

Laura
Nimm 5

Feine
Obstkuchen



Genial gut!

Nur 5 raffinierte Zutaten

Laura
Nimm 5

Feine
Obstkuchen

A photograph of a raspberry tart on a white plate. The tart has a golden-brown crust, a layer of white cream, and is topped with a generous amount of fresh raspberries. A slice has been removed, showing the filling. The tart is placed on a white napkin on a light blue tablecloth. In the background, there is a red ceramic pitcher and a small glass dish filled with more raspberries. To the right, there is a small basket filled with purple flowers.

Genial gut!

Nur 5 raffinierte Zutaten

Inhaltsverzeichnis

- Joghurt-Apfel-Kuchen
- Zitronen-Apfel-Tarte
- Cranberry-Apfelkuchen
- Gestürzter Walnuss-Apfelkuchen
- Eierlikör-Apfel-Tarte
- Apfel-Muffins
- Himbeer-Tarte mit Mascarpone-Creme
- Bananen-Cheese-Cake
- Apfel-Vollkorn-Kuchen
- Mini-Biskuitrolle mit Früchten
- Schoko-Tarte mit „Cigarettes“-Keksen
- Blätterteig-Pfirsich-Streifen
- Schokoladen-Torte
- Kokos-Schokoladen-Kuchen
- Gefüllte Streusel-Taler
- Schokoladen-Apfel-Torte
- Marmor-Käsekuchen
- Schoko-Kaffee-Gugelhupf
- Impressum

Mit wenig Aufwand etwas Leckeres zaubern: Schauen Sie in Ihre Vorräte, kaufen Sie maximal 5 Zutaten frisch und genießen Sie unsere fruchtigen Apfelkuchen. **Die Rezepte wurden in unserem Laura-Backstudio entwickelt!**



Joghurt- Apfel-Kuchen

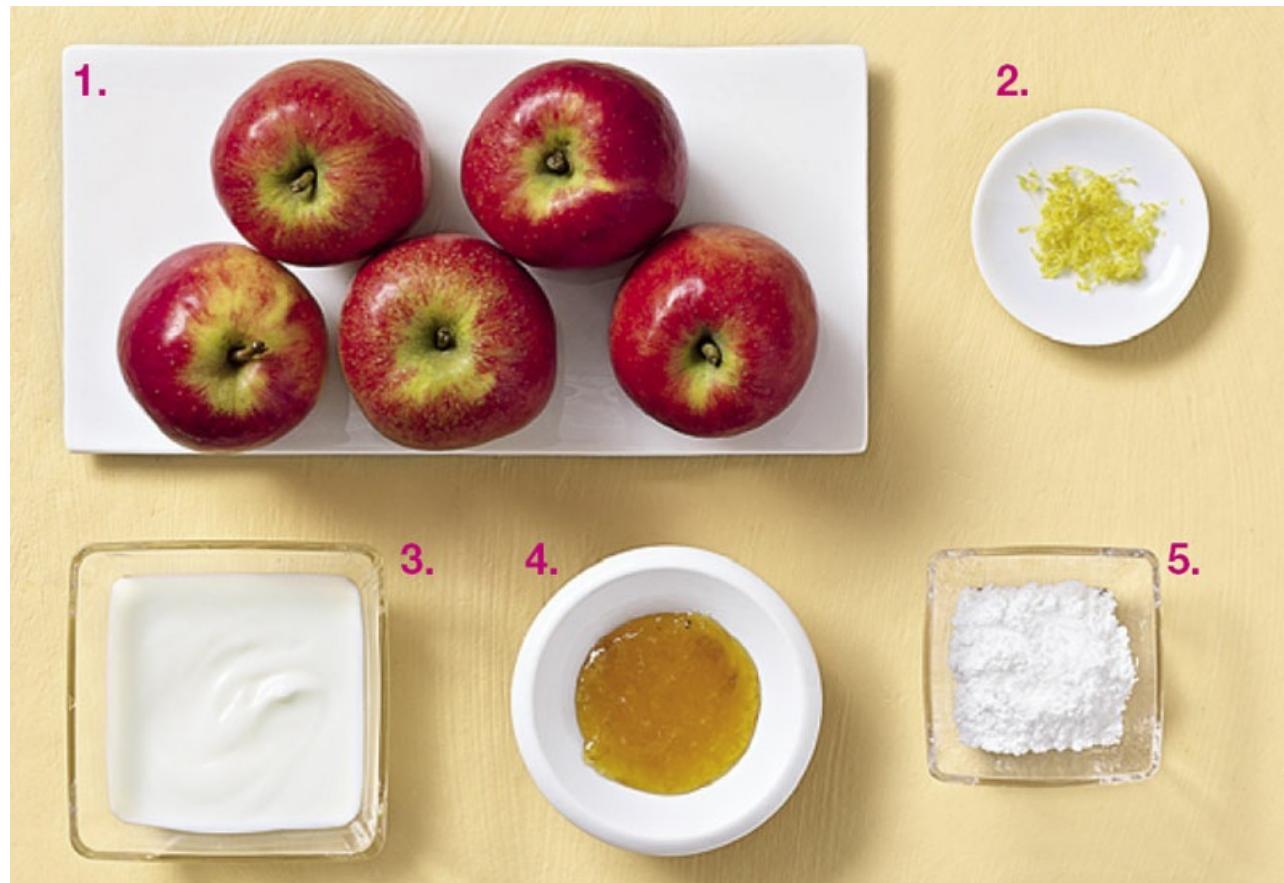
Das sollten Sie für die Rezepte im Haus haben

