

KUCHEN UND  
TORTEN  
4,99 EURO

# Mein LandRezept

## KUCHEN & TORTEN

Jetzt wird es fruchtig!

22 süße Köstlichkeiten  
mit Erdbeeren und  
Rhabarber

Köstliche Klassiker

11 Käsekuchen  
zum Verlieben

Backschule

So gelingt  
der perfekte  
Biskuit



saftige  
Beerentorte

Ihre Gäste  
werden  
staunen!

# 118 himmlische Ideen für die Kaffeetafel

LIEBLINGE AUS DER LANDBACKSTUBE: Kuchen und Torten vom Feinsten  
Traumtorten für Gäste, Leckereien fürs Osterfest – alle Rezepte mit Geling-Garantie

D: 4,99 EUR, AT: 5,70 EUR  
I: 6,20 EUR, BENELUX: 5,85 EUR  
CH: 9,90 CHF, E: 6,20 EUR, ISSN 2198-0160



# Testen Sie LandGenuss

Das Magazin mit saisonalen Rezepten für jede Gelegenheit



Für jeden Anlass und jeden Geschmack:  
In jeder Ausgabe servieren wir Ihnen  
mindestens 60 neue Rezepte mit den  
besten regionalen Zutaten der Saison.



Dazu gibt es praktische Ratgeber und  
clevere Küchentricks, neue Produkte  
rund ums Kochen, kulinarische Reise-  
geschichten und vieles mehr!

3 Ausgaben  
+ Geschenk  
für Sie nur  
9,90 €



Gleich bestellen:

☎ 0711 / 72 52-291

@ [www.landgenuss-magazin.de/probeabo](http://www.landgenuss-magazin.de/probeabo)

Jetzt „LandGenuss“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „LandGenuss“ lesen!





Bruntje Thielke,  
Chefredakteurin

## Liebe Leserin, lieber Leser,

was gibt es Schöneres, als mit Freunden und der Familie an der Kaffeetafel zusammenzukommen und bei einem leckeren Stück Kuchen oder Torte das Leben zu genießen? Wir liefern Ihnen 118 leckere Gründe, Ihre Lieben schnell wieder an den Tisch zu bitten: kreative Kuchen und tolle Torten, die es in sich haben.

Ob mit Mohn, saftigem Obst, cremigem Frischkäse, einer herben Kaffeenote oder kernigen Nüssen – bei diesen wunderbaren Gebäckstücken ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und dann steht ja auch noch eines der großen kulinarischen Feste an: Ostern! Um Ihre Gäste zu verwöhnen, haben wir uns einiges einfallen lassen, wie etwa den Hefezopf mit Kirschfüllung, der nicht nur optisch Eindruck macht, sondern vor allem mit seinem fruchtigen Geschmack punktet. Oder die Mini-Eierlikör-Gugelhupfe, die man am liebsten alle auf einmal vernaschen möchte. Noch mehr freue ich mich auf die ersten warmen Tage, wenn es Zeit ist für eine der sechs köstlichen Kühlschranksorten. Lassen Sie es sich schmecken,

*Bruntje Thielke*

### Wir lieben Biskuit!

Ob köstlich gefüllt oder raffiniert gestapelt: Biskuit ist einfach immer ein Highlight auf der Kaffeetafel. Ab S. 66 finden Sie sechs neue Ideen mit dem locker luftigen Teig, die Ihre Gäste garantiert beeindruckt. Dazu servieren wir Ihnen die besten Tipps, damit der Biskuit auch richtig gut gelingt.



### Ausgabe verpasst?

Alle bisher erschienenen Ausgaben des Magazins *Mein LandRezept* können Sie in unserem Onlineshop bequem bestellen oder direkt herunterladen: [falkemedia-shop.de](http://falkemedia-shop.de)

[meinlandrezept.de/  
facebook](http://meinlandrezept.de/facebook)



[@meinlandrezeptmagazin](https://www.instagram.com/meinlandrezeptmagazin)



# Inhalt



**67**  
**BLAUBEER-BISKUITROLLE**



**21** **SCHWARZWÄLDER**  
**ERDBEERTORTE**

## RHABARBER-GEBÄCK

- 07** Rhabarber-Blätterteig-Teilchen
- 08** Rhabarbertorte mit Mandelhaube
- 09** Erdbeer-Rhabarber-Kuchen
- 10** Ricotta-Rhabarbertarte
- 11** Erdbeer-Rhabarber-Hefeschnecken
- 12** Rhabarber-Windbeutel
- 13** Rhabarber-Küchlein mit Kokosraspeln
- 14** Rhabarberkuchen mit Marzipan
- 15** Rhabarber-Baisertorte

## ERDBEER-WUNDER

- 19** Kleine Erdbeer-Schokoladenkuchen
- 20** Maulwurfkuchen mit Erdbeeren
- 21** Schwarzwälder Erdbeertorte
- 22** Erdbeer-Cupcakes
- 23** Erdbeer-Crostata mit weißer Schokolade
- 24** Erdbeer-Cannoli
- 25** Erdbeer-Pistazientaschen
- 26** Erdbeertörtchen auf Marzipanboden
- 27** Erdbeer-Schichttorte

## APFEL-GOLDSTÜCKE

- 31** Gedeckter Apfelkuchen
- 32** Apfel-Streusel-Schnecken
- 33** Apfel-Walnuss-Torte
- 34** Apfeltarte
- 35** Apfelkuchen mit Schuss
- 36** Apfel-Gelee-Torte
- 37** Tartelettes mit Apfelkompott und Mascarponecreme

## LECKERE KÄSEKUCHEN

- 41** Mohn-Käsekuchen mit Feigen
- 42** Brownie-Käsekuchen-Muffins
- 43** Erdbeer-Käsekuchen
- 44** Kleiner Honig-Käsekuchen
- 45** Fruchtige Schoko-Käsekuchen-Ecken
- 46** Käsekuchen mit Walnusshaube
- 47** Himbeer-Käseküchlein im Glas
- 48** Klassischer Käsekuchen ohne Boden
- 49** Dresdner Eierschnecke
- 50** Mohn-Käsekuchen
- 51** Kirsch-Käsekuchen

## ZU OSTERN

- 53** Hefezopf mit Kirschfüllung
- 54** Mandel-Hefekranz

- 55** Zitronentarte
- 56** Buchweizenwaffeln
- 57** Vanillepudding-Törtchen
- 58** Mini-Eierlikör-Gugelhupfe
- 59** Ostertorte mit Stachelbeeren
- 60** Rübli-Torte
- 61** Hasenkuchen
- 62** Schwarzweißer Osterkranz
- 63** Eierlikör-Haselnusstorte

## LEICHTE BISKUITS

- 67** Blaubeer-Biskuitrolle
- 68** Biskuit-Bereen-Dessert
- 69** Biskuit-Frischkäseecken
- 70** Saftige Beerentorte
- 72** Rübli-Biskuitrolle
- 73** Rosa Biskuitrolle

## SAFTIGES MIT MOHN

- 77** Teegebäck
- 78** Orangen-Mohn-Kuchen
- 79** Mohn-Zitronen-Küchlein
- 80** Joghurt-Nuss-Torte
- 81** Mohnstrudel mit Rosinen
- 82** Mini-Mohngugelhupfe
- 83** Mohn-Sternfrucht-Naked-Cake
- 84** Kleine Joghurttorte mit Mandarinen und Mohn
- 85** Mandelkuchen mit Mohn



**07**  
**RHABARBER-  
BLÄTTERTEIG-TEILCHEN**



**140**  
**MÖHREN-MANGOLD-QUICHE**



**97**  
**WINDBEUTEL  
MIT ESPRESSO-SAHNE**

## GENUSS MIT KAFFEE

- 89 Kaffee-Kakao-Pralinen
- 90 Zartes Kaffee-Mandel-Gebäck
- 91 Blätterteigtorte mit Kaffee-Schokoladencreme
- 92 Tarte mit Espresso-Schokofüllung
- 93 Espresso-Küchlein
- 94 Apfel-Mokka-Torte mit Nussboden
- 95 Schokoladen-Keksrolle
- 96 Kaffee-Schoko-Eistorte
- 97 Windbeutel mit Espressosahne

## KÜHLSCHRANKTORTEN

- 99 Kühlschranktorte mit Pflaumen und Amarettini
- 100 Erdbeer-Joghurttorte
- 101 Leichte Limetten-Pie
- 102 Eistorte mit Erdbeeren
- 103 Erdbeer-Vanilletarte ohne Backen
- 104 Himbeer-Eistorte

## FEINES MIT NÜSSEN

- 107 Aprikosen-Nusszöpfe
- 108 Kuchen mit Pistazien-Vanillecreme
- 109 Gestürzter Pfirsichkuchen

- 110 Safrangugelhupf
- 111 Würziger Schokoladenkuchen mit Birnen
- 112 Hefekuchen mit Walnüssen und Pistazien
- 113 Karamell-Nuss-Tartelettes
- 114 Pistazien-Gugelhupf
- 115 Pistazientarte mit kandierten Früchten
- 116 Pistazien-Amaretti
- 117 Pistazien-Mandel-Küchlein

## EINFACH FRUCHTIG

- 121 Haselnusskuchen mit Himbeer-Mascarpone-Creme
- 122 Ricotta-Mandelkuchen mit Kirschen
- 123 Hefeschneckenkuchen mit Marzipan und Birnen
- 124 Joghurtkuchen mit Heidelbeeren
- 125 Aprikosen-Schmand-Törtchen
- 126 Dinkel-Birnenkuchen
- 127 Kirschkuchen
- 128 Bunter Beerenkuchen
- 129 Buchweizentorte mit Holunderbeergelee
- 130 Tarte mit Zitronencreme
- 131 Aprikosenknusper

## HERZHAFTE KUCHEN

- 133 Knuspriger Tomatenkuchen
- 134 Kirsch-Zwiebelkuchen
- 135 Ostertorte mit Spinat und Eiern
- 136 Kuchen mit Lachs und Käsestreuseln
- 137 Wirsing-Vollkornquiche
- 138 Kartoffelkuchen
- 139 Kartoffel-Mettwurst-Tarte
- 140 Möhren-Mangold-Quiche
- 141 Bunte Zwiebel-Quiche

## RATGEBER

- 16 Wichtige Tipps zu Rhabarber
- 28 Alles über Erdbeeren
- 38 Wertvolle Backtipps
- 64 Tipps für Oster-Freuden
- 74 In der Biskuit-Backstube
- 118 So gelingt Ihr Hefeteig

## SERVICE

- 03 Editorial
- 142 Vorschau & Impressum

## **47** **HIMBEER-KÄSE- KÜCHLEIN IM GLAS**





# \* Endlich ist Rhabarber-Saison!





Foto: Ira Leoni (O) | Illustration: Nele Witt

*Genuss vom Feinsten: Von April bis Juni schmeckt Rhabarber am besten. Wir haben neue Rezepte, die begeistern*



## Rhabarber-Blätterteig-Teilchen

### ZUTATEN für 8–10 Stück

- \* 350 g Rhabarber
- \* 50 g Zucker
- \* 100 g Marzipanrohmasse
- \* 1 Rolle frischer Blätterteig (Kühlregal)
- \* 1 Eigelb
- \* 1 EL Milch
- \* 1 EL brauner Zucker

**1** Rhabarber putzen, schälen und in ½ cm große Stücke schneiden, dann mit dem Zucker in einen Topf geben und 3–5 Min. garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Marzipan auf einer Küchenreibe grob raspeln.

