

Laura

Backen

Neue Rubrik:
**Blitzkuchen
in 30 Min.**



Beeren-Quark-
torte Seite 20



100 verführerische
Kuchen-Träume

Jetzt 6x **Laura** für nur 4,30 € statt 6,60 € testen + Geschenk zur Wahl!



Gratis
für Sie!

Stabmixer

Der Stabmixer zerkleinert mit seinem rostfreien Edelstahlmesser nicht nur Fleisch und Gemüse, sondern quirlt auch Saucen, Cremes und Mayonnaisen! Inkl. Wandhalterung und 500 ml Mixbecher.

Geschenk-Nr. 51

Le Creuset - Mini Cocotte

Aus ofenfestem Steinzeug, geeignet zum Backen, Gratinieren, Kühlen uvm. – frostsicher, hitzebeständig und spülmaschinenfest. Volumen ca. 0,2 Liter.

Geschenk-Nr. 273

Boccaria schwarz

Die große, sportlich-elegante Reisetasche Boccaria besteht aus Microfaser. Größe: 67,5 x 55,5 x 17 cm.
Geschenk-Nr. 191



Ihre Vorteile

- 35 % Ersparnis für Sie!
- 8 Ausgaben kostenlos bei Bankeinzug und Weiterbelieferung!
- Im 1. Jahr ohne Zustellgebühr!

Schnell bestellen!

Bitte nennen Sie uns als Abonent einfach Ihren Namen, Adresse und Telefonnummer. Geben Sie die Aktionsnummer 088 03 02153965, den Namen des Titels und Ihren Geschenkwunsch inkl. Geschenknummer an. Nutzen Sie den Freiheftbonus und nennen Sie uns Ihre Bankverbindung!



0180 6 / 31 39 39

(Mo.–Fr., 8–20 Uhr, Sa. 9–14 Uhr, 0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)



www.laura.de/sparen

Hier finden Sie weitere interessante Angebote.

S. 133

Häschen-Amerikaner



Süße Freuden für Naschkatzen



Fragen oder Anregungen? Unsere Backexpertin **Katharina Dahl**

antwortet Ihnen gern.

Telefon: 040/3019 4936, E-Mail:
food-u-foto@bauermedia.com,
Adresse: Redaktion Laura Backen
Postfach 3 06 22, 20067 Hamburg

Die ungemütliche Jahreszeit ist endlich vorbei, und wir können die ersten Sonnenstrahlen genießen. Die ersten Beerenfrüchte strahlen mit leuchtenden Farben auf dem Wochenmarkt, und Ostern steht vor der Tür. Viele Gründe, um uns jetzt mit köstlichem Gebäck zu verwöhnen. Hier finden Sie für jede Gelegenheit viele Ideen für feinen Kuchen, üppige Torten und süße Naschereien. Und da es manchmal auch fix gehen muss, haben wir für Sie in unserer neuen Rubrik „Blitzkuchen“ Schnelles für die Kaffeetafel.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachbacken und Genießen,
Ihre Laura-Food-Redaktion

Und das sollten Sie wissen:

- Auf einen Blick im Register: Rezepte, die schnell gemacht sind.
- Die Zubereitungszeit ist immer ohne Wartezeit angegeben.
- Nährwerte: **kcal** = Kalorien **E** = Eiweiß **F** = Fett **KH** = Kohlenhydrate

Kochmützen-Skala:

Rezepte, die auch Anfängern gelingen.

Rezepte, die etwas aufwendiger sind.

Aufwendige Rezepte für geübte Bäcker.

Inhalt

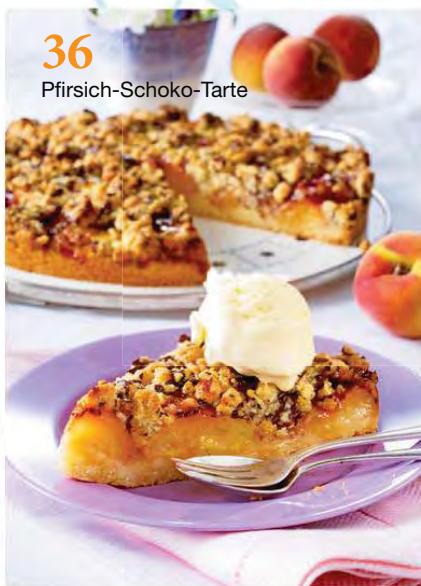
30

Eierlikör-Küchlein



36

Pfirsich-Schoko-Tarte



61 Johannisbeertorte „Kir royal“



89 Rosmarin-Focaccia



Zum Kaffee

- 9 Käsekuchen mit roten Beeren
- 10 Schwarzwälder Türrnchen
- 11 Käsekuchen mit Pfauen
- 13 Stracciatella-Beeren-Kuchen
- 14 Kiba-Napfkuchen
- 14 Pistazien-Crumble mit Früchten
- 15 Himbeer-Streuselkuchen
- 15 Aprikosenkuchen
- 16 Schoko-Kirsch-Streuseltorte
- 17 Käsekuchen mit Baiser
- 19 Mini-Gugelhupfe mit Aprikosen-Kompott
- 20 Beeren-Quarktorte
- 21 Himbeer-Macarons
- 22 Erdbeer-Charlotte
- 23 Johannisbeer-Törtchen
- 25 Hefekuchen mit bunten Früchten
- 26 Rübli-Muffins
- 27 Zitronen-Sahne-Tarte
- 29 Himbeer-Zebrakuchen

30 Eierlikör-Küchlein

31 Käsetorte mit Brombeeren

32 Backschule: Kakao-Kirschtorte

Schnelles

- 35 Rote-Grütze-Käsekuchen
- 36 Pfirsich-Schoko-Tarte
- 37 Buttermilch-Beeren-Muffins
- 39 Karamell-Birnen-Kuchen
- 40 Kirsch-Mohn-Butterkuchen
- 41 Müsli-Cookies mit Ingwer
- 42 Kokoscreme in der Waffel
- 43 Stracciatella-Baileys-Kuchen
- 44 Johannisbeer-Schnecken
- 45 Kaffee-Nuss-Küchlein
- 46 Pflaumen-Blätterteig-Spangen
- 47 Blitzkuchen vom Blech
- 48 Warenkunde:
Alles über Pfirsiche

Für Gäste

- 51 Frischkäse-Kuchen mit Blaubeeren

52 Schokopudding-Torte

53 Blaubeer-Joghurt-Torte

54 Erdbeer-Regenbogentorte

55 Nektarinchen-Charlotte

57 Schokoladen-

Mascarpone-Torte

58 Walnuss-Aprikozen-Torte

59 Schoko-Keks-Torte

61 Johannisbeertorte „Kir royal“

62 Beerige Joghurttorte

63 Erdbeer-Mascarpone-Torte

64 Brownie-Krokant-Tarte

65 Himbeer-Smoothie-Torte

66 Tiramisu-Torte mit roter Grütze

67 Schokoladen-Kokos-Torte

68 Backtipps

Herhaftes Gebäck

71 Spargel-Lachs-Tarte

72 Käse-Törtchen mit Schinken

73 Erbsen-Tarte mit Tomatensalat

74 Tomaten-Pilz-Tartelettes

75 Spanischer Chorizo-Kuchen



93 Cake Pops mit Apfel



106 Ostern kann kommen



111 Oster-Schokoladenkuchen

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

www.Laura.de

Hier finden Sie noch mehr Ernährungs- und Haushalts-Tipps, Deko-Ideen, Rezepte und Schminktricks.

präsentiert von:
WUNDERWEIB



- 76** Mini-Ziegenkäse-Quiches
- 77** Zwiebelkuchen
- 79** Pikanter Tomaten-Mozzarella-Kuchen
- 80** Tomaten-Flammkuchen mit Pesto
- 81** Hack-Schiffchen mit Feta
- 83** Gefüllter Pizzaring
- 84** Gemüse-Tarte
- 85** Oliventaschen mit Kräutern
- 87** Kleine Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
- 88** Gemüse-Crumble
- 89** Salami-Törtchen
- 89** Rosmarin-Focaccia
- 90** Neu auf dem Markt

Für Kids

- 92** Konfettikuchen
- 93** Cake Pops mit Apfel
- 94** Adler-Muffins
- 95** Rentier-Muffins
- 96** Mäuse aus Quark-Öl-Teig

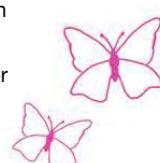
- 97** Limokuchen zum Schulstart
- 98** Waldbeer-Schnitten
- 99** Marshmallow-Cookies
- 100** Backtipps
- 102** Endlich wieder Flieder
- 104** Verliebt in Millefleurs
- 106** Ostern kann kommen
- 108** Frühlingsfeine Faltkunst

Spezial

- 111** Oster-Schokoladenkuchen
- 112** Buttercremetorte
- 113** Luftiger Erdbeerkuchen
- 115** Eierlikör-Cheesecake mit Aprikosen
- 116** Hasen-Cake-Pops
- 117** Rübli-Küchlein
- 119** Eierlikör-Kirsch-Blechkuchen
- 120** Marzipan-Hefekranz
- 121** Mini-Gugelhupf
- 123** Zimt-Brot

- 124** Himbeer-Cupcakes
- 125** Hefeteig-Küken
- 127** Eierlikör-Schoko-Torte
- 128** Rübli-Kuchen
- 129** Französische Ostertorte
- 131** Osterwiesen-Kuchen
- 132** Marzipankordel
- 133** Hänschen-Amerikaner
- 135** Englischer Oster-Früchtekuchen
- 136** Vanille-Scones
- 137** Oster-Möhrenkuchen
- 138** Saftiger Schokokuchen
- 140** Süßes Osterlamm
- 141** Mini-Muffins
- 142** Aprikosentorte
- 143** Goldtröpfchen-Torte

- 6** Saisonkalender
- 144** Register/Impressum
- 146** Vorschau



Saison KALENDER

April Mai Juni

Endlich Beerenzzeit

Diese süßen Früchtchen haben wir schon sehnsgütig erwartet. Genießen Sie jetzt die bunte Beeren-Vielfalt

Erdbeeren

Die Königin der Beeren sollte am besten roh auf Biskuit- oder Mürbeteigböden, in Tortenfüllungen oder Desserts verwendet werden. Erst nach dem Waschen putzen, sonst verliert sie Aroma.



Stachelbeeren

Mit ihrem säuerlichen Aroma schmecken sie am besten eingekocht im süßen Rührteig, in Cremefüllungen oder unter Baiserhauben. Rötliche Sorten sind milder als die grünen Beeren.



Blaubeeren

Die süß-herben Beeren eignen sich prima zum Mitbacken, z. B. in Muffins oder Käsekuchen, auch lecker mit süßer Milch.



Himbeeren

Die empfindlichen Früchte schmecken am besten roh auf Obstböden, in Tortenfüllungen oder Desserts, denn beim Erhitzen verlieren sie viel Aroma.

Johannisbeer-Duo



Die Roten

Ihr Aroma ist säuerlich-frischer als das ihrer dunklen Verwandten, und sie vertragen nicht nur im „Träubleskuchen“ viel Süße. Am besten kombiniert man sie mit Baiser oder Creme.



Die Schwarzen

Die dunkle Variante der Beeren ist weniger säuerlich, dabei aber kräftiger und herber im Geschmack. Ideal für Blechkuchen, Obstböden, Cremedesserts.

Verführerische Obstkuchen

Genießen Sie jetzt die traumhaften Sommerfrüchte.
Sie sind herrlich aromatisch und so wunderbar saftig.
Damit verwöhnen Sie Ihre Gäste aufs Feinste.







GUT ZU wissen!

Hier bleibt der Backofen kalt – denn der Kuchen kommt aus dem Kühlschrank und ist eine tolle Erfrischung.



Käsekuchen mit roten Beeren



Zutaten für ca. 10 Stücke:

80 g Butter	frischkäse
40 g Haferflocken	80 g Zucker
150 g Butterkekse	150 g Schlagsahne
3 Blatt Gelatine	250 g rote
1 Bio-Zitrone	Johannisbeeren
1 Vanilleschote	350 g Himbeeren
400 g Doppelrahm-	Fett für die Form



1. Butter in einem Topf schmelzen. Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einer Teigrolle zerbröseln. Keksbrösel, Butter und Haferflocken vermischen. Boden einer Springform (ca. 24 cm Ø) fetten und die Bröselmasse auf dem Boden fest andrücken. Form ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß waschen, Hälfte der Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Frischkäse, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf auflösen, ca. 2 EL Frischkäsecreme einrühren und in die übrige Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Käsemasse heben.

3. Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und von den Rispen streifen. Himbeeren verlesen. 300 g Himbeeren und 200 g Johannisbeeren unter die Creme heben und auf den Keksboden verteilen. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen. Käsekuchen aus der Form lösen und mit übrigen Beeren verzieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten.

**Pro Stück ca. 340 kcal;
E 5 g, F 23 g, KH 26 g**

Tipp

Für den Bröselboden eignen sich auch Löffelbiskuits, Cookies, Amarettini etc.! Gebäck in einen Gefrierbeutel geben, verschließen, darüberrollen.





Zutaten für 8 Stück:

- „ 4 Eier (Größe M)
- „ 1 Prise Salz „ 150 g Zucker
- „ 100 g Mehl „ 80 g Speise-stärke „ 25 g Kakao
- „ 3 TL Backpulver
- „ 600 g Kirschen
- „ 250 ml Kirschnektar
- „ 2 EL Kirschwasser
- „ 2 Blatt Gelatine
- „ 250 g Mascarpone
- „ 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- „ abgeriebene Schale von
½ Bio-Zitrone
- „ 350 g Schlagsahne
- „ Zucker zum Bestreuen
- „ Backpapier



Schwarzwälder Törtchen



1. Eier trennen. Eiweiße, 5 EL Wasser und Salz steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl, 50 g Stärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben, unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen, Biskuitmasse darauf verstreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, Papier abziehen, abkühlen.
2. Kirschen waschen und, bis auf 8 Früchte, entsteinen. 5 EL Nektar und 30 g Stärke verrühren. Rest Nektar und Kirschwasser aufkochen. Stärke einröhren, aufkochen. Kirschen unterheben, aufkochen und auskühlen.
3. Gelatine einweichen. Mascarpone, Vanillin-Zucker und Zitronenschale

verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, 3 EL Mascarpone unterrühren. In Rest Creme rühren. 200 g Sahne steif schlagen, unterheben. 10–15 Minuten kühlen, bis die Creme geliert.

4. 16 Kreise (8 cm Ø) aus dem Biskuitboden ausschneiden. 8 Kreise in 8 Dessertringe (8 cm Ø) legen. Kirsch-Kompott daraufgeben. Creme auf das Kompott verteilen. Mit Rest Biskuitkreisen bedecken. „Törtchen“ mind. 4 Stunden kühlen. 150 g Sahne steif schlagen. Dessertringe lösen. Törtchen mit je einem Sahnetuff und übrigen Kirschen verzieren.

Zubereitung ca. 40 Minuten.

**Pro Stück ca. 510 kcal;
E 8 g, F 30 g, KH 48 g**



Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » 100 ml Milch
- » 50 g Butter oder Margarine
- » ½ Würfel (21 g) frische Hefe
- » 100 g Zucker » 1 Prise Salz
- » 250 g Mehl » 6 Eier (Gr. M)
- » 500 g Sommerpflaumen
- » 500 g Speisequark
(20 % Fett i. Tr.)
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 1 Päckchen Soßenpulver „Vanille-Geschmack“ (zum Kochen) » Mehl zum Ausrollen
- » Fett und Mehl für das Blech
- » Alufolie



Käsekuchen mit Pflaumen



1. Milch und Fett lauwarm erwärmen. Hälfte Milch-Fett-Mischung und Hefe verrühren. 25 g Zucker, Salz und Mehl in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefemilch hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Mit Mehl bedecken, ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Übrige Milchmischung und 1 Ei zum Vorteig geben und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
3. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumen in Spalten schneiden. Quark, Vanillin-Zucker, 75 g Zucker, 5 Eier und Soßenpulver glatt verrühren.
4. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig (etwas größer als ein halbes Backblech; ca. 33 x 21 cm) ausrollen. Hälfte des Backblechs fetten, mit Mehl bestäuben und mit gefalteter Alufolie halbieren. Teig auf der gefetteten Hälfte auslegen. Pflaumen auf dem Teig verteilen. Guss darübergießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 30–40 Minuten backen. Die letzten ca. 10 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

**Pro Stück ca. 260 kcal;
E 12 g, F 10 g, KH 31 g**



So lieben wir die *Früchtchen*





Stracciatella-Beeren-Kuchen



Zutaten für ca. 15 Stücke:

- | | |
|--|---|
| ■ 175 g Butter | ■ 500 g rote Johannisbeeren |
| ■ 225 g Zucker | ■ 75 g rote Beeren-Konfitüre (z. B. rote Johannisbeere) |
| ■ 2 Päckchen Vanillin-Zucker | ■ 8 Blatt Gelatine |
| ■ 1 Prise Salz | ■ 100 g Zartbitterschokolade |
| ■ 4 Eier (Größe M) | ■ 750 g Vollmilchjoghurt |
| ■ 370 g Schlagsahne | ■ Mehl zum Bestäuben |
| ■ 250 Mehl | ■ Fett und Mehl für den Backrahmen |
| ■ 100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut) | ■ Backpapier |
| ■ 100 g grob gehackte Haselnüsse (ohne Haut) | |
| ■ 2 TL Backpulver | |

1. Butter, 150 g Zucker, 1 P. Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Eier und 70 g Sahne unterrühren. Mehl, Mandeln, Nüsse und Backpulver mischen, unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen. Backrahmen (25 x 30 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Auf das Backblech stellen. Teig in den Rahmen geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und mit Konfitüre mischen. Gelatine einweichen. Schokolade grob hacken. 300 g Sahne

steif schlagen. Joghurt, 75 g Zucker und 1 P. Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. 3 EL Joghurt unterrühren, in Rest Joghurt rühren. Sahne und Schokolade unterheben.

3. Boden vom Blech nehmen, auf eine Platte legen. Hälften Creme daraufstreichen. Ca. 5 Minuten kühlen. Hälften Johannisbeeren darauf verteilen. Übrige Creme darübergeben, mit Rest Beeren belegen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Rahmen lösen.

**Zubereitung ca. 1 Std.
Pro Stück ca. 490 kcal;
E 10 g, F 31 g, KH 40 g**

Tipp

Die Johannisbeeren können Sie am besten mit einer Gabel von den Rispen streifen. Das geht ganz fix, und die Früchte bleiben heil.

Kiba-Napfkuchen



Zutaten für ca. 18 Stücke:

- 4 Eier (Gr. M) ■ 275 g Mehl ■ 1 P. Back-pulver ■ 3 Bananen
- 175 g Butter ■ 100 g + 3 EL Agavendick-saft ■ 100 g Schlagsah-ne ■ 400 g Kirschen
- 200 g Doppelrahm-frischkäse
- 3 EL Milch
- 3 EL Vollmilchjoghurt
- Kakao zum Bestäu-ben ■ Fett und Mehl für die Form



Butter und 100 g Dicksaft cremig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Bananenmus einrühren. Mehlmischung und Sahne unterheben. Eiweiße steif schlagen, unterheben. Kirschen entsteinen, unterheben, Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Gugelhupfform (2,5 l; 22 cm Ø) geben. Im heißen Ofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen.

2. Kuchen abkühlen, stürzen und auskühlen. Frischkäse, Milch, Joghurt und 3 EL Dicksaft verrühren. Kuchen damit überziehen. Rest Banane in Scheiben schneiden, Kuchen damit verzieren, mit Kakao bestäuben.



1. Eier trennen. Mehl und Backpulver mischen. 1 ½ Bananen schälen, zerdrücken.

Zubereitung ca. 1 ½ Std.
Pro Stück ca. 240 kcal;
E 5 g, F 14 g, KH 23 g

Pistazien-Crumble mit Früchten



Zutaten für ca. 8 Stücke:

- 1 Bio-Zitrone
- 50 g Pistazienerne
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g weiche Butter
- 125 g Mehl
- 500 g Himbeeren
- 4–5 Nektarinen
- 3 EL brauner Zucker



Zucker, Vanillin-Zucker, Butter, Zitronenschale, Mehl und Pistazien zu Streuseln verkneten, kühlen. Himbeeren verlesen. Nektarinen entsteinen, in Spalten schneiden.

2. Himbeeren und Nektarinen in eine ofenfeste Form geben. Mit braunem Zucker bestreuen und mit 3 EL Zitronensaft beträufeln. Streusel darüber verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.



1. Zitrone waschen, trocken reiben, Schale abreiben. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Pistazien hacken.

Zubereitung ca. 40 Min.
Pro Stück ca. 640 kcal;
E 8 g, F 28 g, KH 87 g



Himbeer-Streuselkuchen



Zutaten für ca. 24 Stücke:

- 750 g + 1 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 P. Vanillin-Zucker
- 400 g brauner Zucker
- 1 Ei (Gr. M) ■ 1-2 TL Zimt ■ 400 g Butter
- 450 g Himbeer-Konfitüre ■ 300 g Himbeeren ■ 1 EL Puderzucker ■ Fett fürs Blech



1. Für den Streuselteig 750 g Mehl, Salz, Vanillin-Zucker, Zucker, Ei, Zimt und Butter in Würfeln in eine große Schüssel geben, mit kühlen

Händen rasch zu Streuseln verarbeiten.

2. Ca. $\frac{1}{3}$ Streusel auf ein gefettetes Backblech geben, zu einem festen Boden andrücken. Konfitüre daraufstreichen. Himbeeren und 1 EL Mehl mischen, auf der Konfitüre verteilen.

3. Restliche Streusel darauf verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1½ Std.

Pro Stück ca. 360 kcal;
E 4 g, F 15 g, KH 53 g



Aprikosenkuchen



Zutaten für ca. 8 Stücke:

- 500-600 g Aprikosen
- 80 g Butter oder Margarine
- 80 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 Eier (Größe M)
- 60 g Rohrzucker
- 2 EL gemahlene Mandeln
- Fett und Mehl für die Form



1. Aprikosen waschen, halbieren und Steine entfernen. Fett erhitzen, abkühlen lassen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier

und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts dickcremig aufschlagen. Abwechselnd Fett, Mehl-Mix und Mandeln einrühren.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (ca. 22 cm Ø) geben. Aprikosen darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Kuchen im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) 20–30 Minuten backen. Kuchen aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung ca. 45 Minuten.

Pro Stück ca. 200 kcal;
E 4 g, F 12 g, KH 20 g



Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » 500 g Kirschen
- » 250 g Kirsch-Konfitüre
- » 250 g Mehl
- » 100 g gemahlene Haselnüsse
- » 2 EL Kakao
- » 250 g Butter oder Margarine
- » 125 g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 3 gehäufte EL Puderzucker
- » 1 EL Zitronensaft
- » Fett für die Form



Schoko-Kirsch-Streuseltorte



1. Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen, halbieren und entsteinen. Kirschen mit der Konfitüre mischen. Mehl, Haselnüsse, Kakao, Fett in Flöckchen, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker in eine große Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts vermengen. Anschließend mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

2. $\frac{1}{2}$ der Streusel auf eine gefettete Springform (26 cm Ø) verteilen, mit den Händen zu einem Boden andrücken. Kirschen auf dem Boden verteilen. Restliche Streusel darüberstreuen.

3. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Mit einem Löffel den Guss streifenartig über den Kuchenträufeln und fest werden lassen. Kuchen in Stücke schneiden. Dazu schmeckt geschlagene Zimt-Sahne.

Zubereitung ca. 1½ Stunden.

**Pro Stück ca. 420 kcal;
E 4 g, F 23 g, KH 48 g**





Zutaten für ca. 24 Stücke:

- ❀ 12 Eier (Größe M)
- ❀ 1 Prise Salz
- ❀ 575 g Zucker ❀ 100 g Mehl
- ❀ 50 g Speisestärke
- ❀ 1 TL Backpulver
- ❀ 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- ❀ 2 kg Magerquark
- ❀ 2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (zum Kochen) ❀ 2 TL Zitronensaft
- ❀ 1–2 EL Puderzucker
- ❀ Fett für die Fettpfanne



Käsekuchen mit Baiser



1. 4 Eier trennen. Eiweiße, 4 EL Wasser, 1 Prise Salz steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. 4 Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Fettpfanne des Backofens fetten, Biskuitmasse daraufstreichen. Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 8–10 Minuten backen.

2. 6 Eier trennen. Eiweiße kalt stellen. 2 Eier, 6 Eigelb, Vanillin-Zucker und 175 g Zucker verrühren. Quark und Puddingpulver unterrühren.

3. Boden herausnehmen, Quarkmasse daraufstreichen. Bei gleicher Tem-

peratur ca. 45 Minuten backen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die 6 Eiweiß und Zitronensaft sehr steif schlagen, 300 g Zucker dabei einrieseln lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

4. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Baiser darauf verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand lassen. Nochmals ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1½ Stunden.