Zucker, Eier, Mehl, Backpulver, Milch, Butter, Vanillin-Zucker, Essig, Öl, Speisestärke, Salz, Gelatine, Zitronensaft, Sahnefestiger, Puderzucker, Mineralwasser

NIMM 5

Zutaten für ca. 12 Stücke

1. 1 kg Äpfel
2. 1 Beutel abgeriebene Zitronenschale
3. 75 g Vollmilchjoghurt
4. 1 EL Aprikosenkonfitüre
5. 1 TL Puderzucker



1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Viertel in dicke Spalten schneiden.
2. 4 Eier, 175 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pck. Vanillin-Zucker und Zitronenschale cremig aufschlagen. Joghurt untermischen. 250 g Mehl und $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver mischen, auf die Ei-Zucker-Masse sieben und untermischen.
3. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben. Äpfel schichtweise daraufgeben, leicht andrücken, damit die Äpfel in den Teig sinken. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen.
4. Konfitüre durch ein feines Sieb streichen. Kuchen herausnehmen, sofort mit der Konfitüre einstreichen. Vom Formrand lösen, in der Form auskühlen lassen. Aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Vanillejoghurt.

Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden.

Pro Stück ca. 210 kcal,

E 5 g, F 3 g, KH 41 g



Zitronen- Apfel-Tarte

NIMM 5

Zutaten für ca. 12 Stücke

1. 75 g brauner Zucker
2. 7 kleine Äpfel
3. 6 EL Zitronensaft
4. 150 g Vollmilchjoghurt
5. abgeriebene Schale von 1 Biozitrone



1. Eine Tarteform (4 cm Höhe, 26 cm Ø; kein Lift-off-Boden; keine Springform) fetten. Boden der Form mit braunem Zucker bestreuen. 25 g Butter in Flöckchen darauf verteilen. Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Runde Seite leicht einschneiden. Mit 3 EL Zitronensaft beträufeln. Mit der runden Seite nach unten dicht an dicht in die Form legen.
2. 150 g Butter, 200 g Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. 2 Eier einzeln unterrühren. 300 g Mehl und 2 gestrichene TL Backpulver mischen, unterheben. Joghurt, 3 EL Zitronensaft und -schale unterrühren.
3. Teig auf die Äpfel geben, vorsichtig glatt streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 45–60 Minuten auf der unteren Schiene backen. Kuchen ca. 5 Minuten auf einem Kuchengitter ruhen lassen. Aus der Form stürzen, auskühlen lassen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 350 kcal,
E 5 g, F 14 g, KH 49 g

Cranberry-Apfelkuchen



NIMM 5

Zutaten für ca. 24 Stücke

1. 1,5 kg säuerliche Äpfel
2. 250 ml Apfelsaft
3. 1 Vanilleschote
4. 4 EL Aprikosenkonfitüre
5. 200 g frische Cranberrys