**2** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig entrollen und mit einem Dessert-ring oder einer kleinen Schale 10 cm große Kreise ausstechen. Die Teigreste übereinanderlappend auslegen, kurz ausrollen und weitere Kreise ausstechen.

**3** Rhabarber und Marzipan auf den Teigstückchen verteilen und diese zu Halbkreisen zusammenklappen. Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

**4** Das Eigelb mit der Milch verquirlen. Die Teigstückchen damit bestreichen, dann mit braunem Zucker bestreuen. Im unteren Drittel des heißen Ofens 10–15 Min. backen.

**ZUBEREITUNG 45 Min.**

**TIPP:** Die fruchtigen Teilchen eignen sich ideal als kleiner Picknick-Snack.



## Rhabarbertorte mit Mandelhaube

### ZUTATEN für 12 Stücke

#### FÜR DEN TEIG

\* ½ Würfel Hefe \* 150 ml lauwarme Milch \* 300 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* 50 g Zucker \* 50 g weiche Butter \* Salz

#### FÜR DIE FÜLLUNG

\* 600 g Rhabarber \* 5 Blatt Gelatine \* 80 Puderzucker \* 250 ml Rhabarbernektar \* 200 g Sahne \* Ausgelöstes Mark von 1 Vanilleschote \* 2 TL Sahnesteif \* 2 EL Zucker \* 250 g Mascarpone \* 2 EL Honig

#### FÜR DIE MANDELHAUBE

\* 200 g Butter \* 150 g Zucker

\* 2 EL Honig \* 200 g Mandelblättchen

**1** Die Hefe zerbröckeln, in Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Zucker und die Hefemilch hineingeben. Den Vorteig etwa 15 Min. abgedeckt ruhen lassen, Butter und 1 Prise Salz zum Vorteig geben, kräftig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen. Mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort 45 Min. ruhen lassen.

**2** Inzwischen für die Füllung Rhabarber putzen, waschen, in 1 cm breite Stücke schneiden. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Puderzucker in Pfanne goldbraun

karamellisieren. Mit Rhabarbernektar ablöschen. Köcheln lassen, bis Karamell gelöst ist. Rhabarber dazugeben, abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 6 Min. garen, in große Schüssel geben. Gelatine ausdrücken, in heißer Rhabarbermischung auflösen. Masse kalt stellen, bis sie beginnt, fest zu werden (etwa 2 Std.). Gelegentlich umrühren.

**3** Für die Mandelhaube Butter, Zucker und Honig unter Rühren aufkochen lassen. Mandelblättchen dazugeben, gut vermengen. Masse etwas abkühlen lassen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Springform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier belegen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, auf die Größe der Springform ausrollen, hineingeben. Die Mandelmasse darauf verteilen. Teig im vorgeheizten Ofen etwa 25 Min. backen, bis die Mandelhaube goldbraun ist. Mit Alufolie abdecken, sollte sie drohen zu dunkel zu werden. Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen, herauslösen, vom Backpapier befreien, waagrecht halbieren. Unteren Boden wieder in die Form setzen. Kompott darauf verteilen. 1 Std. kalt stellen.

**4** Für die Mascarponecreme Sahne mit Vanillemark, Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Mascarpone mit Honig verrühren. Sahne unter Mascarpone-mischung heben. Creme 30 Min. kalt stellen, auf fest gewordenes Rhabarberkompott streichen. Torte aus Form lösen. Boden mit Mandelkruste in 12 Stücke schneiden und auf Mascarponecreme setzen. Sofort servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std. zzgl. 3 Std. Kühlzeit**

# Erdbeer- Rhabarber- Kuchen

## ZUTATEN für 20 Stücke

\* 100 g Butter \* 200 ml Milch  
\* 500 g Mehl + etwas mehr zum  
Bearbeiten \* Salz \* 1 Würfel Hefe  
\* 180 g Zucker \* 1 kg Rhabarber  
\* 500 g Erdbeeren \* 300 g Schmand  
\* 3 Eier \* 100 g Mandelblättchen

**1** Für den Hefeteig Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Milch leicht erwärmen. Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Hefe in lauwarme Milch bröseln, 80 g Zucker zugeben und rühren, bis sich die Hefe gelöst hat.

**2** Hefemischung mit der Butter zum Mehl gießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Min. gehen lassen.

**3** Inzwischen Rhabarber waschen, putzen, in 1 cm große Stücke schneiden. Die Erdbeeren ebenfalls waschen, putzen und vierteln. Schmand mit Eiern und restlichem Zucker glatt rühren.

**4** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten und rechteckig ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und einen kleinen Rand bilden.

**5** Teig mit Rhabarber und Erdbeeren belegen. Guss verteilen, mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen für 20–25 Min. backen, vollständig auskühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 55 Min. zzgl.  
45 Min. Ruhezeit**





## Ricotta-Rhabarbertarte

### ZUTATEN für 12 Stücke

- \* 190 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* 100 g kalte Butter
- + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 2 Eier
- \* Salz
- \* 100 g Zucker
- \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* 400 g Rhabarber
- \* 250 g Ricotta
- \* ½ TL Backpulver
- \* 50 g Sahne

**1** Mehl in Schüssel sieben. Butter in kleine Stückchen schneiden, mit 1 Ei, 1 Prise Salz, 60 g Zucker und Vanillezucker zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 45 Min. kalt stellen.

**2** In der Zwischenzeit Rhabarber putzen, waschen, in 8 cm lange Stücke schneiden. Übriges Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit übrigem Zucker schaumig rühren. Ricotta und Backpulver unter Eigelbcreme rühren. Sahne steif schlagen, unter Eigelbmasse heben. Nun Eischnee unterheben.

**3** Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rechteckige Tarteform (etwa 35 × 11 cm) mit Butter einfetten. Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, etwas größer als die Form rechteckig ausrollen. Vorbereitete Form damit auskleiden, dabei Rand formen. Teighoden mehrfach mit Gabel einstechen.

**4** Ricottamasse auf den Boden geben, verstreichen. Rhabarberstücke darauflegen. Tarte im Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 40 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Tarte auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 50 Min.**

## Erdbeer-Rhabarber-Hefeschnecken

### ZUTATEN für 12 Stück

- \* ½ Würfel Hefe
- \* 120 g Zucker
- \* 200 ml lauwarme Milch
- \* 590 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* Salz
- \* 240 g Butter
- \* 2 Eigelb
- \* 30 g gemahlene Haselnüsse
- \* 200 g Rhabarber
- \* 200 g Erdbeeren
- \* 4 EL Sahne
- \* Puderzucker nach Belieben

**1** Die Hefe und 50 g Zucker in der Milch auflösen. Dann 500 g Mehl und 1 Prise Salz mischen, eine kleine Mulde hineindrücken und die Hefemischung darübergießen. Anschließend 80 g Butter leicht erwärmen und 1 Eigelb zugeben, alles zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig an einem warmen Ort abgedeckt etwa 45 Min. gehen lassen.

**2** 70 g Butter mit den gemahlten Haselnüssen, 90 g Mehl, 1 Prise Salz und 50 g Zucker zu feinen Streuseln verarbeiten und diese bis zur Verwendung kalt stellen. Den Rhabarber waschen und putzen, zum Schluss in etwa 0,5 cm große Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder achteln. Nun 1 Eigelb mit Sahne verquirlen.

**3** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und ausrollen (etwa 40 × 25 cm).

**4** Übrige Butter schmelzen, auf den Teig streichen, dann mit 20 g Zucker bestreuen. Die Hälfte der Früchte und die Hälfte der

Streusel darauf verteilen. Dann den Teig aufrollen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Eigelbmischung bestreichen.

**5** Schließlich die übrigen Früchte und die übrigen Streusel auf den Scheiben verteilen und diese auf der untersten Schiene des Backofens etwa 25 Min. backen.

**6** Die Hefeschnecken aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min. zzgl. 45 Min. Ruhezeit**





## RHABARBER



### Rhabarber-Windbeutel mit Mohn-Sahne

#### ZUTATEN für 12 Stück

- \* 60 g Butter \* Salz \* 150 g Mehl
- \* 4 Eier \* 400 g Rhabarber
- \* 50 g Zucker \* 100 ml Rhabarbersaft \* 1 EL Stärke \* 30 g gemahlener Mohn \* 250 g Quark
- \* 300 g Sahne \* 60 g Puderzucker + etwas mehr zum Bestäuben

**1** 250 ml Wasser, die Butter und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Mehl zugeben und mit einem Kochlöffel alles glatt rühren. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Anschließend in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Mit den Knethaken eines Handrührgerätes nacheinander die Eier unterrühren.

**2** Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Back-

blech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Dann 12 Tupfen (Ø etwa 5 cm) im Abstand von 5 cm auf das Backpapier spritzen. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, direkt auf ein Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen.

**3** In der Zwischenzeit Rhabarber putzen, waschen, in 1 cm große Stücke schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Saft ablöschen. Rhabarber zugeben, bei milder Hitze 5 Min. garen. Rhabarber mit einer Schaumkelle herausnehmen. Stärke mit wenig Wasser anrühren. Den Saft im Topf erneut aufkochen und mit der Stärke binden. Mit dem Rhabarber mischen und abkühlen lassen.

**4** Mohn in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis er zu duften beginnt. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Quark in ein Küchentuch wickeln und gut ausdrücken. Sahne mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen. Den Quark mit dem übrigen Puderzucker glatt rühren und zum Schluss die Sahne sowie den Mohn unterheben.

**5** Die Windbeutel waagrecht halbieren. Die Böden mit dem Rhabarberkompott füllen und 1–2 EL Mohnsahne daraufgeben. Den Deckel daraufsetzen und mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**



## Rhabarber-Küchlein mit Kokosraspeln

### ZUTATEN für 12 Stück

- \* 250 g Rhabarber
- \* 1/2 Vanilleschote
- \* 180 g weiche Butter
- \* Salz
- \* 150 g Zucker
- \* 4 Eier
- \* 350 g Mehl
- \* 1 Pck. Backpulver
- \* 60 g Sahne
- \* 30 g Kokosraspel

**1** Den Rhabarber putzen, waschen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

**2** Butter, 1 Prise Salz, Zucker und Vanillemark in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. 1 EL vom Mehl abnehmen und mit dem Rhabarber vermischen. Das übrige Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Sahne zur Buttermischung geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Rhabarber unter den Teig heben. Diesen dann in die vorbereiteten Förmchen geben und die Kokosraspel daraufstreuen.