**Pro Stück ca. 240 kcal;
E 16 g, F 4 g, KH 35 g**

Ein Klassiker im *Miniformat*





Mini-Gugelhupfe mit Aprikosen-Kompott

GUT ZU wissen!

Das Topping aus Aprikosen-Kompott und Minze macht die kleinen Kuchen schön saftig und aromatisch.



Zutaten für ca. 12 Stücke:

• 2 Bio-Zitronen	• 300 g Mehl
• 250 g Nektarinchen	• 200 g Aprikosen
• 200 g Butter oder Margarine	• 1 TL Speisestärke
	• 3 Stiele Minze
• 200 g + 2 EL Zucker	• Fett und Mehl für die Form
• 4 Eier (Größe M)	
• 3 TL Backpulver	

1. 1 Zitrone heiß waschen und die Hälfte der Schale abreiben. Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Nektarinchen waschen, halbieren und Steine entfernen. Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Fruchthälften fein würfeln.

2. Fett und 200 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Backpulver und Mehl mischen, unterrühren. 3 EL Zitronensaft und -schale ebenfalls einrühren. Nektarinewürfel unterheben.

3. Mulden eines Gugelhupf-Blechs (6 Mulden; à 200 ml) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Mulden verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 40 Minuten backen.

4. Gugelhupf-Blech aus dem Ofen nehmen, ca. 15 Minu-

ten abkühlen lassen. Küchlein stürzen und auskühlen lassen. Aprikosen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Aprikosen in kleine Stücke schneiden.

5. 2 EL Zucker mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf karamellisieren lassen. Aprikosen zufügen, mit Rest Zitronensaft ablöschen und kurz aufkochen. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren, zufügen und kurz aufkochen. Auskühlen lassen.

6. Minze waschen, trocken schütteln, hacken und in das Kompott rühren. Küchlein mit dem Aprikosen-Kompott anrichten.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.

Pro Stück ca. 340 kcal;
E 6 g, F 16 g, KH 41 g

Tipp

Zucker bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen und nicht zu braun werden lassen, sonst schmeckt er bitter.





UNSER
Titel-
rezept



Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 250 g Shortbread-Schokoladen-Cookies • 100 g Butter
- 3 EL + 125 g Zucker • 6 Blatt Gelatine • 500 g Magerquark • 250 g Schlagsahne
- 400–500 g gemischte Beeren (Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren)
- 150 ml Kirschnektar
- Saft und Schale von ½ Bio-Zitrone • ½ P. Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)
- 1 Gefrierbeutel • Öl für Form



Beeren-Quarktorte



1. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Öl bestreichen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einer Teigrolle zerbröseln. Butter schmelzen. Mit Keksbröseln und 3 EL Zucker mischen, auf den Formboden drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Gelatine einweichen. Quark mit 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. 2–3 EL Quarkcreme unterrühren, in restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Quarkcreme auf den Keksgrund streichen. Ca. 3 Stunden kühl stellen.
3. Erdbeeren und Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen. Erdbeeren putzen, halbieren. Johannisbeeren

von den Rispen streifen. Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren verlesen.

4. Kirschnektar, 50 g Zucker, Zitronensaft und -schale in einem Topf aufkochen. Puddingpulver und 75 ml Wasser glatt rühren. Saft vom Herd nehmen, Puddingpulver einrühren und erneut kurz aufkochen lassen. Beeren unterheben, auskühlen lassen, dabei ab und zu vorsichtig durchrühren. Torte aus der Form lösen. Beerengrütze darauf verteilen.

Zubereitung ca. 50 Minuten.

**Pro Stück ca. 340 kcal;
E 9 g, F 19 g, KH 33 g**



Zutaten für ca. 9 Stück:

» 200 g gemahlene Mandeln
 » 375 g Puderzucker » 144 g
 (4–5) Eiweiß » Salz » 20 g Zu-
 cker » rote Lebensmittelfar-
 be (Tube) » 75 g Himbeer-
 Gelee » 250 g Butter » 250 g
 Himbeeren » Backpapier



1. Mandeln und 300 g Puderzucker im Universal-Zerkleinerer ganz fein mahlen und durch ein Sieb streichen. Die restlichen grobenen Bestandteile erneut fein mixen, zu dem Mandel-

Himbeer-Macarons



zucker geben. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Baiser kräftig rosa färben. Noch ca. 1 Minute weiterschlagen. Mandelzucker in 3 Portionen vorsichtig unter die Baisermasse heben.

2. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche ca. 18 gleich große Kleckse spritzen. 15–20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Nacheinander im heißen Backofen (E-Herd: 125 °C/Umluft: 100 °C) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Gelee durch ein feines Sieb streichen. Butter und 75 g Puderzucker aufschlagen. Gelee in mehreren Portionen unterrühren (Butter und Gelee müssen gleiche Temperatur haben). Creme in einen Spritzbeutel mit Blatttülle füllen. Himbeercreme auf Hälften Macarons spritzen. Himbeeren daraufgeben. Rest Macarons daraufsetzen oder zu den gefüllten Macarons reichen. 1 Stunde kühlen.

Zubereitung ca. 2 Stunden.

Pro Stück ca. 550 kcal;
 E 7 g, F 35 g, KH 51 g





Zutaten für ca. 16 Stücke:

- ❀ 6 Eier (Gr. M) ❀ 1 Prise Salz
- ❀ 220 g + 2 EL Zucker ❀ 3 P. Vanillin-Zucker ❀ 140 g Mehl
- ❀ 2 TL Backpulver ❀ 450 g Holunderblüten-Gelee ❀ 750 g Erdbeeren ❀ 1 Limette
- ❀ 3 EL Wodka ❀ 11 Bl. Gelatine
- ❀ 350 g Joghurt ❀ 400 g Schlagsahne ❀ Frischhaltefolie ❀ Backpapier



1. Eier trennen. Eiweiße mit 6 EL Wasser und Salz steif schlagen, dabei 120 g Zucker und 2 P. Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver

Erdbeer-Charlotte



mischen, darauf sieben, unterheben. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Masse darauf streichen. Blechweise im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 8 Minuten backen. 2 Geschirrtücher mit je 1 EL Zucker bestreuen. Biskuits daraufstürzen. Papier abziehen. Biskuits mit je 200 g Gelee bestreichen. Längs aufrollen und auskühlen lassen.

2. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. Limette auspressen. 500 g Erdbeeren, Limettensaft, 50 g Gelee und Wodka pürieren. 8 Blatt Gelatine einweichen. 300 ml Fruchtpüree, Joghurt, 100 g Zucker und 1 P. Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. 3 EL Joghurtcreme einrühren,

in übrige Creme rühren. Ca. 20 Minuten kühlen. Sahne steif schlagen und unter gelierende Joghurtmasse heben.

3. Jede Biskuitrolle in ca. 20 Scheiben schneiden. Rührkessel (ca. 3 l Inhalt) ausspülen und mit $\frac{3}{4}$ Biskuits auslegen, Creme einfüllen und mind. 1 Stunde kühlen.

4. 3 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen. Mit Rest Erdbeerpüree verrühren. Erdbeerpüree auf die Joghurtmasse geben, fest werden lassen. Mit übrigen Biskuitrollen belegen. Torte ca. 3 Stunden kühlen, stürzen.

Zubereitung ca. 1 $\frac{1}{4}$ Stunden.

Pro Stück ca. 310 kcal;
E 7 g, F 12 g, KH 44 g





GUT ZU wissen!

Für die Verzierung der Törtchen
1 Eiweiß mit 1–2 EL Wasser verquirlen. Ungespritzte essbare Blüten (z. B. Rosen, Nelken) durch das Eiweiß ziehen, abtropfen lassen und in ca. 2 EL Zucker wenden. Auf Backpapier über Nacht trocknen lassen.



Zutaten für ca. 8 Stück:

- » 125 g + etwas weiche Butter
- » 100 g Doppelrahmfrisch-
käse
- » Mark von ½ Vanille-
schote
- » 200 g Zucker
- » 3 Eier (Größe M)
- » 200 g Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 1 TL Backpulver
- » abgerie-
bene Schale von ½ Bio-
Zitrone
- » 10 EL Zitronen-
saft
- » 150 g schwarzes
Johannisbeer-Gelee
- » 2 EL Cassislikör
- » 150 g Puderzucker
- » rote Lebensmittelfarbe
- » Fett für die Form
- » Frischhaltefolie

Johannisbeer-Törtchen



1. 125 g Butter, Frischkäse, Vanillemark und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen. Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und Mehlmischung unter die Eiermasse rühren. Teig in eine gefettete Springform (20 cm Ø) füllen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 50 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Gelee mit Likör glatt rühren. Kuchen 2-mal waagerecht durchschneiden. Unterer und mittleren Boden mit je 2 EL Zitronensaft beträufeln. Auf den unteren Boden die Hälfte des Gelees streichen. Mittleren Boden daraufsetzen und mit dem rest-

lichen Gelee bestreichen. Oberen Boden daraufsetzen, mit Folie abdecken und mit einem schweren Brett ca. 4 Stunden ruhen lassen.

3. Aus dem Kuchen mit einem runden Ausstecher (ca. 5 cm Ø) ca. 8 Törtchen ausstechen (restlichen Kuchen anderweitig verwenden). Puderzucker mit 4 EL Zitronensaft zu einem dünnen Guss verrühren. Mit Lebensmittelfarbe zart rosa färben. Törtchen mit dem Guss überziehen, trocknen lassen und z. B. mit kandierten Blüten (siehe Tipp) verzieren.

Zubereitung ca. 2 Stunden.

**Pro Stück ca. 340 kcal;
E 3 g, F 10 g, KH 59 g**



Ein Blech voller *Kuchenglück*



GUT ZU
wissen!

Statt der karamellisierten
Pistazien können Sie auch
Mandelblättchen oder gehackte
Haselnüsse verwenden.



Hefekuchen mit bunten Früchten



Zutaten für ca. 10 Stücke:

■ 250 g Mehl	■ 250 g Mascarpone
■ 1 Prise Salz	■ 1 Päckchen Vanillin-Zucker
■ 2 TL (4 g) Trockenhefe	■ 150 g Himbeer-Konfitüre
■ 6 EL Zucker	■ 40 g Pistazienkerne
■ 1 EL Öl	■ Mehl für die Arbeitsfläche
■ 125 ml + 2 EL Milch	■ Backpapier
■ 350 g Aprikosen	■ 1 Stück geölte Alufolie
■ 200 g Johannisbeeren	



1. Mehl, Salz, Hefe und 3 EL Zucker mischen. Öl zufügen. 75 ml Milch lauwarm erwärmen und zugießen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Aprikosen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden. Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Mascarpone mit 2 EL Milch glatt rühren. 1 EL Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Konfitüre glatt rühren. Hefeteig nochmals gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 24 x 40 cm) ausrollen. Hefeteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

3. Mascarponecreme auf den Teig streichen, dabei einen ca. 1 cm Rand frei lassen. Konfitüre in Klecksen und Früchte darauf verteilen. Im heißen Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Min. backen.
4. 2 EL Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Pistazien untermischen. Auf ein leicht geöltes Stück Alufolie verteilen und auskühlen lassen.
5. Kuchen auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen. Pistazienmasse hacken und den Kuchen damit bestreuen.

Zubereitung ca. 50 Minuten.

Pro Stück ca. 320 kcal;
E 5 g, F 14 g, KH 41 g

Tipp

Mit Trockenhefe gelingt der Teig ganz leicht. Einfach das Hefepulver mit dem Mehl mischen. Milch zugießen, verkneten, fertig!



Rübli-Muffins



Zutaten für 12 Stück:

■ 250 g Möhren ■ 200 g Mehl ■ 50 g gem. Mandeln ohne Haut ■ 1 P. Backpulver ■ 1 TL Zimt ■ 1 Prise Salz ■ 200 g Zucker ■ 75 ml Öl ■ 200 g Apfelmus ■ 2 Eier (Größe M) ■ 200 g Aprikosen-Konfitüre ■ 480 g weißer Roll-Fondant ■ Fett und Paniermehl für die Form ■ Frischhaltefolie



1. Möhren schälen, waschen und grob reiben. Mehl, Mandeln, Backpulver, Zimt und Salz mischen. Zucker, Öl, Apfelmus, Möhren und Eier verrühren. Mehlmischung unterrühren.

2. Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig gleichmäßig in die Mulden verteilen. Im heißen Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C/Gas: siehe Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Konfitüre mit 2 EL Wasser aufkochen. Muffins stürzen und mit Konfitüre einstreichen.

3. Fondant in 12 gleich große Stücke teilen, je zu ca. 40 cm langen Rollen formen. Dann zu ca. 80 cm langen Streifen dünn ausrollen. Muffins damit locker umwickeln. Evtl. mit Schmetterlingen (siehe Info) verzieren.

Zubereitung

ca. 2½ Stunden.

Pro Stück ca. 470 kcal;

E 4 g, F 9 g, KH 93 g

GUT ZU wissen!

Schmetterlinge basteln:

200 g Fondant dritteln. Jedes Drittel einfärben. Fondant getrennt dünn ausrollen, Schmetterlinge (6 cm, 4,5 cm und 3 cm Ø) ausstechen. 3 Pappstreifen (30 cm lang) längs in der Mitte falten, Schmetterlinge in die Falte legen. Über Nacht trocknen.





Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 200 g Butter • 40 g Puderzucker • 225 g Mehl • 1 Ei (Größe M) • 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone • 5–6 Zitronen
- 250 g + 1 TL Zucker
- 75 g Speisestärke • 6 Eigelb (Gr. M) • 250 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Mehl zum Ausrollen
- Fett für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier • Trockenerbsen



1. 125 g Butter, Puderzucker, Mehl, Ei und Salz zu einem glatten Teig ver-

Zitronen-Sahne-Tarte



kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Bio-Zitrone heiß waschen, Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Streifen in kaltes Wasser geben und kühl stellen. Alle Zitronen halbieren, Saft auspressen.

2. Teig auf Mehl rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Tarteform (24 cm Ø) damit auslegen. Überstehende Ränder nach innen klappen. Teig mehrmals einstechen, mit Backpapier und Erbsen belegen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten backen. Erbsen und Papier entfernen, weitere 10–15 Minuten backen. Tarte herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Zitronensaft mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Zitronensaft, 75 g Butter und 250 g Zucker aufkochen. Stärke und 4–5 EL Wasser verrühren, Zitronensaft damit binden. Eigelbe und 3 EL Creme verrühren, in die übrige Creme rühren. Aufkochen, in die Tarteform füllen. Ca. 2 Stunden kühlen.

4. Sahne steif schlagen, Vanillin-Zucker und 1 TL Zucker dabei einrieseln lassen. Locker auf der Tarte verstreichen. Mit Zitronenschale verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 430 kcal;

E 5 g, F 25 g, KH 46 g



Dafür gibt's
Komplimente





GUT ZU wissen!

Sieht kompliziert aus, geht aber ganz leicht: nur hellen und dunklen Teig esslöffelweise aufeinanderschichten, backen! Die Streifen kommen dann von ganz allein.

Himbeer-Zebrakuchen



Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 200 g Himbeeren
- 200 g Vollmilchjoghurt ■ 300 ml Öl
- 75 g tiefgefrorene Himbeeren
- 4 Eier (Größe M)
- 300 g Zucker
- 400 g Mehl
- 4 gestrichene TL Backpulver
- 3 TL Kakao + etwas zum Bestäuben
- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 250 g Crème double
- 175 g Himbeer-Konfitüre (ohne Kerne)
- Fett für die Form
- Alufolie



1. Himbeeren verlesen. 100 g Joghurt, 150 ml Öl und gefrorene Himbeeren pürieren. 2 Eier und 150 g Zucker unterrühren. 200 g Mehl und 2 TL Backpulver mischen. Mit 100 g Himbeeren unter die Joghurtmasse heben.
 2. 100 g Joghurt, 150 ml Öl, 150 g Zucker und 2 Eier verrühren. 200 g Mehl, 2 TL Backpulver und Kakao mischen, mit Joghurtmasse verrühren.
 3. Himbeer- und Kakaomasse mit zwei Esslöffeln abwechselnd aufeinander in die Mitte einer gefetteten Springform (26 cm Ø) geben. Hin und wieder die Form leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Masse besser verläuft. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas:
- s. Hersteller) ca. 1 ¼ Stunden backen. Evtl. nach ca. 50 Minuten mit Alufolie bedecken. Kuchen herausnehmen, ca. 3 Stunden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Schokolade fein hacken. Crème double und Konfitüre erwärmen. Schokolade einrühren. Schokocreme so lange kalt stellen, bis die Creme streichfest ist. Kuchen aus der Form lösen. Schokocreme auf dem Kuchen locker verstreichen. 100 g Himbeeren darauf verteilen. Mit Kakao bestäuben.

Zubereitung ca. 1 ¾ Stunden.

*Pro Stück ca. 510 kcal;
E 7 g, F 30 g, KH 51 g*

Tipp

Warme Schokocreme aus dem Topf in eine Schüssel füllen, etwas abkühlen lassen. Dann erst in den Kühlschrank stellen.





Eierlikör-Küchlein



**Zutaten für 10 Gläser
(à 290 ml, ca. 20 Stücke):**

- » 5 Eier (Größe M)
- » 250 g Puderzucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 250 ml Öl
- » 250 ml Eierlikör
- » 125 g Mehl
- » 125 g Speisestärke
- » 1 P. Backpulver
- » 10 TL Zucker
- » Fett und Zucker für die Gläser



1. Weckgläser gut fetten und mit Zucker ausstreuen. Eier, Puderzucker, Salz und Vanillin-Zucker dickcremig aufschlagen. Öl und Eierlikör unter Rühren einlaufen lassen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

2. Teig in die Weckgläser füllen, mit je 1 TL Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 35 Minuten backen.

3. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Dazu schmecken Himbeersoße und Himbeeren.

**Zubereitung
ca. 50 Minuten.
Pro Stück ca. 280 kcal;
E 3 g, F 15 g, KH 29 g**





Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 250 g Mehl • 360 g Zucker
- Salz • 6 Eier (Größe M)
- 175 g Butter • 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- abgeriebene Schale von
½ Bio-Zitrone • 5 EL Zitronensaft
- 75 g Speisestärke
- 250 g Brombeeren
- 150 g Brombeer-Gelee
- 1 EL Puderzucker
- Fett für die Form
- Mehl zum Ausrollen
- Frischhaltefolie



Käsetorte mit Brombeeren



1. Mehl, 60 g Zucker und 1 Prise Salz mischen. 1 Ei und 125 g Butter in Stückchen zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit Händen verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen. Springform (26 cm Ø) fetten. Teig auf Mehl rund (ca. 31 cm Ø) ausrollen. Form damit auslegen, Rand andrücken.
2. 50 g Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. 5 Eier trennen. Eigelbe und 200 g Zucker dickcremig aufschlagen. Mascarpone und Quark unterheben. Zitronenschale, -saft und Butter unterrühren. Stärke daraufsieben, unterheben. Eiweiße steif schlagen, 1 Prise Salz und 100 g Zucker ein-

rieseln lassen, unter Quark heben und in die Form geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und rundherum den Rand ca. 2 cm tief einschneiden. Ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann weitere 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen. 3. Brombeeren waschen, abtropfen lassen. Gelee aufkochen, Brombeeren untermischen. Auf der Torte verteilen. Rand mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1 ½ Stunden.
Pro Stück ca. 610 kcal;
E 10 g, F 42 g, KH 47 g

Kakao- Kirschtorte



„Jetzt haben die aromatischen Kirschen Hochsaison. Grund genug, um daraus leckere Kuchen zu zaubern“, verrät unsere Back-Expertin **Katharina Dahl**. Falls auch Kinder unsere Torte genießen wollen, den Rum durch Apfelsaft ersetzen!



1 Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Biskuits in kleine Stücke brechen, in eine Schüssel geben, mit Rum beträufeln. Zugedeckt 2–3 Stunden ziehen lassen.

2 Eier trennen. Fett und Zucker cremig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Kakao, Mandeln und Zimt mischen, kurz unterrühren. Löffelbiskuits untermischen. Eiweiße steif schlagen und unterheben.

3 $\frac{1}{2}$ Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt verstreichen.

4 Kirschen unter den restlichen Teig heben und in die Form streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde backen.

5 Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen. Form entfernen. Kuchen mit 2 EL Puderzucker bestäuben, auskühlen lassen. Vor dem Servieren 1 EL Puderzucker darüberstäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitung ca. 1 ½ Stunden.

*Pro Stück ca. 380 kcal;
E 7 g, F 21 g, KH 36 g*

Dieser Kuchentraum mit saftigen Früchten und Löffelbiskuits gelingt ganz einfach und schmeckt super!

Zutaten für ca. 12 Stücke:

1 kg Kirschen, 150 g Löffelbiskuits

80 ml brauner Rum, 6 Eier (Größe M)

175 g weiche Butter oder Margarine, 175 g Zucker

30 g Kakao, 100 g gemahlene Mandeln mit Haut

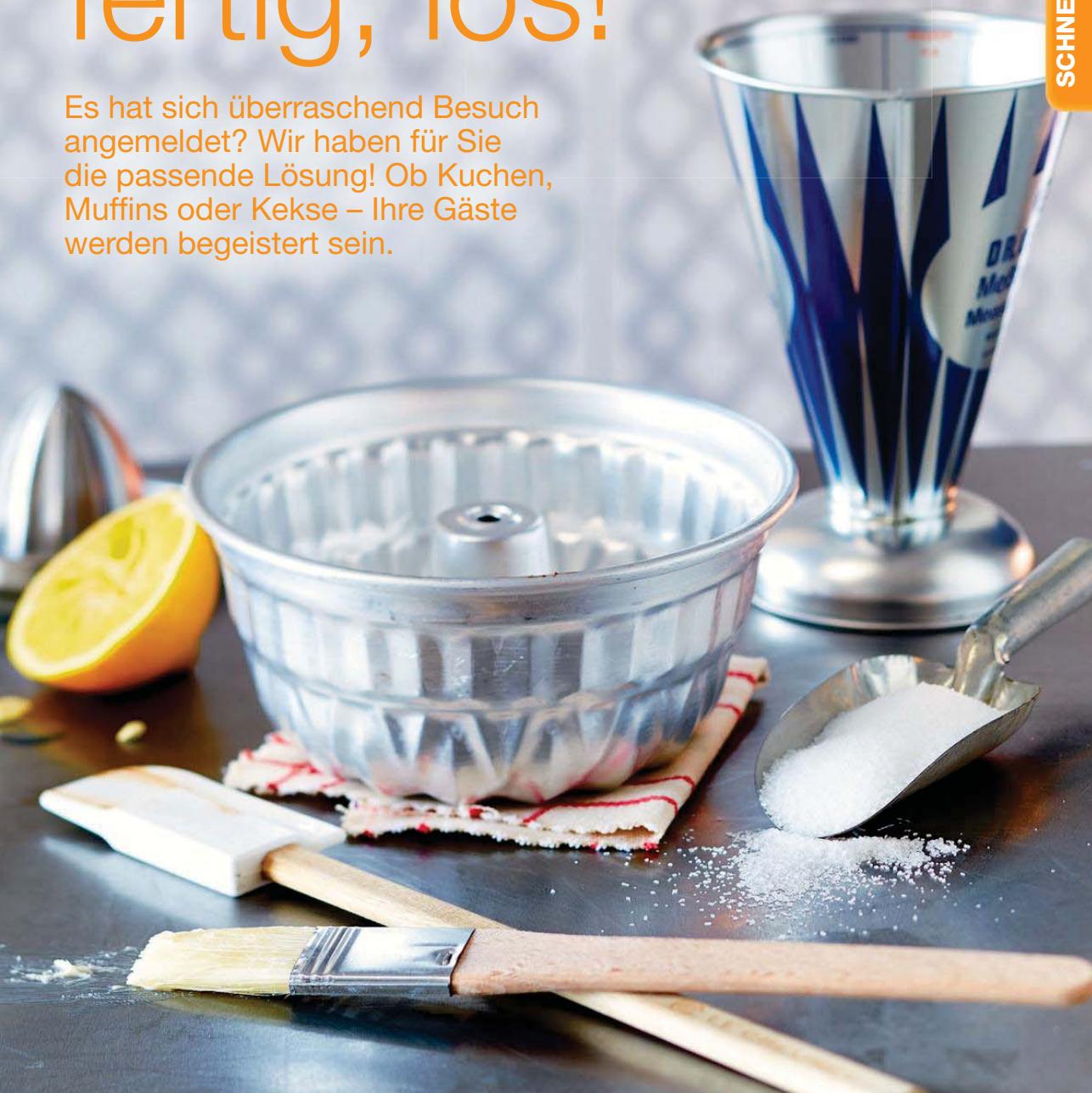
1 Messerspitze Zimt, 3 EL Puderzucker, Fett für die Form



An die Löffel, fertig, los!