1. Äpfel klein schneiden. Apfelsaft und 2 EL Zucker aufkochen, Äpfel zugeben, 2–3 Minuten dünsten, einmal umrühren. Äpfel abgießen, Saft auffangen, Äpfel abkühlen lassen.
2. Mark der Vanilleschote ausschaben. Mit 250 g weicher Butter und 175 g Zucker cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren. 350 g Mehl und 2 gehäufte TL Backpulver mischen, abwechselnd mit 100 ml Milch unterrühren. Teig auf die gefettete Fettpfanne des Ofens geben. Äpfel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 30–35 Minuten backen.
3. Konfitüre aufkochen, durch ein Sieb streichen. Äpfel damit bestreichen, auskühlen lassen. Aufgefangenen Apfelsaft aufkochen, Cranberrys zugeben, 3–4 Minuten köcheln lassen, abgießen und abtropfen lassen. Cranberrys auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 1¼ Stunden (ohne Wartezeit). Pro Stück ca. 220 kcal,
E 3 g, F 10 g, KH 28 g



Gestürzter Walnuss-Apfelkuchen

NIMM 5

Zutaten für ca. 12 Stücke

1. 4–5 EL Zitronensaft
2. 4–5 Äpfel
3. 125 g Puderzucker
4. 50 g Walnusskerne
5. 1 Vanilleschote



1. Zitronensaft und ca. 500 ml Wasser verrühren. Äpfel waschen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse herausstechen. Äpfel quer zum Kerngehäuse in dünne Scheiben hobeln und in das Zitronenwasser legen. Boden und Rand einer Springform (26 cm Ø) fetten. Springform von außen fest mit Alufolie umschließen. Puderzucker und 5 EL Wasser in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. 125 g Butter darin unter Rühren schmelzen. Butterkaramell in die Springform gießen. Apfscheiben trocken tupfen, von innen nach außen dicht an dicht dachziegelartig darauf verteilen, etwas andrücken.
2. Walnüsse hacken. Mark der Vanilleschote auskratzen, mit 100 g Butter und 125 g Zucker cremig rühren. 3 Eier einzeln unterrühren. 175 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver, Walnüsse und 25 g Stärke mischen, portionsweise unterrühren. Teig auf die Äpfel geben und glatt streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 50–70 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter setzen. Kuchen vom Springformrand lösen und in der Form ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Springformrand abnehmen, den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und komplett auskühlen lassen. In ca. 12 Stücke schneiden. Dazu schmeckt frisch geschlagene Sahne.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden.

Pro Stück ca. 370 kcal,
E 4 g, F 20 g, KH 41 g

Eierlikör-Apfel-Tarte



NIMM 5

Zutaten für ca. 10 Stücke

1. 4–5 EL Zitronensaft
2. 3–4 rote Äpfel
3. 250 g Schmand
4. 50 ml Eierlikör
5. 2 EL Apfelgelee



1. 200 g Mehl, 80 g Butter, 1 TL Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, $\frac{1}{4}$ TL Salz, 1 EL Weißweinessig und 5 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Flach drücken und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen.
2. Zitronensaft mit 500 ml Wasser verrühren. Äpfel entkernen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden, ins Zitronenwasser geben. 3 Eier, Schmand, Likör und 75 g Zucker 1–2 Minuten verrühren. Teig auf bemehlter Fläche kreisförmig (24 cm Ø) ausrollen. Eine Tarteform (unten 18 cm Ø, oben 23 cm Ø) damit auslegen, Rand andrücken.
3. Die Apfelspalten dachziegelartig von außen nach innen in die Form schichten. Mit der Schmandmasse übergießen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) auf unterer Schiene ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Gelee und 2 EL Wasser aufkochen. Tarte damit bestreichen und fest werden lassen. Servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 310 kcal,

E 5 g, F 16 g, KH 34 g

Apfel-Muffins



NIMM 5

Zutaten für 12 Stück

1. 75 g Rosinen
2. 3 EL + 100 ml weißer Traubensaft
3. 800 g Äpfel
4. 1 Zimtstange
5. 150 g Crème fraîche



