

Anne Wilson

FESTLICHE 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 gehäufter Eßlöffel oder 20 ml	kg	= Kilogramm
TL	= gestrichener Teelöffel oder 5 ml	ml	= Milliliter

Anne Wilson

KESTLICHE KUCHEN & TORTEN

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 Flisbie, 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 Biltewski

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 Erdbeer-
marmelade
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 autgelöst 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 stehenlassen, 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



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.

60 g Butter	Zucker-und-Zimt-Glasur
110 g Zucker	20 g geschmolzene Butter
1 verrührtes Ei	1 EL Zucker
1 TL Vanille-Extrakt	1 TL Zimt
125 g Mehl	
1/2 TL Backpulver	
125 ml Milch	

2. Den Teig in eine große Schüssel geben. Das gesiebte Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch zufügen und mit einem Metalloffel 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



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

2 Becher geraspelte Möhren	2 TL Gewürzmischung
90 g Sultaninen	2 TL gemahlener Ingwer
80 g gehackte Walnüsse	1 TL gemahlener Zimt
220 g Zucker	Glasur
3 verrührte Eier	185 g Frischkäse
190 ml Pflanzenöl	60 g Puderzucker
250 g Mehl	
1 TL Backpulver	
1 TL Natron	

und Öl zufügen. 2. Gesiebtes 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.



Die gesiebten trockenen Zutaten mit einem Metalloffel unterheben.

6

185 g Butter
170 g Zucker
2 verührte 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

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 röhrt 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.



Mit einem Spieß prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.



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

7

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 ausschüttten. 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 Metallöffel unterheben.



Die abgespülten kandierten Kirschen mit einem Küchentuch trockentupfen.



Das gesiebte Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch mit einem Metallöffel 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.



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 Metalllöffel unterheben. Dann nacheinander jeweils ein Drittel der Eiweißmasse unterheben. Den fertigen Teig gleichmäßig auf den Kreisen auf den Blechen verstrecken. 6–9 Min. backen, oder bis die Teigplatten gold-



Den Teig gleichmäßig auf den auf Backpapier gemalten Kreisen verstrecken.



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

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 Blockschokolade, geschmolzen

250 g Butter

Karamellglasur

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,

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 Karamellglasur:** 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 Karamellglasur 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 Karamellbezug 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	60 g gemahlene Mandeln
170 g Zucker	220 g Mehl
3 verrührte Eier	1-2 TL Backpulver
2 TL abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale	Puderzucker zum Verzieren

schlagen. Abgeriebene Schale zugeben und unterschlagen.
2. Den Teig in eine große Schüssel geben. Mandeln, gesiebtes Mehl und Backpulver mit einem Metalloffel 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	100 g Butter
½ TL Backpulver	150 g brauner Zucker
½ TL Natron	125 ml Wasser
1 TL Gewürzmischung	275 gehackte Datteln
125 gehackte Walnüsse	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

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

Honig-Creme-Rolle

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Backzeit:

12 Min.

Ergibt eine Rolle



175 g Mehl
1½ 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



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.

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 Metallöffel 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 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



Mehl und Maismehl zweimal auf ein Blatt fettfreies Papier sieben.



Vanille-Extrakt zu der Eiweiß- und Zuckermischung geben.

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.

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.



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



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

Genueser Mokkatorte

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 Kakaocreme
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 waagerecht in zwei Hälften schneiden. Beide Hälften mit Kakaocreme 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	125 g gemahlene Mandeln
170 g Zucker	1 1/2 TL Backpulver
2 verrührte Eier	60 ml Milch
2 TL abgeriebene Zitronenschale	<i>Zitronensirup</i>
1 1/2 Becher feingemah- lener Grieß	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



Zitronen-Grieß-Kuchen (oben) und 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	150 g brauner Zucker
2 TL Backpulver	60 ml Goldsirup
1 TL gemahlener Zimt	3 verrührte Eier
1 TL gemahlener Ingwer	60 ml Buttermilch
1/2 TL gemahlener Kardamom	2 EL brauner Zucker, extra
1/2 TL gemahlene Nelken	1 TL Gewürzmischung
185 g Butter	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



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



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.