Es hat sich überraschend Besuch angemeldet? Wir haben für Sie die passende Lösung! Ob Kuchen, Muffins oder Kekse – Ihre Gäste werden begeistert sein.

SCHNELLES



Ein Traumduo zum *Kaffee*





GUT ZU wissen!

Lassen Sie den Kuchen bei geöffneter Ofentür auskühlen. Dann fällt er nicht so leicht zusammen.



Rote-Grütze-Käsekuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke:

100 g Joghurt-Butter (20 % weniger Fett)	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
50 g Puderzucker	1 Päckchen Pudding- pulver „Vanille“ (zum Kochen)
150 g Mehl	5 EL rote Grütze (aus dem Glas)
Salz	Mehl für die Hände
1 Eigelb (Größe M)	Fett für die Form
500 g Magerquark	Frischhaltefolie
4 Eier (Größe M)	
150 g Zucker	
200 g saure Sahne	

1. Kalte Butter, Puderzucker, Mehl, 1 Prise Salz und Eigelb in eine Rührschüssel geben, zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen. Eine Springform (24 cm Ø) fetten. Teig in die Springform legen, Rand dabei andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: siehe Hersteller) ca. 10 Minuten backen.

3. Quark, Eier, Zucker, saure Sahne, Zitronenschale und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Puddingpulver gründlich unterrühren.

4. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Temperatur erhöhen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: siehe Hersteller). Ca. die Hälfte der Quarkmasse in die Form füllen. Rote Grütze auf dem Käsekuchen verteilen. Restliche Quarkmasse vorsichtig über der roten Grütze verteilen.

5. Kuchen zurück in den Ofen stellen und 45–50 Minuten fertigbacken. Nach ca. 20 Minuten schräg am oberen Rand des Kuchens entlangschneiden. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mindestens 3 Stunden auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und servieren.

Arbeitszeit
ca. 30 Minuten.
Backzeit ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 260 kcal;
E 10 g, F 10 g, KH 32 g

Tipp

Für schönen Glanz: Bestreichen Sie die Oberfläche ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit mit 1 TL Zucker und 5 EL Milch.





Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 10 kleine Pfirsiche
(à ca. 100 g) 400 g Mehl
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Ei (Größe M)
- 225 g Butter oder Margarine
- 2 EL Paniermehl
- 50 g Raspel-Schokolade zartbitter
- Fett und Mehl für die Form
- Mehl für die Hände

Pfirsich-Schoko-Tarte



1. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, 1–2 Minuten ziehen lassen. Herausheben und abschrecken. Haut abziehen, Pfirsiche halbieren und den Stein herauslösen.
2. Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Backpulver mischen. Ei und Fett zufügen. Mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Ein Springblech (oben 30 cm, unten 26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Knapp die Hälfte des Teigs in das Springblech geben und mit bemehlten Händen zu einem Boden andrücken. Boden mit Paniermehl ausstreuen. Pfirsichhälften darauf

verteilen. Restliche Streusel mit Schokoraspeln mischen. Schokostreusel auf den Pfirsichen verteilen.

3. Tarte im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) auf unterer Schiene 45–50 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Nach ca. 45 Minuten aus dem Springblech lösen. Dazu schmeckt Vanille-Eis.

Arbeitszeit ca. 25 Minuten.

Backzeit 45–50 Minuten.

Pro Stück ca. 380 kcal;

E 5 g, F 18 g, KH 49 g

Zutaten für ca. 12 Stück:

- » 250 g Heidelbeeren
- » 1 Ei (Größe M)
- » 150 g Zucker
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 125 g weiche Butter oder Margarine
- » 250 ml Buttermilch
- » 275 g Mehl
- » 3 TL Backpulver
- » Puderzucker zum Bestäuben
- » 12 Papier-Backförmchen

Buttermilch-Beeren-Muffins



1. Heidelbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Ei verquirlen. Zucker, Vanillin-Zucker, Butter und Buttermilch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Zügig unter die Buttermilchmischung rühren. Heidelbeeren unterheben.

2. Ein Muffinblech (12 Mulden) mit je 1 Papier-Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas:

s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Muffins ca. 5 Minuten ruhen lassen. Vorsichtig aus dem Blech lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Eventuell in bunte Papier-Backförmchen stellen.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten.

Backzeit ca. 25 Minuten.

Pro Stück ca. 230 kcal;

E 4 g, F 10 g, KH 32 g



Traumhaft leckerer *Landkuchen*



GUT ZU wissen!

Der Karamellsirup lässt sich leichter auf den Birnen verteilen, wenn Sie ihn kurz erwärmen.

Karamell-Birnen-Kuchen



Zutaten für ca. 12 Stücke:

5 Birnen (ca. 1 kg)	1 Prise Salz
2 Zitronen	125 g Zucker
200 g Zuckerrüben-Sirup „Karamell“	2 Eier (Größe M)
1 Stück (ca. 1 cm) Ingwerwurzel	200 g Mehl
150 g Butter oder Margarine	2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillin-Zucker	1 TL Zimt
	1-2 EL gemahlene Pistazienkerne
	Fett und Mehl für die Form

1. Birnen waschen, schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Viertel fächerförmig einschneiden. Zitronen auspressen. 500 ml Wasser, Zitronensaft und 100 g Sirup aufkochen. Birnen zufügen und erneut aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten garen. Mit einer Schöpfkelle herausheben, gut abtropfen und abkühlen lassen.

2. Ingwer schälen und fein reiben. Fett, Vanillin-Zucker, Salz und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, portionsweise unterrühren. Ingwer unterrühren. Teig in einer gefetteten, mit Mehl ausgestäubten Springform (ca. 26 cm Ø) glatt verstreichen.

3. Birnen gleichmäßig, mit den Einschnitten nach oben, auf dem Teig verteilen. Ca. 5 EL von dem Sirup auf die Birnen streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen. Birnen erneut mit 5 EL Sirup bepinseln und den Kuchenrand mit Pistazien bestreuen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Arbeitszeit
ca. 30 Minuten,
Backzeit ca. 50 Minuten.
Pro Stück ca. 290 kcal;
E 4 g, F 12 g, KH 41 g

Tipp
Für Birnenkuchen eignen sich am besten saftige, vollreife Tafelbirnen (z. B. Williams Christ) ohne Druckstellen.



Zutaten für ca. 6 Stücke:

- 30 g weiche Butter
- 1½ EL gemahlener Mohn
- 1 EL Zucker
- 1 TL Rum
- 125 g Sauerkirschen
- 1 Packung (530 g) frischer Hefe-Blechkuchenteig (für süße Blechkuchen, backfertig auf Backpapier; 37 x 25 cm; Kühlregal)
- Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier

Kirsch-Mohn-Butterkuchen



1. Butter, Mohn, Zucker und Rum verrühren und kalt stellen. Kirschen entstielen, halbieren und den Stein entfernen. Hefeteig entrollen und das Papier entfernen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und der Länge nach einmal in der Mitte überklappen.

2. Ränder so umklappen, dass ein Oval entsteht. Rand dabei leicht andrücken. Mithilfe eines Kochlöffelstiels Löcher in den Teig drücken. Löcher abwechselnd mit Mohn-Butter und Kirschhälfte füllen.

3. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: siehe Hersteller) 25–30 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Den Rand mit Puderzucker bestäuben. In Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Warm servieren. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten.

Backzeit 25–30 Minuten.

Pro Stück ca. 280 kcal;

E 8 g, F 9 g, KH 42 g





Zutaten für ca. 12 Stück:

- » 100 g kandierter Ingwer
- » 200 g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 125 g weiche Butter oder Margarine
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 4 EL Ahornsirup
- » 2 Eier (Größe M)
- » 150 ml Milch
- » 150 g Schoko-Müsli, feinherb
- » Backpapier

Müsli-Cookies mit Ingwer

1. Ingwer schälen und fein hacken. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Fett, Vanillin-Zucker, Ahornsirup, Eier und Milch zugeben, mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren. Müsli und Ingwer zugeben, kurz unterrühren.

2. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche je 6 Teighäufchen geben und etwas flach drücken. Nacheinander im vorgeheizten Backofen auf

mittlerer Schiene (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: siehe Hersteller) 15–20 Minuten backen. Cookies vom Papier lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten.

Backzeit 30–40 Minuten.

Pro Stück ca. 260 kcal;

E 5 g, F 12 g, KH 31 g



Kokoscreme in der Waffel

Zutaten für 16 Stück:

- 100 g Vollmilchjoghurt
- 2 EL Kokoslikör
- 75 g Kokoscreme, gesüßt
- 150 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 1/4 reife Mango
- 1–2 EL Kokosraspel
- 16 Waffelbecher

1. Joghurt, Likör und Kokoscreme glatt rühren. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen und unter den Joghurt heben. Creme ca. 30 Minuten kalt stellen. Mango schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kurz vor dem Servieren in die Waffelbecher spritzen. Mit einer eingedrehten Mangoscheibe und Kokosraspeln verzieren.

Arbeitszeit
ca. 20 Minuten.
Pro Stück ca. 80 kcal;
E 1 g, F 5 g, KH 6 g

Tipp
100 g

Zartbitter-Schokolade schmelzen. Waffelränder hineintauchen und 30 Minuten kalt stellen.

GUT ZU wissen!

Mangos sollten auf Fingerdruck leicht nachgeben. Erst dann sind sie richtig reif und aromatisch.





Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 125 g weiche Butter
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 175 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 5 EL Whisky-Sahne-Likör
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 g backstabile Schokoladentropfchen
- 300 g Magerquark
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Schlagsahne
- Fett für die Form

Stracciatella-Baileys-Kuchen



1. Butter, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 125 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier und 2 EL Likör nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Hälfte der Schokotropfchen unter den Teig heben.
2. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Teig hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: siehe Hersteller) 15–20 Minuten backen. Boden auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Restliche Schokotropfchen grob hacken. 50 g Zucker, Quark, Frischkäse, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Boden aus der Form lösen. Creme locker auf dem Boden verstreichen. Mit übrigem Likör beträufeln und mit gehackten Schokotropfchen bestreuen.

Arbeitszeit ca. 25 Minuten.

Backzeit 15–20 Minuten.

Pro Stück ca. 370 kcal;

E 8 g, F 23 g, KH 33 g



Zutaten für ca. 15 Stück:

- 500 g rote Johannisbeeren
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Packung (530 g) frischer Hefe-Blechkuchenteig (für süße Blechkuchen, backfertig auf Backpapier; 37 x 25 cm; Kühlregal)
- 150 g Puderzucker
- Mehl für das Messer

1. Johannisbeeren waschen, von den Rispen zupfen und gut abtropfen lassen. Marzipan würfeln und in eine

Johannisbeer-Schnecken



Rührschüssel geben. Ei zufügen und mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt rühren.

2. Teig mit dem Backpapier auf der Arbeitsfläche entrollen. Dünn mit Ei-Marzipan-Masse bestreichen. Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Dabei rundherum je 1 cm Rand frei lassen. Teig von der Längsseite her mithilfe des Backpapiers aufrollen. Mit einem bemehlten Messer in ca. 15 Scheiben schneiden. Messer dabei immer wieder säubern.

3. Schnecken mit der Schnittfläche nach unten auf 2 mit Backpapier

ausgelegte Backbleche legen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Blech herausnehmen und Schnecken auf ein Kuchengitter legen. Puderzucker und 2–3 EL Wasser glatt rühren. Die noch warmen Schnecken mit dem Guss bestreichen. Lauwarm servieren.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten.

Backzeit ca. 30 Minuten.

**Pro Stück ca. 200 kcal;
E 5 g, F 6 g, KH 32 g**

Zutaten für 24 Stück:

- » 200 g Walnusskerne
- » 100 g Butterkekse
- » 1 EL lösliches Kaffeepulver
- » ½ TL Backpulver
- » 2 Eier (Größe M)
- » 120 g Zucker
- » 75 g weiche Butter
- » 50 g Mehl
- » ½ TL Backpulver

Kaffee-Nuss-Küchlein



1. 24 Walnusskerne beiseitestellen. Übrige Nüsse und Kekse zermahlen. Kaffee in 2 EL heißem Wasser auflösen.
2. Eier trennen. 60 g Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Kaffee, Butter und Keksmischung unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiße steif schlagen, dabei 60 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben.

3. Teig auf 24 feuchte Silikonformen verteilen. Mit je einer Nuss belegen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen.

Arbeitszeit ca. 25 Minuten.

Backzeit ca. 20 Minuten.

Pro Stück ca. 140 kcal;

E 2 g, F 9 g, KH 12 g



Zutaten für 8 Stück:

- » 1 Packung (270 g) frischer Blätterteig (für Strudel und Kleingebäck, backfertig auf Backpapier; 42 x 24 cm; Kühlregal)
- » 8 Pflaumen
- » 250 g Speisequark (20 % Fett)
- » 2 Eigelb (Größe M)
- » 1 Päckchen Soßenpulver „Vanille“ (zum Kochen)
- » 75 g Zucker
- » 1 EL Milch
- » 8 Walnusskerne
- » 1 EL Hagelzucker
- » Backpapier

Pflaumen-Blätterteig-Spangen



1. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Pflaumen waschen, halbieren und Steine herauslösen.

2. Quark, 1 Eigelb, Soßenpulver und Zucker glatt rühren. Übriges Eigelb und Milch verquirlen. Blätterteig mit dem Backpapier entrollen.

3. Blätterteig längs halbieren. Jede Hälfte in 4 Rechtecke teilen. Quarkmasse gleichmäßig in die Mitte der Rechtecke verteilen. Je zwei Pflaumenhälften darauflegen. Je zwei gegenüberliegende Ecken zur Mitte klappen und leicht zusammendrücken.

4. Teig-Spangen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Oberfläche mit verquirtem Eigelb bestreichen und auf die Nahtstellen je eine Nuss drücken. Mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 20–25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

**Arbeitszeit ca. 25 Minuten.
Backzeit 20–25 Minuten.
Pro Stück ca. 290 kcal;
E 8 g, F 14 g, KH 31 g**





Zutaten für ca. 20 Stücke:

- 300 g Brombeeren
- 500 g rote Johannisbeeren
- 400 g weiße Johannisbeeren
- 250 g Schlagsahne
- 325 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz 4 Eier (Größe M)
- 375 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Butter
- 25 g Mandelblättchen
- 1 EL Puderzucker
- Fett für Fettpfanne

Blitzkuchen vom Blech



1. Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Alle Johannisbeeren waschen, von den Rispen zupfen und abtropfen lassen. Sahne, 250 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren.

2. Teig auf eine gefettete Fettpfanne des Backofens geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten backen.

3. Butter schmelzen. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Früchte darauf verteilen und Butter darübergießen, mit 75 g Zucker und Mandelblättchen bestreuen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten.

Backzeit ca. 40 Minuten.

Pro Stück ca. 260 kcal;

E 5 g, F 12 g, KH 31 g

Alles über... Pfirsiche

Die aromatischen Früchte versüßen uns den Sommer. Hier erfahren Sie, wie sie schmecken und zubereitet werden


Hauptsaison:

Juli bis September

Geschmack: Voll ausgereifte Früchte sind saftig-süß und haben ein intensives Aroma.

Sorten: Red Haven, Plattepfirsich, Benedictine

Verwendung: Sie schmecken solo, eignen sich für Konfitüren, Kompott, Kuchen oder auch als Fruchteis.

Fruchtige Erfrischung

Pfirsich-Eis

4 Pfirsiche blanchieren und klein schneiden (siehe Spalten rechts). Mit 1 EL Zitronensaft, 3 EL Aperol und 1 EL Puderzucker in einem Rührbecher fein pürieren. In 6 Gefrierformen (à 50 ml) bis 5 mm unter den Rand füllen, verschließen und Stäbchen durch den Deckel ste-



cken. Ca. 2 Stunden gefrieren lassen. Formen vor dem Servieren kurz unter warmes Wasser halten.

Zubereitung


Stein auslösen

Pfirsiche waschen und entlang der Kerbe einschneiden. Hälften gegeneinanderdrehen und den Stein heraustrennen.


Blanchieren

Früchte kreuzweise einritzen. In einen Topf geben und mit kochendem Wasser überbrühen. Kurz ziehen lassen.


Abschrecken

Früchte aus dem Topf heben und unter fließend kaltem Wasser abschrecken. Dann mit Küchenpapier abtupfen.


Häuten

Die Haut mit einem kleinen Messer abziehen. Die blanchierten Pfirsiche schmecken gut in Desserts (z. B. Pfirsich Melba).


Klein schneiden

Schneiden Sie die Pfirsiche z. B. für Kuchen oder Obstsalat in Spalten bzw. in kleine Würfel.


Pürieren

Für Mus die Fruchtstücke in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Schneidstab pürieren.

Bitte noch ein *Stückchen*

... werden Ihre Gäste sagen, wenn sie von diesen himmlischen Kuchen und Torten probiert haben. Sie duften herrlich, sehen verführerisch aus und schmecken göttlich.

FÜR GÄSTE



Echt cooler Sommer-Hit

GUT ZU wissen!

Keine Saison für Blaubeeren? Dann können Sie die Fruchtschicht auch mit tiefgefrorenen Früchten zubereiten.

Frischkäse-Kuchen mit Blaubeeren



Zutaten für ca. 8 Stücke:

75 g Mandeln mit Haut	150 g Vollmilchjoghurt
100 g Butter	150 g + 2 EL Zucker
100 g Butterkekse	1 Päckchen Vanillin-Zucker
7 Blatt Gelatine	300 g Blaubeeren
1 Bio-Zitrone	Öl für den Formboden
100 g Schlagsahne	
400 g Doppelrahmfrischkäse	



1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Wenden ca. 5 Minuten rösten. Butter in einem Topf schmelzen. Kekse und Mandeln grob hacken und mit der Butter vermengen. Boden einer Springform (20 cm Ø) mit Öl bestreichen. Bröselmasse gleichmäßig darauf verteilen und andrücken.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale dünn abraspeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Frischkäse, Joghurt, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und 3 EL Zitronensaft verrühren. 6 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1–2 EL

Frischkäsecreme verrühren. Dann in die restliche Creme rühren. Sahne unterheben. Käsecreme in die Springform auf den Tortenboden verteilen und kalt stellen.

3. Blaubeeren verlesen. Früchte mit 2 EL Zucker pürieren. 1 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1 EL Blaubeerpüree verrühren. Dann in das übrige Püree rühren. Fruchtpüree auf der Frischkäsecreme verteilen und vorsichtig glatt streichen. Kuchen mindestens 3–4 Stunden kalt stellen.

Zubereitung ca. 45 Minuten.

Pro Stück ca. 500 kcal;
E 8 g, F 34 g, KH 41 g

Tipp Zum Anschneiden des Kuchens das Messer kurz unter heißes Wasser halten. So werden die Stücke schön glatt.





Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 1 Packung (460 g) Backmischung für Gugelhupf
- 40 g Kakao • 1 TL Zimt
- 3 Eier (Gr. M) • 175 g weiche Butter • 375 ml Milch
- 300 g Schlagsahne • 1 Päckchen Puddingpulver „Schoko“ (für $\frac{1}{2}$ ml Milch, ohne Kochen)
- 1 Packung (453 g) Cream Cheese Frosting (z. B. www.amazon.de) • Schokoröllchen
- Fett für die Form • Alufolie



Schokopudding-Torte

1. Backmischung, Kakao, Zimt, Eier, Butter und 125 ml Milch mit den Schneebesen des Handrührgeräts nach Packungsanleitung verrühren. Eine Springform (24 cm Ø) fetten. Teig einfüllen, glatt streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 45 Minuten backen. Kuchen nach ca. 30 Minuten mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.
2. Kuchen waagerecht halbieren. Sahne und Rest Milch in eine Rühr-

schüssel geben. Cremepulver auf niedrigster Stufe ca. 2 Minuten einrühren. Einen Tortenring um den unteren Boden stellen. Creme darauf verteilen. Mit dem 2. Boden bedecken. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

3. Frosting mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 1 Minute cremig rühren. Tortenring lösen. Kuchen mit Frosting wellenförmig einstreichen. Mit Schokoröllchen verzieren.

Zubereitung ca. 1½ Stunden.
Pro Stück ca. 380 kcal;
E 4 g, F 20 g, KH 49 g



Blaubeer-Joghurt-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » 200 g Butter » 400 g Weizenkekse (z. B. McVitie's „Digestive“) » 8 Blatt Gelatine
- » 750 g Vollmilchjoghurt
- » 125 g Zucker
- » 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 50 ml Zitronensaft
- » 250 g Blaubeeren
- » 400 g Schlagsahne
- » 75 g weiße Kuvertüre
- » Öl für die Form

1. Butter schmelzen. Kekse, bis auf $\frac{1}{2}$ Keks, im Universal-Zerkleinerer fein zerbröseln. Mit der Butter mischen. Boden einer quadratischen Springform (24 x 24 cm) mit Öl bestreichen. Bröselmasse daraufgeben, zu einem Boden drücken. Ca. 30 Minuten kühlen.

2. Gelatine einweichen. Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 2 EL Creme verrühren. In Rest Creme rühren. Hälften Beeren unterheben. Ca. 20 Minuten kühlen.

3. 300 g Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Creme auf den Brö-

selboden streichen. Restliche Beeren darauf verteilen, ca. 2 Stunden kühlen.

4. Kuvertüre hacken und schmelzen. Dünn auf die Rückseite eines Backblechs streichen, kühlen. Sobald die Schokolade fest ist, mit einem Spachtel zu Röllchen schaben. Kalt stellen.

5. 100 g Sahne steif schlagen. Torte aus der Form lösen, Rand mit Sahne einstreichen, Schokoröllchen an den Rand drücken. $\frac{1}{2}$ Keks zerbröseln, Torte damit verzieren.

Zubereitung ca. 1 Std. Pro Stück ca. 530 kcal; E 8 g, F 36 g, KH 41 g



Foto: McVitie's by Food & Foto, Hamburg



Zutaten für ca. 10 Stücke:

- 35 g Mandelkerne ohne Haut
- 50 g Butter 50 g Zwieback
- 8 Blatt Gelatine
- 200 g Schmand
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 5 EL Zucker 250 g Schlagsahne 500 g Erdbeeren
- Öl für die Form



1. Mandeln ohne Fett rösten. Abkühlen lassen und grob hacken. Butter erhitzen, etwas abkühlen lassen. Zwieback im Universal-Zerkleinerer zerbröseln. Mit Butter und

Erdbeer-Regenbogentorte



Mandeln mischen. Eine Springform (18 cm Ø) am Boden leicht mit Öl bestreichen. Zwiebackmasse daraufgeben, zu einem flachen Boden drücken und ca. 30 Minuten kalt stellen. **2.** Gelatine in Wasser einweichen. 100 g Schmand, 100 g Joghurt und 2 EL Zucker verrühren. 3 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen, ca. 3 EL Schmandcreme einrühren. In restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen, ca. Hälfte Sahne kalt stellen. Rest Sahne unter die Schmandcreme heben. Auf den Boden geben und glatt streichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. **3.** Erdbeeren waschen, putzen. 125 g klein schneiden, mit 2 EL Zucker püriren. 100 g Schmand, 50 g Joghurt und Erdbeerpuree verrühren. 3 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen. 3 EL Creme einrühren, in Rest Creme rühren. Kühle Sahne unterheben. Erdbeercreme auf Schmandcreme in die Form streichen. Ca. 1 Stunde kühlen. **4.** 150 g Erdbeeren würfeln und mit 1 EL Zucker pürieren. 2 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen, Püree unterrühren. Erdbeerpuree auf die Erdbeercrème gießen, Rest Erdbeeren hineinsetzen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 260 kcal;

E 5 g, F 20 g, KH 15 g





Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » ca. 22 Löffelbiskuits
(ca. 180 g)
- » 3 Nektarinen
- » 6 Blatt Gelatine
- » 750 g Ricotta-Käse
- » Mark von 1 Vanilleschote
- » 75 g Zucker
- » 250 g Schlagsahne
- » 1 EL gemahlene
Pistazien



1. Springform- oder Tortenring (20 cm Ø) auf eine Kuchenplatte stel-

Nektarinen-Charlotte



len. Von ca. 18 Löffelbiskuits ca. 2 cm an einem Ende abschneiden. Vorbereitete Biskuits an den Rand des Rings stellen. Auf den Boden 4 Löffelbiskuits und einige Abschnitte dicht an dicht verteilen. Rest Abschnitte im Universal-Zerkleinerer zerbröseln und in die Zwischenräume am Boden streuen.