1. Rosinen mit 3 EL Saft beträufeln. Äpfel würfeln. Mit 100 ml Saft, Zimtstange und 1 Pck. Vanillin-Zucker 15–20 Minuten köcheln. Zimtstange entfernen, Kompott auskühlen lassen.
2. 300 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver und 150 g Zucker mischen. 3 Eier, 100 ml Pflanzenöl, Rosinen sowie 350 g Kompott verrühren. Mit der Mehlmischung verrühren. Teig in die gefetteten und bemehlten Mulden einer Muffinform füllen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 20–30 Minuten backen.
3. Kurz vor Ende der Backzeit 3 Eiweiß steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln. In einen Spritzbeutel füllen. Tuffs auf die Muffins spritzen. Im heißen Ofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C) 3–5 Minuten backen. Rest Kompott mit Crème fraîche dazureichen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit). Pro Stück ca. 390 kcal,
E 6 g, F 14 g, KH 59 g



Himbeer-Tarte mit Mascarpone-Creme

NIMM 5

Zutaten für ca. 12 Stücke

1. 225 g Schokoladenkekse
2. 500 g Mascarpone
3. 75 g Zartbitterschokolade
4. 150 g Schlagsahne
5. 250 g Himbeeren



1. Kekse zerbröseln, mit 100 g geschmolzener Butter mischen. Bröselmasse in eine am Boden und Rand geölte Tarteform mit Lift-off-Boden (22 cm Ø) zu einem Boden andrücken, ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. 2 Blatt Gelatine einweichen. Mascarpone, 75 g Zucker und 1 Päck. Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine auflösen. 2–3 EL Mascarpone-Creme in die Gelatine rühren, in die restliche Creme rühren. Kalt stellen, bis die Creme anfängt zu gelieren.
3. Schokolade schmelzen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben. Creme und Schokolade abwechselnd auf den Tarteboeden geben und locker verteilen. Mit einem Spieß die Mascarpone-Creme spiralförmig durchziehen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Beeren verlesen, Tarte damit belegen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 430 kcal,
E 4 g, F 35 g, KH 24 g

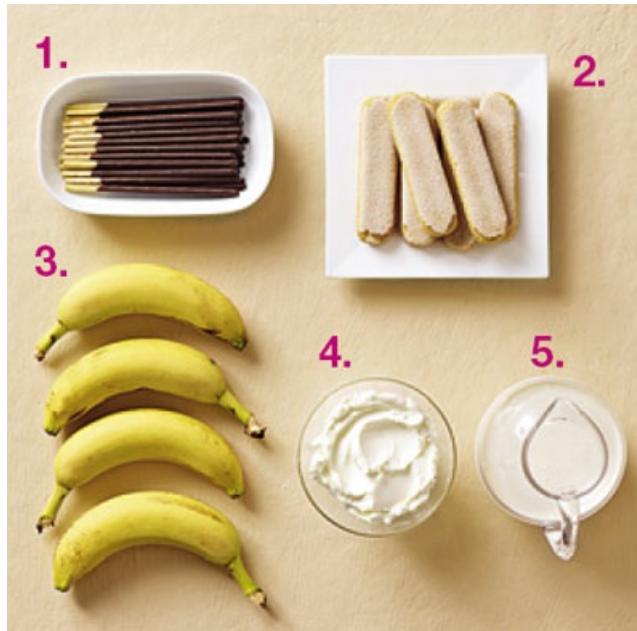


Bananen-Cheese-Cake

NIMM 5

Zutaten für ca. 10 Stücke

1. 1½ Packungen (ca. 110 g) „Mikadostäbchen, zartbitter“
2. 50 g Löffelbiskuits
3. 4 kleine Bananen
4. 300 g Doppelrahm-Frischkäse
5. 350 g Schlagsahne



