

und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Auf den abgekühlten Kuchen streichen und nach Wunsch

mit Gewürzmischung oder Muskat bestreuen.

Variante: Einen Teelöffel abgeriebene Zitronenschale zur Glasur hinzufügen.

Schokoladenkuchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

1 Std.

Ergibt einen Kastenkuchen



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (21 x 14 x 7 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eier nach und nach zufügen und jedesmal gründlich verschlagen.
2. Die Masse in eine große Schüssel geben. Das gesiebte Mehl, Backpulver, Natron und Kakao abwechselnd mit der Milch mit einem Metallöffel unterheben und rühren, bis der Teig glatt ist. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.
3. Ca. 1 Std. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht,



Den Boden und die Seiten der gefetteten Backform mit Backpapier auslegen.

185 g Butter

170 g Zucker

2 verrührte Eier

220 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

65 g Kakao

125 ml Milch

Glasur

30 g geschmolzene

Butter

2 EL heißes Wasser

2 EL Kakao

185 g Puderzucker

keine Teigspuren mehr vorhanden sind. 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

4. Für die Glasur:

Geschmolzene Butter, Wasser und Kakao in einer mittleren Schüssel verrühren, bis die Masse glatt ist. Gesiebten Puderzucker zufügen und rühren, bis die Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist. Die Glasur auf den abgekühlten Kuchen streichen und mit Puderzucker bestreuen.

Lagerzeit: Der Schokoladenkuchen läßt sich ohne Glasur und in einem Gefrierbeutel verschlossen bis zu einem Monat einfrieren.

Variante: Soll der Kuchen noch mehr nach Schokolade schmecken, kann man für die Glasur anstelle von heißem Wasser und Kakao 50 g Zartbitterschokolade verwenden. Dafür gibt man die Schokolade und die Butter in eine hitzebeständige Schüssel und rührt die Zutaten im heißen Wasserbad um, bis die Schokolade geschmolzen ist. Diese Schokoladenmasse wird zum Puderzucker gegeben und gerührt, bis die Masse glatt ist. Die Glasur auf den abgekühlten Kuchen streichen und nach Wunsch mit Schokoladenflocken verzieren.



Die gesiebten trockenen Zutaten mit einem Metallöffel unterheben.



Mit einem Spieß prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.



Die Glasur umrühren, bis alle Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist.

Kirschkuchen

Zubereitungszeit:

30 Min.

Backzeit:

45 Min.

Ergibt einen Napfkuchen
von 20 cm Durchmesser



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Napfkuchenform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Die Form mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl ausschütten. Die kandierten Kirschen in ein Sieb geben und den Sirup unter fließendem Wasser abspülen. Mit einem Küchentuch trockentupfen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker-cremig schlagen. Eier nach und nach zufügen und jedesmal gründlich verschlagen. Vanille-Extrakt zugeben und unterschlagen. 2. Die Masse in eine große Schüssel geben. Das gesiebte Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch mit einem Metalllöffel unterheben.

185 g kandierte Kirschen

90 g Butter

150 g Zucker

2 verrührte Eier

1 TL Vanille-Extrakt

210 g Mehl

1-2 TL Backpulver

80 ml Milch

Glasur

185 g Puderzucker

20 g Butter

1-2 EL Wasser

Rosa Lebensmittelfarbe

Rühren, bis die Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 35 Min. backen, bis ein Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorweist. 10 Min. in der Form stehenlassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

4. **Für die Glasur:** Gesiebten Puderzucker, Butter und Wasser in eine hitzebeständige Schüssel geben und im heißen Wasserbad verrühren, bis die Butter geschmolzen und die Glasur glänzend und glatt ist. Ein paar Tropfen

Lebensmittelfarbe hinzufügen und umrühren. Die Glasur mit einem Löffel auf den Kuchen geben, so daß sie an den Seiten hinunterläuft.

Lagerzeit: In einem luftdicht schließenden Behälter ist dieser Kuchen im Kühlschrank bis zu zwei Tagen haltbar. Ohne Glasur läßt er sich bis zu einem Monat einfrieren.

Variante: Die Glasur, bevor sie fest wird, mit Kokosnußraspeln bestreuen.



Die abgespülten kandierten Kirschen mit einem Küchentuch trockentupfen.



Das gesiebte Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch mit einem Metalllöffel unterheben.



Einen Spieß in der Mitte des Kuchens einstechen, um zu prüfen, ob er durchgebacken ist.



Ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe in die Glasur geben und umrühren.

Dobosch-Torte

Vorbereitungszeit:

55-60 Min.

Backzeit:

40 Min.

Ergibt 12 Portionen



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Sechs Backbleche mit Backpapier belegen und auf jedes Blatt einen Kreis (23 cm Durchmesser) malen. Eigelb und die Hälfte des Zuckers mit dem Mixer schlagen, bis die Masse dick und hell ist. Eiweiß steifschlagen und unter Rühren Zucker zufügen, bis die Masse dick und glänzend ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Gesiebtes Mehl und Backpulver zu dem geschlagenen Eigelb geben und mit einem Metallöffel unterheben. Dann nacheinander jeweils ein Drittel der Eiweißmasse unterheben. Den fertigen Teig gleichmäßig auf den Kreisen auf den Blechen verstreichen. 6-9 Min. backen, oder bis die Teigplatten gold-



Den Teig gleichmäßig auf den auf Backpapier gemalten Kreisen verstreichen.

8 Eier, getrennt

220 g Zucker

190 g Mehl

1 TL Backpulver

Füllung

330 g Zucker

125 ml Wasser

5 Eigelb

30 g Kakao

100 g dunkle Blockscho-

kolade, geschmolzen

250 g Butter

Karamelglasur

220 g Zucker

125 ml Wasser

125 g gehobelte,

geröstete Mandeln

braun und bei leichtem Fingerdruck elastisch sind. Auf ein Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen und die Ränder gerade schneiden. 2. **Für die Füllung:** Zucker und Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Aufkochen und dann bei kleiner Hitze 10-15 Min. köcheln lassen oder bis der Sirup dickflüssig ist. Das Eigelb in einer mittleren Schüssel mit dem Mixer schlagen. Den heißen Sirup nach und nach in einem dünnen Strahl zum Eigelb geben und dabei ständig rühren; die Masse muß solange geschlagen werden,



Den heißen Zuckersirup in einem dünnen Strahl nach und nach zum geschlagenen Eigelb gießen.

bis sie kalt und dick ist. Kakao zufügen und schlagen, bis die Masse glatt ist. Die Butter schlagen, bis sie hell und cremig ist. Nach und nach die Eimischung zufügen und rühren, bis die Zutaten vermengt und glatt sind. 3. **Für die Karamelglasur:** Zucker und Wasser in einen Stahltopf geben und unter Rühren langsam erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Ohne zu rühren, 5-10 Min. kochen lassen oder bis der Sirup goldbraun ist. Auf eine Teigplatte gießen und schnell und gleichmäßig verteilen. Mit einem heißen, gefetteten, scharfen Messer in 12 gleichmäßige Stücke schneiden.



solange die Karamelglasur noch weich ist.

4. Die Füllung auf die restlichen Teigplatten verteilen - ausreichend Füllung für den

Tortenrand aufheben - und den Kuchen zusammensetzen. Die Platte mit dem Karamelbezug kommt obendrauf. Den Tortenrand gleichmäßig mit

Füllung bestreichen und geröstete Mandeln hineindrücken.



Zucker und Wasser ohne Rühren kochen, bis sich ein goldfarbener Sirup bildet.



Füllung auf restlichen Teigplatten streichen. Creme für Tortenrand aufbewahren.

Madeira-Kuchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

55 Min.

Ergibt einen Kastenkuchen



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (23 x 13 x 7 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eier nach und nach zufügen und jeweils gründlich ver-

150 g Butter

170 g Zucker

3 verrührte Eier

2 TL abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale

60 g gemahlene Mandeln

220 g Mehl

1-2 TL Backpulver

Puderzucker zum Verzien

schlagen. Abgeriebene Schale zugeben und unterschlagen.

2. Den Teig in eine große Schüssel geben. Mandeln, gesiebes Mehl und Backpulver mit einem Metallöffel unterheben und rühren, bis die Zutaten vermengt und glatt sind.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 55 Min. oder solange

backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. 4. Den Kuchen 10 Min. in der Form stehenlassen, bevor er auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Lagerzeit: Der Kuchen ist in einem luftdichten Behälter bis zu vier Tagen haltbar.

Dattel-Nuß-Rollen

Vorbereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

1 Stunde

Ergibt zwei Rollen



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Röhrenbackformen (17 x 8 cm) und die Deckel mit Butter oder Öl einfetten. Mehl, Backpulver, Natron und Gewürzmischung in eine große Schüssel sieben. Walnüsse zufügen, umrühren und in der Mitte eine Mulde bilden.

2. Butter, Zucker, Wasser und Datteln in einen mittelgroßen

190 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1 TL Gewürzmischung

125 gehackte Walnüsse

100 g Butter

150 g brauner Zucker

125 ml Wasser

275 gehackte Datteln

1 verrührtes Ei

Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Buttermischung und Eier zum Mehl geben und rühren, bis die Zutaten vermengt sind. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben, aufrecht in

den Ofen stellen und 1 Std. backen, oder bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Die Kuchen in den verschlossenen Formen 10 Min. stehenlassen, bevor sie auf ein Kuchengitter gestürzt werden. Mit Butter bestrichen servieren.



Madeira-Kuchen (oben) und Dattel-Nuß-Rollen

Honig-Creme-Rolle

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Backzeit:

12 Min.

Ergibt eine Rolle



175 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
2 TL Gewürzmischung
3 Eier
140 g brauner Zucker
20 g geraspelte
Kokosnuß

Honigcreme

125 g Butter
75 g Zucker
2 EL Honig



1. Backofen auf 210 °C vorheizen. Eine Backform (30 x 25 x 2 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen, so daß es an den Seiten überlappt.