**3** Die Küchlein im vorgeheizten Backofen 25–30 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollten sie drohen zu dunkel zu werden. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 50 Min.**





## Rhabarberkuchen mit Marzipan

### ZUTATEN für 12 Stücke

- \* 300 g Rhabarber
- \* 100 g Marzipanrohmasse
- \* 90 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 100 g Zucker
- \* 1 Ei
- \* 250 g Mehl
- \* ½ Pck. Backpulver
- \* 125 ml Milch
- \* 3 EL Amaretto

**1** Den Rhabarber putzen, waschen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Marzipan auf einer Küchenreibe grob reiben. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (Ø etwa 26 cm) mit etwas Butter fetten.

**2** Butter und Zucker schaumig schlagen. Das Ei dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unter ständigem Rühren abwechselnd mit der Milch unterrühren. Anschließend Marzipan und Amaretto unter den Teig rühren.

**3** Teig in die vorbereitete Form geben. Rhabarber darauf verteilen und Kuchen im vorgeheizten Ofen 35 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Kuchen abkühlen lassen, nach Belieben lauwarm oder ausgekühlt servieren.

### ZUBEREITUNG 1 Std.

**TIPP:** Legen Sie die Marzipanrohmasse vor dem Reiben 30–45 Min. in den Tiefkühlschrank, dann lässt sie sich besser reiben.

## Rhabarber-Baisertorte

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 25 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 2 Eier \* Salz  
\* 150 g Zucker \* 2 Pck. Vanillezucker \* 50 g Mehl \* 1 TL Backpulver \* 45 g Stärke \* 400 g Rhabarber \* 50 ml Kirschsafte \* 1 Eiweiß  
\* 150 g Sahne \* 1 Pck. Sahnesteif \* 50 g saure Sahne \* Puderzucker zum Bestäuben

**1** Den Boden einer kleinen Springform (Ø etwa 18 cm) mit etwas Butter einfetten. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig 25 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen, dann das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Butter, 60 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und 25 g Stärke

mischen und in die Zucker-Buttermischung sieben. Zu einem glatten Teig verrühren, dann vorsichtig den Eischnee unterheben.

**2** Teig in die Form füllen. Im Ofen 25–30 Min. backen, in der Form vollständig abkühlen lassen. Rhabarber waschen, putzen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Mit 50 g Zucker und dem Kirschsafte aufkochen. Bei schwacher Hitze in etwa 3 Min. garen. Rhabarber gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.

**3** Dann Saft wieder aufkochen. 20 g Stärke mit 2–3 EL Wasser verrühren und Rhabarbersafte damit binden. Rhabarber wieder unter den Saft heben und abkühlen lassen. Boden halbieren. Einen

Tortenring um einen Boden legen, Rhabarber darauf verteilen. Im Kühlschrank etwa 2 Std. fest werden lassen.

**4** Den Backofengrill vorheizen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, 40 g Zucker einrieseln lassen, 2 Min. weiterschlagen. Auf der anderen Teighälfte verteilen, unter dem Grill 1–2 Min. hellbraun backen. Abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und übrigem Vanillezucker steif schlagen. Saure Sahne unterheben. Tortenring entfernen, Sahnemischung auf Rhabarberkompott verteilen. Zweiten Boden auflegen, mit Puderzucker bestäuben.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min. zzgl. 2 Std. Kühlzeit**





# Genuss von der Stange: Rhabarber

*Er ist gesund und kalorienarm: Also greifen Sie ruhig zu!  
Hier gibt es die wichtigsten Tipps ...*

## WISSENSWERTES

Wir lieben ihn vor allem in Kuchen und Desserts – deshalb denken viele, Rhabarber sei Obst. Doch die Stangen gelten als Gemüsesorte. Die Rhabarbersaison beginnt im April und geht bis Ende Juni.

## KOMPOTT & KONFITÜRE

Eingekocht ist das Frühlingsgemüse länger haltbar. Dazu Rhabarber waschen, Haut entfernen und in Stücke schneiden. Für Kompott mit etwas Wasser oder Saft aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Heiß in sterile Gläser füllen, kühl und dunkel lagern. Für Konfitüre den Rhabarber mit der entsprechenden Menge Gelierzucker in einen Topf geben, ziehen lassen. Gewürze und andere Früchte zugeben. 4 Min. kochen lassen und ebenfalls in sterile Gläser füllen.



## NICHT ROH ESSEN

Vor dem Verzehr sollte Rhabarber gegart werden. Dazu die Blätter und das untere Ende abschneiden und die Stange mit einem Sparschäler von der Schale befreien. In mundgerechte Stücke schneiden und sie in etwas Wasser oder Fruchtsaft weich garen.



## EINFACH EINFRIEREN

Um Rhabarber roh und längere Zeit zu lagern, frieren Sie ihn am besten ein. Ihn dafür waschen und gut trocken tupfen. Schneiden Sie ihn dann in Stücke und legen Sie ihn nebeneinander auf ein Blech. So können Sie ihn 2 Std. im Gefrierfach vorfrieren. Dann in Gefrierbeutel oder Dosen zurück ins Gefrierfach legen. Sie können ihn portionsweise entnehmen. Rhabarber hält so bis zu 1 Jahr.



JETZT 1 AUSGABE GRATIS SICHERN!

Bequem  
direkt  
nach Hause

# 3 Ausgaben

für nur 9,90 € im Probebezug

Entdecke den  
komfortablen  
Probebezug!



Deine Vorteile –  
auf den Punkt gebracht:

- 3 Ausgaben lesen, 2 bezahlen
- die aktuelle Ausgabe erhalten
- Lieferung frei Haus
- Versand in der Schutzhülle
- satte 33 % sparen
- PLUS: kleines Geschenk deiner Wahl



## Bestellung per Post

Schreib an:  
Abo-Service falkemedia  
**mein ZauberTopf**  
Postfach 810640  
70523 Stuttgart

## Bestellung online

[www.zaubertopf.de/  
probeabo](http://www.zaubertopf.de/probeabo)

## Bestellung per Telefon

Ruf einfach an unter:  
+49 711 72 52 293

# \*Fruchtig-süße Sommerboten





**TIPP:** Bereitet man die Böden der Erdbeertörtchen schon am Vortag vor, ist das Belegen schnell gemacht. Das ist vor allem ideal, wenn man Besuch erwartet.

*Die Erdbeeren, die wir beim Pflücken nicht direkt vernascht haben, zaubern als Zutat in diesen Köstlichkeiten im Nu Sommerstimmung auf den Tisch*

## Kleine Erdbeer-Schokoladenkuchen

### ZUTATEN für 4 Stück

\* 10 g Pistazienkerne \* 100 g Butter in Stücken + etwas mehr zum Fetten der Förmchen \* 190 g Mehl + etwas mehr zum Bestäuben der Förmchen \* 100 g brauner Zucker \* Salz \* 2 Eier \* 90 g Milch \* 1 ½ TL Backpulver \* 2 TL Kakaopulver \* 50 g Erdbeerkonfitüre \* 600 g Erdbeeren, geviertelt \* ½ Pck. rotes Tortengusspulver \* ½ Pck. Vanillezucker oder 1 TL selbst gemachten \* 2 Stiele Minze

**1** Die Pistazienkerne in einem Mixer zerkleinern und beiseitestellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 Tarteletteförmchen (Ø etwa 12 cm) vorbereiten, fetten und mit Mehl bestäuben.

**2** Butter, Zucker sowie ¼ TL Salz in eine Rührschüssel geben und für einige Sekunden verrühren. Eier und Milch hinzufügen, unterrühren und anschließend noch das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao unterrühren und das Ganze zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen geben und im unteren Drittel des heißen Ofens 12–15 Min. backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

**3** Böden mit Konfitüre bestreichen und die gewaschenen, trocken getupften und geputzten Erdbeeren gleichmäßig auf die Kuchen verteilen.

**4** 200 ml Wasser mit Tortengusspulver und dem Vanillezucker in einen kleinen Topf geben, aufkochen und etwa 5 Min. kochen lassen. Den Guss etwa 30 Sek. abkühlen lassen und dann über den Erdbeeren verteilen. Die kleinen Erdbeerkuchen mit einigen gewaschenen und trocken getupften Minzblättern garniert und mit Pistazienkernen bestreut servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.**

## Maulwurfkuchen mit Erdbeeren

### ZUTATEN für 16 Stücke

- \* 750 ml pflanzlicher Sahneersatz (z. B. „Rama Cremefine zum Aufschlagen 19 % Fett“)
- \* 125 g Zucker \* 3 Eier \* 200 g Mehl
- \* 25 g Stärke \* 25 g Kakaopulver (schwach entölt, ungezuckert)
- \* 2 TL Backpulver \* Salz
- \* 2 Pck. Vanillezucker
- \* 500 g Erdbeeren

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Eine Springform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier auslegen. 250 ml Sahneersatz mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer steif schlagen. Eier nacheinander einzeln unterrühren.

**2** Mehl, Speisestärke, Kakao-pulver, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und kurz, aber sorgfältig unter den Teig rühren. Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Min. backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Kuchen auskühlen lassen.

**3** Den erkalteten Boden auf einen passenden Tortenteller legen. Mit einem Esslöffel etwa 5 mm tief aushöhlen, dabei aber rundherum einen Rand von 2 cm aussparen und stehen lassen. Die entnommene Masse in einer Schüssel grob zerkleinern.

**4** Nun 500 ml Sahneersatz mit Vanillezucker mit dem Handmixer steif schlagen.

**5** Erdbeeren waschen, putzen und gut abtropfen lassen oder trocken tupfen. Am Stielansatz etwas begradigen, sodass sich eine Standfläche ergibt. Die Erdbeeren dicht an dicht auf den ausgehöhlten Boden stellen. Rama Cremefine kuppelartig bis an den Rand auf den Boden streichen und mit den Kuchenkrümeln bestreuen. Den Maulwurfkuchen mit Erdbeeren etwa 2 Std. kühlen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min.**  
**zzgl. 2 Std. Kühlzeit**





## Schwarzwälder Erdbeertorte

### ZUTATEN für 14 Stücke

- \* 6 Eier \* Salz \* 180 g Zucker
- \* 1 Pck. Vanillezucker \* 80 g Mehl
- \* 50 g Stärke \* 50 g Kakaopulver
- \* 1 Pck. Backpulver \* 1 kg Erdbeeren \* 1 Vanilleschote
- \* 600 g Sahne \* 2 Pck. Sahnesteif
- \* 3–4 EL Erdbeerlikör
- \* 200 g Schokoladenraspel

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Springform (Ø etwa 24 cm) mit etwas Backpapier auslegen.

**2** Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. 130 g Zucker und Vanillezucker nach und nach dazugeben und unterrühren. Eigelb mit einer Gabel verquirlen und unterziehen. Mehl, Stärke, Kakaopulver und Backpulver mischen, sieben und portionsweise zur Eimasse geben.