1. 100 g Butter schmelzen. 80 g Mikadostäbchen und Biskuits zerkleinern. Brösel und Butter mischen. Masse in einer geölten Springform (20 cm Ø) zu einem Boden festdrücken, kalt stellen.
2. 3 Blatt Gelatine einweichen. 3 Bananen schälen, Fruchtfleisch klein schneiden, ca. 230 g abwiegen. Mit 1 EL Zitronensaft pürieren. Frischkäse und 100 g Zucker verrühren, Püree einrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. 4 EL Frischkäsecreme einrühren, dann in die übrige Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Creme auf dem Schokoboden verstreichen, 3–4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Torte aus der Form lösen (falls der Boden sich nicht löst, kurz erwärmen) und auf eine Tortenplatte stellen.
3. 1 Banane schälen, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Torte zuerst mit übrigen Mikadostäbchen verzieren, dann mit den Bananenscheiben belegen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (ohne Wartezeit). Pro Stück ca. 410 kcal,
E 4 g, F 30 g, KH 30 g

Apfel-Vollkorn-Kuchen



NIMM 5

Zutaten für ca. 24 Stücke

1. 400 g Weizen-Vollkornmehl
2. 1 kg Äpfel
3. 5 EL Apfelsaft
4. 500 g Schlagsahne
5. 500 g Schmand



1. 4 Eier und 350 g Zucker cremig schlagen, Mehl und 1 Pck. Backpulver mischen. Je 250 ml Öl und Mineralwasser langsam unter die Eiermasse rühren. Mehlmischung untermischen. Auf die gefettete, bemehlte Fettspfanne des Backofens (32×39 cm) geben, glatt streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten backen.
2. Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden. 4 EL Zucker karamellisieren. Mit Saft ablöschen, Äpfel zugeben. Ca. 5 Minuten köcheln. Kuchen herausnehmen. Kompott darauf verteilen. Kühl stellen.
3. $\frac{1}{4}$ TL Zimt und 2 EL Zucker mischen. Sahne steif schlagen, 1 Päck. Vanillin-Zucker, 4 EL Zucker und Schmand unterheben. Auf Kuchen verteilen, mit Zimtzucker bestreuen. Ca. 2 Stunden kühnen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (o. Wartezeit). Pro Stück ca. 380 kcal,

E 4 g, F 24 g, KH 39 g



Mini-Biskuitrolle mit Früchten

NIMM 5

Zutaten für ca. 12 Stücke

1. 20 g Kakaopulver + etwas zum Bestäuben
2. ½ reife Mango
3. 200 g Erdbeeren
4. 300 g Frischkäse (21 % Fett i. Tr.)
5. 200 g Schlagsahne



1. 3 Eier trennen. Eiweiße, 3 EL Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe untermischen. 100 g Mehl, 20 g Kakao und 1 TL Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und unterheben.
2. Biskuit auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (32×38 cm) verstreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 7 Minuten backen, herausnehmen.
3. Biskuit auf ein gezuckertes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen. Biskuit quer halbieren. Biskuithälfte mit dem Geschirrtuch einrollen und auskühlen lassen.
4. Mango schälen und würfeln. Erdbeeren waschen, putzen, würfeln. Frischkäse, 50 g Zucker und 1 Päck. Vanillin-Zucker verrühren. Mango- und Erdbeerwürfel einrühren. Sahne steif schlagen und 1 Päck. Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne unter die Creme heben.
5. Biskuitrollen entrollen und jeweils mit der Hälfte der Creme bestreichen. Biskuit wieder aufrollen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Biskuitrollen vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit). Pro Stück ca. 200 kcal,

E 6 g, F 9 g, KH 24 g

Laura-TIPP

Für noch mehr exotischen Geschmack: Bestreuen Sie die Biskuitrolle zusätzlich mit gerösteten Kokosraspeln.



Schoko-Tarte mit „Cigarettes“-Keksen

NIMM 5

Zutaten für ca. 12 Stücke

1. 600 g Schlagsahne
2. 125 g Zartbitterschokolade
3. 125 g Edelbitterschokolade (mind. 70 % Kakaanteil)
4. 20 g gemahlene Mandeln
5. 30 „Cigarettes Russes“-Kekse