Mehl und Gewürzmischung dreimal auf ein fettfreies Blatt Papier sieben. Die Eier in einer großen Schüssel mit dem Mixer 5 Min. schlagen, bis die Masse dick, schaumig und hell ist. Zucker unter Rühren nach und nach zufügen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse hell und glänzend ist. Die Mehlmischung mit einem Metalllöffel schnell und locker unterheben.

2. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. 12 Min. backen, bis der Kuchen goldbraun und bei leichtem Fingerdruck elastisch ist. Ein sauberes, trockenes Geschirrtuch ausbreiten, mit fettfreiem Backpapier belegen und mit Kokosnußraspeln bestreuen.

Den Kuchen auf die Kokosnußraspeln stürzen und 1 Min. liegenlassen.

3. Den Teig von der Querseite mit Hilfe des Geschirrtuchs in das Papier einrollen und 5 Min. oder solange liegenlassen, bis er abgekühlt ist. Dann die Rolle auseinanderrollen und das Papier abziehen. Mit Honigcreme bestreichen und wieder einrollen. Die Enden mit dem Messer gerade schneiden. In Scheiben servieren.

4. Für die Honigcreme:

Butter, Zucker und Honig in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Mit kaltem Wasser bedecken, das Wasser einmal herumwirbeln und abgießen. Die Masse weitere 2 Min. mit dem Mixer schlagen. Dieses Verfahren sechsmal wiederholen, bis die Creme weiß und schaumig ist und der Zucker sich völlig aufgelöst hat.



Den Zucker nach und nach zu den geschlagenen Eiern geben, bis die Masse hell und glänzend ist.



Den Teig backen, bis er goldbraun und bei leichtem Fingerdruck elastisch ist.



Den Teig mit Hilfe eines Geschirrtuchs in Backpapier einrollen.



Die cremige Buttermischung mit kaltem Wasser bedecken, das Wasser herumwirbeln und abgießen.

Engelstorte

Vorbereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

45 Min.

Ergibt einen Ringkuchen von
23 cm Durchmesser



90 g Mehl
30 g Maismehl
150 g Zucker
10 Eiweiß
1 1/2 TL Weinstein
220 g Zucker, extra
1 TL Vanille-Extrakt

Zuckerguß
280 g Zucker
125 ml Wasser
3 Eiweiß

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl und Maismehl zweimal auf ein Blatt fettfreies Papier sieben. Zucker zufügen und nochmal sieben. Eiweiß in einer großen Schüssel mit dem Mixer steifschlagen. Weinstein zufügen und unterschlagen. 2. Nach und nach restlichen Zucker zufügen und schlagen, bis er sich aufgelöst hat und die Masse dick und glänzend ist. Vanille-Extrakt zufügen und unterschlagen. 3. Das Mehl in drei Portionen mit einem Metalloffel unterheben, bis die Zutaten gerade vermengt sind. Den Teig in die Form (23 cm) füllen. 45 Min. backen, bis der Kuchen goldbraun und bei leichtem Fingerdruck elastisch ist. Die Form stürzen und den Kuchen darin lassen, bis er vollständig abgekühlt ist. Dann den Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen und auf eine Platte stürzen. Ringsherum mit Zuckerguß verzieren und mit vergoldeten Mandeln dekorieren.

4. **Für den Zuckerguß:** Zucker und Wasser in einen Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann ohne zu rühren unbedeckt 5 Min. köcheln lassen. Das Eiweiß in einer sauberen, trockenen Schüssel mit dem Mixer steifschlagen. Den heißen Zuckersirup unter ständigem Rühren ins Eiweiß gießen, bis der Zuckerguß dick, glänzend und schaumig steif ist.

Lagerzeit: In einem luftdicht schließenden Behälter ist der Kuchen bis zu zwei Tagen haltbar.

Hinweis: Dieser Kuchen wird traditionell in einer speziellen Angel cake-Form oder "Savarin-Form" gebacken, die in Küchenbedarfsläden oder großen Kaufhäusern erhältlich sind.



Mehl und Maismehl zweimal auf ein Blatt fettfreies Papier sieben.



Vanille-Extrakt zu der Eiweiß- und Zuckermischung geben.



Die Form auf ein Brett stürzen und den Kuchen darin vollständig abkühlen lassen.



Den heißen Zuckersirup in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zum Eiweiß geben.

Genueser Mokatorte

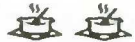
Vorbereitungszeit:

40 Min.

Backzeit:

40 Min.

Ergibt eine Schichttorte von
23 cm Durchmesser



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (23 cm) mit Butter oder Öl einfetten.

Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Das Mehl dreimal auf ein Blatt fettfreies Papier sieben. Eier und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer 6 Min. schlagen, bis die Masse dick und hell ist und an Volumen zugenommen hat. Das Mehl in zwei Portionen mit einem Metalllöffel schnell und locker unterheben, bis die Zutaten gerade vermengt sind. Bei der zweiten Portion Mehl die geschmolzene Butter zufügen, den weißen Bodensatz vorher entfernen. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Form geben. 35 Min. backen, bis der Kuchen goldbraun und bei leichtem Fingerdruck elastisch ist.

In der Form 2 Min. stehenlassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Das Backpapier abziehen.

125 g Mehl

4 Eier

150 g Zucker

60 g geschmolzene und
abgekühlte Butter

Mokka-Buttercreme

110 g Zucker

80 ml Wasser

4 Eigelb

250 g weiche Butter

2 EL Instant-
Kaffeepulver

1 EL heißes Wasser

2 EL Kakao creme

125 g geröstete, gehobelte
Mandeln

Geröstete oder mit
Schokolade bezogene
Kaffeebohnen zum
Verzieren

2. Für die Mokka-Buttercreme: Zucker und Wasser in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen, aber nicht kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Kurz aufkochen lassen und ohne zu rühren 5 Min. köcheln lassen. Den Sirup vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Eigelb mit dem Mixer 2 Min. schlagen, den Sirup unter ständigem Rühren hinzufügen und weiterrühren, bis die Masse kalt ist. Nach und nach die Butter zu der abgekühlten Masse geben und schlagen, bis sie glatt und cremig ist. Den im heißen Wasser aufgelösten Kaffee zufügen und schlagen, bis die Zutaten vermengt sind. Den Kuchen mit einem Brotmesser waagrecht in zwei Hälften schneiden. Beide Hälften mit Kakao creme bestreichen. Ein Viertel der Mokka-Buttercreme auf die untere Schicht streichen und die obere Schicht aufsetzen.

Zwei Drittel der restlichen Buttercreme ringsherum auf die Torte streichen und die Flächen glätten. Gehobelte Mandeln an den Rand drücken. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und den Tortenrand mit Häubchen verzieren. Die Häubchen mit kleinen Kaffeebohnen und nach Wunsch mit Schokomint-Stäbchen dekorieren.

Lagerzeit: In einem luftdicht schließenden Behälter ist dieser Kuchen bis zu drei Tagen haltbar.

Hinweis: Die Genueser Torte besteht aus einem klassischen Rührteig, der sehr leicht und feucht ist.



Wenn der Kuchen auf dem Kuchengitter abgekühlt ist, Backpapier vorsichtig abziehen.



Butter nach und nach zu der abgekühlten Eigelb- und Sirupmasse geben.

Zitronen-Grieß-Kuchen

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit:

50 Min.

Ergibt einen Napfkuchen von
23 cm Durchmesser



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Napfkuchenform (23 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eier nach und nach zufügen und jedesmal gründlich verschlagen. Die Zitronenschale zugeben und unterschlagen.

2. Die Masse in eine große Schüssel geben. Mit einem Metallöffel den mit Mandeln und Backpulver vermischten

150 g Butter

170 g Zucker

2 verrührte Eier

2 TL abgeriebene

Zitronenschale

1 ½ Becher feingemahlener Grieß

125 g gemahlene Mandeln

1 ½ TL Backpulver

60 ml Milch

Zitronensirup

125 ml Zitronensaft

Schale von einer Zitrone

110 g Zucker

Gries abwechselnd mit der Milch unterheben. Rühren, bis der Teig glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 45 Min. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen und auf einen Kuchenteller stürzen. Ringsherum mit Zitronensirup

bestreichen und mit gesiebtetem Puderzucker bestäuben.

4. Für den Zitronensirup: Saft, Schale und Zucker in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze, aber ohne zu kochen, rühren, bis sich der Zucker auflöst.

Aufkochen lassen und bei niedriger Hitze 5 Min. köcheln lassen.



Zitronen-Grieß-Kuchen (oben) und Gewürzkuchen

Gewürzkuchen

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit:

50 Min.

Ergibt einen Kuchen
von 20 cm



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine tiefe Kastenform (20 cm) mit Öl oder Butter einfetten und den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver und

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL gemahlener Zimt

1 TL gemahlener Ingwer

½ TL gemahlener

Kardamon

½ TL gemahlene Nelken

185 g Butter

150 g brauner Zucker

60 ml Goldsirup

3 verrührte Eier

60 ml Buttermilch

2 EL brauner Zucker, extra

1 TL Gewürzmischung

40 g feingehackte Walnüsse

Gewürze in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden. Butter, Zucker und Goldsirup in

einen mittleren Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen, bis die Butter geschmolzen und die Masse glatt

ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Die Buttermischung in die Schüssel geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Zutaten gerade vermengt sind. Die verrührten Eier und Buttermilch zufügen und rühren, bis alles vermengt und die

Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Extra Zucker, Gewürze und Walnüsse mischen, auf den Teig streuen und leicht hineindrücken.

4. 45 Min. oder solange backen, bis an einem Spieß, den

man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Vor dem Stürzen 15 Min. in der Form stehenlassen.