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



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, waagerecht 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.



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



Abgekühlten Kuchen waagerecht durchschneiden. Untere Schicht mit Schlagsahne bestreichen.

Mandekuchen

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 Tiefkühlenschrank 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. Gesiebtes Mehl, Backpulver und Kümmel abwechselnd mit der Milch mit einem Metalloffel 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.



Butter und Sirup in einem mittelgroßen Topf verrühren.

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

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 schließenden Behälter ist er bis zu einer Woche haltbar und tiefgefroren - ohne Glasur - bis zu drei Monaten.



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 einsetzen. 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 stehenlassen, 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 traditionell erweise mit frischen, in Zuckersirup getränkten und entsteinen Schattenmorellen hergestellt. Entsteinete 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.

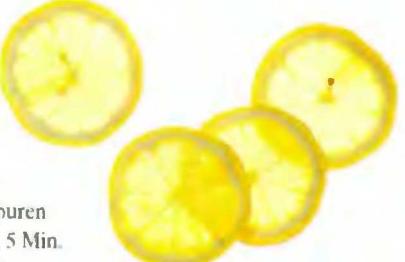
Backzeit:

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 vermischt 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

Zitrus Sirup

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.

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 Zitrus Sirups 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, kandierte Aprikosen
185 g gehackte, kandierte Ananas
¼ Becher gemischte Fruchtschalen

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

die Zutaten mit einem Metallöffel 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.



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

Kaffeecreme
375 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
2 TL Instant-Kaffeepulver
2 EL Schokoladen-Hazelnuß-Aufstrich (z.B. Nutella)
1 EL Kaffelikör

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, sauerhen Schüssel mit dem Mixer steifschlagen. 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 stehenlassen, bevor der Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

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

Variante: Eine Schale Erdbeeren halbieren und vier Beeren zum Verzieren aufheben. 375 g Schlagsahne steifschlagen, 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 Verzieren

Früchte und Mandeln zufügen. Das gesiebte Mehl und Backpulver und den Brandy mit einem Metallöffel unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Den Kuchen mit Mandeln verzieren und dabei sanft in den Teig drücken.

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 Teigspuren mehr vorhanden sind.
Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

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 steil-schlagen 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 Kuchengitter 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 verührte 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 Metalllöffel 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 stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

2. Für die Orangencreme-butter: 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 röhren 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 Eineinhalbache 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 waagerecht 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.

Apfelmarmelade-Kuchen

Vorbereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

1 1/4 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. Geraspelten

125 g Butter

140 g brauner Zucker

1 verrührtes Ei

1 TL Vanille-Extrakt

1 mittelgroßer grüner Apfel, extra geraspelter Apfel

250 g Mehl

1 TL Backpulver

2 TL gemahlener Zimt

60 ml Milch

1 mittelgroßer grüner Apfel, extra

1/4 Becher Aprikosenmarmelade

Apfel zufügen. Die gesiebten trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch 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.

3. Den anderen Apfel schälen, entkernen und in dicke 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 stehenlassen, dann den Kuchen am Papier aus der Form heben und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen. Die erhitze 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 1/4 – 1 1/2 Std.

Ergibt einen Kuchen von 20 cm



1. Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Boden und die Seiten einer rechteckigen 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 1/2 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



Apfelmarmelade-Kuchen (oben) und Sultaninenkuchen

und Backpulver abwechselnd mit der Milch 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. 1 1/4 – 1 1/2 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 stehenlassen, 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. stehenlassen. 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. stehenlassen. **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 hineinröhren 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. stehenlassen, bis der Teig fast bis zum Rand der Form aufgegangen ist. Im vorheizten 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 stehenlassen.

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

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



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
Blockschockolade
60 ml Schlagsahne

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. 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 zu der Butter- und Zuckermischung geben.



Das Eiweiß unter die Schokoladenmischung heben.

Eigelb nach und nach zufügen und jedesmal gründlich verschlagen.

4. Für die Schokoladenglasur:

Schokolade und Schlagsahne in einem kleinen Topf unter Röhren 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 aufbewahren. Die zurückbehaltene Schokoladenglasur in einen Spritzbeutel geben und die Torte mit dem Schriftzug "Sacher" verzieren. Fest werden 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 werden.