1. 200 g Mehl, 100 g Butter in Flöckchen, 1 Prise Salz, 100 g Puderzucker und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Fläche kreisförmig (ca. 30 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete, bemehlte Tarteform (26 cm Ø, mit Lift-off-Boden) geben und Rand andrücken. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 10–15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen.
2. 300 g Sahne erhitzen, vom Herd nehmen. Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren darin schmelzen. Schokoladenmasse in die Tarte füllen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen, bis die Masse cremig fest wird.
3. Kekse dicht nebeneinander auf die Schokocreme legen, leicht andrücken. Restliche Sahne steif schlagen und wellenförmig auf die Tarte streichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 520 kcal,

E 6 g, F 36 g, KH 40 g

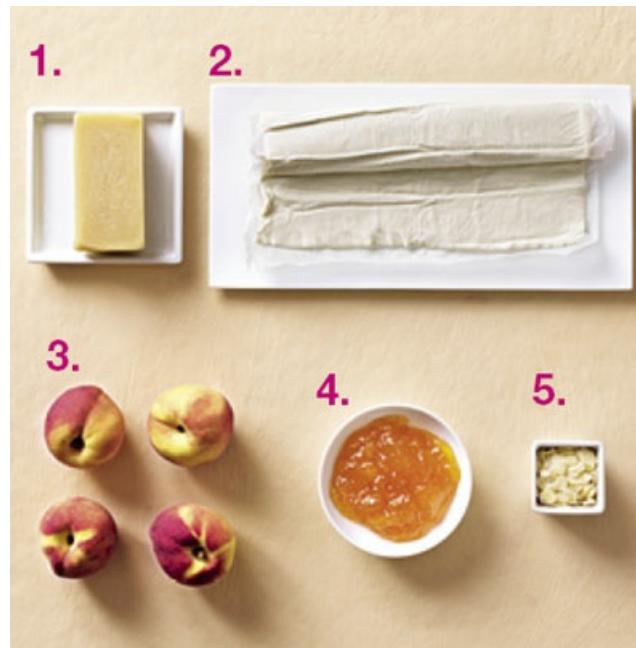
Blätterteig-Pfirsich-Streifen



NIMM 5

Zutaten für ca. 12 Stücke

1. 300 g Marzipanrohmasse
2. 1 Packung (270 g) frischer Blätterteig (rechteckig ausgerollt auf Backpapier; 42 × 24 cm)
3. 4 reife Pfirsiche
4. 125 g Aprikosenkonfitüre
5. 3–4 EL Mandelblättchen



1. Marzipan würfeln. 2 Eier trennen. Marzipan, Eiweiße und 50 g Puderzucker verrühren. Blätterteig ca. 5 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Pfirsiche waschen, halbieren und Stein entfernen. Konfitüre erwärmen. Blätterteig auf dem Backpapier entrollen und auf ein Backblech legen. Mit Marzipanmasse bestreichen, dabei rundherum einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Ränder rundherum ca. 2 cm einschlagen. Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig legen, mit Konfitüre einpinseln. Eigelbe und 2 EL Wasser verquirlen. Blätterteigränder damit bepinseln. Mit Mandeln bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C) 15–18 Minuten backen. Herausnehmen und mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.

Pro Stück ca. 300 kcal,
E 6 g, F 17 g, KH 33 g



Schokoladen-Torte

NIMM 5

Zutaten für ca. 16 Stücke

1. 200 g Zartbitter-Kuvertüre
2. 1 Vanilleschote
3. 1 EL Rum
4. 500 g Zartbitter-Schokolade
5. 750 g Schlagsahne



1. 100 g Kuvertüre grob hacken, schmelzen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Mark der Vanilleschote herauskratzen. 3 Eier trennen. Eiweiße und 4 EL Wasser steif schlagen. 100 g Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eigelbe, Vanillemark und Rum unterrühren. Flüssige Kuvertüre unterrühren. 50 g Mehl, 50 g Stärke, 1 ½ EL Kakao und 2 TL Backpulver mischen, auf die Eischäummasse sieben und unterrühren. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Biskuit vom Rand lösen, auskühlen lassen.

2. Schokolade hacken, Sahne erhitzen, Schokolade darin schmelzen. Creme in zwei Schüsseln aufgeteilt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

3. 100 g Kuvertüre schmelzen, dünn auf ein Brett oder Backblech streichen, kurz im Kühlschrank anziehen lassen. Mit einem Spachtel zu langen Schokoladenröllchen/-spänen schaben, kalt stellen.