**3** Alles zu einem glatten Teig rühren und in die vorbereitete Form füllen. Im Ofen etwa 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

**4** Inzwischen Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. ⅔ der Beeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Sahne mit Sahnesteif, übrigem Zucker und Vanillemark steif schlagen.

**5** Biskuit waagrecht in 3 gleich große Böden teilen. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umspannen. Erdbeerlikör auf dem unteren



*Für selbst gemachten Erdbeerlikör 250 g Zucker in 250 ml heißem Wasser komplett auflösen, etwas abkühlen lassen. 750 g geputzte Erdbeeren fein pürieren. Mit 100 ml Zitronensaft, 350 ml Wodka oder Korn sowie dem Zuckersirup gut mischen und in sterile Flaschen füllen.*

Boden verteilen. Mit etwas von der Sahne-Mischung dünn bestreichen. Hälfte der klein geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Mit der Sahne-Mischung und einem weiteren Boden bedecken. Wieder eine dünne Schicht Sahne daraufgeben und mit den übrigen geschnittenen Erdbeeren belegen. Etwas

Sahne-Mischung und den letzten Boden daraufgeben.

**6** Die übrige Sahne auf dem obersten Biskuit verteilen, mit den restlichen Erdbeeren und den Schokoraseln nach Belieben garnieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 25 Min.**



*Für ein weißes Häubchen 200 g Frischkäse mit 50 g Puderzucker glatt rühren. 250 ml Sahneersatz mit 1 Pck. Vanillezucker aufschlagen und unterheben.*

## Erdbeer-Cupcakes

- ZUTATEN für 12 Stück**  
 \* 500 g Erdbeeren \* 80 g weiße Schokolade \* 125 g Margarine (zimmerwarm) \* 125 g Zucker \* 2 Pck. Vanillezucker \* 2 Eier \* 200 g Mehl \* 2 TL Backpulver \* Salz \* 200 g Doppelrahmfrischkäse \* 3 EL Erdbeerkonfitüre \* 250 ml pflanzlicher Sahneersatz (z. B. „Rama Cremefine zum Aufschlagen 19 % Fett“)

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen auslegen. 150 g Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. Dann 80 g Schokolade grob hacken.
- 2 Margarine, Zucker und 1 Pck. Vanillezucker mit dem Handmixer zu einer glatten Masse auf-

schlagen. Eier einzeln sorgfältig unterschlagen. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und unter den Teig rühren. Klein geschnittene Erdbeeren und gehackte Schokolade unterheben.

**3** Teig in eine Muffinform füllen und 20–25 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Erdbeer-Cupcakes abkühlen lassen.

**4** Inzwischen für die rosa Creme 150 g Erdbeeren putzen, waschen und pürieren. Püree mit Frischkäse und Erdbeerkonfitüre glatt rühren. Den Sahneersatz mit 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen und dann mit dem Schneebesen portionsweise unterheben; erste Portion kräftiger unterrühren, Rest behutsam unterheben. Bis zur Verwendung kalt stellen.

**5** Auf die abgekühlten Cupcakes streichen, mit den verbliebenen geputzten und gewaschenen Erdbeeren dekorieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.**



## Erdbeer-Crostata mit weißer Schokolade

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 100 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* 60 g gemahlene Mandeln \* 60 g gemahlene Haselnüsse \* 75 g Zucker \* 125 g kalte Butter in Stückchen + etwas mehr zum Fetten der Form \* 1 Ei \* 275 g weiße Schokolade \* 300 g Sahne \* 75 g Crème fraîche \* 4 Eigelb \* 600 g Erdbeeren

**1** Für den Teig Mehl, Mandeln, Haselnüsse, Zucker, Butter und Ei in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig noch zu bröselig sein, 1–2 EL kaltes Wasser dazugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 45 Min. in den Kühlschrank legen.

**2** Inzwischen 250 g Schokolade fein hacken. Die Sahne erhitzen

und den Topf vom Herd nehmen. Die gehackte Schokolade dazugeben und unter Rühren vollständig darin schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. Dann die Crème fraîche unterziehen. Schließlich Eigelb einzeln nacheinander dazugeben und unterrühren.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Ø etwa 24 cm) mit etwas Butter fetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche erneut kurz durchkneten. Dann etwas größer als die Form rund ausrollen. Die Form mit dem Teig auskleiden, dabei auch einen Rand bilden. Die Schokoladenfüllung hineingießen. Die Crostata im vorgeheizten Ofen etwa 30 Min. backen. Mit Alufolie abdecken,

sollte der Rand drohen zu dunkel zu werden.

**4** Crostata aus dem Ofen nehmen. In der Form auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen und trocken tupfen, dann vom Grün befreien und der Länge nach in Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben kreisförmig leicht überlappend auf der Schokoladenfüllung verteilen. Übrige weiße Schokolade mit Sparschäler in feine Röllchen raspeln und auf den Erdbeeren verteilen, die Crostata servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 25 Min.**

# Erdbeer-Cannoli

## ZUTATEN für 12–14 Stück

\* 250 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* 40 g Puderzucker + etwas mehr zum Bestäuben \* 1 Prise Zimtpulver \* Salz \* 50 g Schmalz \* 1 Ei \* 50 ml Marsala \* 1 Eiweiß \* 1,5 l Sonnenblumenöl zum Ausbacken \* 500 g Ricotta \* 300 g Erdbeeren \* 75 g Zartbitterschokolade \* 1 Vanilleschote \* 150 g Sahne

## AUSSERDEM

\* Schaumrollen-Formen

**1** Das Mehl und die Hälfte des Puderzuckers in eine Schüssel sieben. Dann je 1 Prise Zimt und Salz dazugeben, untermischen. Schmalz, Ei und Marsala dazugeben und alles kräftig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, 1 Std. in den Kühlschrank legen.

**2** Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche erneut kurz durchkneten und etwa 3 mm dick

ausrollen. Aus dem Teig 12–14 Quadrate mit einer Seitenlänge von etwa 10 cm ausschneiden. Eiweiß verquirlen. Je 2 einander gegenüberliegende Ecken eines Teigstücks mit Eiweiß bestreichen. Schaumrollen-Formen diagonal auf die Teigstücke legen, die Ecken überlappend zusammendrücken.

**3** Das Öl in einem Topf erhitzen. Es hat die richtige Temperatur erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel kleine Bläschen hochsteigen. Die Teigrollen portionsweise ins heiße Öl geben und darin etwa 3 Min. goldbraun ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schaumrollen-Formen behutsam entfernen und das Gebäck vollständig auskühlen lassen.

**4** In der Zwischenzeit für die Füllung den Ricotta in ein feines Sieb geben und bis zur Ver-

wendung gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vom Grün befreien, dann in sehr kleine Würfel schneiden. Schokolade fein hacken. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen.

**5** Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen. Ricotta und übrigen Puderzucker mit einem Schneebesen glatt rühren. Erst die Sahne, dann Erdbeeren und Schokolade unterheben. Füllung in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Cannoli damit füllen. Cannoli mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.**  
zzgl. 1 Std. Kühlzeit

**TIPP:** Cannoli sind kleine Gebäckstücke aus Sizilien. Die Teigrollen werden im heißen Fett ausgebacken und anschließend gefüllt.





## Gebackene Erdbeer-Pistazientaschen

### ZUTATEN für 10 Stück

\* 75 g Pistazienkerne \* 280 g Mehl  
+ etwas mehr zum Bearbeiten  
\* 180 g kalte Butter in Stückchen  
\* Salz \* 30 g Zucker \* 300 g Erdbeeren  
\* 25 g brauner Zucker  
\* 1 EL Speisestärke \* 1 Eigelb  
\* 1 EL Milch

**1** Pistazienkerne in der Küchenmaschine fein hacken. Mehl, Butter, Salz und Zucker grob verkneten.  $\frac{2}{3}$  der gehackten Pistazien dazugeben und alles mit den Händen verkneten. 2–3 EL kaltes Wasser dazugeben, sollte der Teig noch zu krümelig sein. Den Teig zu einer Kugel formen, in etwas Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.

**2** Erdbeeren waschen und trocken tupfen, dann putzen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann in einer Schüssel mit braunem Zucker, Speisestärke und den übrigen Pistazien vermischen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten, dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen 2 Bögen Frischhaltefolie etwa 2 mm dick ausrollen und 20 Kreise (Ø etwa 6 cm) ausstechen.

**4** 1–2 TL Erdbeerfüllung in die Mitte von 10 Teigkreisen geben, die übrigen Teigkreise auf die Füllung legen und die Ränder jeweils mit einer Gabel festdrücken. Nach Belieben Muster in die Oberflächen schneiden und



*Wer mag, serviert eine gekühlte Minzcreme zu den Erdbeertaschen. Dafür 150 g Mascarpone und 100 g Sahnejoghurt mit 2 EL Zucker verrühren. Die Blättchen von 2 Stielen Minze waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und mit dem Abrieb und dem Saft von  $\frac{1}{2}$  unbehandelten Limette unterrühren. Alternativ geschlagene Sahne mit etwas Limoncello verfeinern und dazu servieren.*

die Taschen auf die vorbereiteten Bleche geben. Eigelb und Milch verquirlen und das Gebäck gleichmäßig damit bestreichen.

**5** Die Erdbeer-Pistazien-Taschen im vorgeheizten Ofen in

10–15 Min. goldbraun backen, dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min. zzgl. 1 Std. Kühlzeit**



## Erdbeertörtchen auf Marzipanboden

### ZUTATEN für 20 Stück

- \* 5 Eier \* 40 g Margarine
- \* 200 g Marzipanrohmasse \* Salz
- \* 1 Pck. Vanillezucker \* 1 Pck. geriebene Zitronenschale \* 150 g Mehl
- \* 30 g Speisestärke \* 100 g Zucker
- \* 200 g dunkle Schokoladenglasur
- \* 500 g Erdbeeren \* 350 ml pflanzlicher Sahneersatz (z. B. „Rama Cremefine zum Aufschlagen 19% Fett“) \* 3–4 EL Erdbeersirup

**1** Für die Erdbeertörtchen auf Marzipanboden Eier trennen. Margarine schmelzen. Marzipan mit 25 ml Wasser verkneten und mit Eigelb, Margarine, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Zitronenschale mit dem Handmixer cremig rühren. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und vorsichtig unter die Marzipanmasse rühren. Eiweiß mit dem Handmixer steif schlagen,



dabei Zucker einrieseln lassen und unter den Marzipanteig heben.

**2** Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder 175 °C Umluft etwa 15 Min. backen.

**3** In der Zwischenzeit die Schokoladenglasur nach Anweisung zubereiten. Die Erdbeeren kalt abspülen, trocken tupfen, mit der Spitze in die Schokoladenglasur tauchen und zum Trocknen auf einen Kuchenrost legen.

**4** Marzipanboden nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Kreise (Ø etwa 7 cm) ausstechen und diese dünn mit der restlichen Schokoladenglasur bestreichen.