Den abgekühlten Kuchen gleichmäßig mit warmer 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



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.



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	125 g Butter
reife Bananen	140 g Puderzucker
(etwa 4 mittelgroße	1 EL Zitronensaft
Bananen)	25 g geröstete
1 TL Natron	Kokosnussflocken
125 ml Milch	

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 vermengt 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.

3. Den Kuchen 10 Min. in der Form stehenlassen, bevor er auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

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 verzieren 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 Metallöffel 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 stehenlassen, 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 rosa-farbenen 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 Schachbrett-muster darauf legen und zwischen-durch immer mit Marmeladenmischung bestreichen. Das Marzipan an den Seiten ringsherum um den Kuchen wickeln und die Enden offenlassen. 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 Kühl-schrank aufbewahren. Ohne den Marzipanbelag läßt sich der Kuchen im Tieflühl-schrank 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 Aprikosen-marmelade 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.

**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 Aprikosenmarmelade
1 TL Grand Marnier, extra**

30 Min. in der Form stehenlassen, 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.

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.

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



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



Gesiebtes Mehl und Backpulver in die Frütemischung geben.



Den Teig in der Form mit nassen Händen glattstreichen.



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

Englischer Früchtetekuchen

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 besprühen und mit nassen Händen glattstreichen. Die Form sanft auf einem Brett aufklopfen, 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, kandierte Kirschen
1 Becher gemischte Fruchtschalen
160 ml Rum
375 g Butter
300 g brauner Zucker
6 verührte Eier
½ 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
½ Becher Aprikosenmarmelade
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 erhitzten, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und Glycerin untermischen. 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 es fester Teig entsteht. Die Masse 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

fest in Folie einzwickeln, 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 Marzipanstücken zukleben. Die Marmelade erhitzten, 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. Gesiebtes 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 stehenlassen, 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 waagerecht 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 waagerecht 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 Ananascheiben halbie-

20 g geschmolzene Butter	110 g Zucker
2 EL brauner Zucker	2 verrührte Eier
440 g Ananascheiben, aus der Dose	1 TL Vanille-Extrakt
90 g Butter	125 g Mehl
	1 TL Backpulver

20 g geschmolzene Butter	110 g Zucker
2 EL brauner Zucker	2 verrührte Eier
440 g Ananascheiben, aus der Dose	1 TL Vanille-Extrakt
90 g Butter	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 Ananascheiben 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 stehenlassen, 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	2 EL Zucker, extra
1½ TL Backpulver	½ Becher Erdbeer-
3 Eier	marmelade
110 g Zucker	125 ml Schlagsahne

180 g Mehl	2 EL Zucker, extra
1½ TL Backpulver	½ Becher Erdbeer-
3 Eier	marmelade
110 g Zucker	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 Metallöffel 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 ¾ - 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 Sultananen
90 g halbierte, kandierte Kirschen
230 g Korinthen
2 EL Aprikosenmarmelade



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 Teigspuren 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.

Einweisung: 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. Gesiebtes 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.

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



Eier nach und nach zu der Butter- und Zucker-mischung geben und verschlagen.



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 röhren, 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 gesiebtem 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 gesiebtem 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 Frütekuchen 50
Apletbrotkuchen 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 Frütekuchen 52

Gefüllte Schokoladentorte 22
Genueser Mokkatorte 18

Gewürzkuchen 20

Glasuren, Füllungen und Cremes:
 Buttercreme 18, 54.
 60
 Buttercremeglasur 46
 Frischkäsegglasur 4
 Honigcreme 14
 Kaffeecreme 34
 Karamellglasur 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-Zitus-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 Hühnchengerichte
 Beliebte Kartoffelgerichte
 Beliebte Pastagerichte
 Brote, Brötchen und Gebäck
 Brownies, Konfekt und Dessertsaucen
 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
 Libanesische Küche
 Lustige Kindertorten
 Marokkanische Küche
 Mediterran genießen
 Mexikanische Küche

Muffins & Teegebäck
 Omelets, Pfannkuchen & Beignets
 Partyköstlichkeiten
 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 Hühnchengerichte
 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 Könemann 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