4. Biskuitboden waagerecht halbieren. Unteren Boden auf einer Platte mit einem Tortenring umschließen. Eine Portion Schokocreme aufschlagen, auf den unteren Boden streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken, ca. 1 Stunde kalt stellen.

5. Zweite Portion Schokocreme aufschlagen. Torte aus dem Ring lösen und rundherum mit der Creme einstreichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die Schokoröllchen auf die Torte geben.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten.

Pro Stück ca. 440 kcal,

E 6 g, F 31 g, KH 35 g

Kokos-Schokoladen-Kuchen



NIMM 5

Zutaten für ca. 16 Stücke

1. 200 g Zartbitter-Schokolade
2. 1 Vanilleschote
3. 75 g Kokosraspel
4. 1 EL Puderzucker
5. 4 EL Fruchtaufstrich Mango



1. Schokolade grob hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit 400 g Butter, 250 g Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. 8 Eier einzeln unterrühren. 500 g Mehl und 1 Päckchen Backpulver mischen, abwechselnd mit 6 EL Milch unterrühren.

2. Ca. $\frac{1}{3}$ des Teiges abnehmen, Kokosraspel unterrühren. Unter den restlichen Teig die geschmolzene Schokolade und 1 EL Kakaopulver rühren. Hälfte des Schokoladenteiges in die gefettete Fettpfanne (32 × 39 cm) geben, glatt streichen. Kokosteig mit einem Esslöffel gleichmäßig in kleinen Häufchen so auf dem dunklen Teig verteilen, dass Zwischenräume bleiben. Den restlichen dunklen Teig daraufgeben, vorsichtig glatt streichen, sodass der dunkle Teig abschließt. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen.

3. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stellen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. In Stücke schneiden. Fruchtaufstrich glatt rühren und jeweils einen Klecks auf jedes Stück geben.

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten.

Pro Stück ca. 340 kcal,

E 6 g, F 21 g, KH 31 g

Laura-TIPP

Den Kuchen mit gerösteten Kokosraspeln statt Puderzucker bestäuben

Gefüllte Streusel-Taler



NIMM 5

Zutaten für 9 Stück

1. 2 Vanilleschoten
2. $\frac{1}{2}$ Würfel (21 g) frische Hefe
3. 25 g Nuss-Nugat-Creme
4. 500 g Schlagsahne
5. 1 Päckchen Cremepudding-Pulver „Schokolade“ (für 500 ml Milch; ohne Kochen)



1. Vanilleschoten auskratzen. Hälfte des Marks mit 250 g Mehl, 25 g Zucker, Salz und 25 g Butter mischen. 125 ml Milch erwärmen. Hefe darin auflösen, zu der Mehlmischung geben, zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. 100 g Mehl, 50 g Butter, 1 Eigelb, 50 g Zucker, Nuss-Nugat-Creme und 1 EL Kakaopulver zu Streuseln verarbeiten. Hefeteig auf bemehlter Fläche durchkneten, zu 9 Kugeln formen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, etwas flach drücken, Streusel darauf verteilen, ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Taler blechweise im Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

4. Taler aufschneiden. Sahne anschlagen. Rest Vanillemark und Puddingpulver zufügen, zu einer festen Masse verrühren. Auf die Talerböden spritzen, Deckel daraufsetzen. Mit Kakao bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten.

Pro Stück ca. 480 kcal,

E 7 g, F 27 g, KH 51 g

Laura-TIPP

Hefeteig kann schon am Vortag zubereitet werden. Im Kühlschrank über Nacht gehen lassen.