**5** Sahneersatz mit dem Erdbeersirup vermischen und mit dem Handmixer aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Törtchen spritzen, mit Erdbeeren belegen und die Erdbeertörtchen auf Marzipanboden servieren.

**ZUBEREITUNG 55 Min.**



## Erdbeer-Schichttorte

### ZUTATEN für 20 Stücke

\* 100 g Zartbitterschokolade  
 \* 300 g Margarine, zimmerwarm  
 (z. B. „Sanella“) \* 300 g Zucker  
 \* 6 Eier \* 300 g Mehl \* 100 g gemahlene Haselnüsse \* 2 TL Backpulver \* Salz \* 150 ml Milch  
 \* 300 g Doppelrahmfrischkäse  
 \* 50 g Puderzucker \* 400 g pflanzlicher Sahneersatz \* 2 Pck. Vanillezucker \* 500 g (möglichst kleine) Erdbeeren

**1** Für die Erdbeer-Schichttorte den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Schokolade in Stücke brechen. Zusammen mit Margarine im Topf bei geringer Hitze schmelzen.

**2** Zucker und Eier mit den Quirlen des Handrührers hell cre-

mig aufschlagen. Geschmolzene Schokoladen-Margarine unterrühren.

**3** Mehl, Haselnüsse, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und im Wechsel mit Milch kurz, aber sorgfältig unter den Teig rühren. Teig auf dem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Min. backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Kuchen auskühlen lassen.

**4** Frischkäse und Puderzucker mit Schneebesen glatt rühren. Sahneersatz und Vanillezucker mit Handrührer steif schlagen. Portionsweise unter Frischkäse heben. Creme bis zur Verwendung kalt stellen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen, etwa die Hälfte in Scheiben schneiden.

**5** Den ausgekühlten Boden in 2 gleich große Teile schneiden. Auf den unteren Boden die Creme in Tupfen bis fast an den Rand aufspritzen oder – alternativ zum Spritzbeutel – mit dem Löffel aufstreichen. Mit Erdbeerscheiben belegen.

**6** Nun auf den oberen Boden die Creme mittig aufstreichen und dabei einen Rand von 2 cm aussparen. Dann auf den Rand Tupfen spritzen. Anschließend beide Böden zusammensetzen und die Erdbeer-Schichttorte obenauf mit Erdbeeren dekorieren. Zum Schluss nach Belieben kühlen. Die Torte vor dem Servieren mit einem großen Messer in Stücke schneiden.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min.**



# Die Königin der Früchte

*Erfahren Sie mehr über die Vorzüge frisch gepflückter Erdbeeren und wie sie am besten in der Küche zu verwenden sind*



## WORAN LÄSST SICH FRISCHE ERKENNEN?

Da Erdbeeren auf Druck und Nässe empfindlich reagieren, sollten die roten Früchte vor dem Kauf sorgfältig begutachtet werden. Bei falscher Lagerung kann es zum Aroma- und Formverlust kommen. Ein Indiz für den idealen Reifegrad sind leicht zu lösende Kelchblätter und ein kurzer, grüner Stiel. Die Früchte sollten ein festes Fruchtfleisch besitzen und nicht überreif sein.

## NUSS ODER FRUCHT – HAUPTSACHE LECKER

Ob Mieze Schindler, Sonata, Lambada oder Senga Sengana – frisch schmeckt die Königin der Beerenfrüchte am besten. Botanisch zählt sie allerdings zu den Sammelnussfrüchten. Denn die kleinen gelben Kernchen auf der Oberfläche der Frucht sind die Samen. Aus diesen winzigen Nüsschen entstehen neue Pflanzen. Die köstlich süßen Früchte, die ihren Namen ihrer Nähe zum Boden verdanken, schmeckten schon unseren Vorfahren in der Steinzeit! Heutzutage gedeihen Erdbeeren nahezu auf allen Bodenarten und auch im Kübel oder Topf, und immer neue Sorten werden gezüchtet – wie etwa weiße Beeren mit roten Nüsschen.

*Etwa  
3 Kilogramm  
Erdbeeren isst  
jede/r Deutsche/r  
im Schnitt im  
Jahr!*



## DIE RICHTIGE LAGERUNG

Im Idealfall sollten Erdbeeren direkt nach dem Pflücken oder Kaufen verzehrt bzw. verarbeitet werden. Im Kühlschrank sind sie ungewaschen und abgedeckt bis zu zwei Tage haltbar. Sie können auch in einem Gefrierbeutel eingefroren werden. Dabei Abstand zwischen den Früchten lassen, damit diese nicht aneinander haften. Erdbeeren verleihen nicht nur Torten und Desserts, sondern auch herzhaften Gerichten ein besonderes Aroma.

## KLEINE VITAMINBOMBEN

Erdbeeren sind gesund: Bereits 200 g decken den Tagesbedarf an Vitamin C. Sie sind gute Eisenlieferanten und können durch ihren hohen Flüssigkeitsanteil die Entschlackung des Körpers fördern.



## ERDBEER-SAISON

Einfach riesig, die Kleinen: Mit ihrem herrlichen Aroma und in ihrem intensiven Rot sind Erdbeeren einfach unwiderstehlich und locken uns spätestens Anfang Mai auf Feld und Markt.

# ITALIENISCHE MOMENTE *genießen*

Mit unserem Magazin können Sie raffinierte,  
mediterrane Gerichte schnell & einfach nachkochen!



**3 AUSGABEN + GESCHENK FÜR NUR 10,90 €**

## Bestellung per Post

Schreiben Sie an:  
Abo-Service falkemedia  
Sois(s)Italien  
Postfach 810640  
70523 Stuttgart

## Bestellung online

[www.soisstitalien.de/  
probeabo](http://www.soisstitalien.de/probeabo)

## Bestellung per Telefon

Rufen Sie einfach an unter:  
+49 711 72 52 291



# \* Goldstücke aus dem Ofen





Foto: Ira Leonowicz / Illustration: Sarah Schulte-Hötte

*Wenn es aus der Küche so herrlich nach Gebackenem mit Äpfeln duftet, versetzt uns das direkt wieder in unsere Kindheit. Schwelgen Sie mit uns in Erinnerungen...*



## Gedeckter Apfelkuchen

### ZUTATEN für 14 Stücke

- \* 400 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* 200 g kalte Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 1 Ei \* 1 Eigelb \* 160 g Zucker \* 1 Pck. Vanillezucker \* 1,8 kg Äpfel \* Saft von 1/2 Zitrone
- \* 1 TL Zimtpulver \* 2 EL flüssiger Honig
- \* 50 g gestiftelte Mandelkerne

**1** 375 g Mehl, Butter, Ei, Eigelb, 100 g Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Sollte er zu krümelig sein, 1–2 EL Wasser zugeben. Für 30 Min. in den Kühlschrank geben.

**2** Inzwischen für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Zimt, Honig, Mandeln, 30 g Zucker und restlichem Mehl mischen.

**3** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (Ø etwa 26 cm) mit etwas Butter fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Knapp 2/3 des Teiges rund und etwas größer (Ø etwa 36 cm) als die Form ausrollen. Diese mit dem Teig auskleiden und einen Rand formen.

**4** Apfel-Mischung auf dem Boden verteilen. Den übrigen Teig ebenfalls rund (Ø etwa 28 cm) ausrollen und auf den Kuchen legen, am Rand leicht zusammendrücken, sodass die Äpfel vollständig umhüllt sind.

**5** Im heißen Backofen 40–45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem übrigen Zucker bestreuen. Etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**



## Apfel-Streusel-Schnecken

### ZUTATEN für 12 Stück

#### FÜR DEN HEFETEIG

- \* 280 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* Salz
- \* 150 ml Milch
- \* 50 g Zucker
- \* 1/2 Würfel Hefe
- \* 40 g Butter

#### FÜR DEN STREUSELTEIG

- \* 200 g Mehl
- \* 50 g Kakaopulver
- \* Salz
- \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* 80 g Zucker
- \* 150 g kalte Butter

#### FÜR DIE FÜLLUNG

- \* 800 g Äpfel
- \* Saft von 2 Zitronen
- \* 1 TL Zimtpulver
- \* 80 g Zucker
- \* 1 EL Stärke
- \* 150 g Puderzucker

**1** Für den Teig Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Milch mit dem Zucker erwärmen. Die Hefe hineinbröseln und darin auflösen. Zum Mehl gießen, Butter zugeben und alles kräftig zu einem glatten Teig kneten. Teig an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

**2** Inzwischen die Streusel herstellen. Dafür Mehl, Kakao-pulver, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Flöckchen dazugeben und alles zügig zu einem lockeren Streuselteig kneten. Bis zur Verwendung kalt stellen.

**3** Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In kleine Würfel schneiden und mit dem Saft von 1 Zitrone vermengen. Zimt, Zucker und Stärke mischen und auch unter die Äpfel heben.

**4** Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und rechteckig (etwa 30 x 40 cm) ausrollen. Die Apfel-Mischung darauf verteilen und am oberen langen Rand etwa 2 cm freilassen. Vom unteren, belegten Rand aufrollen und mit einem scharfen Messer in etwa

3 cm breite Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und mit den Streuseln belegen. Abgedeckt für weitere 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

**5** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Bleche mit den Schnecken dann nacheinander auf der 2. Schiene von unten etwa 30 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

**6** Den Puderzucker mit dem übrigen Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss vermengen. In dünnen Streifen über die Schnecken geben und vollständig trocknen lassen, dann servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std.**  
**zzgl. 30 Min. Ruhezeit**

# Apfel-Walnuss-Torte

**ZUTATEN** für etwa 14 Stücke

## FÜR DEN TEIG

\* 7 Eier \* Salz \* 200 g Zucker  
\* 150 g Mehl \* 100 g Stärke  
\* ½ Pck. Backpulver \* 100 g gemahlene Walnusskerne

## FÜR DIE FÜLLUNG

\* Saft von 1 ½ Zitronen  
\* 350 ml Weißwein \* 100 g Zucker  
\* 1,4 kg Äpfel \* 8 Blatt weiße Gelatine \* 100 g Walnusskerne  
\* 400 g Sahne \* 4 Pck. Vanillezucker

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Tortenring (Ø etwa 28 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter Rühren Zucker einrieseln lassen, bis er sich gelöst hat. Eigelb unterziehen.

**2** Das Mehl, die Stärke und das Backpulver mischen. Portionsweise in die Ei-Mischung sieben und unterheben, Walnusskerne zugeben. Den Teig in den Tortenring geben, glatt streichen und 30–35 Min. backen. Danach auf dem Kuchengitter abkühlen lassen, Tortenring entfernen.

**3** Inzwischen den Zitronensaft von 1 Zitrone, den Weißwein und den Zucker für die Füllung aufkochen. Einen Apfel beiseitelegen, die restlichen Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. In den Weißweinsud geben und zusammen aufkochen, nun etwa 10 Min. bei geringer Hitze weich kochen. Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die gekochten Äpfel pürieren,

die ausgedrückte Gelatine in die heiße Apfelmasse rühren und dann darin auflösen. Danach etwas abkühlen lassen.