Lagerzeit: In einem luftdicht schließenden Behälter bis zu drei Tagen haltbar.

Gefüllte Schokoladentorte

Vorbereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

1 Std.

Ergibt eine Schichttorte von
20 cm Durchmesser



250 g Mehl

1 TL Natron

1 TL Backpulver

70 g Kakao

280 g Zucker

125 g weiche Butter

250 ml Milch

150 g saure Sahne

3 verrührte Eier

190 ml Schlagsahne

Schokoladenglasur

50 g dunkle

Blockschokolade

25 g Butter

3 TL Puderzucker

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Öl oder Butter einfetten. Mehl, Natron, Backpulver und Kakao in eine große Schüssel sieben. Zucker, Butter, Milch und saure Sahne zufügen. Bei mittlerer Geschwindigkeit 1 Minute schlagen, bis die Zutaten vermengt sind.

2. Eier zugeben und bei hoher Geschwindigkeit 4 Min. schlagen, bis die Masse glatt und cremig ist. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 1 Std. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine

Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Min. in der Form stehenlassen, bevor er auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

3. Für die Glasur: Schokolade und Butter in eine hitzebeständige Schüssel geben und im siedenden Wasserbad verrühren, bis die Masse geschmolzen und glatt ist. Den gesiebten Puderzucker

nach und nach zufügen und rühren, bis die Glasur glatt ist. 4. Wenn der Kuchen kalt ist, waagrecht mit einem Brotmesser durchschneiden. Die untere Schicht mit geschlagener Sahne bestreichen, die obere Schicht aufsetzen und gleichmäßig mit der Schokoladenglasur bestreichen.

Hinweis: Beim Schmelzen der Schokolade darf kein Wasser oder Dampf in die Masse geraten, da sie sich sonst zusammenzieht und klumpig wird und nicht mehr verwendbar ist. Wenn das passiert, muß die Schokolade weggeworfen und das Verfahren wiederholt werden.



Zucker, Butter, Milch und saure Sahne zum Mehl und Kakao geben.



Die Masse nach dem Zufügen der Eier 4 Min. schlagen, bis sie glatt und cremig ist.



Den gesiebten Puderzucker nach und nach zu der Butter- und Schokoladenmischung geben.



Abgekühlten Kuchen waagrecht durchschneiden. Untere Schicht mit Schlagsahne bestreichen.

Mandelkuchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

45 Min.

Ergibt einen Kuchen von
17 cm Durchmesser



125 g Butter
150 g Zucker
Mandel-Extrakt
3 verrührte Eier
90 g gemahlene
Mandeln
60 g Mehl
Ganze Mandeln

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (17 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und 2 Tropfen Mandel-Extrakt in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen.
2. Ein Drittel der Eier zusammen mit einem Drittel gemahlener Mandeln zufügen, verrühren und mit den restlichen Eiern und Mandeln den Vorgang wiederholen.
3. Das gesiebte Mehl mit einem Metallöffel unterheben und rühren, bis alle Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist.

4. Den Teig in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und mit Mandeln verzieren. 45 Min. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 10 Min. in der Form stehenlassen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Servieren mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Lagerzeit: Der Kuchen ist in einem luftdichten Behälter drei Tage und im Tiefkühlschrank zwei Monate haltbar.

Kümmelkuchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

50 Min.

Ergibt einen Kuchen von
17 cm Durchmesser



125 g Butter
110 g Zucker
3 verrührte Eier
160 g Mehl
1-2 TL Backpulver
3 TL Kümmelsamen
2 EL Milch

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine runde Kuchenform (17 cm) mit Öl oder Butter einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eier nacheinander zufügen und jedesmal gründlich verschlagen.
2. Den Teig in eine große Schüssel geben. Gesiehtes Mehl, Backpulver und Kümmel abwechselnd mit der Milch mit einem Metallöffel unterheben.
3. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. 50 Min. oder solange backen, bis an

einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 20 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Lagerzeit: In einem luftdichten Behälter eine Woche oder im Tiefkühlschrank bis zu drei Monaten haltbar.

Hinweis: Der Kümmelkuchen ist ein traditioneller englischer Kuchen, der gebacken wird, um das Ende der Saatzeit im Frühling zu feiern.



Mandelkuchen (oben) und Kümmelkuchen

Ingwerkuchen

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit:

3/4 - 1 Std.

Ergibt einen viereckigen
Kuchen von 20 cm



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine tiefe viereckige Backform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Butter und Sirup in einen mittelgroßen Topf geben und bei niedriger Hitze verrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen.

2. Mehl, Backpulver und Gewürze in eine große Schüssel sieben, Zucker zufügen und gut verrühren. In der Mitte eine Mulde bilden, die Butter-Sirup-Mischung und die mit Milch verrührten Eier hineingeben. Mit einem Holzlöffel rühren, bis die Masse glatt ist und alle Zutaten verrührt sind.

125 g Butter	250 ml Milch
125 ml dunkler Sirup	2 verrührte Eier
125 ml Goldsirup	
310 g Mehl	<i>Zitronen-Ingwer-Glasur</i>
1 TL Natron	320 g Puderzucker
1 TL Backpulver	1 TL gemahlener Ingwer
3 TL gemahlener Ingwer	30 g geschmolzene Butter
1 TL Gewürzmischung	2 TL Milch
1/4 TL gemahlener Zimt	2 TL Zitronensaft
150 g brauner Zucker	1 TL Zitronenschale

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 45 Min. - 1 Std. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. 20 Min. in der Form stehenlassen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

4. Für die Zitronen-Ingwer-Glasur: Gesiebten Puderzucker mit Butter, Milch, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel zu einer dicken Paste verrühren. Dann in ein siedendes Wasserbad geben

und rühren, bis die Glasur glatt und glänzend ist. Vom Herd nehmen. Mit einem flachen Messer auf den Kuchen streichen. Nach Wunsch mit geraspelter Zitronenschale oder kandiertem Ingwer verzieren.

Lagerzeit: Der Kuchen schmeckt nach 2 - 3 Tagen am besten.

In einem luftdicht schließen- den Behälter ist er bis zu einer Woche haltbar und tiefgefroren - ohne Glasur - bis zu drei Monaten.



Butter und Sirup in einem mittelgroßen Topf verrühren.



Die mit Milch verrührten Eier und die Butter-Sirup-Mischung zu den trockenen Zutaten geben.



Den Kuchen 20 Min. in der Form stehenlassen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.



Die Glasurmischung im siedenden Wasserbad rühren, bis sie glatt und glänzend ist.

Schwarzwälder Kirschtorte

Vorbereitungszeit:

45 Min.

Backzeit:

15 Min.

Ergibt eine Schichttorte von
20 cm Durchmesser



90 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakao
4 Eier, getrennt
110 g Zucker
60 ml Kirschwasser
375 ml Schlagsahne,
geschlagen
425 g entsteinte und
gut abgetropfte
Sauerkirschen
125 g dunkle
Blockschokolade
Maraschinokirschen
(mit Stiel), zum
Verzieren

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Springformen (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver und Kakao dreimal auf ein fettfreies Blatt Papier sieben. Eiweiß in eine kleine, saubere, trockene Schüssel geben und mit dem Mixer steifschlagen. Unter Rühren Zucker zufügen und schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse dick und glänzend ist. Eigelb zufügen und nochmal 20 Sek. schlagen. Die Masse in eine größere Schüssel geben. 2. Mehl- und Kakaomischung schnell und locker unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen. 15 Min. backen, bis die Kuchen bei leichtem Fingerdruck elastisch sind. 5 Min. in der Form stehen lassen, bevor sie zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt werden. Von beiden Kuchen die Wölbung abschneiden und die Kuchen umdrehen, so daß

die Unterseite die Oberseite wird.
3. Beide Kuchen großzügig mit Kirschwasser bestreichen. Einen Kuchen mit einem Viertel der steifen Schlagsahne bestreichen und mit Kirschen belegen. Den anderen Kuchen aufsetzen und die Torte mit einem flachen Messer mit der restlichen Schlagsahne rundherum bestreichen.
4. Die Schokolade mit einem Gemüseschäler raspeln und die Flocken locker in die Schlagsahne um den Tortenrand drücken. Die Torte mit Maraschinokirschen und geraspelter Schokolade verzieren.

Hinweis: Schwarzwälder Kirschtorte wird traditionellerweise mit frischen, in Zuckersirup getränkten und entsteinten Schattenmorellen hergestellt. Entsteinte Kirschen aus dem Glas sind ein guter Ersatz.



1. Eigelb zufügen, bis die Masse dick ist und an Umfang zugenommen hat.



2. Den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Formen füllen.



3. Für die Füllung einen Kuchen mit Schlagsahne bestreichen und mit Kirschen belegen.



4. Für die Verzierung der Torte die Schokolade mit einem Gemüseschäler raspeln.

Joghurt-Zitrus-Kuchen

Vorbereitungszeit:

40 Min.

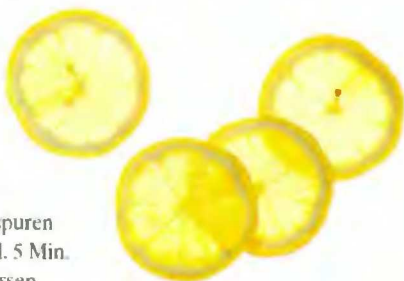
Backzeit:

1 1/4 Std.

Ergibt einen Kuchen von
23 cm Durchmesser



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (23 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker, abgeriebene Zitronen- und Orangenschale in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eigelb nach und nach zufügen und jedesmal gründlich verschlagen. Die Masse in eine große Schüssel geben. Mit einem Metallöffel zuerst den Joghurt und dann das mit Backpulver und Natron vermischte und gesiebte Mehl unterheben. Das Eiweiß in einer kleinen, trockenen, sauberen Schüssel mit dem Mixer steifschlagen und mit einem Metallöffel schnell unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 45–50 Min. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. 5 Min. in der Form stehenlassen.