2. Nektarinen waschen, Steine entfernen. 2 Nektarinen fein würfeln, 1 Nektarine in dünne Spalten schneiden, kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ricotta, Vanillemark und Zucker glatt rühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken,

bei schwacher Hitze auflösen. 3 EL Ricottacreme unter die Gelatine rühren, dann alles unter die restliche Creme rühren. Sahne und gewürfelte Nektarinen unterheben. Creme in die Form geben, leicht kuppelförmig verstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

3. Formrand von der Charlotte lösen. Nektarinenspalten auf der Charlotte verteilen. Mit Pistazien bestreuen.

Zubereitung ca. 35 Minuten.
Pro Stück ca. 260 kcal;
E 9 g, F 17 g, KH 18 g

Jeder Bissen
Verführung pur



Schokoladen-Mascarpone-Torte



GUT ZU wissen!

Die Torte können Sie je nach Saison prima variieren. Geben Sie entweder 250 g frische Früchte oder Rumtopf-Früchte unter die Creme.



Zutaten für ca. 12 Stücke:

• 180 g + etwas Butter	• 1 P. Schokoladen-Puddingpulver (zum Kochen)
• 200 g Butterkekse	• 1 P. Schokoladen-Soßenpulver (z. Kochen)
• 50 g Kakao	• 1 Prise Salz
• 100 g gehackte Haselnüsse	• 50 g schnittfestes Nussnougat
• 250 g Vollmilch-Kuvertüre	• 200 g Schlagsahne
• 150 g Zucker	• 100 g Haselnusskrokant
• 1 P. Vanillin-Zucker	• 1 EL Puderzucker
• 5 Eier (Größe M)	• etwas Mehl
• 500 g Magerquark	
• 650 g Mascarpone	

1. 100 g Butter schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Kekse fein zerbröseln. Mit Butter, 30 g Kakao und Nüssen mischen. Springform (26 cm Ø) fetten, mit Mehl ausstäuben. Brösel in die Form geben, zu einem Boden andrücken. Ca. 30 Minuten kühlen.

2. 80 g Butter erhitzen, abkühlen. 200 g Kuvertüre hacken, schmelzen, abkühlen. Abgekühlte Butter, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier trennen. Eigelbe einzeln unter die Fett-Zucker-Masse rühren. Quark, Mascarpone, 20 g Kakao, Pudding- und Soßenpulver unterrühren. Flüssige Kuvertüre unterheben. Eiweiße und

1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter die Creme heben. In die Form füllen.

3. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde backen. Nougat und 50 g Kuvertüre hacken. Sahne erhitzen, beides darin schmelzen, kühl stellen. Torte ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Auskühlen. Torte aus der Form lösen. Nougatsahne steif schlagen. Kuchenrand bestreichen, Krokant andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1½ Std.
Pro Stück ca. 590 kcal;
E 14 g, F 43 g, KH 38 g

Tipp
Bröselmasse in die Springform geben und mit den Händen oder einem Esslöffel zu einem glatten Boden andrücken.





Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 1 P. Vanille-Puddingpulver
(z. Kochen) 425 g Zucker
- 525 ml Milch 375 g Walnusskerne 4 Eier (Gr. M)
- 125 g weiche Butter 125 g Mehl 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz 10–11 Aprikosen 600 g Schlagsahne
- 1 P. Sahnefestiger 50 g weiße Baisertuffs Fett für die Form Öl für die Alufolie
- Frischhaltefolie Alufolie

Walnuss-Aprikosen-Torte

- Puddingpulver, 75 g Zucker und 100 ml Milch verrühren. 350 ml Milch aufkochen, Puddingpulver einröhren, aufkochen. Pudding direkt auf der Oberfläche abdecken, auskühlen.
- 275 g Nüsse fein mahlen. Eier trennen. Butter und 250 g Zucker cremig

rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und 200 g gemahlenen Nüssen mischen. Abwechselnd mit 75 ml Milch unterrühren. Eiweiße und Salz steif schlagen. Unter die Nussmasse ziehen. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen.

- Form lösen. Boden 2x waagerecht durchschneiden. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Aprikosen ca. 3 Minuten überbrühen, häuten, entsteinen. 200 g Sahne steif schlagen, Festiger einrieseln lassen. Unter Pudding heben. Hälften Creme auf unteren Boden streichen. Aprikosen darauf verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Mittleren Boden darauflegen, Rest Creme darauf verteilen. Baiser grob zerbröckeln,

auf die Creme streuen. Mit 3. Boden bedecken. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

- Von den übrigen 100 g Walnüssen 16 Hälften beiseitelegen. Übrige Nüsse hacken. 100 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Walnusshälfte darin wenden, auf ein geöltes Stück Alufolie setzen. Gehackte Nüsse unter Rest Karamell rühren, ebenfalls auf der Alufolie verteilen. Mit 1 EL der übrigen gemahlenen Nüsse bestreuen, erstarren lassen. 400 g Sahne steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen und mit Hälften Sahne einstreichen.
- Rest gemahlene Nüsse an Tortenrand drücken. Rest Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen. Mit Karamellnüssen verzieren. Nusskaramell in Stücke brechen, in die Tortenmitte verteilen.

Zubereitung 1 ¾ Std. Pro Stück ca. 540 kcal; E 8 g, F 36 g, KH 45 g



Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » 300 g Zartbitter-Schokolade
- » 550 g Schlagsahne
- » 100 ml Milch
- » 15 Weizenkekse (z. B.
McVitie's „Digestive“)
- » Frischhaltefolie



1. Von der Schokolade mit einem Sparschäler kleine Locken (ca. 25 g) abziehen. 275 g Schokolade fein hacken. 400 g Sahne in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen. Schoko-

Schoko-Keks-Torte



lade zufügen und 2–3 Minuten in der heißen Sahne schmelzen lassen. Masse glatt rühren und ca. 30 Minuten kalt stellen, bis die Masse dickcremig ist.
2. Springform (26 cm Ø) mit Wasser ausspülen und mit Folie auslegen. Milch leicht erwärmen. 3 Kekse vierteln. Alle Kekse in Milch kurz tränken. 4 Kekse in die Form legen und größere Lücken mit 4 Keksvierteln füllen.

3. Schokocreme ca. 1 Minute aufschlagen und die Hälfte auf den Keksen verstreichen. Restliche Kekse und Schokocreme ebenso einschichten,

dabei mit Keksen abschließen. Torte ca. 5 Stunden kalt stellen.

4. Torte aus der Form lösen, auf eine Platte stürzen und die Folie entfernen. 150 g Sahne steif schlagen. Torte damit rundherum locker einstreichen. Ca. 10 Minuten kalt stellen. Torte auf einer Kuchenplatte anrichten und mit Schokolocken verzieren.

Zubereitung ca. 35 Minuten.

Pro Stück ca. 360 kcal;
E 4 g, F 27 g, KH 24 g



Damit werden Sie alle
beeindrucken



Johannisbeertorte „Kir royal“



Zutaten für ca. 16 Stücke:

3 Eier (Größe M)	5 EL schwarzer Johannisbeerlikör
200 g Zucker	200 ml Sekt 750 g Schlagsahne 700 g
2 P. Vanillin-Zucker	rote Johannisbeeren
75 g Mehl	100 g Vollmilch-Kuvertüre
2 EL Speisestärke	Backpapier
1 TL Backpulver	
6 Blatt Gelatine	



1. Eier trennen. Eiweiße und 2 EL Wasser steif schlagen, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver unterheben.
2. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Boden mindestens 2 Stunden kühlen.
3. Gelatine einweichen. Biskuit aus der Form lösen, halbieren. Tortenring um unteren Boden stellen. Gelatine auflösen. Erst Likör, dann Sekt unterrühren. Ca. 5 Minuten kühlen. 500 g Sahne steif schlagen, 100 g Zucker eincrisseln lassen. Sahne unter den gelierenden Sekt heben. ¼ Creme beiseitestellen.
4. Kuvertüre hacken und schmelzen. Dünn auf die Rückseite eines Backblechs streichen, trocknen lassen. Mit einem Spachtel dünne Röllchen abziehen, kühlen.
5. 250 g Sahne mit 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Aus Hälfte Sahne 4–5 Schlangenlinien auf die Torte spritzen. Tortenrand mit Rest Sahne einstreichen. Schokoröllchen an den Rand drücken. Johannisbeerrissen auf der Torte verteilen.

Zubereitung ca. 1 ¾ Std.

Pro Stück ca. 300 kcal;

E 4 g, F 18 g, KH 26 g

Tipp

Flüssige Kuvertüre auf die Rückseite eines Backblechs/Marmorplatte streichen, mit einem Metallspachtel Röllchen schaben.



GUT ZU wissen!

Hier hat der beliebte Aperitif Kir royal aus Sekt und Johannisbeerlikör Pate gestanden!



Beeriege Joghurttoffe



Zutaten für ca. 12 Stücke

- 200 g Streichfett
(z. B. „Becel Gold“)
- 275 g Zucker • 1 P. Vanillin-Zucker • 1 Prise Salz
- 4 Eigelb (Gr. M)
- 250 g Mehl • 3 TL Backpulver • 120 ml Milch
- 7 Blatt Gelatine
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 250 g Schmand • Saft und Schale von 1 Bio-Limette
- 250 g Schlagsahne
- 400 g Johannisbeeren
- Fett und Paniermehl für die Form



1. Streichfett, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit Milch unterrühren. Teig in gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C /Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen.

2. Gelatine einweichen. Joghurt, Schmand, 75 g Zucker, Limettensaft und -schale verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. 3 EL Joghurtmasse unterrühren. Unter Rest Joghurtmasse rühren. Sahne steif schlagen, unterheben.

3. Boden mit Tortenring umlegen. Creme auf den Boden streichen. Beeren von den Stielen streifen, auf der Torte verteilen. Mind. 3 Stunden kühlen. Evtl. mit gezuckerten Johannisbeerrispen verzieren.

**Zubereitung 1 1/4 Std. Pro Stück
ca. 450 kcal; E 7 g, F 27 g, KH 44 g**





Zutaten für ca. 12 Stücke:

2 Eier (Größe M)
175 g Zucker 50 g Mehl
1 EL Kakao 15 g Stärke
1 gestrichener TL Backpulver
6 Blatt Gelatine 600 g Erdbeeren 500 g Mascarpone 1 Päckchen Vanillin-Zucker Saft einer ½ Zitrone 100 ml Zitronenlikör (Limoncello) 200 g Schlagsahne Fett für die Form



- Eier trennen. Eiweiße und 2 EL Wasser steif schlagen, dabei 75 g

Erdbeer-Mascarpone-Torte



Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Masse in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. 1 Blatt und 5 Blätter Gelatine getrennt einweichen. Erdbeeren waschen, putzen. 75 g Erdbeeren pürieren. 1 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen. 1 EL Püree einrühren, dann in das übrige Püree rühren, kühlen.

3. Rest Erdbeeren halbieren. Mascarpone, Vanillin-Zucker, 100 g Zucker, Zitronensaft und Likör verrühren. Übrige Gelatine ausdrücken, auflösen.

3 EL Creme einrühren, in übrige Creme rühren. Ca. 15 Minuten kühlen.

4. Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme heben. Teil der Erdbeerhälften dicht an dicht mit der Schnittfläche nach außen an den Biskuitrand stellen. ¼ der übrigen Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten auf den Biskuit verteilen. Hälfte Creme auf den Früchten verteilen. Übrige Creme und Erdbeerpu  e abwechselnd einfüllen, mit einer Gabel durchziehen. Torte mind. 4 Stunden kühlen. Mit Rest Erdbeeren belegen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 380 kcal;
E 5 g, F 25 g, KH 29 g



Zutaten für ca. 16 Stücke:

- » 100 g Butter
- » 225 g Zartbitter-Schokolade
- » 200 g Krokant-Pralinen mit Schokoladenüberzug
- » 75 g Mehl » 125 g brauner Zucker » 3 EL + ca. 1 1/2 TL Kakao » 1 1/2 TL Backpulver
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 3 Eier (Größe M)
- » 100 g Crème fraîche
- » 250 g Crème double
- » 125 g Schlagsahne
- » 1/2 Würfel (21 g) Kokosfett
- » Fett und Mehl für die Form

Brownie-Krokant-Tarte



1. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Schokolade und Pralinen getrennt grob hacken. Mehl, Zucker, 3 EL Kakao, Backpulver und Vanillin-Zucker mischen. Eier in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Butter unter Rühren zugießen. Zuerst Mehlmischung, dann Crème fraîche unterrühren. 100 g Schokolade unterheben. Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) 25–30 Minuten backen. Nach 8–10 Minuten der Backzeit gehackte Krokant-Pralinen auf den Kuchen streuen.

2. Tarte aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen, sofort vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Form lösen. Kuchen auf eine Tortenplatte setzen, mit Crème double einstreichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

3. Sahne in einem Topf erwärmen, 125 g Schokolade und Kokosfett darin schmelzen lassen. Abkühlen lassen. Schokosahne auf der Torte verstreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

**Pro Stück ca. 380 kcal;
E 5 g, F 27 g, KH 28 g**



Himbeer-Smoothie-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » 50 g Pistazienkerne » 225 g + etwas Mehl » 50 g + etwas Butter » 50 g Puderzucker
- » 2 P. Vanillin-Zucker » 3 Eier (Gr. M) » 150 g Zucker
- » 1 Prise Salz » 2 EL Speisestärke » 6 Blatt Gelatine
- » 300 g Himbeeren » 250 g Joghurt » etwas Zitronensaft » 3 EL Himbeer-Konfitüre
- » 425 g Schlagsahne
- » 2 P. Tortenguss (z. Kochen)
- » je ¼ l grüner + roter Smoothie
- » Backpapier » Holzspieß



1. Pistazien mahlen. Mit 150 g Mehl, 50 g Butter, Puderzucker, 1 P. Vanillin-Zucker und 1 Ei verkneten. Mürbeteig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. 2 Eier trennen. Eiweiße und 2 EL Wasser steif schlagen. 100 g Zucker, 1 P. Vanillin-Zucker und Salz einröhren lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eigelbe unterrühren. 75 g Mehl und Stärke unterheben. Springformboden (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen.

3. Biskuit im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Form lösen, Papier abziehen. Boden auskühlen lassen.

4. Backform säubern, fetten. Mürbeteig auf Mehl rund (26 cm Ø) ausrollen, Boden auslegen. Mehrmals einstechen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 12–15 Min. backen. Auskühlen.

5. Gelatine einweichen. Himbeeren, Joghurt, 50 g Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine auflösen, ca. 3 EL

Joghurt unterrühren, in Rest Joghurt rühren. Ca. 15 Minuten kühlen.

6. Biskuit halbieren. Mürbeteig mit Konfitüre bestreichen, 1. Biskuitboden darauflegen. Tortenring darumschließen. 300 g Sahne steif schlagen. Unter Joghurtcreme heben. Auf den Biskuit streichen, 2. Biskuit darauflegen. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen. Tortenguss jeweils mit je einer Sorte Smoothie verrühren, aufkochen. Guss auf der Torte verteilen, dabei in die Mitte einen gelben Kreis gießen. Übrigen Guss in Ringen darumgießen. Mit einem Holzspieß ein Muster ziehen, ca. 2 Stunden kühlen. Tortenring lösen. 125 g Sahne steif schlagen, Tortenrand einstreichen. Mit übrigen Pistazien verzieren.

Zubereitung ca. 1½ Stunden.

*Pro Stück ca. 400 kcal;
E 8 g, F 19 g, KH 48 g*





Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 6–7 Löffelbiskuits ■ 4–5 EL Mandellikör (Amaretto)
- 300 g Zartbitter-Schokolade
- 300 g Schlagsahne
- 750 g gemischte Beeren (z. B. je 125 g Himbeeren und Brombeeren, 200 g Johannisbeeren und 300 g Erdbeeren)
- 350 ml Kirschnektar
- 1 EL Zucker ■ 1 EL Speisestärke ■ 2 EL Kakao
- evtl. Minze und essbare Blüte



Tiramisu-Torte mit roter Grütze

1. Ca. 3–4 Löffelbiskuits halbieren und ringsherum an den Rand einer gut schließenden Springform (18 cm Ø) legen. 2 Biskuits in die Mitte legen, Enden eventuell abschneiden, sodass die Biskuits der Länge nach in den Kreis passen. 1 Löffelbiskuit halbieren. Lücken mit den Hälften und Biskuitresten füllen. Mit Likör beträufeln.
2. Schokolade hacken. Sahne in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen. Schokolade darin schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. Schokosahne in die Form füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.
3. Himbeeren und Brombeeren verlesen. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. 300 ml Nektar aufkochen. 50 ml Nektar, Zucker und Stärke verrühren. In den Nektar rühren, aufkochen. Früchte unterheben. Grütze auskühlen. Kuchen aus der Form lösen. Oberfläche mit Kakao bestäuben. Hälften rote Grütze in die Mitte der Torte verteilen. Mit Minze und Blüte verzieren. Restliche rote Grütze dazu reichen.

Zubereitung ca. 45 Min. Pro Stück ca. 210 kcal; E 3 g, F 13 g, KH 18 g





Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 125 g weiche Butter oder Margarine 125 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 125 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 750 g Schlagsahne
- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 75 g Kokosraspel
- 50 g Kokoschips
- 25 g weiße Schokolade
- Fett für die Form
- Kakao zum Bestäuben



Schokoladen-Kokos-Torte



1. Fett, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit 50 g Sahne unter die Fett-Eier-Creme rühren. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Zartbitter-Schokolade fein hacken. 2 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger mischen. 500 g Sahne steif schlagen, Sahnefestigermischung dabei einrieseln lassen. Schokolade und Kokosraspel unterheben. Boden aus der Form lösen, waagerecht halbieren.

Um unteren Boden einen Tortenring stellen. Kokossahne daraufgeben und glatt streichen. Zweiten Boden darauflegen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

3. Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Weiße Schokolade hacken. 200 g Sahne steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen und mit der Sahne einstreichen. Tortenrand mit Kokoschips bestreuen und andrücken. Weiße Schokolade in die Mitte der Torte verteilen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 380 kcal;
E 4 g, F 30 g, KH 21 g

Back TIPPS

So wird's gemacht!

Wir zeigen Ihnen, wie Sie beim Backen und Verzieren mit den richtigen Handgriffen viel Arbeit und Zeit sparen können



Back-Expertin **Katharina Dahl** steht Ihnen bei Fragen mit Rat und Tat gern zur Seite. Auch dieses Mal hat sie für uns wieder viele praktische Ideen rund um das süße Gebäck parat.



Sicher transportiert

Zeichnen Sie kleine Quadrate auf einen Kartondeckel, und schneiden Sie diese kreuzweise ein. Drücken Sie die Cupcakes vorsichtig in die Öffnungen – so kann beim Transport nichts kippen oder verrutschen.



Fix gemacht

Verwenden Sie zum Verzieren von Cupcakes einen Eis-kugelformer anstelle eines Spritzbeutels. Auch lecker im Sommer: Sahne oder Eis als süße Haube statt mächtiger Buttercreme.



Sauber gefüllt

Spritzen Sie die Creme für Windbeutel mithilfe eines Spritzbeutels in das Gebäck.



Auf Vorrat

Frische Kirschen und Beeren lassen sich prima einfrieren. Früchte auf einem Tablett vorgefrieren. Dann in eine Dose geben. Ein Stück Frischhaltefolie zwischen Deckel und Dose klemmen.

Die besten Back-Tricks



Saft getrocknet

Gewaschene Beeren in eine Salatschleuder geben und vorsichtig trocken schleudern.



Hefe auflösen

Verrühren Sie die Hefe zuerst mit lauwärmer Milch. Geben Sie dann die Hefe zum Mehl.



Baiser bräunen...

... gelingt mit einem Crème-brûlée-Brenner ganz leicht. Im Handel für ca. 12 Euro erhältlich.

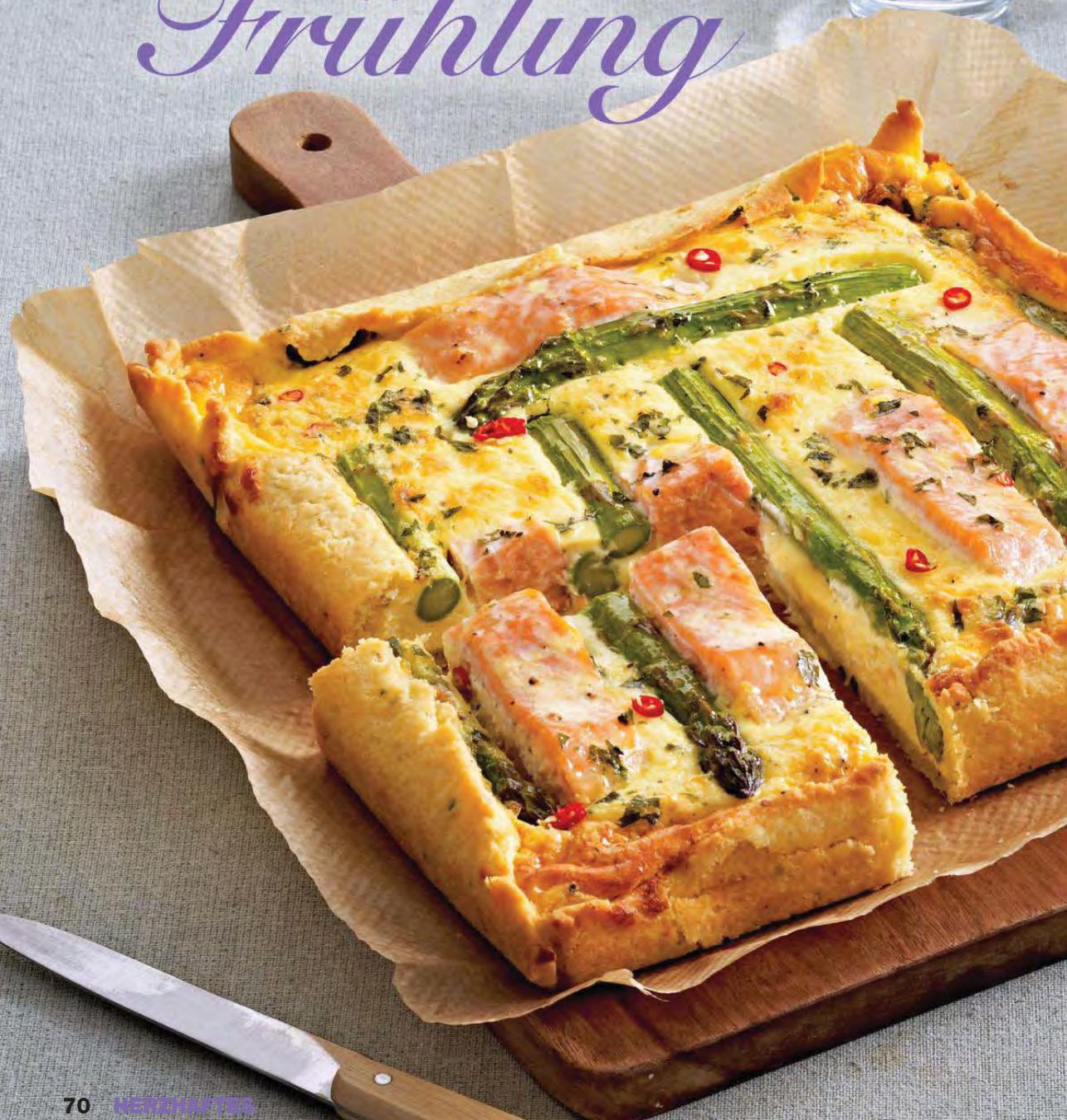
Würzige Kuchen frisch gebacken

Sie duften herrlich nach frischen Kräutern und Käse, verwöhnen Auge und Gaumen. Versprochen, mit diesen Rezeptideen machen Sie Ihre Familie und Gäste garantiert satt und glücklich!



HERZHAFTES

So schmeckt der *Friihling*





GUT ZU wissen!

Grüner Spargel enthält mehr Vitamin C als weißer und ist würziger im Geschmack.

Spargel-Lachs-Tarte



Zutaten für 4 Personen:

- 50 g Pecorino-Käse
- 150 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 500 g grüner Spargel
- 300 g Lachsfilet ohne Haut
- 1 Chilischote
- 200 g Schlagsahne
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 TL getrockneter Oregano
- Backpapier

1. Käse fein reiben. Mehl, Hälfte Käse, Butter in Stückchen, $\frac{1}{2}$ TL Salz und 1 Ei in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Spargel waschen, trocken tupfen und holzige Enden abschneiden. Spargelstangen eventuell etwas kürzen und ca. 2 Minuten in Salzwasser garen. Lachs waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Chili waschen, putzen, längs aufschneiden und entkernen. Chili in feine Ringe schneiden. Sahne und 3 Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Restlichen Käse und Oregano zugeben und einrühren.