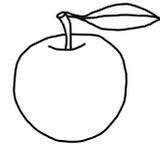
**4** Den Tortenboden quer in 3 gleich große Teile schneiden. Dann den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen und den Tortenring wieder darustellen. Anschließend die Hälfte der Apfelmasse auf dem Boden verteilen. Nun den mittleren Boden daraufsetzen und diesen mit der übrigen Apfelmasse bedecken. Zum Schluss noch den letzten Boden aufsetzen.

**5** Walnusskerne hacken. In einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Gleichmäßig auf dem oberen Boden verteilen. Die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

**6** Übrigen Apfel waschen und in dünne Scheiben hobeln. Mit dem übrigen Zitronensaft bepinseln und nach Belieben auf der Torte verteilen. Die Torte in Stücke schneiden und servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std.**  
**zzgl. 2 Std. Kühlzeit**





bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und etwas größer als die Tarteform ausrollen. Die vorbereitete Form damit auskleiden, dabei auch einen Rand bilden. Dann den Boden einige Male mit einer Gabel einstechen, mit einem Stück Backpapier belegen und mit den Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 15 Min. blind backen.

**3** Inzwischen Vanilleschote der Länge nach halbieren. Das Mark herauslösen. Die Stärke mit 5 EL Milch und dem Eigelb verrühren. Übrige Milch mit den 50 g Zucker, Vanillemark und Schote aufkochen. Dann die Stärkemischung unter ständigem Rühren einrühren und vorsichtig aufkochen, bis die Creme dicklich wird. Vanilleschote entfernen.

**4** Äpfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Anschließend mit dem Zitronensaft beträufeln. Übrigen Zucker mit Zimt mischen.

**5** Tarteboden aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte entfernen. Die Vanillecreme auf den Boden geben und die Äpfel von innen nach außen dicht an dicht kreisförmig anordnen. Mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und im Backofen weitere 25–30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, dann servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.**  
**zzgl. 30 Min. Kühlzeit**

## Apfeltarte

### ZUTATEN für 12 Stücke

- \* 125 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 175 g Zucker
- \* Salz
- \* 1 Ei
- \* 150 g Dinkelmehl (Type 630) + mehr zum Bearbeiten
- \* 100 g gemahlene Mandelkerne
- \* Einige Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- \* 1 Vanilleschote
- \* 30 g Stärke
- \* 500 ml Milch
- \* 3 Eigelb
- \* 6–8 rote Äpfel
- \* Saft von 1 Zitrone
- \* 1–2 TL Zimtpulver

**1** Die Butter, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, das Ei, das Mehl und die gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig kneten. In etwas Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

**2** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Ø etwa 24 cm) mit etwas Butter fetten. Teig auf einer leicht



## Apfelkuchen mit Schuss

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 50 g Rosinen \* 6 EL Kirschwasser  
 \* ½ Vanilleschote \* ½ unbehandelte Zitrone \* 100 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 90 g Zucker \* 1 Eigelb \* 150 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* Salz \* 80 ml klarer Apfelsaft \* ½ TL Zimtpulver \* 100 g Marzipanrohmasse \* 5 säuerliche Äpfel \* Etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Rosinen in 2 EL Kirschwasser einweichen und über Nacht ziehen lassen. Mark der Vanilleschote herauslösen. Die Zitrone waschen, die Schale fein abreiben. Butter, 40 g Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und das Eigelb vermischen, dann das Mehl und 1 Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 1 Std. kühl stellen.

**2** Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden (Ø etwa 24 cm) fetten, alternativ eine Form mit Backpapier auslegen, sodass es an mehreren Seiten leicht über den Rand der Form hervorsteht. Dann restliches Kirschwasser und Apfelsaft mit dem übrigen Zucker und Zimt in einem kleinen Topf aufkochen und in 3–4 Min. sirupartig einkochen, abkühlen lassen.

**3** Das Marzipan grob raspeln. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und dann etwa 3 mm dick ausrollen. Anschließend die Tarteform damit auslegen und den Teig fest andrücken. Zum Schluss noch den überstehenden Teig abschneiden und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**4** Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Hälfte der Marzipanraspel auf dem Teig verteilen. Apfelscheiben fächerartig darauf anordnen und abwechselnd mit den Rosinen aufschichten.

**5** Abschließend den restlichen Marzipan über den Kuchen streuen.  $\frac{2}{3}$  des Sirups auf dem Kuchen verteilen und diesen im Backofen auf der untersten Schiene 40–45 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Den restlichen Sirup darübergerben, dann auskühlen lassen. Den Kuchenrand mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std. zzgl. 12 Std. Ruhezeit + 1 Std. Kühlzeit**



# ÄPFEL



## Apfel-Gelee-Torte

### ZUTATEN für 12 Stücke

#### FÜR DEN TEIG

- \* Etwas Butter zum Fetten der Form
- \* 3 Eier
- \* Salz
- \* 100 g Zucker
- \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* 120 g Mehl
- \* ½ TL Backpulver

#### FÜR DIE QUARKMASSE

- \* 6 Blatt Gelatine
- \* 150 g Sahne
- \* 1 Vanilleschote
- \* 350 g Quark
- \* 50 g Zucker
- \* 2 Äpfel
- \* 150 ml Apfelsaft
- \* 1 Pck. Vanillepuddingpulver

**1** Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Springform (Ø etwa 26 cm) an Boden und Rand mit etwas Butter fetten. Dann für den Biskuitteig die Eier trennen und das Eiweiß unter Zugabe einer Prise Salz steif schlagen. Nun den Zucker und den Vanillezucker schrittweise einrieseln lassen.

**2** Eigelb zügig unterziehen. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Den Biskuitteig in die Springform geben und gleichmäßig darin verteilen. Den Biskuit im vorgeheizten Ofen 15–20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen, darum einen Tortenring spannen.

**3** Für die Quarkmasse Gelatine nach Packungsangabe in Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, beiseitestellen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Den Quark mit dem Vanillemark und Zucker glatt rühren. Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei milder Hitze in 3 EL heißem Wasser auflösen. Vom Herd nehmen, 2 EL der Quarkmasse dazugeben und verrühren. Anschließend unter die restliche

Quarkmasse rühren. Wenn die Quark-Gelatine-Masse etwas angezogen ist, Sahne vorsichtig unterheben und die Masse auf dem Biskuitboden verteilen.

**4** Für die Apfelschicht die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In feine Stücke schneiden. Bis auf 3 EL den Apfelsaft mit 150 g Wasser und den Apfelstücken in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Etwa 10 Min. köcheln lassen. Anschließend Puddingpulver mit dem übrigen Apfelsaft glatt rühren und unter die Apfel-Apfelsaft-Mischung geben. Erneut aufkochen lassen. Die Apfelmasse auf die Quarkschicht geben, anschließend 4 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren in 12 Stücke teilen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min. zzgl. 4 Std. Kühlzeit**

# Tartelettes mit Apfelkompott und Mascarponecreme

## ZUTATEN für 8 Stück

- \* 250 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* Salz
- \* 150 g Zucker
- \* 2 Pck. Vanillezucker
- \* 150 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten
- \* 1 Eigelb
- \* Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- \* 3 Äpfel
- \* Saft von ½ Zitrone
- \* 1 Vanilleschote
- \* 200 g Sahne
- \* 400 g Mascarpone

**1** Mehl mit 1 Prise Salz, 30 g Zucker, Vanillezucker, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 45 Min. kalt stellen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 8 Tarteletteförmchen (Ø etwa 10 cm) mit etwas Butter fetten.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils rund ausrollen und die vorbereiteten Förmchen damit an Boden und Rand auskleiden. Die Böden mit einer Gabel mehrfach einstechen, dann mit Backpapier belegen und mit den Hülsenfrüchten beschweren. Die Böden etwa 15 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Hülsenfrüchte mitsamt Backpapier entfernen und die Böden weitere 5–7 Min. backen, dann auskühlen lassen.

**3** Für das Kompott die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 50 g Zucker mit 3 EL Wasser erwärmen. Äpfel und Zitronensaft dazugeben und alles bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen. Für die Mascarponecreme die Vanille-



schote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Vanillemark und übrigen Zucker glatt rühren. Die Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

**4** Heißen Apfelkompott auf die ausgekühlten Böden geben und

kurz abkühlen lassen. Die Vanille-Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und gleichmäßig auf die noch warmen Apfeltartelettes spritzen. Die Tartelettes servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min. zzgl. 45 Min. Kühlzeit**



## Wertvolle Backtipps

*Damit beim Backen garantiert alles klappt, haben wir unsere besten Tricks für Sie zusammengestellt. Also ran an die Rührschüssel!*



### RÜHRKUCHEN MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

Werden Beeren oder klein geschnittene Obststückchen vor dem Hineingeben in den Teig in etwas Mehl gewendet, sinken sie beim Backen nicht auf den Boden der Backform, sondern bleiben schön verteilt im ganzen Kuchen. So wird jeder Biss himmlisch fruchtig und richtig schön saftig.

### GESCHMEIDIGES BACKPAPIER

Häufig reicht es nicht, eine Backform einzufetten. Manchmal muss einfach Backpapier zur Hilfe hinzugezogen werden. Doch was tun, wenn das Backpapier schlichtweg nicht in die passende Form will? Unser Tipp: Das Backpapier zusammenknüllen und kurz unter fließendes Wasser halten, kräftig ausdrücken, entfalten und schon ist es wunderbar flexibel und passt sich ganz gefällig den Rundungen jeder Backform an.



Advertorial

### HIER BLEIBT NICHTS KLEBEN

Mit diesem **Backblech** aus Aluminium-Guss gehören angeklebte Speisen und Eingebackenes endgültig der Vergangenheit an. Dank **vierfacher Antihaf-Beschichtung** sparen Sie sich sowohl das Einfetten als auch das Backpapier! Das Blech eignet sich für allerlei selbst gebackene Leckereien: Genießen Sie Blechkuchen, knusprige Pizza, frisches Brot, leckere Plätzchen, würzige Kartoffelspalten oder Hähnchen frisch aus dem Backofen. Auch die anschließende Reinigung ist ein Kinderspiel. 44,7x36 cm, 89 Euro, über [hobbybaecker.de](http://hobbybaecker.de)



## LÄNGER FRISCH

Diese Kuchendose verschafft sich mit ihrem Retrocharme und reichlich Platz für jede Art von Kuchen schnell einen festen Platz im Küchenregal. Denn egal, ob der beliebte Obstkuchen aufgehoben werden soll oder von den klassischen Geburtstagsmuffins noch ein paar übrig geblieben sind, durch den gut verschließenden Deckel bleibt Ihr Selbstgebackenes absolut frisch. Für ca. 28 Euro z. B. bei [gartenzauber.com](http://gartenzauber.com)

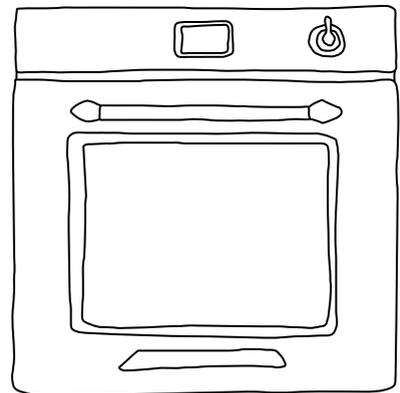
## EINE GUTE VORBEREITUNG IST DIE HALBE MIETE

Bevor Sie mit dem Backen beginnen und die ersten Zutaten schon ihren Weg in die Rührschüssel nehmen, sollten Sie alle Zutaten vorbereiten. In der Sterneküche heißt das „Mise en Place“ und erleichtert die Vorgänge ungemein. Nüsse sollten z. B. vorab gemahlen oder Schokolade geraspelt werden. Es ist auch empfehlenswert, die richtigen Mengen vorher abzuwiegen. Denn: So ist ein perfekter Überblick über alle Zutaten gegeben und alles landet zur rechten Zeit in richtiger Menge in der Schüssel.