180 g Butter

220 g Zucker

3 TL abgeriebene

Zitronenschale

3 TL abgeriebene

Orangenschale

5 Eier, getrennt

150 g Joghurt

310 g Mehl

2 1/2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

Zitrussirup

220 g Zucker

190 ml kaltes Wasser

1 großes Stück

Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

1 EL Orangensaft

1 EL Orangenblüten-

wasser

bevor der Sirup darauf gegossen wird.

2. **Für den Sirup:** Zucker und Wasser in einen Topf geben. Unter Rühren langsam erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat, kurz aufkochen lassen, die Hitze wieder reduzieren und die Zitronenschale und den Saft zufügen. Ohne zu Rühren, bei offenem Topf 20 Min. köcheln lassen. Die Zitronenschale entfernen und den Sirup abkühlen lassen. Orangenblütenwasser zufügen und den Sirup auf den Kuchen gießen, solange er noch in der Form ist. Wenn der Sirup voll-

ständig in den Kuchen eingesogen ist, den Kuchen aus der Form nehmen und zum Servieren in fingerdicke Stücke schneiden.

Lagerzeit: In einem luftdichten Behälter ist der Joghurt-Zitronen-Kuchen bis zu drei Tagen haltbar; tiefgefroren - ohne Zitronensirup - bis zu zwei Monaten. Den Kuchen auftauen lassen, bevor der Sirup darauf gegossen wird.

Tip: Dieser Kuchen schmeckt köstlich, wenn er noch warm und mit Schlagsahne serviert wird.

Variante: Bei der Zubereitung des Zitrussirups können Zitronenschale und Zitronensaft durch Limettenschale und Limettensaft ersetzt werden. Auch bei der Herstellung des Kuchenteigs kann anstelle der Zitronenschale Limettenschale verwendet werden.



Mit einem Metallöffel zuerst den Joghurt und dann das vermischte und gesiebte Mehl unterheben.



Den Sirup auf den abgekühlten Kuchen gießen, solange er noch in der Form ist.

Siena-Torte

Vorbereitungszeit:
30 Min.

Backzeit:
35–40 Min.

Ergibt einen Kuchen von
23 cm Durchmesser



1. Backofen auf 150 °C vorheizen. Eine Springform (23 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen, so daß es 1 cm über den Rand hinausragt.

2. Die Nüsse und gehackten Früchte in eine große Schüssel geben. Mehl, Kakao und Gewürzmischung auf die Nüsse und Früchte sieben und verrühren.

3. Zucker und Honig unter Rühren in einem Topf langsam erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann 1 Min. kochen lassen. Den heißen Sirup auf die Früchte- und Nußmischung gießen und

125 g geschälte, geröstete Mandeln
125 g geröstete Haselnüsse
185 g gehackte, kandier- te Aprikosen
185 g gehackte, kandier- te Ananas
¼ Becher gemischte Fruchtschalen

185 g gehackte, getrock- nete Feigen
95 g Mehl
1 EL Kakao
1 TL gemahlener Zimt
½ TL Gewürzmischung
110 g Zucker
190 g Honig

die Zutaten mit einem Metalllöffel schnell verrühren, bis die Masse sehr fest und klebrig ist.

4. Den Teig fest in die vorbereitete Form drücken und mit feuchten Händen gleichmäßig verteilen. 35–40 Min. backen. Den Kuchen in der Form erhalten lassen, dann stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen in Folie wickeln und vor dem Anschneiden mindestens 2 Tage stehenlassen. Vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestäuben und in sehr schmale Stücke schneiden.

Lagerzeit: In Folie gewickelt ist der Kuchen im Kühlschrank bis zu drei Monaten haltbar.

Hinweis: Diese flache Torte stammt aus der italienischen Stadt Siena und ist auch unter dem Namen Panforte (zu deutsch: Pfefferkuchen) bekannt. Mit Kaffee schmeckt sie besonders köstlich, und in festliches Papier verpackt und mit einer Schleife verziert ist sie ein wunderschönes Weihnachtsgeschenk. Aus der angegebenen Menge können auch zwei kleinere Torten hergestellt werden, wenn man zwei Springformen mit 17 cm Durchmesser nimmt.



Den Boden und die Seiten einer gefetteten Springform mit Backpapier auslegen.



Mehl, Kakao und Gewürzmischung auf die Nüsse und Früchte in der Schüssel sieben.



Zucker und Honig in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.



Die Teigmasse mit feuchten Händen fest in die Form drücken.

Ungarische Walnuß-Torte

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

20–25 Min.

Ergibt eine Torte von
20 cm Durchmesser



3 Eier, getrennt
110 g Zucker
1/2 TL Vanille-Extrakt
90 g Maismehl
1 TL Backpulver
60 g gemahlene
Walnüsse

Kaffeeccreme
375 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
2 TL Instant-
Kaffeepulver
2 EL Schokoladen-
Haselnuß-Aufstrich
(z.B. Nutella)
1 EL Kaffeelikör

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Eiweiß in einer kleinen, trockenen, sauberen Schüssel mit dem Mixer steif schlagen. Zucker unter Rühren zugeben, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse dick und glänzend ist.
2. Eigelb und Vanille-Extrakt zugeben und weitere 20 Sek. schlagen. Die Masse in eine große Schüssel geben. Gesiebtes Maismehl und Backpulver abwechselnd mit den Walnüssen schnell und locker mit einem Metallöffel unterheben.
3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 20–25 Min. backen oder bis der Kuchen goldbraun ist und sich an den Seiten von der Form löst.
5 Min. in der Form stehen lassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

4. **Für die Kaffeeccreme:** Die Zutaten mit dem Mixer schlagen, bis die Masse dick ist. Den Kuchen waagrecht durchschneiden und ein Drittel der Creme auf den unteren Boden streichen. Den anderen Boden aufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen. Mit Walnußhälften und Borkenschokolade verzieren.

Variante: Eine Schale Erdbeeren halbieren und vier Beeren zum Verzieren aufheben. 375 g Schlagsahne steif schlagen, ein Drittel mit Erdbeeren verrühren und auf den unteren Boden streichen. Den Kuchen ringsherum mit der restlichen Schlagsahne bestreichen und mit Erdbeeren verzieren.

Lagerzeit: Tiefgefroren ist der nicht gefüllte Kuchen bis zu einem Monat haltbar.



Zucker unter Rühren dem Eiweiß zugeben, bis die Masse dick und glänzend ist.



Gesiebtes Maismehl und Backpulver abwechselnd mit den Walnüssen unterheben.



Backen, bis der Kuchen goldbraun ist und sich an den Seiten von der Form löst.



Ein Drittel der Creme auf den unteren Boden streichen.

Dundee Cake

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit:

2-2 1/2 Std.

Ergibt einen Kuchen von
20 cm Durchmesser



1. Backofen auf 150 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Die geschlagenen Eier nach und nach zufügen und jedesmal kräftig verschlagen.
2. Die Masse in eine große Schüssel geben und die

250 g Butter
200 g brauner Zucker
4 verrührte Eier
170 g gehackte Rosinen
170 g Sultaninen
170 g Korinthen
1/2 Becher gemischte
Fruchtschalen
60 g halbierte kandierte

Kirschen
90 g Mandelstifte
125 g gemahlene
Mandeln
250 g Mehl
1/2 TL Backpulver
2 EL Brandy
125 g geschälte Mandeln
zum Verziern

Früchte und Mandeln zufügen. Das gesiebte Mehl und Backpulver und den Brandy mit einem Metallöffel unterheben.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Den Kuchen mit Mandeln verzieren und dabei sanft in den Teig drücken.
4. 2-2 1/2 Std. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des

Kuchens einsticht, keine Teigschnecken mehr vorhanden sind.
Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Lagerzeit: Der Kuchen ist bis zu zwei Monaten haltbar. Fest in mehrere Schichten Küchenfolie einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

Schokoladencremetorte

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit:

1 Std.

Ergibt eine Torte von
20 cm Durchmesser



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Butter und Schokolade in einem Topf

225 g Butter
350 g gehackte dunkle
Blockschokolade
80 ml warmes Wasser
5 Eier, getrennt
280 g Zucker
190 g gemahlene
Mandeln

90 g Mehl
1 EL Rum oder Brandy
Schokoladenüberzug
200 g gehackte dunkle
Blockschokolade
200 g Butter

langsam schmelzen, Wasser zufügen und umrühren, bis die Masse glatt ist. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
2. Eigelb und Zucker in einer

großen Schüssel schlagen, bis die Masse dick und hell ist. Die Schokoladenmischung mit einem Metallöffel unterheben und dann das mit Mandeln ver-



Dundee Cake (oben) und Schokoladencremetorte

mischte Mehl. Rühren, bis die Masse glatt ist. Rum oder Brandy zufügen. Eiweiß in einer anderen Schüssel steilschlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 1 Std. backen.

20 Min. in der Form abkühlen lassen und auf ein Kuchen-gitter stürzen.
3. **Für den Schokoladenüberzug:** Schokolade und Butter in einem Topf langsam schmelzen und rühren, bis die Masse glatt ist. Abkühlen lassen und

gelegentlich umrühren, bis die Masse streichfähig ist. Ein Drittel der Masse auf den Kuchen streichen und ein Drittel um den Rand. Mit dem restlichen Drittel den Tortenrand mit Schokoladenhäubchen verzieren.

Kokosnußtorte

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

40–45 Min.