3. Arbeitsfläche mit Backpapier belegen. Teig darauf

(ca. 25 x 25 cm) ausrollen. Teig mit dem Backpapier in eine quadratische Tarteform (ca. 22 x 22 cm) legen. Den Rand leicht andrücken. Spargel, Lachsstücke und Chiliringe darauf verteilen. Eiersahne darübergießen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Tarte aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dazu schmeckt ein Rauke-Salat.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Portion ca. 780 kcal;
E 34 g, F 57 g, KH 31 g

Tipp

Wer es nicht ganz so feurig mag, sollte Chilis entkernen. Denn in den Kernen steckt die meiste Schärfe. Dabei am besten mit Einweg-Handschuhen arbeiten.





Käse-Törtchen mit Schinken

Zutaten für 6 Stück:

- » 1 Packung frischer Blätterteig (275 g, 25 x 42 cm; Kühlregal)
- » 500 g grüner Spargel
- » Salz » 50 g Rauke (Rucola) » 2 EL Weißweinessig » Pfeffer
- » 3 EL Olivenöl
- » 4 Scheiben Parma-schinken
- » 250 g Ziegenfrischkäse
- » 1–2 EL Milch
- » Trockenerbsen zum Blindbacken
- » Backpapier

1. Teig entrollen. In 6 Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mehrmals einstechen. Stücke mit Backpapier und Trockenerbsen belegen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten backen. Papier samt Erbsen entfernen. Teig ca. 5 Minuten weiterbacken.

2. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten garen, abgießen, klein schneiden. Rauke putzen, waschen. Essig mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl unterschlagen. Spargel und Rauke unterheben.

3. 1 EL Öl erhitzen, Schinken darin anbraten, halbieren. Käse und Milch glatt rühren. Tarten damit bestreichen. Mit Spargelsalat und Schinken belegen.

Zubereitung

ca. 35 Minuten.

Pro Stück ca. 430 kcal;
E 13 g, F 31 g, KH 22 g



GUT ZU wissen!

Das Blindbacken verhindert, dass der Teig in der Mitte zu stark aufgeht. So bleibt Platz für Füllung

Zutaten für ca. 12 Stücke:

■ 150 g Mehl ■ Salz ■ 100 g Butter ■ 4 Eier (Größe M)
■ 1 kg Tomaten ■ 2 Schalotten
■ 6 EL heller Balsamico-Essig
■ Pfeffer ■ Zucker ■ 6 EL Olivenöl ■ 200 g tiefgefrorene Erbsen ■ 1 Zwiebel
■ 2 Knoblauchzehen ■ 200 g Zucchini ■ 200 g junger Spinat ■ 1 EL + 1 TL Öl
■ 100 g Doppelrahmfrischkäse ■ 150 ml Milch ■ 100 g Gouda
■ 1 Beet Kresse
■ 500 g Magerquark ■ 3-4 EL Zitronensaft ■ 100 ml Mineralwasser ■ Frischhaltefolie
■ Fett und Mehl für die Form

Erbsen-Tarte mit Tomatensalat



1. Mehl, 1 Prise Salz, Butter und 1 Ei verkneten. Mürbeteig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Tomaten waschen und achteln. Schalotten schälen, in Ringe schneiden. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Olivenöl darunterschlagen. Tomaten, Schalotten und Vinaigrette mischen. Salat beiseitestellen.
3. Erbsen kurz überbrühen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Zucchini waschen und würfeln. Spinat waschen. 1 EL Öl erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Zucchini und Spinat zugeben und ca. 4 Minuten braten. Teig rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) damit auslegen, Rand andrücken.
4. 1 TL Öl erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Frischkäse, 3 Eier und Milch einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse mit Soße in die Form geben. Gouda reiben, darüberstreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, nach ca. 10 Min. aus der Form lösen.
5. Hälfte Kresse mit Quark, Zitronensaft und Mineralwasser mischen, würzen. Übrige Kresse über den Salat geben. Tarte in Stücke schneiden, mit Quark und Salat anrichten.

Zubereitung ca. 1 ¾ Stunden.

**Pro Stück ca. 320 kcal;
E 15 g, F 21 g, KH 18 g**



Tomaten-Pilz-Tartelettes



Zutaten für 8 Tartelettes:

- » 25 g getrocknete Steinpilze
- » 150 g Butter » 300 g Mehl
- » Salz » 2 Eigelb (Größe M)
- » 400 g Kirschtomaten
- » 2 Eier (Größe M) » 100 g Schlagsahne » Pfeffer
- » geriebene Muskatnuss
- » 250 g Gorgonzola-Käse
- » 50 g Walnusskerne » 200 g Babyleaf-Salat » 1 Möhre
- » 3 EL heller Balsamico-Essig
- » 1 TL Honig-Senf
- » 3 EL Olivenöl
- » Fett für die Förmchen
- » Frischhaltefolie

1. Pilze in kaltem Wasser ca. 30 Minuten einweichen, dann hacken. Butter, Mehl, 1 Prise Salz, Eigelbe und 3 EL Wasser verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Tomaten halbieren. Eier und Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig dünn (2–3 cm) ausrollen und 8 Kreise (à ca. 12 cm Ø) ausschneiden. 8 gefettete Tarteletteförmchen (à ca. 10 cm Ø) damit auslegen. Böden mehrmals einstechen.
3. Käse zerbröckeln. Mit Tomaten und Pilzen in die Förmchen geben. Eiersahne darübergießen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 25–35 Minuten goldbraun backen.
4. Nüsse ohne Fett rösten und hacken. Salat waschen, trocken schütteln. Möhre schälen und raspeln. Mit Salat und Nüssen mischen. Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterschlagen. Über den Salat geben. Zu den Tartelettes servieren.

Zubereitung ca. 1½ Stunden.
Pro Stück ca. 540 kcal;
E 15 g, F 40 g, KH 30 g





Zutaten für ca. 20 Scheiben:

- » 3 Stiele Basilikum
- » 120 g Chorizo-Wurst
(ersatzweise Kabanossi)
- » 200 g Feta
- » 80 g Butter
- » 300 g Mehl
- » 1 Päckchen Backpulver
- » 3 Eier (Größe M)
- » 100 g Crème fraîche
- » 100 ml Milch
- » 3 EL grünes Pesto (Glas)
- » Salz Pfeffer
- » Fett und Mehl für die Form

Spanischer Chorizo-Kuchen



in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 40 Minuten backen.

4. Kuchen aus dem Backofen nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Scheibe ca. 170 kcal;
E 6 g, F 11 g, KH 11 g

- 1.** Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in dünne Streifen schneiden. Chorizo in kleine Stücke schneiden. Feta zerbröseln. Butter schmelzen.
- 2.** Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier, Crème fraîche und Milch verquirlen. Eimischung, Pesto und Butter zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Chorizo, Basilikum und Feta unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Eine Kastenform (ca. 11 x 30 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig

GUT ZU wissen!

Statt der pikanten Brunnenkresse können Sie auch Babyspinat für die Quiches verwenden.



Zutaten für 15 Stück:

- ☞ 4 dünne Stangen Porree (Lauch) ☞ 50 g Butter
- ☞ 100 g Brunnenkresse
- ☞ 1 Packung frischer Blätterteig (275 g, 25 x 42 cm; Kühlregal)
- ☞ 150 g Ziegenweichkäse (Rolle)
- ☞ 1 Ei (Größe M)
- ☞ 5 TL körniger Senf
- ☞ Backpapier

1. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Butter in

Mini-Ziegenkäse-Quiches



einer Pfanne erhitzen. Porree darin ca. 3 Minuten andünsten. Kresse waschen, trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken.

2. Blätterteig vorsichtig entrollen und in 15 Quadrate schneiden. Käse in dünne Scheiben schneiden. Blätterteigquadrate auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ei verquirlen und die Quadrate damit einpinseln. In der Mitte dünn mit Senf bestreichen. Angedünsteten Porree, Kresse und Käse gleichmäßig auf den Quadraten verteilen.

3. Mini-Quiches im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten backen, bis der Blätterteig aufgegangen und goldbraun ist. Mit restlicher Brunnenkresse garniert anrichten.

Zubereitung ca. 45 Minuten.

**Pro Stück ca. 150 kcal;
E 4 g, F 11 g, KH 7 g**

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- » 1 Würfel (42 g) frische Hefe
- » 500 g Mehl
- » 225 ml Olivenöl » 1 EL Salz
- » 250 g weiße Zwiebeln
- » 250 g rote Zwiebeln
- » 200 g Schmand
- » 50 g Rauke (Rucola)
- » 6 Scheiben roher Schinken (ca. 100 g)
- » Fett und Mehl für das Blech

1. Für den Teig Hefe zerbröckeln und in 250 ml lauwarmem Wasser auflö-

Zwiebelkuchen



sen. Mehl, Olivenöl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Hefe zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Weiße und rote Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Ein Backblech fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Hefeteig auf dem Blech gleichmäßig ausrollen und mit den Händen an den Rand drücken. Schmand glatt rühren und gleichmäßig auf dem Hefeteig verstreichen.

3. Rauke waschen, trocken schütteln und verlesen. Zwiebeln auf dem Schmand verteilen. Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 30–35 Minuten backen. Herausnehmen und mit Schinken und Rauke belegen. In Stücke schneiden und warm servieren.

Zubereitung ca. 45 Minuten.

*Pro Stück ca. 230 kcal;
E 4 g, F 15 g, KH 19 g*





GUT ZU wissen!

Lecker dazu schmeckt eine milde Tomatensoße oder Kräuterquark.



Pikanter Tomaten-Mozzarella-Kuchen



Zutaten für ca. 16 Stücke:

• 125 g Mozzarella-Käse	• 250 ml Milch
• 250 g Kirschtomaten	• ca. 1 TL Salz
• 100 g Rauke (Rucola)	• Pfeffer
• 2 rote getrocknete Chilischoten	• 150 g gewürfelter luftgetrockneter Schinken
• 200 g Parmesan-Käse (Stück)	• 360 g Mehl
• 6 Eier (Größe M)	• 1 Päckchen Backpulver
• 150 ml Öl (z. B. Olivenöl)	• Backpapier

1. Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Rauke waschen, verlesen und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken. Chilischoten fein zerbröseln. Parmesan reiben.
2. Eier mit den Schneebeissen des Handrührgeräts auf höchster Stufe ca. 2 Minuten schaumig schlagen. Öl und Milch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella, Parmesan, Rauke und Schinken unterheben. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren.

3. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, glatt streichen und mit Tomaten belegen. Kuchen im vorge-

heizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: siehe Hersteller) im unteren Drittel des Backofens ca. 1 Stunde backen. Kuchen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit übriger Rauke garnieren. Der Tomaten-Mozzarella-Kuchen schmeckt am besten noch warm.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.

Pro Stück ca. 310 kcal;
E 13 g, F 20 g, KH 18 g

Tipp

Wer möchte, kann die Springform mit Alufolie umwickeln – so läuft garantiert keine Flüssigkeit in den Ofen!



Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » 1 Packung frischer Flammkuchenteig (260 g, 40 x 24 cm; Kühlregal)
- » ca. 350 g gelbe und rote Kirschtomaten
- » 50 g Ziegenfrischkäse
- » 100 g Doppelrahmfrischkäse
- » Salz » Pfeffer
- » 1 EL Pinienkerne
- » 4 Stiele Minze
- » 4 Stiele Petersilie
- » 1 Bio-Limettede
- » 4–5 EL Olivenöl » Zucker

Tomaten-Flammkuchen mit Pesto

1. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 5–10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Ziegenkäse und Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Teig mit dem Backpapier entrollen und mit der Frischkäsecreme bestreichen. Tomaten darauf verteilen.
2. Flammkuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten goldbraun backen.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Minze und

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. 2–3 Blättchen in dünne Streifen schneiden und beiseitelegen. Limette waschen, trocken reiben, Hälften Schale dünn abreiben. Kräuter, Pinienkerne, Limettenschale und Öl im Mixer grob pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4. Flammkuchen aus dem Backofen nehmen, Pesto darauf verteilen. Mit Rest Kräutern bestreuen.

Zubereitung ca. 25 Minuten.

Pro Stück ca. 130 kcal;
E 3 g, F 7 g, KH 11 g





Zutaten für 6 Stück:

- » ½ Würfel (21 g) Hefe
- » 500 g Mehl » 4 EL Olivenöl
- » Salz » 75 g getrocknete Soft-Aprikosen
- » 1 rote Paprikaschote
- » 2 EL Öl » 500 g Rinderhack
- » Pfeffer » Zimt » gem. Kreuzkümmel » 250 g Feta
- » 2 Stiele Minze » Mehl zum Arbeiten » Backpapier

1. Hefe zerbröckeln, in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Olivenöl und 1 Prise Salz mischen. Hefe zugeben und zu einem glatten Teig

Hack-Schiffchen mit Feta



verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Aprikosen würfeln. Paprika putzen, waschen, in schmale Streifen schneiden. Öl erhitzen, Hack darin krümelig braten. Paprika ca. 2 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Kreuzkümmel würzen. Aprikosen zugeben, etwas abkühlen lassen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig (ca. 35 x 45 cm) ausrollen, längs halbieren. Jeden Streifen dritteln. Teigstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Hackmasse jeweils in die Mitte der Teigstreifen als Strang verteilen.

Seiten ca. 1 cm umklappen. Beide Längsseiten hochklappen, sodass die Hackmasse vom Teig fest an den Seiten umschlossen ist. Teigenden fest zusammendrücken.

5. Feta zerbröseln, auf die Hackmasse streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Minze waschen, in feine Streifen schneiden. Teig-Schiffchen herausnehmen und mit Minze bestreuen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 710 kcal;
E 33 g, F 35 g, KH 65 g

Lecker wie beim *Italiener*





Gefüllter Pizzaring



Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 10 g frische Hefe
- 1 gestr. EL Zucker
- 400 g Mehl (Type 550)
- Salz ■ 8 EL Olivenöl
- 1 große rote Paprikaschote
- 1 Zucchini
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Thymian ■ Pfeffer
- 150 g Comté-Käse
- 125 g Mozzarella-Käse
- 200 g hauchdünne Scheiben gekochter Schinken
- ½ Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 500 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
- 6–8 EL Milch
- 2–3 Stiele Thymian
- Mehl zum Ausrollen und Bestäuben
- Backpapier

1. Hefe mit Zucker flüssig rühren. Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. 3 EL Öl, Hefe und 250 ml lauwarmes Wasser zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Hefeteig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. **2.** Paprika und Zucchini putzen, waschen. Paprika würfeln, Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Ca. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und getrockneten Thymian darin ca. 5 Minuten andünsten. Salzen und pfeffern, abkühlen. **3.** Comté-Käse reiben, Mozzarella abtropfen lassen und fein würfeln. Teig verkneten und auf Mehl rechteckig (ca. 30 x 60 cm) ausrollen. Teig so mit Schinkenscheiben belegen, dass rundherum ein ca. 3 cm breiter Rand frei bleibt. Auf den Schinken erst das Gemüse, dann den Käse verteilen. Teig von einer Längsseite her aufrollen, Teigränder mit Wasser leicht anfeuchten und zusammendrücken. Rolle auf die Nahtseite legen und zu einem Kranz formen. Enden zusammendrücken. Pizzaring auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Mehl bestäuben und mit ca. 3 EL Olivenöl beträufeln. In den heißen Ofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: siehe Hersteller) schieben. Temperatur sofort auf 200 °C reduzieren. Pizzaring ca. 35 Minuten backen. **4.** Petersilie und Schnittlauch waschen. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Quark, Milch und Kräuter, bis auf etwas zum Bestreuen, cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen, hacken. Pizzaring anrichten, mit Thymian bestreuen. Quark extra dazu reichen.

Zubereitung ca. 1 ¼ Std.
Pro Stück ca. 260 kcal;
E 14 g, F 13 g, KH 21 g

Gemüse-Tarte



Zutaten für 4–6 Stücke:

- » 120 g Butter
- » 250 g Mehl » Salz
- » 2 Eigelb (Größe M)
- » 300 g junge Möhren » 250 g Lauchzwiebeln
- » 150 g Ziegenfrischkäse
- » 2 Eier (Größe M)
- » Pfeffer » abgeriebene Muskatnuss
- » Fett für die Form
- » Backpapier

1. Butter in Stückchen, Mehl, Salz, Eigelbe und 3–5 EL Wasser zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Möhren putzen, schälen. Lauchzwiebeln putzen, waschen. Möhren und Lauchzwiebeln der Länge nach vierteln. In ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Käse und Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Teig zwischen 2 Lagen Backpapier rechteckig (ca. 12 x 37 cm) ausrollen. Tarteform (ca. 11 x 36 cm) fetten und mit dem Teig auslegen. Möhren und Lauchzwiebeln abwechselnd auf dem Boden verteilen. Käse-Eier-Masse darübergießen.
4. Tarte im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 35–45 Minuten backen. Aus der Form lösen.

Zubereitung ca. 1 1/4 Std.
Pro Stück ca. 410 kcal;
E 11 g, F 24 g, KH 37 g

GUT ZU wissen!

Kein Fan von Ziegenkäse? Dann tauschen Sie ihn einfach gegen Kräuterfrischkäse aus.



Zutaten für 8 Stück:

8 tiefgefrorene Scheiben
Blätterteig (à ca. 45 g;
10 x 10 cm) 24 grüne
Oliven ohne Stein 4 Zweige
Rosmarin 4 Stiele Basili-
kum 1 Eigelb (Größe M)
1 EL grobes Meersalz

1. Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und ca. 10 Minuten auftauen lassen. Je 4 Scheiben Blätterteig aufeinanderlegen und zu je einem Quadrat (16 x 16 cm) ausrollen. Beide

Oliventaschen mit Kräutern

**Zubereitung ca. 30 Minuten.**

Pro Stück ca. 210 kcal;
E 3 g, F 15 g, KH 15 g

Tipp

Fürs Party-Buffet:
Mit grünen paprikagefüllten
und schwarzen Oliven
bringen Sie Farbe ins Spiel.







Kleine Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln



Zutaten für ca. 16 Stück:

700 g Weizenmehl (Type 1050)	Salz	½–1 TL Kümmel- samen
150 g weiches Schweineschmalz	Pfeffer	400 g stichfeste sauere Sahne
1 Würfel (42 g) Hefe	4 Eier (Größe M)	ca. ½ Bund Schnitt- lauch
1,5 kg Zwiebeln	Mehl für die Arbeitsfläche	
300 g geräucherter, durchwachsener Speck		

1. Mehl und 1 TL Salz in einer Rührschüssel mischen. 120 g Schmalz zufügen. Hefe in ca. 300 ml lauwarmem Wasser auflösen und zugießen. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
2. Zwiebeln schälen, in halbe Ringe schneiden. Vom Speck die Schwarze entfernen. Speck fein würfeln, in einer großen, heißen Pfanne anbraten, herausnehmen. 30 g Schmalz im heißen Speckfett erhitzen. Zwiebeln darin 8–10 Minuten glasisch dünsten. Speck und Kümmel unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen.
3. Saure Sahne und Eier verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen. Teig zu einer dicken Rolle formen und in ca. 16 gleich große Stücke schneiden. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu flachen, ovalen Fladen (ca. 10 x 22 cm) ausrollen.
4. Jeweils ca. 4 Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit je 1 EL saurer Sahne bestreichen. Je etwas Zwiebel-Speck-Masse darauf verteilen. Mit 2–3 EL saurer Sahne beträufeln.
5. Im heißen Ofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten backen. Übrige Küchlein ebenso belegen und backen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Flammkuchen damit bestreuen.

**Zubereitung ca. 2 ½ Std.
Pro Stück ca. 400 kcal;
E 10 g, F 25 g, KH 35 g**

Tipp

Hefeteig mit
bemehlten Händen zu
einer dicken Rolle formen
und mit einem Messer in
ca. 16 Stücke schneiden.





Zutaten für 4–6 Personen:

- » 2 Möhren
- » 2 Selleriestangen
- » 2 Zucchini
- » ½ Blumenkohl
- » Salz
- » 8 Schmelzkäseecken (à 25 g)
- » 1½ TL Curry
- » Pfeffer
- » 75 g Cashewkerne
- » 120 g Mehl
- » 35 g weiche Butter
- » Fett für die Form

Gemüse-Crumble



und Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Blumenkohl waschen, in kleine Röschen schneiden.

2. Blumenkohl und Möhren in kochendem Salzwasser 4–5 Minuten bissfest garen. Sellerie ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben und mitgaren. Gemüse abgießen, dabei das Gemülewasser auffangen.

3. 6 Schmelzkäseecken und ca. 100 ml Gemülewasser in einer Pfanne verrühren. 1 TL Curry einröhren und ca. 2 Minuten köcheln. Gemüse zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine gefettete Auflaufform geben.

4. Cashewkerne hacken. Übrigen Schmelzkäse, ½ TL Curry, Mehl und Butter zu Streuseln verkneten, mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Streusel auf dem Gemüse verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung ca. 40 Minuten.

Pro Portion ca. 310 kcal;

E 9 g, F 20 g, KH 24 g

1. Möhren schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Sellerie

Salami-Törtchen



Zutaten für 10 Stück:

- ☞ 1 Packung Strudelteigblätter (250 g; 10 Blätter; Kühlregal)
- ☞ 5 kleine Tomaten
- ☞ 100 g Lauchzwiebeln ☞ 4 Eier (Gr. M)
- ☞ 300 ml Milch
- ☞ Salz ☞ Pfeffer
- ☞ geriebene Muskatnuss ☞ 2 EL Butter
- ☞ 20 dünne Scheiben Salami ☞ Kerbel
- ☞ Fett für die Form

1. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe

Zubereitung ca. 50 Min.
Pro Stück ca. 180 kcal;
E 8 g, F 9 g, KH 18 g



Zutaten für 4 Stück:

- ☞ 100 g Kirschtomaten
- ☞ 4 Zweige Rosmarin
- ☞ 1 P. frischer Pizza-teig mit Olivenöl (400 g, 27 x 36 cm; Kühlregal)
- ☞ 1 EL Olivenöl
- ☞ 100 g Gorgonzola-Käse ☞ 1 TL Meer-salz ☞ Pfeffer
- ☞ Mehl zum Arbeiten
- ☞ Backpapier

1. Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Rosmarin waschen, trocken schütteln. Nadeln, bis auf 2 Zweige zum Garnieren,

abstreifen und grob hacken. Teig vierteln. Jedes Rechteck auf einer bemehlten Arbeitsfläche oval formen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Olivenöl beträufeln. Tomaten und Rosmarin darauf verteilen. Gorgonzola zerbröseln und darübergeben. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

2. Focaccia auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 250 °C/Umluft: 225 °C/Gas: s. Hersteller) 12–15 Minuten backen. Focaccia mit Rosmarinzweigen garnieren.

Zubereitung ca. 30 Min.
Pro Stück ca. 380 kcal;
E 11 g, F 18 g, KH 43 g

Schöner genießen

Schauen Sie mal: Unsere Neuentdeckungen für Ihre Küche und Ihren Kaffeetisch machen einfach Spaß



Frühlings-Geschirr

Die handbemalten Porzellan-Kollektionen von ALLA-S bringen mit ihren farbenfrohen Blumenmotiven der estnischen Künstlerin Helena Tilk Frühlingslaune auf den Tisch. Preis: ab ca. 18 Euro.

Kleiner Helfer

Mit dem praktischen Mangoteiler von Gefu lassen sich Mangos schnell und einfach entstehen. Zwei Edelstahlklingen teilen die Frucht sauber in gleichmäßige Hälften. Preis: ca. 13 Euro.



Teebeutel-Clip

Die Edelstahlhalter in Teekannenform werden ans Glas geklemmt und sorgen dafür, dass der Beutel nicht wegrutscht. Von Bredemeijer. Preis für das 2er-Set: ca. 6 Euro.



Perfektes Backergebnis

Vergessen Sie ungenaue Stäbchenproben: Das Kuchenthermometer Messimo von Gefu zeigt mit einer stufenweisen Anzeige den idealen Garpunkt von Kuchen und Brot an. So wird alles optimal gebacken. Preis: ca. 18 Euro.



Für Zuckerbäcker



Süße Dekoration

Mit dem „Dekor Marzipan“ in Rot oder Grün von Dr. Oetker lassen sich Torten schnell verzieren. Es lässt sich ausrollen und modellieren. Preis: 100 g ca. 2 Euro.



In der Osterbäckerei ...

gibt's so manche Leckerei wie z. B. süße Kuchen-Lämmchen aus der Backform von Kaiser. Preis: ca. 15 Euro.

Backspaß für Zwerge

Der nächste Geburtstag steht vor der Tür, oder es ist eine Belohnung fällig? Hier haben wir süße Ideen für kleine Naschkatzen!