## MARZIPAN VERARBEITEN

Wenn Marzipan gut gekühlt ist, lässt es sich leichter raspeln. Wollen Sie es aber z. B. unter einen Rührteig mischen, erwärmen Sie es kurz mit etwas Sahne in der Mikrowelle.



# \*Wir lieben Käsekuchen!





Foto: Katharina Küllmer ©

*Mal mit Früchten, mal mit Nüssen,  
mal mit Baiser und mal ganz klassisch:  
11 raffinierte Käsekuchen für Genießer*

## Mohn-Käsekuchen mit Feigen

### ZUTATEN für 20 Stücke

\* 300 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten  
\* 220 g Puderzucker \* 200 g kalte Butter in  
Stückchen + 100 g zerlassene Butter + 130 g Butter  
\* 3 Eier \* Salz \* 800 g Quark \* 300 g Frischkäse  
\* 380 g Zucker \* 2 Eier \* 2 EL Stärke \* 2 TL Abrieb von  
1 unbehandelten Zitrone \* 1 l Milch \* 220 g gemahle-  
ner Mohn \* 110 g Hartweizengrieß \* Etwa 4 Feigen

**1** Mehl mit 100 g Puderzucker, 200 g kalter Butter,  
1 Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkne-  
ten, in Frischhaltefolie wickeln, 30 Min. kalt stellen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorhei-  
zen. Backblech (etwa 30 × 40 cm) mit Backpa-  
pier auslegen und mit dem Teig auskleiden. Für die  
Quarkmasse Quark mit Frischkäse, 200 g Zucker, den  
übrigen Eiern, Speisestärke und Zitronenschale ver-  
rühren. 100 g zerlassene Butter unterrühren.

**3** Für die Mohnmasse Milch, Mohn, 180 g Zucker  
und restliche Butter in einem Topf aufkochen.  
Grieß einrieseln lassen und unter Rühren kurz  
köcheln lassen, ein wenig auskühlen lassen.

**4** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrol-  
len. Backblech damit auskleiden. Einen eckigen  
Backrahmen um den Teig spannen. Zuerst die Quark-  
masse, dann die Mohnmasse auf dem Teig verstreichen.  
Im vorgeheizten Ofen etwa 40 Min. backen,  
ggf. mit Alufolie abdecken. Auf einem Kuchengitter  
auskühlen lassen.

**5** 120 g Puderzucker mit 1–2 EL Wasser verrühren  
und auf dem Käsekuchen verstreichen. Feigen  
waschen, vorsichtig trocken tupfen, in 20 Scheiben  
schneiden. Auf dem Zuckerguss verteilen, dass sich  
20 gleich große Kuchenstücke ergeben.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min. zzgl. 1 Std. Kühlzeit**



## Brownie-Käse- kuchen-Muffins

**ZUTATEN** für 12 Stück

### FÜR DEN BROWNIETEIG

- \* 200 g halbbittere Schokolade (65 % Kakaoanteil) \* 150 g Butter
- \* 3 Eier \* 175 g Zucker (z. B. „Diamant Feinster Zucker“) \* Salz
- \* 120 g Mehl \* 1 TL Backpulver
- \* 10 g echter Kakao, gesiebt

### FÜR DIE KÄSEKUCHENMASSE

- \* 300 g Doppelrahmfrischkäse
- \* 50 g Zucker \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* 1 Eigelb

**1** Die Schokolade hacken, zusammen mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

**2** Eier mit Zucker und 1 Prise Salz schaumig aufschlagen. Schokomasse unter Rühren dazugeben, zuletzt Mehl, Backpulver und Kakao darübersieben und unterheben. Browniemasse auf Papierförmchen in einer Muffinform verteilen.

**4** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Käsekuchenmasse Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Eigelb nur kurz glatt rühren. Käsekuchenmasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben, in die Mitte der Browniemasse stecken und einen Klecks hineinspritzen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20–25 Min. backen.

**ZUBEREITUNG** 45 Min.

## Erdbeer-Käsekuchen

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 225 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 150 g Mehl  
\* 1 TL Backpulver \* 225 g Zucker  
\* Salz \* 5 Eier \* Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken  
\* 1 Pck. Vanillezucker  
\* 750 g Quark \* 2 TL Stärke  
\* 1 kg Erdbeeren \* 1 Pck. rotes Tortengusspulver \* 2 EL Puderzucker

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø etwa 26 cm) an Rand und Boden einfetten. Für den Boden Mehl, Backpulver, 75 g Zucker, 100 g Butter, 1 Prise Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig etwas zu klebrig sein, diesen zu einem Riegel formen und in Folie gewickelt für etwa 30 Min. kühlen.

**2** Den Teig rund ausrollen und die Springform damit auskleiden. Dabei einen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Ein Stück Backpapier auf den Boden legen, Hülsenfrüchte darauf verteilen und den Boden für etwa 15 Min. vorbacken. Anschließend Hülsenfrüchte und Backpapier wieder entfernen und den Boden etwas abkühlen lassen.

**3** In der Zwischenzeit 125 g Butter mit 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, mit Quark, 4 Eiern und Stärke glatt verrühren. Creme auf den leicht abgekühlten Boden streichen und dann für weitere 20–25 Min. backen. Den Kuchen anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen.

**4** Erdbeeren waschen, putzen und vorsichtig trocken tupfen. Die Erdbeeren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Den Tortenguss mit Puderzucker vermischen und mit 250 ml Wasser glatt rühren. Die Mischung aufkochen und anschließend etwas abkühlen lassen. Zum Schluss den Guss über den Erdbeeren verteilen und laut Packungsanweisung fest werden lassen. Danach ist der Erdbeer-Käsekuchen fertig zum Schneiden und Servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.**  
**zzgl. 1 Std. Kühlzeit**



## Kleiner Honig-Käsekuchen

### ZUTATEN für 8 Stücke

- \* 150 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 50 g Honig
- \* 300 g Haferflocken-Mischung für Porridge
- \* 3 EL brauner Zucker
- \* 1 unbehandelte Zitrone
- \* 1 Vanilleschote
- \* 3 Eier
- \* 500 g Honig-Quark
- \* 3 EL Stärke
- \* 1 Prise Salz

**1** Zunächst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend den Boden einer Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier auskleiden und dann den Rand mit etwas Butter fetten.

**2** Für den Boden Butter in einen Topf geben, auf dem Herd schmelzen. Honig zugeben, glatt rühren. Haferflocken-Mischung mit Zucker mischen, unter die Butter heben.  $\frac{3}{4}$  davon in vorbereiteter Form verteilen und etwas festdrücken, dabei auch einen Rand bilden. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Min. vorbacken.

**3** Inzwischen für die Füllung die Zitrone heiß waschen. Schale fein abreiben, Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauslösen. Eier trennen. Honig-Quark, Eigelb,

Zitronenschale und -saft, Vanillemark und Stärke mit dem Handrührgerät glatt rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unter die Quarkmasse heben.

**4** Quarkmasse auf vorgebackenen Boden geben. Im heißen Backofen weitere 45 Min. backen. Sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden, Kuchen abdecken. Aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen. Mit der übrigen Haferflocken-Butter-Mischung bestreuen, servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.**





## Fruchtige Schoko-Käsekuchen-Ecken

### ZUTATEN für 40 Stück

- \* 200 g Zartbitterschokolade
- \* 250 g weiche Butter
- \* 250 g brauner Zucker \* 6 Eier
- \* 180 g Mehl \* 500 g Magerquark
- \* 50 g Zucker \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* 3 Birnen (z. B. Abate Fetel)

**1** Schokolade grob hacken, mit 200 g Butter im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Schokoladenmasse mit braunem Zucker und 4 Eiern verrühren, Mehl einarbeiten. Schokoladenteig beiseitestellen.

**2** Für die Käsecreme restliche Butter mit dem Quark, dem Zucker, dem Vanillezucker und den übrigen Eiern verrühren. Birnen schälen, vierteln, entkernen, in feine Würfel schneiden. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**3** Etwa zwei Drittel des Schokoladenteigs in eine eckige, mit Backpapier ausgelegte Backform (etwa 25 × 30 cm) streichen. Die Creme sowie die Birnen daraufgeben, den übrigen Schokoladenteig darauf verteilen. Für die Marmorierung mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig gehen. In der Ofenmitte 30 Min. backen und abkühlen lassen.

**4** Anschließend in 6 × 6 cm große Quadrate schneiden, diese dann zu Dreiecken halbieren.

**ZUBEREITUNG 45 Min. zzgl. 30 Min. Kühlzeit**





## Käsekuchen mit Walnusshaube

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 190 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 65 g Puderzucker \* Salz \* 1 Eigelb \* 265 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten  
\* 170 g Zucker \* 1 Pck. Vanillezucker \* Etwa 95 ml Milch \* 3 Eier  
\* 600 g Magerquark \* 2 EL Zitronensaft \* 180 g Sahne \* 20 g Stärke  
\* 150 g Walnuskerne \* 1 EL Honig

**1** Für den Boden 130 g Butter in 12 Stücken mit Puderzucker, 1 Prise Salz, Eigelb und 200 g Mehl verkneten. In Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend eine Springform (Ø etwa 22 cm) mit etwas Butter gründlich einfetten.

**2** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und rund ausrollen. In die Form drücken, dabei einen Rand hochziehen, gut andrücken. Mit einer Gabel einstechen und im heißen Ofen auf der untersten Schiene 10 Min. vorbacken.

**3** Inzwischen für die Füllung 60 g Zucker mit 65 g Mehl, Vanillezucker und 65 ml Milch verrühren. Die Eier trennen. Eigelb, Quark, Zitronensaft und Sahne mit der Mehlmischung verrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, 60 g Zucker und Stärke einrühren. So lange schlagen, bis ein cremiger, fester Eischnee entstanden ist. Dann

vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene weitere 40–50 Min. backen.