Ergibt eine Torte
von 17 cm



125 g Butter
220 g Zucker
2 verrührte Eier
1 TL Vanille-Extrakt
220 g Mehl
2 TL Backpulver
125 ml Milch

Orangenbuttercreme

110 g Zucker
80 ml Wasser
125 g Butter
2 TL Orangensaft
1 TL abgeriebene
Orangenschale
130 g geraspelte
Kokosnuß oder
geröstete Kokosnuß-
flocken, zum
Verzieren



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (17 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker-cremig schlagen. Nach und nach die Eier zufügen und jedesmal kräftig verschlagen. Vanille-Extrakt zugeben und unterschlagen. Die Masse in eine große Schüssel geben. Gesiebtes Mehl, Backpulver und Milch abwechselnd mit einem Metallöffel unterheben und rühren, bis die Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 40–45 Min. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

2. **Für die Orangenbuttercreme:** Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze unbedeckt und ohne zu rühren 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Butter, Saft und Schale in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen.

Den abgekühlten Sirup in einem dünnen Strahl unter Rühren zugeben, bis die Masse glatt und locker ist. Den Kuchen ringsherum mit der Creme bestreichen und die Kokosnußraspeln vorsichtig an die Seiten und auf die Torte drücken oder die Torte mit den gerösteten Kokosnußflocken verzieren.

Lagerzeit: In einem luftdichten Behälter ist dieser Kuchen im Kühlschrank bis zu drei Tagen haltbar oder tiefgefroren und ohne Creme bis zu zwei Monaten.

Hinweis: Soll die Torte eine Buttercreme-Füllung bekommen, braucht man das Eineinhalbfache der Menge, die für die Orangenbuttercreme angegeben ist. Dafür muß der Kuchen vollständig abkühlen. Die Buttercreme wird wie beschrieben hergestellt. Der Kuchen wird mit einem Brotmesser waagrecht durchgeschnitten, und der untere Boden wird mit Buttercreme bestrichen. Dann wird der obere Boden aufgesetzt und mit Buttercreme bestrichen.



Das gesiebte Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch unterheben.



Den abgekühlten Sirup in einem dünnen Strahl unter Rühren zufügen, bis die Masse glatt und locker ist.

Apfelbrotkuchen

Vorbereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

1 ¼ Std.

Ergibt ein Brot



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (21 x 14 x 7 cm) mit Öl oder Butter einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Das geschlagene Ei nach und nach zugeben und jedesmal gründlich verschlagen. Vanille-Extrakt zufügen und verrühren.

2. Die Masse in eine große Schüssel geben. Geraspelt

125 g Butter

140 g brauner Zucker

1 verrührtes Ei

1 TL Vanille-Extrakt

1 mittelgroßer grüner, geraspelter Apfel

250 g Mehl

1 TL Backpulver

2 TL gemahlener Zimt

60 ml Milch

1 mittelgroßer grüner Apfel, extra

¼ Becher Aprikosenmarmelade

Apfel zufügen. Die gesiebten trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch mit einem Metalllöffel unterheben und rühren, bis die Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.

3. Den anderen Apfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kuchen damit belegen. 70 Min. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte

des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. 5 Min. in der Form stehen lassen, dann den Kuchen am Papier aus der Form heben und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen. Die erhitzte Aprikosenmarmelade durch ein Sieb auf den Kuchen streichen.

Lagerzeit: In einem luftdicht schließenden Behälter bis zu zwei Tagen haltbar. Zum Tiefgefrieren nicht geeignet.

Sultaninenkuchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

1 ¼ – 1 ½ Std.

Ergibt einen Kuchen von 20 cm



1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Boden und die Seiten einer viereckigen Backform (20 cm) mit Backpapier auslegen.

250 g Butter

220 g Zucker

3 verrührte Eier

2 TL abgeriebene Zitronenschale

1 TL Vanille-Extrakt

340 g Sultaninen

375 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

170 ml Buttermilch

2. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Nach und nach die Eier zufügen und jedesmal gründlich verschla-

gen. Zitronenschale und Vanille-Extrakt zugeben und verrühren. Die Masse in eine große Schüssel geben.

3. Sultaninen, gesiebtes Mehl



Apfelbrotkuchen (oben) und Sultaniinenkuchen

und Backpulver abwechselnd mit der Milch mit einem Metalllöffel unterheben und rühren bis die Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 1 ¼ – 1 ½ Std. oder

solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 20 Min. in der Form stehen lassen, bevor er auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Nach Wunsch in

Scheiben geschnitten und mit Butter bestrichen servieren.

Lagerzeit: Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er innerhalb einer Woche gegessen wird. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Bienenstich-Torte

Vorbereitungszeit:

40 Min. + 1 Std. Wartezeit

Backzeit:

45 Min.

Ergibt eine Torte von
20 cm Durchmesser



1. Eine Springform mit Öl oder Butter einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Hefe, Butter, Wasser, Zucker, Salz und 190 g Mehl in einer großen Schüssel verrühren, bis die Masse glatt und klumpenfrei ist. Mit Küchenfolie bedecken und an einem warmen Ort 10 – 15 Min. stehen lassen. Das restliche Mehl zufügen und umrühren, bis die Zutaten gerade vermengt sind. Die Masse auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsplatte geben und 2–3 Min. kneten oder bis sie glatt ist. Den Teig in eine große, leicht gefettete Schüssel geben, mit Küchenfolie abdecken und an einem warmen Ort 20 Min. stehen lassen.

Für den Belag: Butter, Zucker und Honig in einen Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze 2 – 3 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die Mandeln hineinrühren und abkühlen lassen. Den Teig auf eine mit

7 g getrocknete Hefe
(Tüte)

40 g weiche Butter

190 ml warmes Wasser

60 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

Belag

60 g Butter

110 g Zucker

1 EL Honig

60 g gehobelte Mandeln

Vanille-Creme

2 EL Vanillesoßenpulver

2 EL Zucker

125 ml Milch

125 ml steife

Schlagsahne

75 g saure Sahne

2 TL Vanille-Extrakt

Mehl bestreute Arbeitsplatte geben und 2 Min. kneten, bis der Teig glatt ist. Den Teig zu einer runden Platte von 20 cm Durchmesser ausrollen und in die Form legen. Den Belag vorsichtig auf dem Teig verteilen, ohne diesen zu ziehen. Mit Küchenfolie abdecken und an einem warmen Ort 20 – 25 Min. stehen lassen, bis der Teig fast bis zum Rand der Form aufgegangen ist. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 35 – 45 Min. backen, solange bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind und der Kuchen goldbraun ist. 10 Min. in der Form stehen lassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Mit der Oberseite nach oben stellen.

Für die Vanille-Creme: Vanillesaucenpulver und Zucker in einem mittelgroßen Topf verrühren. Nach und nach die Milch zufügen und rühren, bis die Masse glatt ist. Unter

Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Masse kocht und dick wird. Vom Herd nehmen und in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit Küchenfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Vollständig abkühlen lassen.

2. Den Kuchen waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf einen Kuchenteller legen. Die Vanillecreme mit dem Mixer 1 Min. schlagen. Geschlagene Sahne, saure Sahne und Vanille-Extrakt zugeben und schlagen, bis die Masse glatt und cremig ist. Die Füllung auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden aufsetzen.

Hinweis: Nach drei Viertel der Backzeit kann der Kuchen leicht einsinken. Das ist normal - durch die Mandelmischung können sich kleine, schwere Kühlen in der Oberfläche bilden. Wenn das passiert, entfernt man mit einem Teelöffel vorsichtig die überschüssige Masse und fährt mit dem Backen fort.



Den Belag vorsichtig auf dem Teig verteilen, ohne diesen zu ziehen.



Sahne und Vanille-Extrakt zur Vanillemischung geben und glatt und cremig schlagen.

Sacher-Torte

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Backzeit:

40 Min.

Ergibt eine Torte von
20 cm Durchmesser



125 g Butter
110 g Zucker
4 Eier, getrennt
125 g dunkle Blockscho-
kolade, geschmolzen
und abgekühlt
90 g Mehl
2 EL Aprikosen-
marmelade
Schokoladenglasur
150 g gehackte dunkle
Blockschokolade
60 ml Schlagsahne

1. Backofen auf 180 °C vorhei-
zen. Eine Springform mit Öl
oder Butter einfetten. Den
Boden und die Seiten mit
Backpapier auslegen. Butter
und Zucker mit den Mixer
locker und cremig schlagen.

Eigelb nach und nach zufügen
und jedesmal gründlich ver-
schlagen.

2. Schokolade zugeben und
unterrühren. Die Masse in
eine mittelgroße Schüssel
geben. Gesiebes Mehl mit
einem Metalllöffel unterheben.
Eiweiß in einer kleinen,
sauberen, trockenen Schüssel
mit dem Mixer steifschlagen
und mit einem Metalllöffel
unter die Schokoladenmi-
schung heben.

3. Den Teig in die vorbereitete
Form geben und glattstrei-
chen. 40 Min. backen, bis an
einem Spieß, den man in der
Mitte des Kuchens einsticht,
keine Teigspuren mehr vor-
handen sind. Den Kuchen 15
Min. in der Form stehenlas-
sen, bevor er zum Abkühlen
auf ein Kuchengitter gestürzt
wird. Die Marmelade in einem
Topf oder in der Mikrowelle
erhitzen, bis sie flüssig ist,
anschließend durch ein kleines
Sieb streichen. Den Kuchen
auf dem Kuchengitter mit der
Unterseite nach oben drehen

und mit Marmelade bestrei-
chen.

4. Für die Schokoladenglasur:
Schokolade und Schlagsahne
in einem kleinen Topf unter
Rühren langsam erhitzen, bis
die Schokolade geschmolzen
und die Masse glatt ist. Vom
Herd nehmen und etwas
abkühlen lassen. Die Glasur
gleichmäßig über die Torte
gießen und etwa 2 EL aufbe-
wahren. Die zurückbehaltene
Schokoladenglasur in einen
Spritzbeutel geben und die
Torte mit dem Schriftzug
"Sacher" verzieren. Fest wer-
den lassen.