FÜR KIDS

Zutaten für ca. 20 Stücke:

■ 400 g weiche Butter oder Margarine ■ 400 g Zucker
■ Salz ■ 6 Eier (Größe M)
■ 500 g Mehl
■ 1 Päckchen Backpulver
■ 200 g saure Sahne
■ 2 Päckchen Soßenpulver „Vanille-Geschmack“ (zum Kochen) ■ 3 EL Milch
■ je 1 Päckchen Götterspeise „Himbeer-Geschmack“ und „Waldmeister-Geschmack“ (zum Kochen)
■ 150 g Puderzucker
■ 2 EL Zitronensaft
■ 25 g Schokolinsen
■ Fett und Mehl für die Form

Konfettikuchen



1. Fett, Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts 2–3 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der sauren Sahne unterrühren.
2. Teig dritteln. Unter $\frac{1}{3}$ Teig Soßenpulver und Milch rühren. Unter $\frac{1}{3}$ Teig Götterspeise „Himbeer-Geschmack“ und unter das letzte Teigdrittel Götterspeise „Waldmeister-Geschmack“ rühren.
3. Teige abwechselnd in eine gefettete Gugelhupfform (ca. 2,5 Liter Inhalt) geben und mit dem Stiel eines Esslöffels kreisförmig durchziehen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: siehe Hersteller)

ca. 1 Stunde backen (evtl. nach ca. 40 Minuten abdecken).

4. Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Kuchen stürzen, ca. 2 Stunden auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren, so über den Kuchen gießen, dass am Rand etwas herunterläuft. Schokolinsen darüberstreuen, ca. 30 Minuten trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1 $\frac{3}{4}$ Stunden.

**Pro Stück ca. 390 kcal;
E 6 g, F 20 g, KH 47 g**





Zutaten für 28 Stück:

- 175 g Zartbitter-Schokolade
- 500 g Kuchenreste
(Rührkuchen ohne Kruste)
- 3–4 EL Apfelsaft
- 40 g Marzipan-Rohmasse
- ca. 400 g Puderzucker
- grüne, blaue und rote Lebensmittelfarbe
- 1 Msp. Kakao ■ 2 Eiweiß
- bunte Zuckerperlen,
- Zuckerblümchen, Zuckerherzen und Dekorzucker
- ca. 28 Lollistiele
- Steckschaum
- 1 Einmal-Spritzbeutel

1. Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kuchen fein zerbröseln und mit der Schokolade vermischen. Saft

Cake Pops mit Apfel



untermischen. Daraus ca. 28 tischtennisballgroße Kugeln formen und ca. 15 Minuten ins Gefriergerät stellen.

2. Lollistiele mit einem Ende in die Kugeln stecken. Marzipan und 10 g Puderzucker verkneten. Ca. $\frac{1}{3}$ Marzipan mit Lebensmittelfarbe grün einfärben. Auf mit etwas Puderzucker bestäubter Fläche ausrollen und kleine Blättchen ausschneien. Übriges Marzipan mit Kakao verkneten und daraus kleine Apfelstiele formen.

3. Eiweiße und 320 g Puderzucker dickflüssig verrühren und halbieren. Eine Hälfte mit Lebensmittelfarbe hellblau, die andere Hälfte rot färben. Guss jeweils in ein hohes Glas geben.

4. Die Hälfte der Kugeln in den hellblauen Guss tauchen, gut abtropfen lassen und in Steckmoos stecken. Noch leicht feucht mit Zuckerperlen,

Zuckerblümchen oder Herzen verzieren. Evtl. restlichen Guss mit etwas Puderzucker etwas dicker rühren und dunkelblau einfärben. Guss in einen Spritzbeutel geben, eine kleine Spitz abschneiden und auf einige hellblaue Cake Pops Muster malen und verzieren. Alles gut trocknen lassen.

5. Die andere Hälfte der Kugeln nacheinander in den roten Guss tauchen, gut abtropfen lassen und in Steckmoos stecken. Oben in die Äpfel ein kleines Loch bohren, die Apfelstiele mit der Spitze in etwas roten Guss tauchen und in das Loch stecken. Apfelblättchen mit etwas rotem Guss auf die Äpfel kleben. Trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden.
Pro Stück ca. 180 kcal;
E 2 g, F 6 g, KH 27 g



Zutaten für 12 Stück:

- 1 Packung Backmischung „Schoko-Muffins“
- 125 ml Öl • 100 ml Milch
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g weiße Kuvertüre
- 2 Bananen • 100 g Kokosraspel • 30 g Fondant
- etwas rote Lebensmittelfarbe
- 150 g Schlagsahne
- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 24 Mini-Schokolinsen
- 12 Cashewkerne
- 10 dünne Schokoladenkekse
- 5 EL Vollkorn-Haferflakes
- Puderzucker zum Ausrollen
- 12 Papier-Backförmchen
- Holzstäbchen • Spritzbeutel

Adler-Muffins

1. Backmischung, Öl, Milch und Ei 2–3 Minuten glatt verrühren. Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit je einem Backförmchen auslegen. Teig darin verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) 18–20 Minuten backen. Etwas abkühlen, aus der Form lösen und auskühlen lassen.
2. Weiße Kuvertüre hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Bananen schälen, in 15 Stücke schneiden. Mithilfe eines Holzstäbchens in die Kuvertüre tauchen, dann in Kokosraspeln wälzen. Abkühlen lassen. Fondant mit Lebensmittelfarbe rot färben. Auf mit Puderzucker bestäubter Fläche 1–2 mm dünn ausrollen, in 12 Rechtecke (à 0,5 x 1 cm) schneiden.

Mithilfe von 2 Holzstäbchen in der Mitte zur Fliege zusammendrücken.

3. Sahne erhitzen. Kuvertüre hacken und in der Sahne schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Ca. 2 EL Schoko-creme auf jeden Muffin streichen. Rest in einen Spritzbeutel füllen. Eine kleine Spitze abschneiden und auf jede Schokolinse einen Tropfen spritzen.
4. Bananenstücke auf die Muffins setzen. Schokolinsen als Augen und Kerne als Schnäbel mit Kuvertüre darauf fixieren. Kekse halbieren und als Flügel in die Muffins stecken. Mit Fondant-Fliegen und Flakes verzieren.

Zubereitung ca. 1 ½ Stunden.
Pro Stück ca. 390 kcal;
E 6 g, F 21 g, KH 44 g

Zutaten für 12 Stück:

- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 125 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 50 g Kakao ■ 100 ml Milch
- 100 g Schlagsahne
- 26 kleine Salzbrezeln
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 55 g + 1 EL Puderzucker
- 12 rote Schokolinsen
- 12 Papier-Backförmchen

Rentier-Muffins



1. 100 g Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Schokolade unterheben. Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit je 1 Backförmchen auslegen. Teig darin verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. 100 g Schokolade hacken. Sahne erwärmen, Schokolade darin schmelzen. Muffins mit dem Guss, bis auf ½ TL, einstreichen. Brezeln als Ohren

hineinsetzen. Marzipan und 25 g Puderzucker verkneten. Auf mit 1 EL Puderzucker bestäubter Fläche ausrollen, 12 Kreise (ca. 1,5 cm Ø) ausschneiden.

3. 30 g Puderzucker und 1 TL Wasser verrühren. Muffins mit Marzipan-Nasen verzieren. Schokolinsen mit einem Tropfen Guss darauf befestigen. Restlichen Guss in einen Spritzbeutel füllen, Spitze abschneiden und Augen auf die Muffins spritzen, mit Rest Guss die dunklen Punkte daraufsetzen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

**Pro Stück ca. 420 kcal;
E 7 g, F 23 g, KH 45 g**



Zutaten für ca. 50 Stück:

- » 375 g Magerquark
- » 1 Ei (Größe M)
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 7 EL Milch » 7 EL Öl
- » 1 Prise Salz » 100 g Zucker
- » 500 g Mehl
- » 1 Päckchen Backpulver
- » 1 Eigelb (Größe M)
- » 1 EL Schlagsahne
- » Süßigkeiten zum Verzieren
(z. B. bunte Fruchtgummischnüre, Zuckerperlen etc.)
- » Puderzucker zum Bestäuben
- » Mehl für die Hände
- » Backpapier
- » Holzstäbchen

Mäuse aus Quark-Öl-Teig



1. Quark, Ei, Vanillin-Zucker, Milch, Öl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel füllen. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, zu der Quarkmasse geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.

2. Aus dem Teig mit bemehlten Händen ca. 50 kleine (ca. 5 cm lang, 3 cm breit) ovale Brötchen formen. Mit einer kleinen, spitzen Schere zwei Ecken in den Teig schneiden und zu Ohren formen (alternativ aus dem Teig 2 Ohren hochziehen). Mäuse auf vier mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Eigelb und Sahne mit

einer Gabel verquirlen und die Mäuse damit bepinseln. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 10–12 Minuten backen. Mäuse aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Mäuseschwänzchen, die Augen und den Bart mithilfe eines Holzstäbchens kleine Löcher in die Mäuse drehen und die Löcher mit Süßigkeiten verzieren. Die Mäuse mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1 ½ Stunden.

**Pro Stück ca. 60 kcal;
E 2 g, F 2 g, KH 10 g**





Zutaten für ca. 20 Stücke:

- 300 g Mehl • 3 TL Backpulver
- 4 Eier (Größe M)
- 300 g Zucker • 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 150 ml Öl
- 150 ml Limonade mit Orangengeschmack
- 250 g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- 1-2 EL Milch
- bunte Lebensmittelfarbe
- Süßigkeiten (z. B. Gummibärchen, Lutscher etc.)
- Fett und Mehl für die Form
- 6 kleine Gefrierbeutel

Limokuchen zum Schulstart

1. Mehl und Backpulver mischen. Eier in einer weiteren Schüssel verquirlen. Zucker, Vanillin-Zucker, Öl und Limonade zu den Eiern geben, kurz verrühren. Mehlmischung zufügen und kurz unterheben, bis sich alles gemischt hat.
 2. Eine rechteckige Springform (24 x 35 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
 3. Puderzucker, Zitronensaft und Milch verrühren. Guss in 6 Teile teilen. Einen Teil des Gusses weiß lassen, restlichen Guss mit Lebensmittelfarbe nach Belieben einfärben. Jeden Guss in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mit dem weißen Guss auf dem Kuchen einzelne Stücke markieren. Kuchen nach Belieben mit restlichem Guss und Süßigkeiten verzieren.
- Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden.**
Pro Stück ca. 250 kcal;
E 3 g, F 9 g, KH 39 g



Zutaten für ca. 30 Stücke:

- 750 ml Milch • 180 g Zucker
- 1½ Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (zum Kochen)
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Mehl • 25 Speisestärke • 2 TL Backpulver
- 10 g Kakaopulver
- ca. 300 g Waldbeer-Konfitüre
- 325 g Butter
- ca. 60 Butterkekse
- 250 g Zartbitter-Schokolade
- 20 g Kokosfett
- 100 g gehackte Haselnusskerne
- Frischhaltefolie
- Backpapier

Waldbeer-Schnitten



1. 650 ml Milch und 80 g Zucker aufkochen. Puddingpulver und 100 ml Milch glatt rühren, in die kochende Milch röhren. Unter Rühren ca. 1 Minuten köcheln lassen. In eine Schüssel füllen. Mit Folie bedeckt abkühlen.

2. Eier trennen. Eiweiße und 3 EL Wasser steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Hälften der Masse in Klecksen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. In die übrige Masse Kakao röhren, zwischen den hellen Massen verteilen und verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 8–10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Konfitüre aufkochen. Butter cremig aufschlagen. Pudding löffelweise einrühren. Biskuit mit Hälfte Konfitüre und Buttercreme bestreichen. Hälften Kekse dicht an dicht darauflegen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Biskuit wenden, Backpapier abziehen. Konfitüre, Creme und Kekse auf die gleiche Weise auf den Biskuit schichten. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

4. Schokolade hacken, mit Kokosfett schmelzen. Kuchen in Stücke schneiden. Zur Hälfte mit Schokolade beträufeln, abtropfen lassen und mit Nüssen bestreuen. Trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.
Pro Stück ca. 290 kcal;
E 4 g, F 17 g, KH 30 g

Zutaten für ca. 24 Stück:

- » 150 g Zartbitter-Schokolade
- » 12 Kokos-Marshmallows (ca. 80 g)
- » 125 g weiche Butter
- » 175 g Zucker
- » 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Ei (Größe M)
- » 200 g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » Backpapier

Marshmallow-Cookies



1. Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Marshmallows waagerecht halbieren. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren.
2. Ei und Schokolade nacheinander dazugeben und jeweils unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unter die Eimasse kneten.
3. Mit einem Esslöffel je ca. 12 Teighäufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.

Teighäufchen dabei leicht in eine runde Form bringen und mit Marshmallows belegen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten backen. Cookies herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Zubereitung ca. 50 Minuten.

**Pro Stück ca. 150 kcal;
E 2 g, F 7 g, KH 19 g**



Back TIPPS

Süße Gebäck-Ideen

Egal ob beim Frühstück oder beim gemütlichen Picknick – mit unseren Muffin-Kreationen werden Sie Ihre Lieben begeistern



Unsere Back-Expertin **Katharina Dahl** empfiehlt: „Backen Sie Muffins auf Vorrat. Sie lassen sich frisch aus dem Ofen super einfrieren und später im Backofen kurz aufbacken. So haben Sie immer leckeres Gebäck im Haus!“

Grundteig: 200 g Mehl, 2½ TL Backpulver, 50 g Haferflocken, 2 Eier, 150 g Zucker, 6 EL Öl und 200 ml Milch verrühren. In Muffinformchen bei 175 °C ca. 25 Min. backen.

Blaubeere-Zitrone

1 Bio-Zitrone waschen, Schale abreiben. Mit 150 g TK-Blaubeeren unter den Grundteig heben. Abgekühlte Muffins mit Beeren und Zitronenschale verzieren.

Apfel-Zimt

1 Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Würfel mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Mit ½ TL Zimt unter den Grundteig mischen. Mit Apfelspalten verzieren.



4-mal anders
Frühstücks-Muffins



Kokos

Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit 50 g Kokosraspeln unter den Grundteig mischen. Evtl. mit Kokosflakes verzieren.

Schoko-Banane

1 Banane schälen und würfeln. Mit 50 g Schokotröpfchen unter den Grundteig heben. Mit Erdbeeren, Schokoröllchen und -tröpfchen verzieren.



Richtig portioniert

Muffinformen lassen sich am einfachsten mit zwei Esslöffeln füllen: Teig auf einen Esslöffel geben und mit dem anderen in die Mulde schieben. Formen immer nur zu $\frac{3}{4}$ füllen, da Muffins im Ofen noch aufgehen.

Profi-Tricks

Perfekte Stücke

Das erste Kuchenstück lässt sich leichter aus der Form heben, wenn Sie gleich zwei Stücke anschneiden.



Knuspriger Boden

Heben Sie steif geschlagenes Eiweiß unter den Bröselboden. So weicht er während des Backens nicht durch und bleibt schön mürbe.



Den Frühling genießen

Hier erwartet Sie das blühende Leben: Blütenträume mit Gute-Laune-Garantie, verspielte Millefleurs-Dekos und bunte Oster-Ideen, die Ihr Herz zum Hüpfen bringen.



DEKO-IDEEN

Endlich wieder Flieder

Betörender Duft, leuchtende Farben – der Bauerngarten-Star blüht draußen gerade verschwenderisch schön. Wir können gar nicht genug bekommen ...



Lieblingsplatz

Augen schließen und genießen! Ob lila oder weiß – Flieder fasziniert in jeder Nuance. Dazu ein paar Blütenrispen locker in Flaschen oder in ländlichen Körben draußen vor dem Eingangsbereich dekorieren.

Präsentierteller

Die perfekte Deko, wenn's mal schnell gehen muss: einfach Blütenzweige legen statt stecken. Für diesen zarten Kranz einige Fliederrispen kürzen und auf einem mit Wasser gefüllten Teller zum Kreis arrangieren.

Ballsaison

Zugegeben, diese Dekokugel braucht etwas Zeit. Doch das Ergebnis ist es wert! Fliederblüten vorsichtig einzeln vom Zweig zupfen und mit Perlennadeln in einer gewässerten Blumensteckschaumkugel (Florist) befestigen.



Sommertraum

Unser Credo für dieses Bouquet:
Natürlich darf's ein bisschen
mehr sein. Der Prachtstraß aus
Flieger, Schneeball und einigen
Ahornzweigen ist der Star auf der
Tafel. Als zierliche Begleiter kleine
Fliegerzweige auf Stoffservietten
mit Namensschildern legen.



Charmanter Empfang

Eine liebevoll gedeckte Tafel sorgt
für Wohlfühlambiente. Deshalb
schenken wir jedem Gast zur
Begrüßung ein duftendes Herz.
Aus Draht ein Herz biegen, einige
Fliegerblüten aufschieben und auf
einem Teller mit Spitzenserviette
und Besteck arrangieren.

Verliebt in Millefleurs

Sind wir nicht eigentlich alle Blumenkinder? Mit unseren verspielten Deko-Ideen bringen Sie Ihr Zuhause zum Aufblühen

Hochstapler

Sie haben keine Etagere im Haus? Wie wäre es stattdessen mit einem charmanten Türmchen aus floralem Sammelgeschirr? Einfach Teller und Schälchen übereinanderstapeln und Süßigkeiten darauf verteilen.



Frühlingskleid

Auch für Blockkerzen gibt es tolle Gewänder: Obere Lage einer geblümten Papierserviette ablösen, zuschneiden, um die Kerze legen. Mit Backtrennpapier abdecken, festhalten und mit einem Heißluftföhnen anschmelzen.



Einladung zum Tee

Natürlich können Sie einen Telefonrundruf starten, allerdings sind schriftliche Einladungen, besonders in Teebeutelform, viel schöner. Und hier finden Sie die Anleitung: www.wunderweib.de/anleitungen



Kopfsache

Es muss nicht immer der obligatorische Strauß sein. Schmücken Sie Ihre Tafel doch mal mit schwimmenden Blütenköpfen: eine Tarteform mit Wasser füllen, bunte gekürzte Ranunkeln hineinsetzen und mit einem Jasminzweig dekorieren.



Flower-Power

Diese Blümchen-Schürze ist ein echter Motivator. Mit ihr geht die Küchenarbeit fast wie von allein. Am besten eine ausgediente Schürze als Vorlage nutzen. Die ausführliche Anleitung dazu finden Sie unter: www.wunderweib.de/anleitungen



Ostern kann kommen

Servietten-Nest, blühende Ostereier oder süß gefüllte Körbchen – mit diesen Ideen zum Nachmachen wird das festliche Wochenende perfekt



Gute-Laune-Start

Geschirr, Tischwäsche und Accessoires in Rosa, Flieder und Türkis sorgen für Frühlingsfrische. Eine Vase mit Spierstrauchzweigen, an denen Metall-Eier (Dekoladen) hängen, holen die Natur ins Haus. Und als i-Tüpfelchen zeigt sich die Servietten-Deko als echter „Ei“-Catcher. Dafür ausgeblasene bunte Eier beschriften und mit Satinband an den Servietten festbinden.

Hübsches Carepaket

Geben Sie Ihren Gästen als Andenken ein hübsches Nasch-Körbchen mit auf den Heimweg. Die ausführliche Bastelanleitung können Sie hier kostenlos herunterladen: www.wunderweib.de/anleitungen



Hasilein lädt ein

Über diese individuelle und liebenswerte persönliche Einladungskarte freut sich garantiert jeder. Die Vorlage für das Häschenfoto gibt es kostenlos hier: www.wunderweib.de/anleitungen



Überraschung

Eierschalen als Minivasen! Die Eier mit „Blas-Fix“ (Bastelladen) auspusten, reinigen, eventuell färben. Auf Eierbecher setzen, Wasser einfüllen sowie Spierstrauchblüten, Maiglöckchen und Perlhyazinthen hineinstellen.



Zweigstelle

Ei, was baumelt denn da? Ganz klar, unkenntlicher Osterschmuck. Magnolienzweige in eine mit Wasser gefüllte Vase stellen und in einem Übertopf aus Korb platzieren. Korb oben mit Moos abdecken und gefärbte Eier in die Zweige hängen.



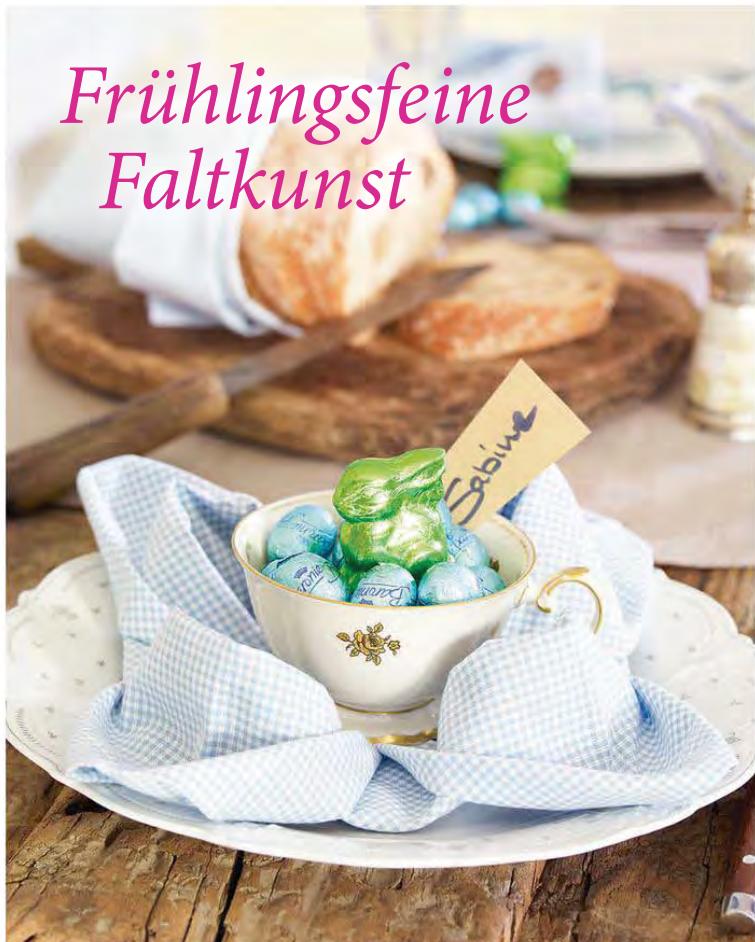
Das brauchen Sie:

Karierte Stoffserviette (40 x 40 cm),
Kaffee- oder Teetasse,
Süßigkeiten zum Befüllen,
Sprühstärke.



Falten

Zuerst die Stoffserviette mit Sprühstärke behandeln und bügeln.
Dann flach ausbreiten und alle Ecken zweimal zur Mitte falten.



Umdrehen

Anschließend die karierte Stoffserviette vorsichtig umdrehen und wieder alle vier Ecken sorgfältig exakt zur Mitte falten.



Fixieren

Nun mit einer Hand die Mitte festhalten. Dann alle losen Zipfel aus der Mitte der Unterseite über die Ecken hochziehen.



Dekorieren

Zum Schluss eine Kaffeetasse in die Mitte stellen und mit Schokoladeneiern und -hasen füllen. Auf jedem Gedeck platzieren.

Himmlisches zum Fest

Lassen Sie sich in die Osterbackstube entführen,
und überraschen Sie Ihre Lieben mit Häschen,
Küken, verführerischen Torten und vielem mehr ...





Ein Hingucker auf der

Kaffeetafel

GUT ZU wissen!

Sieht auch toll aus:
Verzieren Sie den
Kuchen statt mit
den Eiern mit wei-
ßen Schokoraspeln.



Oster-Schokoladen- kuchen



Zutaten für ca. 12 Stücke:

- | | |
|-------------------------------|--|
| • 400 g Zartbitter-Schokolade | • 25 g Kakao |
| • 1 EL lösliches Kaffeepulver | • 3 Eier (Größe M) |
| • 200 g Butter | • 75 ml Buttermilch |
| • 85 g Mehl | • 200 g Schlagsahne |
| • ½ TL Backpulver | • Borkenschokolade und verschiedene Schokoladen-Eier zum Verzieren |
| • ¼ TL Back-Natron | • Fett und Mehl für die Form |
| • 200 g brauner Zucker | • Alufolie |
| • 200 g weißer Zucker | |

1. 200 g Schokolade hacken. Kaffeepulver in 125 ml heißem Wasser auflösen. Schokolade, Butter und Kaffee in einem Topf erhitzen.

2. Mehl, Backpulver, Natron, beide Zuckersorten und Kakao mischen. Eier und Buttermilch verrühren. Ei- und Schokoladenmischung mit den Schneebesen des Handrührgeräts in die Mehlmischung rühren.

3. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Springform (22 cm Ø) streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 1 ¼ Stunden backen. Nach ca. 1 Stunde der Backzeit mit Folie bedecken.

4. 200 g Schokolade hacken. Sahne erhitzen, Schokolade darin schmelzen. Kuchen oben begradigen. Mit dem Schokoguss überziehen. Ca.