Schokoladen-Apfel-Torte



NIMM 5

Zutaten für ca. 12 Stücke

1. 375 g Schlagsahne
2. 300 g Zartbitter-Schokolade
3. ca. 800 g Äpfel
4. Saft von 1 Zitrone
5. 1 Päck. Puddingpulver „Mandel-Geschmack“ (zum Kochen)



1. Sahne erwärmen, Schokolade darin schmelzen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.
2. 4 Eier trennen. Eiweiße und 100 g Zucker steif schlagen. Eigelbe unterrühren. 75 g Mehl, 50 g Stärke und 1 TL Backpulver unterheben. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen. Bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Äpfel schälen, entkernen, würfeln. Mit Zitronensaft, 2 EL Wasser und 1 EL Zucker ca. 5 Minuten dünsten.
4. 3 EL Zucker, Puddingpulver und 6 EL Milch verrühren. 340 ml Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, ca. 1 Min. köcheln. Äpfel unterheben. Biskuit waagerecht halbieren. Unteren Boden mit Tortenring umschließen. Apfelcreme darauf verstreichen. Zweiten Boden aufsetzen, ca. 1 Std. kühlen.
5. Schokoladensahne aufschlagen. Torte damit rundherum einstreichen. Auf der Oberfläche Wellen ziehen, ca. ½ Stunde kalt stellen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten.

Pro Stück ca. 440 kcal,

E 8 g, F 24 g, KH 46 g

Marmor-Käsekuchen



NIMM 5

Zutaten für ca. 16 Stücke

1. 2 Vanilleschoten
2. 750 g Magerquark
3. 1 ½ Päckchen Soßenpulver „Vanille-Geschmack“ (zum Kochen)
4. 50 g Schokoraspel
5. 50 g Vollmilch-Schokolade



1. Vanillemark herauskratzen. Mit 225 g Mehl, 2 EL Kakaopulver, 75 g Zucker, 150 g Butter und 1 Ei zum Teig verkneten. Auf bemehlter Fläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Rand andrücken. Boden einstechen, ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. 3 Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen. Quark in einer Schüssel mit Eigelben, 125 ml Milch, 200 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Eischnee unterheben. Masse halbieren. 2 EL Kakao und Schokoraspel unter eine Hälfte heben. Helle Masse in die Form geben. Dunkle Masse klecksweise darauf verteilen, mit einer Gabel schlierenartig unterheben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 45 Minuten auf der unteren Schiene backen.

2. Bei geöffneter Ofentür ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Teig vom Formrand lösen. Von der Schokolade Späne abziehen, Kuchen damit verzieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten.

Pro Stück ca. 300 kcal,

E 11 g, F 12 g, KH 38 g

Schoko-Kaffee-Gugelhupf



NIMM 5

Zutaten für ca. 20 Stücke

1. 250 ml heißer Kaffee
2. 2 EL Instant-Espressopulver
3. 150 g gemahlene Haselnusskerne
4. 150 g Zartbitter-Kuvertüre
5. 50 g Schlagsahne



1. Kaffee und Espressopulver mischen, abkühlen lassen. 5 Eier trennen. 250 g Butter, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker 5–10 Minuten cremig aufschlagen. Eigelbe einzeln unterrühren. 350 g Mehl, 40 g Kakao und 4 TL Backpulver mischen, abwechselnd mit der Kaffeemischung unterrühren. Nüsse unterheben. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln. Eiweiße unter den Teig heben.

2. Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform (ca. 2,5 Liter Inhalt) geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 50–60 Minuten backen. Abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

3. Kuvertüre schmelzen. 9 EL Wasser, 20 g Kakaopulver, Sahne und 50 g Zucker verrühren, aufkochen, abkühlen lassen. Kuvertüre unterrühren. Kuchen damit überziehen. Sahne steif schlagen, dazu reichen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten.

Pro Stück ca. 340 kcal,

E 6 g, F 21 g, KH 31 g

Impressum:

Heinrich Bauer Dienstleistungs KG
Digital Brand Solutions & Innovation
Meßberg 1
20077 Hamburg
Deutschland
e-mail: appsupport@bauermmedia.com
Telefax oder Tel.: +49 40 3019-0

Vertretungsberechtigter Geschäftsleiter:

Carsten Schüerhoff (erreichbar unter der Anschrift der Heinrich Bauer Dienstleistungs KG)

Handelsregister-Nummer:

Amtsgericht Hamburg, HRA 78125

USt-ID: DE118908116

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt gemäß § 55 Abs. 2 RStV:

Viola Wallmüller
Chefredakteurin
Bauer Women GmbH
Redaktion Laura
Meßberg 1
20067 Hamburg

eBook-Herstellung und Auslieferung:

readbox publishing, Dortmund
www.readbox.net