Lagerzeit: In einem luftdicht
schließenden Behälter ist
diese Torte bis zu einer
Woche haltbar.

Tip: Die Schokoladenglasur
kann auch mit weniger
Schokolade und mehr
Schlagsahne hergestellt und
als leichte, köstliche Füllung
für Kuchen verwendet wer-
den.



Eigelb nach und nach zu der Butter- und
Zuckermischung geben.



Das Eiweiß unter die Schokoladenmischung
heben.



Den abgekühlten Kuchen gleichmäßig mit war-
mer Marmelade bestreichen.



Schokoladenglasur gleichmäßig auf den Kuchen
gießen und etwa 2 EL zum Verzieren aufbewahren.

Bananentorte

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

70 Min.

Ergibt eine Torte von
20 cm Durchmesser



125 g Butter	250 g Mehl
110 g Zucker	2 TL Backpulver
2 verrührte Eier	
1 TL Vanille-Extrakt	Buttercremeglasur
1 1/2 Becher zerdrückte reife Bananen (etwa 4 mittelgroße Bananen)	125 g Butter
1 TL Natron	140 g Puderzucker
125 ml Milch	1 EL Zitronensaft
	25 g geröstete Kokosnußflocken

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Öl oder Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker-cremig schlagen. Eier nach und nach zufügen und jedesmal gründlich verschlagen. Vanille-Extrakt und zerdrückte Bananen unterschlagen.



2. Die Masse in eine große Schüssel geben. Natron in Milch auflösen. Gesiebtes Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch mit einem Metallöffel unterheben. Rühren, bis alle Zutaten gerade vermischt sind und die Masse glatt ist. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 1 Std. oder solange backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind.

4. Für die Glasur: Butter, Puderzucker und Zitronensaft mit dem Mixer schlagen, bis die Masse glatt und cremig ist. Auf den abgekühlten Kuchen streichen und mit gerösteten Kokosflocken verzieren.

Lagerzeit: In einem luftdicht schließenden Behälter eine Woche und tiefgefroren und ohne Glasur einen Monat haltbar.

Tip: Sehr reife Bananen sind für dieses Rezept am besten geeignet, da sie am meisten Geschmack haben. Nach Wunsch kann der Kuchen auch mit ungerösteten Kokosflocken verziert werden.



Vanille-Extrakt und zerdrückte Bananen zu der Butter- und Zuckermischung geben.



Gesiebtes Mehl abwechselnd mit der Milch mit einem Metallöffel unterheben.



Den Kuchen nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen.



Butter, Puderzucker und Zitronensaft schlagen, bis die Masse glatt und cremig ist.

Battenberg-Kuchen

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Backzeit:

20 Min.

Ergibt einen Kuchen von
20 cm Länge



150 g Butter
170 g Zucker
3 verrührte Eier
1 TL Vanille-Extrakt
60 g gemahlene
Mandeln
220 g Mehl
2 TL Backpulver
Rote Lebensmittelfarbe
400 g Marzipanmasse
½ Becher
Aprikosenmarmelade
2 EL Brandy

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine flache Kuchenform (30 x 25 x 2 cm) mit Öl oder Butter einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Einen Streifen Folie aufrecht in die Mitte der Form stellen, so daß sie in zwei Teile geteilt wird. Butter und



Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eier nach und nach zufügen und jedesmal gründlich verschlagen. Vanille-Extrakt zugeben und verrühren. Die Masse in eine große Schüssel geben. Mandeln, gesiebtes Mehl und Backpulver mit einem Metalllöffel unterheben und rühren, bis die Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist. Die Hälfte des Teigs in die eine Hälfte der Form geben und glattstreichen. Ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe in den restlichen Teig geben und gut verrühren. Den rosafarbenen Teig in die andere Hälfte der Form geben und glattstreichen. 20 Min. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

2. Bevor der Kuchen zusammengesetzt wird, schneidet man die weiße Hälfte in drei gleichgroße Streifen und macht dasselbe mit der rosafarbenen Hälfte. Enden werden mit dem Messer begradigt. Das Marzipan wird zwischen zwei Lagen Backpapier zu einer rechteckigen Form ausgerollt, die die Länge des Kuchens und die vierfache Breite des Streifens besitzt.

Dann legt man einen Kuchenstreifen auf das Marzipan. Aprikosenmarmelade und Brandy in einem Topf langsam erhitzen und den Kuchenstreifen damit bestreichen. Einen andersfarbigen Kuchenstreifen daneben legen und ebenfalls mit der Marmeladenmischung bestreichen. Dann die anderen Kuchenstreifen im Schachbrettmuster darauf legen und zwischen durch immer mit Marmeladenmischung bestreichen. Das Marzipan an den Seiten ringherum um den Kuchen wickeln und die Enden offen lassen. Das Marzipan am oberen Rand so zusammendrücken, daß ein gekräuselter Rand entsteht. Mit einem scharfen Messer ein Muster auf den Kuchen ritzen.

Lagerzeit: Dieser Kuchen sollte am besten innerhalb einer Woche verzehrt werden. In Folie verpackt, im Kühlschrank aufbewahren. Ohne den Marzipanbelag läßt sich der Kuchen im Tiefkühlschrank bis zu zwei Monaten aufbewahren.

Hinweis: Manche behaupten, dieser Kuchen sei das erste Mal für die Hochzeit von Prinz Henry von Battenberg gebacken worden, andere meinen, der Kuchen sei nur nach einem preußischen Dorf dieses Namens benannt worden.



Die beiden Teigmischungen in der Form glattstreichen.



Die Kuchenstreifen mit warmer Aprikosenmarmelade und Brandy bestreichen.

Amerikanischer Früchtekuchen

Vorbereitungszeit:

30 Min. + 1 Std.

Backzeit:

1 1/2 Std.

Ergibt einen Ringkuchen von
20 cm Durchmesser



1. Eine Ringform (20 cm) mit Öl oder Butter einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Die kandierten Früchte und Nüsse in eine große Schüssel geben. Mit Grand Marnier beträufeln und verrühren. 1 Std. stehen lassen und gelegentlich umrühren.

2. Gesiebtes Mehl und Backpulver zugeben. Butter, Eier und Zucker verschlagen, zu der Frucht- und Nußmischung geben und rühren, bis alle Zutaten vermengt sind.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und mit nassen Händen glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 1 1/2 Std. backen oder bis der Kuchen druckfest ist.



Den Boden und die Seiten der eingefetteten Ringform mit Backpapier auslegen.

185 g kandierte,
Kirschen
90 g gehackte kandierte
Aprikosen
50 g gehackte, kandierte
Ananas
50 g gehackter, kandierter
Ingwer
125 g Paranüsse
125 g Walnüsse
2 EL. Grand Marnier

60 g Mehl
1/2 TL Backpulver
60 g geschmolzene
Butter
1 Ei
2 EL brauner Zucker
1/4 Becher Aprikosen-
marmelade
1 TL. Grand Marnier,
extra

30 Min. in der Form stehen lassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

4. Die Marmelade in einem Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, bis sie flüssig ist. Durch ein Sieb streichen und Grand Marnier unterrühren. Den Kuchen ringsherum bestreichen, solange die Marmeladenmischung noch warm ist.

Lagerzeit: In einem luftdicht schließenden Behälter ist dieser Kuchen im Kühlschrank bis zu drei Monaten haltbar.

Variante: Nach Wunsch können auch andere Früchte wie kandierte Pfirsiche oder Nüsse wie Pecannüsse oder Haselnüsse verwendet werden. In dünnen Scheiben servieren.

Hinweis: In Geschenkpapier verpackt und mit einer Schleife verziert, ist dieser Kuchen ein attraktives selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk.



Gesiebtes Mehl und Backpulver in die Früchemischung geben.



Den Teig in der Form mit nassen Händen glattstreichen.



Den Kuchen ringsherum mit der Mischung aus Marmelade und Grand Marnier bestreichen.

Englischer Früchtekuchen

Vorbereitungszeit:

1 Std.

Backzeit:

3 1/2 Std.

Ergibt einen viereckigen
Kuchen von 23 cm



1. Backofen auf 150 °C vorheizen. Eine viereckige Backform (23 cm) mit Öl oder Butter einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Alle Früchte in eine große Schüssel geben. Rum zufügen und gründlich verrühren. Butter und Zucker in einer Schüssel locker und cremig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und jedesmal gründlich verschlagen. Marmelade zugeben und unterschlagen. Die Buttermischung zu den Früchten geben und verrühren. Gesiebtes Mehl, Backpulver und Gewürzmischung mit einem Metallöffel unterheben und rühren, bis alle Zutaten vermengt sind. Den Teig in die vorbereitete Form geben, mit kaltem Wasser besprenkeln und mit nassen Händen glattstreichen. Die Form sanft auf einem Brett aufklappen, damit sich der Teig setzt. Zwei Streifen Packpapier um die Form binden und mit einer Büroklammer befestigen. 3 1/2 Std. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine

1 kg gemischte
Trockenfrüchte

140 g gehackte Feigen

185 g gehackte Datteln

185 g gehackte, kandier-
te Kirschen

1 Becher gemischte
Fruchtschalen

160 ml Rum

375 g Butter

300 g brauner Zucker

6 verrührte Eier

1/2 Becher Marmelade

375 g Mehl

1 TL Backpulver

3 TL Gewürzmischung

Zuckerpaste

1 kg Puderzucker

1 EL Gelatine

60 ml Wasser

125 ml flüssiger
Traubenzucker

1 EL Glycerin

185 g Puderzucker

750 g Marzipan

1/2 Becher Aprikosen-
marmelade

2 Eiweiß, leicht
geschlagen

Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen, bevor er gestürzt wird.