30 Minuten kalt stellen. Kuchen mit Borkenschokolade und Schoko-Eiern verzieren.

Zubereitung ca. 2 ¼ Stunden.
Pro Stück ca. 560 kcal;
E 7 g, F 32 g, KH 60 g

Tipp

Schokosahne beim Schmelzen so lange rühren, bis sie glänzt, und vor dem Überziehen abkühlen lassen.





Zutaten für ca. 16 Stücke:

50 g + ½ TL Kakao
425 g Butter
225 g Zucker
4 Eier (Größe M)
250 g Mehl
2 TL Backpulver
400 g Puderzucker
4 EL Kirsch-Konfitüre
2-3 EL Schokoladenraspel
ca. 16 kleine bunte Zuckereier zum Verzieren
Backpapier



Buttercremetorte



1. 50 g Kakao und 8 EL kochendes Wasser verrühren. Abkühlen lassen.

Mit 225 g Butter, Zucker und Eiern cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren.

2. Teig halbieren. Hälfte Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Tortenboden aus der Form lösen, auskühlen lassen. Die Form wieder mit Backpapier auslegen. Andere Hälfte Teig in die Form streichen, ebenso backen. Auskühlen.

3. 200 g weiche Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 8 Minuten cremig

weiß aufschlagen. 1-2 EL kochendes Wasser darunterschlagen.

4. Backpapier von den Böden abziehen. Einen Boden mit der Oberseite nach unten auf eine Platte legen. Konfitüre auf den Tortenboden streichen. Ca. ¼ Buttercreme darauf glatt streichen. Zweiten Boden darauflegen, rundherum mit übriger Creme einstreichen. Schokoraspel an den Tortenrand streuen. Torte bis zum Servieren kalt stellen. Mit Zuckereiern verzieren. Mit ½ TL Kakao bestäuben.

Zubereitung ca. 2 Stunden.

**Pro Stück ca. 460 kcal;
E 4 g, F 25 g, KH 56 g**



Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » 100 g Marzipan-Rohmasse
- » 100 g Butter oder Margarine
- » 75 g + 3 EL Zucker
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone » 2 Eier (Gr. M)
- » 125 g Mehl » 1 TL Backpulver
- » 50 g gemahlene Mandeln » 2 EL Milch
- » 3 Blatt Gelatine » 400 g Erdbeeren » 100 g Vollmilchjoghurt » 150 g Schlagsahne
- » 1 EL flüssiger Honig
- » 2–3 EL Orangensaft
- » 1 EL Mandelblättchen
- » Fett und Mehl für die Form

Luftiger Erdbeerkuchen

1. Marzipan grob reiben. Mit Fett, 75 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren.

2. Obstbodenform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstreuen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (175 °C/Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Kuchenboden in der Form ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. 175 g Erdbeeren in Stücke schneiden. Mit Joghurt und 3 EL Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas

Joghurtcreme verrühren. Dann in die übrige Creme rühren. Kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Joghurtcreme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und auf den Kuchenboden streichen.

4. 225 g Erdbeeren in Scheiben schneiden, schuppenförmig auf der Creme verteilen. Honig und Orangensaft verrühren. Erdbeeren damit bestreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

5. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Kuchen vor dem Servieren damit bestreuen.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.

Pro Stück ca. 290 kcal;
E 6 g, F 18 g, KH 26 g



Da geht die
Sonne auf



Eierlikör-Cheesecake mit Aprikosen



Zutaten für ca. 12 Stücke:

75 g Butter	200 g Schlagsahne
200 g Haferkekse	1,5 kg Aprikosen
8 Blatt Gelatine	50 g Vollmilchschokolade
1 kg Frischkäse- zubereitung mit Vanille-Geschmack	Öl für die Form
2 Päckchen Vanillin-Zucker	1 Gefrierbeutel
75 ml Eierlikör	1 Einmal- Spritzbeutel



1. Butter schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel gut verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle zerbröseln. Mit der Butter mischen. Bröselmasse als Boden in eine geölte Springform (26 cm Ø) drücken. Ca. 15 Minuten kalt stellen.

2. Gelatine einweichen. Frischkäse, Vanillin-Zucker und Likör verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit etwas Frischkäsecreme verrühren. Dann in Rest Creme rühren. Kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die gellierende Creme heben. Creme auf dem Bröselboden glatt streichen. Kuchen mindestens 3 Stunden kalt stellen.

3. Die Aprikosen mit kochendem Wasser übergießen, kalt abschrecken und häuten. Früchte halbieren und entsteinen. Kuchen aus der Form lösen. Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf den Kuchen legen. Schokolade schmelzen, in einen

Einmal-Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Torte streifenförmig mit der Kuvertüre verzieren. Trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 370 kcal;
E 8 g, F 21 g, KH 34 g

Tipp

Zum Häuten die Aprikosen blanchieren, abschrecken und die Haut mit einem Messer abziehen.



GUT ZU wissen!

Tupfen Sie die Aprikosenunterseiten mit Küchenpapier ab, bevor Sie sie auf den Kuchen legen.



Hasen-Cake-Pops



Zutaten für ca. 24 Stück:

- » 250 g + etwas Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 75 g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Ei + 1 Eiweiß (Gr. M)
- » 125 g Butter
- » 250 g Puderzucker
- » 1 ½ EL Zitronensaft
- » rote Lebensmittelfarbe
- » 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- » Mehl zum Ausrollen
- » ca. 24 Lollipop-Stiele (zum Mitbacken geeignet; à ca. 11 cm)
- » Backpapier



1. 250 g Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Ei und Butter verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Teig auf Mehl ca. ½ cm dick ausrollen. Hasenschnauzen (ca. 6,5 x 4 cm) ausschneiden, dabei oben in der Mitte eine Rundung für die Nase stehen lassen. Teigreste verkneten, ausrollen und ausschneiden.

3. In jede Schnauze einen Stiel stecken. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen. Nacheinander im heißen Ofen bei 200 °C ca. 8 Minuten backen.

4. Puderzucker, Eiweiß und Saft glatt rühren. Cake-Pops mit Guss bestreichen, dabei Nasen frei lassen. Ca. 30 Minuten trocknen lassen. Rest Guss mit Lebensmittelfarbe rosa färben, Schnau-

zen damit bestreichen. Ca. 1 Stunde trocknen lassen.

5. Kuvertüre schmelzen. Aus Backpapier eine kleine Papiertüte formen. Flüssige Kuvertüre mit etwas kal-

tem Wasser verrühren, in die Tüte füllen, eine Ecke abschneiden und je Mund, Zähne und Barthaare auf die Hasenschnauzen spritzen. Trocknen lassen.

GUT ZU wissen!

Einfacher geht's, wenn Sie sich eine Schablone für die Hasenschnauzen (ca. 6,5 x 4 cm) anfertigen.



Zubereitung
ca. 1 ¾ Stunden.
Pro Stück ca. 140 kcal;
E 2 g, F 5 g, KH 22 g



Zutaten für 8 Stück:

- ½ l + 2 EL Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL + 75 g Zucker
- 150 g Möhren • 250 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter oder Margarine
- 4 Eigelb (Größe M)
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- Marzipanmöhren zum Verzieren • Fett und Mehl für die Tassen



Rübli-Küchlein



1. ½ l Milch erwärmen. Hefe, 1 EL Zucker und Milch verrühren. Möhren schälen, raspeln. Mehl, 75 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz vermengen. Weiches Fett, 3 Eigelb und Möhren zugeben. Hefe-Milch-Mischung zugießen und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Teig achteln. 8 ofenfeste Tassen oder Förmchen (6 cm Ø, 8 cm hoch, 150 ml Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teigstücke zu Kugeln formen und in die Tassen geben. Teig nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. 1 Eigelb und 2 EL Milch verrühren. Die Teigkugeln damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150 °C) 15–20 Minuten backen.
4. Küchlein kurz ruhen lassen, dann aus den Tassen lösen und auskühlen lassen. Tassen reinigen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Küchlein zurück in die Tassen geben. Guss auf die Küchlein geben. Mit Möhrchen verzieren und trocknen lassen.

**Zubereitung ca. 50 Minuten.
Pro Stück ca. 310 kcal;
E 6 g, F 15 g, KH 39 g**



GUT ZU wissen!

Wenn Kinder mitessen, rühren Sie statt Eierlikör 100 ml Orangensaft unter den Teig.



Eierlikör-Kirsch-Blechkuchen



Zutaten für ca. 24 Stücke:

■ 800 g Kirschen	■ 1 Päckchen Backpulver
■ 300 g Butter oder Margarine	■ 500 g Schlagsahne
■ 300 g Zucker	■ 1 Päckchen Sahnefestiger
■ 2 Päckchen Vanillin-Zucker	■ 125 g Schokoladenraspel
■ 1 Prise Salz	■ Fett und Mehl für die Fettpfanne
■ 5 Eier (Größe M)	
■ 100 ml Eierlikör	
■ 500 g Mehl	



Zubereitung
ca. 1 1/4 Stunden.
Pro Stück ca. 360 kcal;
E 5 g, F 20 g, KH 38 g

1. Kirschen waschen, putzen und entsteinen. Fett, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Likör unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig heben.

2. Fettpfanne des Backofens fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig darauf glatt streichen. Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger dabei einrieseln lassen. 75 g Schokoladenraspel unterheben.

4. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tuffs auf den Kuchen spritzen. Kuchen in Stücke schneiden und mit 50 g Schokoraspeln bestreuen.

Tipp

Von den Kirschen erst nach dem Waschen Stiele abzupfen, sonst saugen sich die Früchte mit Wasser voll.





Zutaten für ca. 20 Stücke:

- » 200 g Marzipan-Rohmasse
- » 150 ml Milch
- » 1 Würfel (42 g) Hefe
- » 500 g Mehl » 1 Prise Salz
- » 2 EL Zucker » abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- » 25 g Butter
- » 2 Eier (Größe M)
- » 1 Eigelb (Größe M)
- » 1 EL Schlagsahne
- » 1-2 EL Mandelblättchen
- » Backpapier



Marzipan-Hefekranz



1. Marzipan grob raspeln. Milch lauwarm erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl, Marzipan, Salz, Zucker und Orangenschale mischen, eine Mulde eindrücken. Hefemilch hineingießen, mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Butter schmelzen. Eier und Butter zum Vorteig geben, glatt verkneten. Hefeteig nochmals zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
3. Hefeteig durchkneten und zu 3 Strängen (à ca. 50 cm) formen. Aus den Teigsträngen auf Backpapier einen

Zopf flechten, Enden dabei zusammendrücken. Mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

4. Eigelb und Sahne verquirlen. Den Kranz damit bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 20–25 Minuten backen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 210 kcal;
E 5 g, F 11 g, KH 23 g



Mini-Gugelhupf



Zutaten für ca. 10 Stücke:

- » 50 g Zartbitter-Schokolade
- » 1 TL lösliches Kaffeepulver
- » 40 g Schokoladen-Mokkabohnen
- » 125 g Butter oder Margarine
- » 125 g Zucker » 1 Prise Salz
- » 2 Eier (Größe M)
- » 200 g Mehl
- » ½ Päckchen Backpulver
- » 125 ml Milch
- » 50 g weiße Kuvertüre
- » Fett und Mehl für die Form



1. Schokolade hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kaffee in 1 EL heißem Wasser auflösen. $\frac{1}{4}$ der Mokkabohnen grob hacken.

2. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unter die Fett-Ei-Masse rühren. Flüssige Schokolade, Kaffee und gehackte Mokkabohnen mit unter den Teig heben.

3. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Gugelhupfform (700 ml Inhalt) geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C)

25–35 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann stürzen und auskühlen lassen.

4. Weiße Kuvertüre hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Schokoguss in Streifen über den Kuchen geben. Restliche Mokkabohnen an den oberen Kuchenrand drücken, trocknen lassen.

Zubereitung ca. 1 Stunde.

Pro Stück ca. 310 kcal;

E 5 g, F 17 g, KH 35 g



Wunderbar
aromatisch





GUT ZU wissen!

Damit das Brot schön knusprig wird, stellen Sie eine flache Schale mit kochendem Wasser auf den Boden des Backofens.

Zimt-Brot



Zutaten für ca. 20 Scheiben:

400 g Mehl	3 TL Zimt
50 g + 6 EL Zucker	evtl. Himbeeren
1 Päckchen Trockenhefe	zum Verzieren
½ TL Salz	Fett für die Form
200 g Butter	Mehl für die Arbeitsfläche
80 ml Milch	Backpapier
2 Eier (Größe M)	Alufolie



1. Mehl, 50 g Zucker, Hefe und Salz mischen. 50 g Butter schmelzen. Milch und 50 ml Wasser zugießen. Milch-Butter-Gemisch und Eier zu der Mehl-Zucker-Mischung gießen, alles glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Einen Streifen Backpapier auf ca. 22 cm Breite zuschneiden. Eine gefettete Kastenform (22 x 11,5 cm; 1,6 Liter Inhalt) mit dem Backpapier auslegen, dabei am Rand etwas überstehen lassen.

3. Teig durchkneten und auf Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 50 cm) ausrollen. Teig mit 100 g Butter bestreichen und in 5 Streifen (à ca. 10 x 30 cm) schneiden. 6 EL Zucker und Zimt mischen, auf den Teig streuen. Teigstreifen übereinanderlegen und quer in 4 Stücke schneiden.

4. Teigstücke hochkant in die Form stellen. Teigschichten etwas auflockern. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 35–45 Minuten ba-

cken. Nach ca. 20 Minuten 50 g Butter in Stückchen auf dem Brot verteilen.

5. Das Brot aus dem Ofen nehmen. In der Form ca. 20 Minuten ruhen lassen. Brot stürzen, mit einem Geschirrtuch bedeckt auskühlen lassen. Nach Belieben mit Beeren verzieren.

Zubereitung
ca. 1 ½ Stunden.
Pro Scheibe ca. 180 kcal;
E 3 g, F 9 g, KH 22 g

Tipp

Lecker: 60 g Puderzucker und 1 EL Wasser verrühren. Fertiges Brot mit dem Guss beträufeln.



Himbeer-Cupcakes



Zutaten für 12 Stück:

- 200 g Mehl ■ 2 1/2 TL Backpulver ■ 2 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker ■ 1 Prise Salz ■ 6 EL Öl ■ 200 ml Milch ■ 50 g Haselnusskrokant ■ 24 Stück und 250 g Himbeeren
- 6 Blatt Gelatine ■ 200 g Schmand ■ 200 g Sahne
- weiße Schokoladenraspel zum Verzieren
- 12 Papier-Backförmchen



1. Mehl und Backpulver mischen. Eier verquirlen. 100 g Zucker, Salz, Öl und Milch zufügen, verrühren. Mehl und Krokant unterrühren.

2. Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) mit Papier-Backförmchen auslegen. Teig in die Mulden geben, je 1 Beere mittig hineindrücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Muffins aus den Mulden heben, auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. 250 g Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen. Mit 50 g Zucker und Schmand verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit etwas Schmandcreme verrühren. Dann in die übrige Creme rühren. Kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben.

4. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und als Tuffs auf die Muffins spritzen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Rest Beeren und Schokoraspeln verzieren.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.

Pro Stück ca. 300 kcal;

E 6 g, F 17 g, KH 31 g





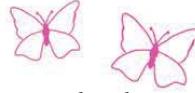
Zutaten für ca. 8 Stück:

» 1/8 l Milch
» 1/2 Würfel (21 g) Hefe
» 325 g Mehl
» 40 g Butter
» 1 Prise Salz
» 50 g Zucker
» 16 Rosinen
» 1 Eigelb (Größe M)



1. Milch lauwarm erwärmen, Hefe darin auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.

Hefeteig-Küken



cken. Hefemilch hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. Butter, Salz und Zucker zum Vor- teig geben, alles glatt verkneten. Teig nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Teig durchkneten, zu einer Rolle formen und in 8 Stücke (à ca. 70 g) schneiden. Teigstücke ausrollen und daraus Knoten formen. Jeweils aus einer Seite der Knotenenden einen Schnabel formen. Für die Augen Rosinen

eindrücken. Übrige Knotenenden als Schwänzchen 3- bis 4-mal einschnei- den. Eigelb und Wasser verrühren. Teig damit bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 15–20 Mi- nuten backen. Küken herausnehmen, abkühlen lassen.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.

**Pro Stück ca. 220 kcal;
E 5 g, F 6 g, KH 37 g**



Grüße vom
Osterhasen



Eierlikör-Schoko-Torte



Zutaten für ca. 16 Stücke:

5 Eier (Größe M)	2 EL Puderzucker
175 g Zucker	6 Blatt Gelatine
3 Päckchen Vanillin-Zucker	900 g Schlagsahne
1 Prise Salz	200 ml Eierlikör
175 g Mehl	200 g Zartbitter-Schokolade
1 Päckchen Backpulver	1 EL Kakao
150 g rotes Johannisbeer-Gelee	Backpapier
	Frischhaltefolie
	Einweg-Spritzbeutel



1. Eier trennen. Eiweiße, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz steif schlagen. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Auskühlen.

2. Boden aus der Form lösen, Papier abziehen. $\frac{1}{3}$ des Bodens oben abschneiden. Gelee glatt rühren. Unterer Boden damit bestreichen, dabei einen Rand (ca. 1 cm breit) frei lassen. Tortenring um den Boden stellen. Aus dem oberen Boden mit Ausstechern 10–12 Hasen (ca. 4,5 und 6 cm Länge) ausstechen. Hasen in Folie wickeln. Oberen Boden mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

3. Die Gelatine einweichen. 600 g Sahne und 2 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, Gelatine ausdrücken.

auflösen, mit Likör verrühren. Mit etwas Sahne verrühren. Dann in Rest Sahne rühren. Sahnecreme auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden daraufsetzen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

4. Schokolade grob hacken. 150 g Sahne erhitzen, vom Herd nehmen. Schokolade darin schmelzen, abkühlen lassen. Schokocreme in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und in die ausgestochenen Vertiefungen auf der Torte spritzen. Die Torte weitere ca. 2 Stunden kalt stellen.

5. Die Torte aus dem Ring lösen. 150 g Sahne steif schlagen, den Tortenrand damit einstreichen und mit Kakao bestäuben. Torte und ausgestochene Hasen anrichten. Die Hasen mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

Zubereitung
ca. 1½ Stunden.

Pro Stück ca. 430 kcal;

E 7 g, F 25 g, KH 39 g

**GUT ZU
wissen!**

Statt Eierlikör in der Sahnecreme schmeckt auch Amaretto oder Orangenlikör



Rübli-Kuchen



Zutaten für 18 Stücke:

- » 400 g Möhren
- » 1 Bio-Zitrone
- » 100 g Haselnusskerne
- » 3 Eier (Größe M)
- » 1 Prise Salz
- » 150 g brauner Zucker
- » 100 ml Öl
- » 200 g Mehl
- » 3 TL Backpulver
- » 300 g Doppelrahmfrischkäse
- » 125 g Puderzucker
- » Fett und Mehl f. d. Form



GUT ZU wissen!

Der Kuchen bekommt ein tolles Aroma, wenn Sie noch $\frac{1}{4}$ TL Ingwerpulver mit in den Teig geben.



1. Möhren schälen, raspeln. Zitrone waschen, trocken tupfen, Schale abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Nüsse hacken.

2. Eier, Salz und Zucker schaumig rühren. Öl, Mehl Hälften Zitronensaft, Zitronenschale, Nüsse und Backpulver mischen, unterrühren.

3. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform (ca. 11 x 30 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen.

4. Frischkäse, übriger Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Kuchen waagerecht halbieren. Untere Hälfte mit $\frac{1}{4}$ Frischkäse bestreichen, obere Hälfte daraufsetzen. Mit Rest Frischkäse bestreichen.

Zubereitung

ca. 1½ Stunden.

Pro Stück ca. 280 kcal;
E 5 g, F 17 g, KH 26 g



Französische Ostertorte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » 250 g Pistazienkerne
- » 150 g + 1 EL Puderzucker
- » 4 Eiweiß (Größe M)
- » 50 g Mandelblättchen
- » 200 g Zartbitter-Schokolade
- » 300 g Schlagsahne
- » 75 g Butter
- » Backpapier
- » Frischhaltefolie



1. 200 g Pistazien und 50 g Puderzucker fein mahlen. Eiweiße steif

schlagen, 100 g Puderzucker dabei einrieseln. Gemahlene Pistazien unterheben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf Backpapier 2 Kreise (ca. 18 cm Ø) zeichnen. Masse spiralförmig von der Mitte ausgehend auf die Kreise spritzen. Im heißen Backofen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C) auf der unteren Schiene 15–20 Minuten backen.

2. 50 g Pistazien grob hacken. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen. Kuchenböden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Schokolade hacken. Sahne erhitzen. Schokolade in der Sahne schmelzen. Butter unterrühren. Mit Folie bedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

4. Schokosahne kurz aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und als Tuffs auf einen Tortenboden spritzen. Zweiten Boden daraufsetzen. Kuchen ca. 30 Minuten kühl stellen. Mit 1 EL Puderzucker, Mandelblättchen und übrigen Pistazien bestreuen.

Zubereitung ca. 40 Minuten.

Pro Stück ca. 410 kcal;
E 8 g, F 32 g, KH 25 g



Für die große *Runde*





Osterwiesen-Kuchen

GUT ZU wissen!

Wenn Sie keinen Backrahmen haben, können Sie auch einen Streifen aus extrastarker Alufolie um den Kucheboden stellen.



Zutaten für ca. 18 Stücke:

- | | |
|--|---|
| ■ 200 g Butter oder Margarine | ■ 200 g Marzipan-Rohmasse |
| ■ 250 g + 3 EL Zucker | ■ Kakao zum Färben |
| ■ 3 Päckchen Vanillin-Zucker | ■ gelbe, rote + grüne Lebensmittelfarbe |
| ■ 1 Prise Salz | ■ 2 Eiweiß (Größe M) |
| ■ 4 Eier (Größe M) | ■ 400 g Puderzucker |
| ■ 150 g Mehl ■ 200 g gemahlene Mandeln | ■ Blumen aus Esspapier, Schoko-Eier mit Zuckerguss und Käfer aus Zucker zum Verzieren |
| ■ 2 TL Backpulver | ■ Backpapier |
| ■ 3 Blatt Gelatine | |
| ■ 500 g Mascarpone | |
| ■ 400 g Schlagsahne | |

1. Fett, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Kucheboden auskühlen lassen.

2. Kucheboden waagerecht halbieren. Um den unteren Boden einen Backrahmen stellen. Gelatine einweichen. Mascarpone, 3 EL Zucker und 2 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit etwas Creme verrühren. Dann in Rest Creme röhren. Kalt stellen. Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme heben. Creme auf den Boden streichen. Zweiten Boden daraufsetzen und andrücken. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

3. $\frac{1}{2}$ Marzipan mit Kakao einfärben, zu Hasen formen. $\frac{1}{2}$ Marzipan mit gelber Farbe einfärben, etwas Marzipan abnehmen, mit roter Farbe orange färben, daraus Schnäbel formen. Aus gelbem Marzipan Enten formen, Schnäbel andrücken. Restliches Marzipan zu Häschchen formen.

4. Eiweiße und Puderzucker glatt rühren und mit grüner Farbe einfärben. Den Guss auf den Kuchen streichen. Kuchen verzieren, nochmals ca. 45 Minuten kalt stellen.

Zubereitung
ca. 1½ Stunden.
Pro Stück ca. 590 kcal;
E 8 g, F 39 g, KH 52 g





Zutaten für ca. 25 Scheiben:

- » 500 g Mehl
- » 1 Würfel (42 g) Hefe
- » 200 ml Milch
- » 50 g Butter oder Margarine
- » 50 g Zucker » 1 Päckchen Vanillin-Zucker » 2 Eier (Größe M) » 1 Prise Salz
- » 200 g Marzipan-Rohmasse
- » 2 EL + 150 g Puderzucker
- » 4 EL Aprikosen-Konfitüre
- » Mehl für die Arbeitsfläche
- » Backpapier



Marzipankordel



1. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. Milch erwärmen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. Fett schmelzen. Zucker, Vanillin-Zucker, Fett, 1 Ei und Salz zum Vorteig geben, verkneten. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Marzipan, 1 Ei und 2 EL Puderzucker verrühren. Teig auf Mehl zu einem Rechteck (40 x 50 cm) ausrollen. Mit der Marzipanmasse bestreichen. Von der langen Seite aufrollen.

Rolle der Länge nach durchschneiden, zu einer Kordel drehen. Diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ca. 15 Minuten gehen lassen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten backen.

4. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. 150 g Puderzucker und 3 EL Wasser glatt rühren. Kordel mit Konfitüre bestreichen. Guss darauf verteilen. Kordel auskühlen lassen.

Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden.

**Pro Scheibe ca. 170 kcal;
E 4 g, F 5 g, KH 29 g**





Zutaten für ca. 12 Stück:

- „ 100 g Butter oder Margarine
- „ 300 g Puderzucker
- „ 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- „ 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 3–4 EL Milch „ 200 g Mehl
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (zum Kochen) „ 3 TL Backpulver
- evtl. etwas Zitronensaft
- rote Lebensmittelfarbe
- Backpapier „ Gefrierbeutel

Häschen-Amerikaner

1. Fett, 100 g Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. 1 Ei trennen. 2 Eier und 1 Eigelb einzeln unter die Fettmasse rühren. Milch zugießen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, unterrühren.
2. Aus dem Teig mit einem Esslöffel je 6 Teighäufchen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 10–12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. 200 g Puderzucker und Eiweiß glatt verrühren. Evtl. mit Zitronensaft

dünner rühren. 2 EL Guss abnehmen, mit Lebensmittelfarbe rosa färben.

4. Die flachen Seiten der Amerikaner mit dem weißen Guss gleichmäßig bestreichen. Rosafarbenen Guss in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf den weißen Guss rosa Hasen und Gesichter malen, trocknen lassen.

Zubereitung ca. 40 Minuten.

**Pro Stück ca. 260 kcal;
E 4 g, F 9 g, KH 41 g**





Einladung zur
Teestunde

GUT ZU wissen!

Statt Marzipan-Deko:
150 g gehackte Kuvertüre und 25 g Kokosfett schmelzen. Kuchen mit dem Guss überziehen.



Englischer Oster-Früchtekuchen



Zutaten für ca. 12 Stücke:

• 100 g Belegkirschen	• ½ TL Ingwer
• 1 Bio-Orange	• ½ TL geriebene Muskatnuss
• 1 Bio-Zitrone	• 225 g Butter
• 100 g Mandelkerne mit Haut	• 225 g brauner Zucker
• 225 g Mehl	• 5 Eier (Größe M)
• 2 TL Backpulver	• 500 g Marzipan-Rohmasse
• 100 g gemahlene Mandeln	• Puderzucker für die Arbeitsfläche
• 225 g Sultaninen	• Fett für die Form
• 100 g Korinthen	
• 50 g Zitronat	
• 1 TL Zimt	

1. Kirschen vierteln. Orange und Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale abraspeln. Mandeln hacken. Mehl, Backpulver, Zitrusschale, gemahlene Mandeln, gehackte Mandeln, Sultaninen, Korinthen, Zitronat, Zimt, Ingwer und Muskat mischen.

2. Butter und Zucker cremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung unterrühren. Die Hälfte Teig in eine gefettete Springform (20 cm Ø) streichen.

3. ½ Marzipan auf mit Puderzucker bestäubter Fläche rund (ca. 20 cm Ø) ausrollen. Marzipankreis in die Form auf den Teig legen. Übrigen Teig daraufstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C) ca. 2 Stunden backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

4. ¼ Marzipan auf mit Puderzucker bestäubter Fläche rund (ca. 21 cm Ø) ausrollen. Kuchen aus der Form lösen und mit dem Marzipankreis belegen, dabei am Rand weilig eindrücken.

5. Aus dem übrigen Marzipan 12 Kugeln formen und auf den Marzipandeckel setzen. Kuchen unter dem vorgeheizten Grill des Backofens ca. 5 Minuten überbacken.

Zubereitung ca. 2 ¾ Stunden.

Pro Stück ca. 770 kcal;
E 14 g, F 44 g, KH 81 g





Zutaten für ca. 14 Stück:

- » 250 g Mehl
- » 50 g Zucker
- » 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- » 1 Prise Salz
- » ½ Päckchen Backpulver
- » 100 g Butter
- » 125 ml + 2 EL Milch
- » Mehl für die Hände und für die Arbeitsfläche
- » Backpapier

Vanille-Scones

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken und 125 ml Milch zufügen, mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Zugedeckt ca. 15 Minuten kalt stellen. Dann den Teig bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstechförmchen (oder einem Glas) Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen. Kreise auf ein mit Back-

papier ausgelegtes Backblech setzen. Restlichen Teig wieder verkneten und ebenso verarbeiten.

3. Teigkreise mit 2 EL Milch bepinseln. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 12–14 Minuten backen. Scones herausnehmen, auf ein Kuchengitter setzen. Schmecken lauwarm am besten. Dazu Crème double und Konfitüre servieren.

Zubereitung ca. 45 Minuten.
Pro Stück ca. 140 kcal;
E 2 g, F 6 g, KH 18 g



Zutaten für ca. 12 Stücke:

- » 300 g Möhren
- » 75 g Butter oder Margarine
- » 250 g Zucker
- » 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 1 Prise Salz » 6 Eier (Gr. M)
- » abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- » 1 EL Zitronensaft » 2 EL Amaretto » 75 g Mehl
- » 250 g gemahlene Mandeln
- » 2 TL Backpulver
- » 250 g Magerquark
- » 250 g Mascarpone
- » 2 EL Haselnusskrokant
- » Schokoladenspäne zum Verzieren » Fett für Form



Oster-Möhrenkuchen



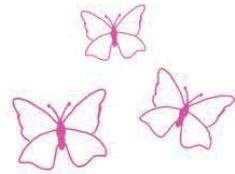
1. Möhren schälen, fein reiben. Fett, 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier trennen. Eigelbe einzeln unter die Fettcreme rühren. Zitronenschale, -saft und Likör unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unterrühren. Möhren unterheben. Eiweiße steif schlagen und portionsweise unter den Teig heben.
2. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen.
3. Kuchen aus dem Ofen nehmen, vom Formrand lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Aus der Form

lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

4. Quark, Mascarpone, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 75 g Zucker verrühren. Quarkcreme auf den Kuchen streichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Den Kuchenrand mit Krokant bestreuen. Mit Schokospänen verzieren.

Zubereitung ca. 1½ Stunden.

*Pro Stück ca. 450 kcal;
E 12 g, F 29 g, KH 32 g*



Herrlich saftig und
verführerisch





Saftiger Schokokuchen



Zutaten für ca. 16 Stücke:

300 g Möhren	1/2 Päckchen Backpulver
200 g Butter oder Margarine	4 Eier (Größe M)
200 g Zartbitter-Kuvertüre	50 g Marzipan-Rohmasse
200 g Zucker	1 EL Puderzucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker	rote und gelbe Lebensmittelfarbe
1 Prise Salz	Fett und Mehl für die Form
200 g Mehl	Gefrierbeutel
100 g gemahlene Mandeln	



GUT ZU wissen!

Beim Schmelzen der Kuvertüre sollte die Temperatur nicht höher als 40 °C sein, sonst wird die Schokolade matt.



1. Möhren schälen und fein reiben. Fett und 200 g Kuvertüre schmelzen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Eier verquirlen, die Kuvertüremischung einrühren. Möhren und Mehlgemisch abwechselnd zugeben, alles glatt verrühren.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 30–35 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen und in der Form ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

3. 200 g Kuvertüre hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter setzen. Kuvertüre auf den Kuchen geben und mit einer Palette rundherum glatt verstreichern. Ca. 30 Minuten

kalt stellen. Kurz bevor die Kuvertüre fest wird, mit einer Gabel über Kreuz Linien auf den Kuchen ziehen.

4. Marzipan und Puderzucker verkneten, mit Lebensmittelfarbe orange färben. Marzipan in ca. 30 Stückchen teilen und zu Kugeln formen.

5. Marzipankugeln nacheinander in einen Gefrierbeutel legen und flach drücken. Marzipan herausnehmen und zu einem Blütenblatt formen. Kuchen mit den Blütenblättern verzieren.

**Zubereitung
ca. 1 1/4 Stunden.**

**Pro Stück ca. 380 kcal;
E 6 g, F 24 g, KH 36 g**





Zutaten für ca. 16 Stücke:

- » 150 g Butter oder Margarine
- » 1 Prise Salz
- » 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 150 g Zucker » 4 Eier
(Größe M) » 150 g Mehl
- » 150 g Speisestärke
- » 150 g gemahlene Haselnüsse
- » 3 TL Backpulver
- » 1 EL Puderzucker
- » Fett und Mehl für die Form
- » Schleifenband
- » bunte Zuckereier



Süßes Osterlamm



1. Fett, Salz, Vanillin-Zucker und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Haselnüsse und Backpulver mischen, unter den Teig rühren.

2. Eine Lamm-Backform (ca. 2 Liter Inhalt) fetten, mit Mehl ausstäuben und zusammensetzen. Den Teig einfüllen. Form auf ein Backblech stellen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen.

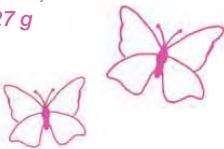
3. Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter geben, ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann das Lamm

aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

4. Boden des Lamms evtl. gerade schneiden. Lamm auf einer Platte anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und ein Schleifenband um den Hals binden. Mit Zuckereiern verzieren.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.

**Pro Stück ca. 260 kcal;
E 4 g, F 15 g, KH 27 g**





Zutaten für 12 Stück:

- » 75 g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 1 Ei (Größe M)
- » 50 g Zucker » 1 Prise Salz
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » 30 g Butter
- » 8 EL Eierlikör
- » 200 g Puderzucker
- » rote, gelbe, grüne und blaue Lebensmittelfarbe
- » Papier-Backförmchen
- » Gefrierbeutel



Mini-Muffins



1. Mehl und Backpulver mischen. Ei trennen. Eiweiß kalt stellen. Eigelb, Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Butter und Eierlikör cremig rühren. Die Mehlmischung unterheben.
2. Ein Mini-Muffinblech (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten backen. Muffins ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dann aus den Mulden lösen. Muffins auskühlen lassen.
3. Für den Zuckerguss Puderzucker in eine Schüssel sieben. Eiweiß zuge-

ben und zu einem Guss verrühren. Guss mit Lebensmittelfarbe verschiedenen farbig einfärben. Einen Teil des Gusses mit einem Löffel auf die Muffins geben und leicht verstreichen. Übrigen Guss in Gefrierbeutel füllen, je eine kleine Ecke abschneiden und die Muffins damit verzieren.

Zubereitung ca. 50 Minuten.

**Pro Stück ca. 140 kcal;
E 2 g, F 3 g, KH 22 g**



Zutaten für ca. 16 Stücke:

- » 250 g Mehl » 150 g Zucker
- » 1 Prise Salz » 2 gestrichene TL Backpulver » 1 Ei (Größe M) » 175 g Butter
- » 4 Blatt Gelatine
- » 800 g Aprikosen
- » 500 g Mascarpone
- » 500 g Magerquark
- » 75 g Puderzucker » rote und türkise Lebensmittelfarbe
- » 400 g Schlagsahne
- » 3 EL Aprikosen-Konfitüre
- » 50 g gehackte Pistazienkerne
- Fett und Mehl für die Form
- Backpapier
- » 2 Einmal-Spritzbeutel

Aprikosentorte



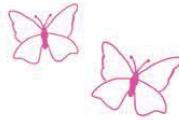
1. Mehl, 75 g Zucker, Salz und Backpulver mischen. Mit Ei und Butter in Stücken verkneten. Teig zudeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Ca. $\frac{4}{5}$ Teig rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete, bemehlte Springform (ca. 26 cm Ø) legen. Backblech mit Backpapier auslegen. Form daraufstellen. Rest Teig ausrollen. 4 Schmetterlinge ausstechen und auf dem Blech verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen.

2. Gelatine einweichen. Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entsteinen und würfeln. Mascarpone, Quark und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit etwas Creme verrühren. In

Rest Creme rühren. Aprikosen unterheben. Tortenring um den Boden stellen. Creme auf den Boden streichen und ca. 2 Stunden kühlen.

3. Puderzucker und 4 TL Wasser verrühren. Guss halbieren. Unter eine Hälfte 1 TL Wasser rühren, auf 2 Schmetterlinge streichen. Rest Guss halbieren. Eine Hälfte rosa, eine Hälfte türkis färben. Je in einen Spritzbeutel füllen und Konturen auf die Schmetterlinge spritzen. Sahne steif schlagen. Torte mit 250 g Sahne einstreichen. Übrige Sahne als Tuffs aufspritzen. Mit Konfitüre, Pistazien und Schmetterlingen verzieren.

Zubereitung ca. 1½ Stunden.
Pro Stück ca. 470 kcal;
E 8 g, F 33 g, KH 35 g



Zutaten für ca. 16 Stücke:

- » 150 g Butter
- » 175 g Zwieback
- » 100 g Amaretti-Kekse
- » 1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen
- » 3 Eier (Größe M)
- » 750 g Magerquark
- » 250 g Zucker » 1 ½ Päckchen Puddingpulver „Sahne-Geschmack“ (zum Kochen)
- » 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- » Saft von 1 Zitrone
- » 150 ml Sonnenblumenöl
- » ½ l Milch » Öl für die Form



Goldtröpfchen-Torte



1. Butter schmelzen. Zwieback und Amaretti fein zerbröseln. Mit der Butter vermengen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Öl ausstreichen. Die Hälfte der Brösel an den Rand (ca. 5 cm hoch) drücken. Übrige Keksbrösel als Boden in die Form drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Mandarinen abtropfen lassen. Eier trennen. Quark, 150 g Zucker, Puddingpulver, Eigelbe, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Öl verrühren. Milch nach und nach zugießen. Ca. ¼ der Masse auf den Keksboden geben. Mandarinen darauf verteilen. Übrige Käsemasse einfüllen. Im vorgeheizten

Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 45–50 Minuten backen.

3. Eiweiße und 100 g Zucker steif schlagen. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Eischnee auf den Kuchen streichen, dabei einen Rand (ca. 1 cm breit) frei lassen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, vom Rand lösen und in der Form ca. 6 Stunden auskühlen lassen.

Zubereitung ca. 1 ½ Stunden.

Pro Stück ca. 390 kcal;

E 11 g, F 21 g, KH 38 g



Register



30
Min.

Gelingt schnell

(• unter 30 Minuten, ohne Backzeit)

A

- 94 Adler-Muffins
- 15 • Aprikosenkuchen
- 142 Aprikosentorte

B

- 20 Beeren-Quarktorte
- 62 Beerige Joghurttorte
- 53 Blaubeer-Joghurt-Torte
- 47 • Blitzkuchen vom Blech
- 112 Buttercremetorte
- 37 • Buttermilch-Beeren-Muffins
- 64 Brownie-Krokant-Tarte

C

- 93 Cake Pops mit Apfel

E

- 115 Eierlikör-Cheesecake mit Aprikosen
- 119 Eierlikör-Kirsch-Blechkuchen
- 30 • Eierlikör-Küchlein

127 Eierlikör-Schoko-Torte

- 135 Englischer Oster-Frühstückskuchen
- 73 Erbsen-Tarte mit Tomatensalat
- 22 Erdbeer-Charlotte
- 63 Erdbeer-Mascarpone-Torte
- 54 Erdbeer-Regenbogenkugel

F+G

- 129 • Französische Ostertorte
- 51 Frischkäse-Kuchen mit Blaubeeren
- 83 Gefüllter Pizzaring
- 88 • Gemüse-Crumble
- 84 Gemüse-Tarte
- 143 Goldtröpfchen-Torte

H

- 81 Hack-Schiffchen mit Feta
- 133 • Häschen-Amerikaner
- 116 Hasen-Cake-Pops
- 25 • Hefekuchen mit bunten Früchten
- 125 Hefeteig-Küken
- 124 Himbeer-Cupcakes

- 21 Himbeer-Macarons
- 65 Himbeer-Smoothie-Torte
- 15 • Himbeer-Streuselkuchen
- 29 • Himbeer-Zebraflocken

J+K

- 44 • Johannisbeer-Schnecken
- 23 Johannisbeer-Törtchen
- 61 Johannisbeertorte „Kir royal“
- 45 • Kaffee-Nuss-Küchlein
- 32 • Kakao-Kirschtorte
- 39 • Karamell-Birnen-Kuchen
- 17 Käsekuchen mit Baiser
- 11 • Käsekuchen mit Pflaumen
- 9 • Käsekuchen mit roten Beeren
- 72 • Käse-Törtchen mit Schinken
- 31 Käsetorte mit Brombeeren
- 14 • Kiba-Napfkuchen
- 40 • Kirsch-Mohn-Butterkuchen
- 87 Kleine Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
- 42 • Kokoscreme in der Waffel
- 92 Konfettikuchen

IMPRESSUM

Laura Backen erscheint in der Heinrich Bauer Verlag KG, Burchardstraße 11, 20077 Hamburg

Postanschrift der Redaktion: Bauer Living GmbH, Redaktion Food & Foto, Brieffach 30622, Burchardstr. 11, 20067 Hamburg **Redaktionsleitung:** Gudrun Hoffmüller (verantwortlich für den redaktionellen Inhalt) **Redaktion:** Susanne Baro-Hansen, Kreske Schmidt **Schlussredaktion:** Lektornet **Grafische Gestaltung:** Matthew Wolter, Susann Drews **Fotos:** Food & Foto, Hamburg **Redaktion und Fotos „Deko-Ideen“:** Redaktion deco&style, Hamburg **Redaktionsleitung:** Karen Hartwig **Geschäftsführer:** Sven-Olof Reimers **Objektleitung:** Silva Lone Salander **Anzeigen:** Bauer Advertising KG, Brieffach 3905, Burchardstraße 11, 20077 Hamburg **Anzeigenleitung:** Ilona Kelemen-Rehm **Anzeigeninhalt:** Viola Schwarz **Anzeigenstruktur:** Birgitt Seliger **Vertrieb:** Bauer Vertriebs KG, Brieffach 4040, 20078 Hamburg **Druck:** Umschlag: VPM Druck KG, Karlsruher Straße 31, 76437 Rastatt, Inhalt: BDN Sp. z



L+M

- 97 Limokuchen zum Schulstart
- 113 Luftiger Erdbeer-Kuchen
- 99 Marshmallow-Cookies
- 120 Marzipan-Hefekranz
- 132 Marzipankordel
- 96 Mäuse aus Quark-Öl-Teig
- 121 Mini-Gugelhupf
- 19 Mini-Gugelhupfe mit Aprikosen-Kompott
- 141 Mini-Muffins
- 76 Mini-Ziegenkäse-Quiches
- 41 Müsli-Cookies mit Ingwer

N+O

- 55 Nektarinen-Charlotte
- 85 Oliventaschen mit Kräutern
- 137 Oster-Möhrenkuchen
- 111 Oster-Schokoladenkuchen
- 131 Osterwiesen-Kuchen

P

- 36 Pfirsich-Schoko-Tarte
- 46 Pflaumen-Blätterteig-Spannen
- 79 Pikanter Tomaten-Mozzarella-Kuchen
- 14 Pistazien-Crumble mit Früchten

R+S

- 95 Rentier-Muffins
- 89 Rosmarin-Focaccia
- 35 Rote-Grütze-Käsekuchen
- 128 Rübli-Kuchen
- 117 Rübli-Küchlein
- 26 Rübli-Muffins
- 89 Salami-Törtchen
- 138 Saftiger Schokokuchen
- 59 Schoko-Keks-Torte
- 16 Schoko-Kirsch-Streuseltorte
- 67 Schokoladen-Kokos-Torte
- 57 Schokoladen-Mascarpone-Torte
- 52 Schokopudding-Torte
- 10 Schwarzwälder Türrnchen
- 75 Spanischer Chorizo-Kuchen
- 71 Spargel-Lachs-Tarte

- 43 Stracciatella-Baileys-Kuchen
- 13 Stracciatella-Beeren-Kuchen
- 140 Süßes Osterlamm

T+V

- 66 Tiramisu-Torte mit roter Grütze
- 80 Tomaten-Flammkuchen mit Pesto
- 74 Tomaten-Pilz-Tartelettes
- 136 Vanille-Scones

W+Z

- 98 Waldbeer-Schnitten
- 58 Walnuss-Aprikosen-Torte
- 123 Zimt-Brot
- 27 Zitronen-Sahne-Tarte
- 77 Zwiebelkuchen



oo. SP. k.u. Wyzwolenia 54, Wykroty PL 59-730 Nowogrodziec Verkaufspreis: € 2,95, Auslandspreise: Österreich 3,30 €, Schweiz sfr 6,00, Belgien/Luxemburg 3,55 €, Italien/Spanien 4,30 €, Griechenland/Kanaren 4,40 €, Importeur für Österreich: BAZAR Zeitungs- und Verlagsgesellschaft m.b.H. & Co. KG, Postfach 1041, A-1041 Wien, Tel.: 0043/15014721 NachlieferService für Einzelheft-Besteller: Pressevertrieb Nord, Brieffach 540807, 22508 Hamburg, Tel.: 01806012906 (0,20 € /Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf. Abweichende Preise aus dem Ausland möglich. Mo.-Fr. 8–20 Uhr) www.einzelheftbestellung.de, Der Export von Laura Backen und sein Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlages statthaft. Copyright 2014 für den Inhalt, soweit nicht anders angegeben, by Heinrich Bauer Spezialzeitschriften Verlag Hamburg. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit vorheriger Genehmigung. PRINTED IN THE EU

Vorschau

Besuchen Sie uns auch im Internet unter:

www.Laura.de

Hier finden Sie noch mehr Ernährungs- und Haushalts-Tipps, Deko-Ideen, Rezepte und Schminktricks.

 präsentiert von:
WUNDERWEIB

Kuchenglück für jeden Tag

Egal ob Kaffee-klatsch oder Geburtstagsfeier: Unsere Süßen verführen mit unwiderstehlichen Rezepten und aromatischen Sommerfrüchten.

ZUM KAFFEE



SCHNELLES **NEU**



1, 2, 3 – fertig!

Kuchengenuss im Handumdrehen versprechen unsere leckeren Blitzrezepte, bei denen Sie maximal 30 Minuten brauchen, bis der Kuchen im Backofen steht.

FÜR GÄSTE



HERZHAFTES



Mit der gewissen Würze

Kleine und große Schlemmereien, die zum Abendbrot schmecken oder Wein und Bier begleiten, verwöhnen alle, die es gern mal herhaft mögen.

KIDS



DEKO-IDEEN



Sommer-Zeit

Jetzt ist gut Kirschen essen. Die saftigen Früchte haben uns zu liebevollen Kreativideen inspiriert. Ob aufgemalt, genäht oder gestickt – das rote Steinobst ist unwiderstehlich!

Großes Spezial
Apfelkuchen
zum Verlieben



Mit diesem köstlichen
Gebäck verwöhnen wir
Sie ab dem *7. Juli*

„Meine Frau weiß wie's läuft: im TV und im echten Leben!“



TV-Programm
Sehr gute
Lesbarkeit!
auf einen Blick

Ausgabe 10/2008
2 Hefte in einem! Ihre Zeitschrift
auf einen Blick **Nur 1,10 €**

TV-PROGRAMM FÜR DIE GANZE WOCHE!
Neu! Testen Sie uns!

- Mehr Ratgeber
- Mehr Rätsel
- Mehr Übersicht

... Und ganz viele Geschichten,
die zu Herzen gehen

Wer soll das noch bezahlen?
Strompreis-Woche

Fernsehen & Freizeit: Nur in *auf einen Blick* bekommen Sie eine Programm-Zeitschrift, eine Freizeit-Illustrierte und viele Komplimente. Garantiert leserlich und übersichtlich, damit Sie noch einfacher alles finden!

Wissen wie's geht!

Ab jetzt jede Woche:

Laura mit Rezept-Heft!

The image shows a copy of the magazine 'Laura' lying on a light-colored sofa. A pink speech bubble originates from the top right corner of the magazine cover. The magazine features a smiling blonde woman in an orange sweater. The main headline reads 'Das ist meine Welt'. Several smaller text boxes highlight various features: 'Mit Rose & Karamell Karamell backen', 'Jede Woche über 40 Rezepte herzhaft, süß, veggie', '12 wichtige Trend-Teile ab 14,95 Euro', 'Ernährungs-Coach Dagmar von Cramm: „Eine Diät muss sich gut anfühlen!“', '3 Schlanke-Tipps = 3 Kilo weg', and '21 clever kombinierte Satt-Rezepte'. A yellow circular badge on the left side of the magazine cover contains the text 'NEU!', '2 HEFTE 1 PREIS', and '1,10 €'. Above the magazine, a blue banner also features the text 'Ab jetzt jede Woche:' and 'Laura mit Rezept-Heft!'.

Wer viel bewegt, muss auch mal entspannen:
Laura für Frauen, die mit tollen Tipps und kreativen
Ideen ihr Leben noch schöner machen.

Laura Das ist meine Welt!

Jetzt Laura testen und 35% sparen! Bestellen Sie unter 0180-631 39 39

(Mo. bis Fr. 8-20 Uhr, Sa. 9-14 Uhr; 0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.) AGB auch telefonisch unter 0800/664 77 72 (kostenfrei). Das Angebot ist nur in Deutschland gültig.