2. Für die Zuckerpaste: Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Gelatine mit kaltem Wasser in einem Topf verrühren. Traubenzucker zufügen und langsam erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und Glycerin unterrühren. 1 Minute abkühlen lassen. In der Mitte des Puderzuckers eine Mulde bilden und die Gelatinemischung hineinschütten. Mit einem Holzlöffel gründlich verrühren. Dann mit den Händen kneten, bis ein fester Teig entsteht. Die Masse auf eine mit Puderzucker bestäubte Arbeitsplatte geben und kräftig kneten, bis die Masse glatt und elastisch ist und wie Plastik aussieht. Die Masse

fest in Folie einwickeln, bis sie gebraucht wird. Nicht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Verzieren den Kuchen mit der Unterseite nach oben auf eine Platte oder ein beschichtetes Brett legen und alle kleinen Löcher mit Marzipanstückchen zukleben. Die Marmelade erhitzen, sieben und gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Das Marzipan mit den Händen kneten, bis es elastisch ist, dann auf eine mit Puderzucker bestäubte Arbeitsplatte legen und 5 mm dick ausrollen. Mit der Rolle auf den Kuchen heben, den Kuchen ringsherum bedecken, die Masse andrücken und passend zurechtschneiden. Die Ecken zusammendrücken. Mit Eiweiß bestreichen. Die Zuckerpaste auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte 7 mm dick ausrollen - möglichst auf die



Größe des Kuchens. Mit der Rolle auf den Kuchen heben und an den Seiten andrücken. Die Hände mit Puderzucker bestäuben und den Zuckerbelag ringsherum ganz glattstreichen. Überschüssige Paste am

unteren Rand mit einem scharfen Messer abschneiden. Nach Wunsch verzieren.

Lagerzeit: Dieser Kuchen ist sehr haltbar. In Folie verpackt hält er sich im Kühlschrank bis zu drei Monaten.



Packpapier um die Form binden und mit einer Büroklammer befestigen.



Die Glasurmischung mit den Händen kneten, bis eine glatte, teigähnliche Masse entsteht.

Orangen-Mohn-Torte

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Backzeit:

1 Std.

Ergibt eine Torte von
20 cm Durchmesser



1/2 Becher Mohn

160 ml Orangensaft

185 g Butter

110 g Zucker

2 verrührte Eier

3 TL abgeriebene

Orangenschale

190 g Mehl

1/2 TL Backpulver

Buttercreme

150 g Zucker

80 ml Orangensaft

feingeraspelte

Orangenschale

150 g Butter

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Mohn und Orangensaft in einer Schüssel verrühren. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eier nach und nach zugeben und jedesmal gründlich verschlagen. Orangenschale zufügen und unterrühren.

2. Die Masse in eine große Schüssel geben. Gesiebtetes Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Mohnmischung mit einem Metallöffel unterheben und rühren, bis alle Zutaten vermengt sind und die Masse fast glatt ist. Den

Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.

45 Min. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. 10 Min. in der Form stehen lassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

3. Für die Buttercreme: Zucker und Orangensaft in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Geraspelte Schale zufügen, aufkochen lassen und ohne zu rühren 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Schalen mit einer Zange aus dem Sirup nehmen

und trocknen lassen. Den Sirup vollständig abkühlen lassen. Die Butter in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Den Sirup unter Rühren zugeben, bis die Masse glatt und locker ist.

4. Den Kuchen waagrecht durchschneiden. Die Hälfte der Buttercreme auf den unteren Boden streichen, den oberen Boden aufsetzen und mit der restlichen Buttercreme bestreichen. Mit der Orangenschale verzieren.



Mohn und Orangensaft in einer Schüssel verrühren.



Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.



Orangenschale mit einer Zange aus dem Sirup nehmen. Auf einem Kuchengitter trocknen.



Kuchen waagrecht durchschneiden. Eine Teigplatte mit Hälfte der Buttercreme bestreichen.

Umgedrehter Ananaskuchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

40 Min.

Ergibt einen Ringkuchen von
20 cm Durchmesser



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Ringform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Die geschmolzene Butter in die Form gießen und die Form drehen, bis der Boden gleichmäßig bedeckt ist. Braunen Zucker auf die Butter streuen. Die Ananas abtropfen lassen und vom Saft 80 ml aufheben. Die Ananasscheiben halbieren

20 g geschmolzene
Butter
2 EL brauner Zucker
440 g Ananasscheiben,
aus der Dose
90 g Butter

110 g Zucker
2 verrührte Eier
1 TL Vanille-Extrakt
125 g Mehl
1 TL Backpulver

ren und auf den braunen Zucker legen.

2. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eier nach und nach zugeben und jedesmal gründlich verschlagen. Vanille-Extrakt zugeben und unterschlagen.

3. Die Masse in eine große Schüssel geben. Mehl und Backpulver abwechselnd mit dem Saft mit einem Metal-

löffel unterheben.

4. Den Teig gleichmäßig auf den Ananasscheiben verteilen und glattstreichen. 35–40 Min. backen oder bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. 10 Min. in der Form stehen lassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

Biskuitrolle

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit:

12 Min.

Ergibt eine Rolle



1. Backofen auf 210 °C vorheizen. Eine Backform (30 x 25 x 2 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen, so daß es an den Seiten über den Rand lappt. Mehl und Stärke dreimal auf ein fettfreies Blatt Papier sieben. Die Eier in einer großen Schüssel mit dem

180 g Mehl
1½ TL Backpulver
3 Eier
110 g Zucker

2 EL Zucker, extra
½ Becher Erdbeermarmelade
125 ml Schlagsahne

Mixer 5 Min. schlagen, bis sie dick, schaumig und hell sind.

2. Den Zucker unter Rühren nach und nach zugeben, bis er sich vollständig aufgelöst hat und die Masse hell und glänzend ist. Die Mehlmischung mit einem Metalllöffel schnell und locker unterheben.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 12 Min. backen, bis der

Teig goldbraun und bei leichtem Fingerdruck elastisch ist. Den Kuchen auf ein trockenes, sauberes Geschirrtuch, das mit fettfreiem Backpapier bedeckt und mit Zucker bestreut ist, stürzen und 1 Min. ruhen lassen. Mit Hilfe des Geschirrtuchs den Kuchen vorsichtig von der kürzeren Seite aus in das Backpapier einrollen und 5 Min. stehen



Umgedrehter Ananaskuchen (oben) und Biskuitrolle

lassen, bis er abgekühlt ist.
4. Den Kuchen aufrollen und das Papier entfernen. Mit Marmelade und steifgeschla-

gener Sahne bestreichen und wieder aufrollen. Die Enden mit einem Messer begradigen und in Scheiben geschnitten

servieren.

Simnel Cake

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Backzeit:

1 ¼ - 2 Std.

Ergibt eine Torte von
17 cm Durchmesser



500 g Marzipanmasse
185 g Butter
200 g brauner Zucker
1 TL abgeriebene
Zitronenschale
4 verrührte Eier
160 g Weizenmehl
95 g Vollkornmehl
2 TL Backpulver
170 g Sultaninen
90 g halbierte, kandierte
Kirschen
230 g Korinthen
2 EL Aprikosen-
marmelade



1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Eine Springform (17 cm) mit Öl oder Butter einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. 300 g der Marzipanmasse zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen. Mit Hilfe eines Tellers einen Kreis von 20 cm Durchmesser ausschneiden, abdecken und beiseite stellen. Dasselbe mit der restlichen Marzipanmasse wiederholen. 2. Butter, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eier nach und nach zugeben und jedesmal gründlich verschlagen. Zwei Eßlöffel des gesiebten Mehls und Backpulvers zufügen, damit die Masse nicht gerinnt, und unterschlagen. Die Masse in eine große Schüssel geben und das Mehl einschließlich der Kleie mit einem Metallöffel unterheben. Die Trockenfrüchte zufügen und rühren, bis die Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form geben, eine Marzipanplatte (200 g) darauflegen und festdrücken. Den restlichen Teig daraufgeben und glattstreichen. 1 Std. backen. Dann die Temperatur auf 150 °C reduzieren und weitere 45-60 Min. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigsuren mehr

vorhanden sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Die Oberfläche des Kuchens mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die zweite Marzipanplatte darauflegen und den Rand zur Verzierung eindrücken. Den Kuchen unter den Grill schieben, bis das Marzipan hellbraun ist, und dann vollständig abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit bunten Marzipan-Eiern verzieren. Eine breite Bordüre um den Kuchen binden.

Lagerzeit: Da dieser Kuchen keinen Alkohol enthält und mit Marzipan verziert ist, sollte er innerhalb von vier Wochen verzehrt werden. Bei feuchtem Wetter in einem luftdicht schließenden Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis: Dieser englische Früchtekuchen wurde traditionellerweise zu Ostern gegessen oder auch zum Muttertag serviert, der in die Fastenzeit fällt. Manchmal wurde der Kuchen mit zwölf kleinen Kugeln verziert, die aus dem restlichen Marzipan geformt wurden und die zwölf Apostel repräsentierten. Oft wird auch ein kleiner Osterhase auf die Marzipan-Eier gesetzt.



Den restlichen Teig auf die Marzipanplatte geben.



Aprikosenmarmelade auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Butterkuchen

Vorbereitungszeit:
20 Min.
Backzeit:
45 Min.

Ergibt eine Torte von
20 cm Durchmesser



1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Öl oder Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Eier nach und nach zugeben und jedesmal gründlich verschlagen. Vanille-Extrakt zufügen und unterschlagen.
2. Die Masse in eine große Schüssel geben. Gesiebtetes Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch mit einem Metallöffel unterheben und rühren, bis alle Zutaten vermengt sind und die Masse glatt ist.
3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.



Eier nach und nach zu der Butter- und Zuckermischung geben und verschlagen.

125 g Butter
170 g Zucker
2 verrührte Eier
1 TL Vanille-Extrakt
250 g Mehl
2 TL Backpulver
125 ml Milch

Buttercreme
60 g Butter
60 g Puderzucker
1 TL Vanille-Extrakt

chen. 45 Min. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. 10 Min. in der Form stehenlassen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

4. Für die Buttercreme: Butter und gesiebten Puderzucker mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Vanille-Extrakt zufügen und weitere 2 Min. schlagen oder bis die Masse glatt und locker ist. Die Buttercreme mit einem breiten Messer auf den Kuchen streichen und nach Wunsch mit gehackten Mandeln oder anderen Nüssen verzieren.

Lagerzeit: Mit Buttercreme verziert ist der Kuchen in



einem luftdicht schließenden Behälter im Kühlschrank zwei Tage haltbar. Ohne Buttercreme kann der Kuchen fest eingewickelt in Folie bis zu einem Monat im Tiefkühlschrank aufbewahrt werden.



Mehl und Milch unterheben und rühren, bis der Teig fast glatt ist.



Backen, bis an dem Spieß keine Teigspuren mehr vorhanden sind.



Butter und Puderzucker mit dem Mixer schlagen.

Butterkuchen-Varianten

Minikuchen

Butterkuchenteig bis Schritt 2 des Rezeptes herstellen. 36 Papierförmchen auf ein Backblech stellen und mit einem gestrichenen Eßlöffel Teig füllen. 10–15 Min. backen oder bis die Kuchen goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Ergibt 36 Stück.

Glasierte Butterkuchen

Wenn die Minikuchen fertig sind, die Glasur herstellen: 140 g Puderzucker, 2 TL Butter und 3 TL kochendes

Wasser in einer hitzebeständigen Schüssel zu einer festen Paste verrühren und dann im siedenden Wasserbad rühren, bis sie glatt und glänzend ist. Vom Herd nehmen, etwas Lebensmittelfarbe zugeben und gleichmäßig auf die Kuchen streichen. Mit bunten Streuseln oder Liebesperlen verzieren oder unverziert lassen. Die Glasur trocknen lassen. Ergibt 36 Stück.

Schmetterlingskuchen

Wenn die Minikuchen fertig sind, jeweils einen 1–2 cm dicken Deckel abschneiden, damit sie gefüllt werden können. Die Deckel halbieren, um

daraus Flügel zu machen. ½ TL Himbeer- oder Aprikosenmarmelade auf jeden Kuchen geben und mit einem Teelöffel Schlagsahne bestreichen. Die Flügel aufsetzen. Mit Schlagsahne und Marmelade verzieren und mit gesiebttem Puderzucker bestäuben. Ergibt 36 Stück.

Marmorkuchen

Den Butterkuchenteig in 2 Portionen teilen. 3–4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe in eine Portion geben und verrühren. 1 EL Kakao und 2 TL Milch in die zweite Portion geben und verrühren. Die beiden Teigmischungen abwechselnd mit einem Löffel in eine

Springform (20 cm) füllen und mit einem Spieß verrühren. 40–45 Min. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 10 Min. in der Form stehenlassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Nach Wunsch mit Buttercreme- oder Schokoladenglasur verzieren. Oder den Kuchen mit Kakao und gesiebttem Puderzucker bestäuben.

Orangenkuchen

Eine Backform (20 x 30 cm) mit Öl oder Butter einfetten. Den Boden und die Seiten mit

Backpapier auslegen. Den Butterkuchenteig bis Schritt 1 des Rezeptes herstellen. Ein zusätzliches Ei und ⅓ Becher Orangenmarmelade zufügen und nach Rezept, wie in Schritt 2 beschrieben, fortfahren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Bei 180 °C 25–30 Min. backen, bis an einem Spieß, den man in der Mitte des Kuchens einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 10 Min. in der Form stehenlassen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Eine Glasur wie für die glasierten Minikuchen herstellen, aber

anstelle von Wasser Zitronen- oder Orangensaft nehmen. 2 Teelöffel abgeriebene Zitronen- oder Limettenschale zufügen und rühren, bis die Glasur glatt ist. Gleichmäßig auf den Kuchen streichen, nach Wunsch verzieren und trocknen lassen. In Vierecke oder Dreiecke schneiden.

*Von links nach rechts:
Glasierte Butterkuchen,
Schmetterlingskuchen,
Marmorkuchen und
Orangenkuchen.*



Register

Amerikanischer

Früchtekuchen 50

Apfelbrotkuchen 40

Bananentorte 46

Battenberg-Kuchen 48

Bienenstich-Torte 42

Biskuitrolle 56

Butterkuchen 60

Butterkuchen-Varianten 62

Dattel-Nuß-Rollen 12

Dobosch-Torte 10

Dundee Cake 36

Engelstorte 16

Englischer Früchtekuchen 52

Gefüllte Schokoladentorte 22

Genueser Mokatorte 18

Gewürzkuchen 20

Glasuren, Füllungen und

Cremes:

Buttercreme 18, 54,

60

Buttercremeglasur 46

Frischkäseglasur 4

Honigcreme 14

Kaffeecreme 34

Karamelglasur 10

Orangen-Buttercreme 38

Puderzuckerglasur 62

Schokoladenglasur 36, 44

Vanillecreme 42

Zitronen-Ingwer-Glasur 26

Zitronensirup 20

Zitrussirup 30

Zuckerglasur 52

Zuckerguß 16

Zucker-und-Zimt-Glasur 4

Honig-Creme-Rolle 14

Ingwerkuchen 26

Joghurt-Zitrus-Kuchen 30

Kirschkuchen 8

Klassische Biskuittorte 2

Kokosnußtorte 38

Kümmelkuchen 24



Madeira-Kuchen 12

Mandelkuchen 24

Mohrenkuchen 4

Orangen-Mohn-Torte 54

Sacher-Torte 44

Schokoladencremetorte 36

Schokoladenkuchen 6

Schwarzwälder Kirschtorte 28

Siena-Torte 32

Simnel Cake 58

Sultaninenkuchen 40

Umgedrehter Ananaskuchen 56

Ungarische Walnuß-Torte 34

Zimtteekuchen 4

Zitronen-Grieß-Kuchen 20



IN DIESER REIHE SIND ERSCHIENEN:

Ausgefallene Appetizer
 Ausgefallene Hühnengerichte
 Beliebte Kartoffelgerichte
 Beliebte Pastagerichte
 Brote, Brötchen und Gebäck
 Brownies, Konfekt und Dessertsauzen
 Cajun Küche
 Chinesische Küche
 Cocktails & Partydrinks
 Das neue Kinderkochbuch
 Die Welt der Burger
 Eis und Desserts
 Englische Dessertkuchen
 Englische Küche
 Fast Food für Kinder
 Feine Kräuterküche
 Festliche Kuchen & Torten
 Französische Küche
 Gemüse einmal anders
 Griechische Küche
 Grillen für Gourmets
 Hähnchen auf vielerlei Art
 Herzhafte Gerichte aus aller Welt
 Herzhafte Schmortöpfe
 Indische Küche
 Indonesische Küche
 Irische Küche
 Italienische Küche
 Japanisch & koreanisch kochen
 Käsekuchen & Baisertorten
 Klassische Braten
 Klassische Currygerichte
 Klassische Gemüsegerichte
 Kochen für Kleinkinder
 Köstliche Salate
 Köstliches Kleingebäck
 Kuchen – schnell und schmackhaft
 Leckere Gebäckspezialitäten
 Leckere Gerichte mit Hackfleisch
 Leckere Kartoffelgerichte
 Leckere Schokoladenkuchen
 Leckeres aus einem Topf
 Leichte Küche für Genießer
 Libanesishe Küche
 Lustige Kindertorten
 Marokkanische Küche
 Mediterran genießen
 Mexikanische Küche

Muffins & Teegebäck
 Omeletts, Pfannkuchen & Beignets
 Partykostlichkeiten
 Partysnacks für Kinder
 Perfekte Pasta
 Pies & Puddings
 Pizzas & Überbackenes
 Plätzchen & Kekse
 Puddings & süße Aufläufe
 Raffinierte Geschenk- & Partyideen
 Raffiniertes mit Fisch und Meeresfrüchten
 Reisgerichte aus aller Welt
 Saucen und Dressings
 Schnelle Hühnengerichte
 Schnelle Nudelrezepte
 Schnelle Rührkuchen
 Schnelle vegetarische Gerichte
 Schokoladenträume
 Schottische Küche
 Snacks für Kids
 Spanische Küche
 Suppen aus aller Welt
 Süße und pikante Pasteten
 Süße und pikante Quiches
 Tapas
 Tex-Mex
 Thai Küche
 Unwiderstehliche Snacks
 Verführerische Pralinen & Trüffel
 Weihnachten – Festessen & Geschenke
 Weihnachtsrezepte und Geschenkideen
 Wok- & Pfannengerichte
 Yum Cha: Asiatische Leckerbissen

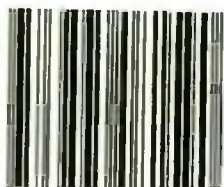


Im Katalog der Könnemann
 Verlagsgesellschaft mbH
 finden Sie weit über 1000 Titel
 aus dem internationalen
 Verlagsprogramm. Er ist überall
 im Buchhandel erhältlich.
 568 S., ca. 1500 Ill.,
 HC, Leinen geb.,
 Schutzumschlag, 26,8 x 31,2 cm,
 6-sprachig, 30 DM
 Schutzgebühr.

*Klassische und exotische Kuchen
und Torten für festliche Gelegenheiten
vom gemütlichen Familienkaffee bis zum
offiziellen Festtag sind in dieser
Rezeptsammlung aufgeführt.
Verständliche Beschreibungen
unterstützt durch Fotos erleichtern
Ihnen Schritt für Schritt die Zubereitung
dieser köstlichen Kuchen und Torten.
Fröhliches Backvergnügen!*

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-159-0



9 783895 081590