**4** Inzwischen Walnüsse grob hacken. Übrige Butter und 50 g Zucker mit Honig im Topf schmelzen lassen. Nüsse dazugeben, unter Rühren kurz aufkochen. 1–2 EL Milch zugeben, abkühlen lassen. Wallnussmasse 10 Min. vor Ende der Backzeit auf dem Kuchen verteilen und zu Ende backen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 50 Min.**  
**zzgl. 1 Std. Kühlzeit**



## Himbeer-Käseküchlein im Glas

### ZUTATEN für 8 Stück

- \* 125 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Gläser
- \* Etwas Mehl zum Ausstreuen der Gläser
- \* 200 g Himbeeren
- \* 1 unbehandelte Zitrone
- \* 4 Eier
- \* Salz
- \* 150 g Zucker
- \* 1 Pck. Vanillepudding
- \* 1/2 Pck. Backpulver
- \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* 4 EL Weichweizengrieß
- \* 1 kg Quark

### AUSSERDEM

- \* 8 Einmachgläser (à 120 ml) mit Gummiringen (oder ofenfeste Tassen/Förmchen zum sofortigen Verzehr)

**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gummiringe der Gläser in Wasser einweichen, Gläser (oder Förmchen) fetten (darauf achten, dass kein Fett an den Rand kommt) und mit Mehl ausstreuen. Butter zerlassen und leicht abkühlen lassen. Himbeeren putzen. Zitrone heiß abwaschen. Schale abreiben und Saft auspressen. Eier trennen.

**2** Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, kalt stellen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Butter dazugeben, unterrühren. Puddingpulver, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenschale und Grieß dazugeben, vermengen. Quark und Zitronensaft unterrühren. Eischnee portionsweise unter die Quarkmasse heben.

**3** Gläser zur Hälfte mit Teig befüllen, Himbeeren darauf verteilen, mit restlicher Quarkcreme bedecken. Im heißen Ofen im unteren Drittel, 45 Min. backen – ggf. mit Alufolie abdecken.



**4** Die trockenen Gummiringe auf die heißen Glasränder legen, Deckel auflegen und mit Klammern fest verschließen. So

sind die ungeöffneten Gläser etwa 3 Monate haltbar.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 40 Min.**



## Klassischer Käsekuchen ohne Boden

### ZUTATEN für 12 Stücke

- \* 125 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 200 g Zucker \* Mark von einer Vanilleschote \* 1 TL abgeriebene Zitronenschale \* 6 Eier, getrennt
- \* 1 kg Magerquark \* 50 g Stärke
- \* Puderzucker zum Bestäuben

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Backform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

**2** Die Butter mit 100 g Zucker, Vanillemark und Zitrone cremig schlagen. Eigelb nacheinander unterrühren. Den Quark und die Stärke hinzufügen. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen, unter die Masse heben, in die Form füllen. Auf der untersten Schiene 30 Min. backen.

**3** Mit einem Messer am Rand zwischen Kuchen und Form entlang schneiden und weitere 25–30 Min. goldgelb backen. Bei Bedarf die Oberfläche mit Aluminiumfolie abdecken.

**4** Kuchen 30 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min. zzgl. 30 Min. Ruhezeit**

**TIPP:** Je nach Geschmack können Sie den Käsekuchen noch mit Rosinen zubereiten.

# Dresdner Eierschecke

## ZUTATEN für 12 Stücke

### FÜR DEN TEIG

\* 200 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* ¼ Würfel Hefe  
\* 50 g Zucker (z. B. „Diamant Feinster Zucker“) \* 100 ml lauwarme Milch \* 1 unbehandelte Zitrone \* 75 g weiche Butter \* Salz

### FÜR DIE PUDDINGSCHICHT

\* 1 Pck. Vanillepuddingpulver  
\* 500 ml Milch \* 140 g Zucker  
\* 3 Eier \* 150 g Butter

### FÜR DIE QUARKSCHICHT

\* 400 g Magerquark \* 40 g Zucker  
\* 1 Pck. Vanillezucker \* Salz \* 2 Eier

**1** Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und in der Vertiefung mit 1 EL Zucker, 3 EL lauwarme Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abge-

deckt etwa 30 Min. gehen lassen. Inzwischen für die Puddingschicht aus dem Puddingpulver, der Milch und 40 g Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und erkalten lassen.

**2** Für den Teig die Zitrone abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben. Hälfte der Zitronenschale zur Seite stellen. Butter zerlassen. Übrigen Zucker, übrige Milch, 1 Prise Salz, Butter und die Hälfte der Zitronenschale zum Teig geben und alles gut verkneten. Den Teig nochmals etwa 30 Min. gehen lassen. Ausrollen, in einer mit Backpapier belegten Springform (Ø etwa 26 cm) verteilen und einen dünnen Rand hochdrücken. Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**3** Für die Quarkschicht Quark, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Eier verrühren. Masse

auf dem Teig verteilen. Für die Puddingschicht Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Butter mit 100 g Zucker schaumig schlagen, dann Eigelb, restliche Zitronenschale und den abgekühlten Vanillepudding unterrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Puddingschicht auf der Quarkschicht verteilen. Den Kuchen 60–75 Min. backen. Dann die Eierschecke aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 2 Std. zzgl. 45 Min. Ruhezeit**

**TIPP:** Probieren Sie Varianten der klassischen Eierschecke, z. B. mit geschmolzener Kuvertüre als Glasur oder einigen Mandelsplittern in der Puddingschicht.





## Mohn-Käsekuchen mit Streuseln

**ZUTATEN für 12 Stücke**

### FÜR DIE MOHNMASSE

- \* 50 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 125 ml Milch \* 50 g Zucker
- \* 250 g gemahlener Mohn

### FÜR DIE STREUSEL

- \* 175 g weiche Butter \* 275 g Mehl
- \* 150 g Zucker \* 1 Prise Salz

- \* 1 Pck. Vanillezucker \* 50 g gemahlener Mohn \* 1 Eigelb

### FÜR DIE QUARKCREME

- \* 4 Eier \* 75 g weiche Butter
- \* 150 g Zucker \* 500 g Magerquark
- \* 125 g Sahne \* 25 g Speisestärke
- \* 1 TL abgeriebene Schale

**1** Boden einer Springform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier

auslegen, den Rand fetten. Für die Mohnmasse Milch, Butter und Zucker aufkochen, Topf vom Herd nehmen, Mohn einstreuen und quellen lassen.

**2** Für die Streusel Butter zerlassen. Mehl mit Zucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Mohn mischen, Butter langsam zugeben und alles gut vermischen, sodass Streusel entstehen. Etwa zwei Drittel der Streusel auf dem Boden der Springform verteilen und fest andrücken. Die Mohnmasse darauf streichen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Quarkcreme 2 Eier trennen. Butter mit Zucker cremig schlagen. Eigelb und restliche Eier einzeln unterrühren. Quark, Sahne, Stärke und Zitrone unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Quarkmasse auf der Mohnmasse verstreichen. Im unteren Drittel des heißen Ofens 15 Min. backen.

**4** Kuchen herausnehmen, restlichen Streusel darauf verteilen, etwa 55 Min. weiterbacken. Kuchen 30 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 40 Min.**  
**zzgl. 30 Min. Ruhezeit**



## Kirsch-Käsekuchen mit Kokosstreuseln

### ZUTATEN für 12 Stücke

#### FÜR TEIG UND STREUSEL

\* 180 g kalte Butter \* 150 g Zucker  
 \* 3 Eigelb \* 380 g Mehl + mehr zum  
 Bearbeiten \* Salz \* 40 g Kokos-  
 flocken

#### FÜR DIE FÜLLUNG

\* 350 g Sauerkirschen (Glas)  
 \* 150 g Sahne \* 1 Pck. Vanille-  
 zucker \* 1 unbehandelte Zitrone  
 \* 80 g Butter \* 120 g Puderzucker  
 \* 3 Eier \* 500 g Magerquark  
 \* 1 Pck. Vanillepuddingpulver

**1** Springform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier auslegen. Butter in Stücken mit Zucker, Eigelb, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und mit  $\frac{2}{3}$  des Teigs den Boden und den Rand

der vorbereiteten Springform auskleiden. Für 30 Min. kalt stellen. Das restliche Drittel des Teigs mit Kokosflocken verkneten und ebenfalls kalt stellen.

**2** Inzwischen Kirschen für die Füllung abtropfen lassen. Sahne sowie Vanillezucker in hohes, schmales Gefäß geben, mit einem Handmixer steif schlagen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. 1 EL Saft auspressen.

**4** Die Butter schmelzen und mit dem Puderzucker glatt rühren. Schrittweise erst Zitronenabrieb

und -saft, dann Eier, Quark und Puddingpulver unterrühren. Anschließend vorsichtig die Sahne unterheben.

**5** Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Boden glatt streichen. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und die restliche Füllung darüber verstreichen. Den Kokos-Teig in Streuseln über dem Kuchen verteilen.

**6** Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 1 Std. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 40 Min.**





# \* Einladung zum Oster-Kaffee





Foto: Ira Leont (1)

*Feines Hefengebäck, fruchtige Tartes, luftige Waffeln und echte Traumtorten: Mit diesen Köstlichkeiten werden Sie Ihre Gäste garantiert beeindrucken*

## Hefezopf mit Kirschfüllung

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 20 g frische Hefe \* 250 ml lauwarme Milch  
\* 75 g Zucker \* 1 Ei \* Salz \* 500 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* 75 g weiche Butter \* 300 g Kirschkonfitüre \* 1 Glas Süßkirschen (Abtropfgewicht 360 g)  
\* Etwas Hagelzucker zum Bestreuen

**1** Die Hefe in etwas Milch auflösen, den Zucker zugeben und alles verrühren. Das Ei verquirlen, 3 EL davon abnehmen und kalt stellen. Das restliche Ei mit der übrigen Milch, 1 Prise Salz, Mehl und der Hefemischung etwa 8 Min. verkneten. Die Butter nach und nach zugeben. Alles weitere 5 Min. kneten. Den Teig mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Anschließend zugedeckt weitere 15 Min. gehen lassen. Die Konfitüre glatt rühren, die Kirschen abtropfen lassen. Den Teig zu einem großen Rechteck dünn ausrollen und in 3 lange Stücke schneiden. Diese mit der Konfitüre bestreichen, dabei an den Seiten einen Rand frei lassen. Die Kirschen darauf verteilen.

**3** Die belegten Teigstücke einzeln der Länge nach zu Strängen fest aufrollen. Diese locker zum Zopf flechten und vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Den Hefezopf zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

**4** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hefezopf mit dem übrigen verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens etwa 25 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte er drohen zu dunkel zu werden. Ausgekühlt servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 1 Std. 30 Min. Ruhezeit**

*Servieren Sie zu dem Hefekranz eine selbst gemachte Vanillebutter aus weicher Butter, dem Mark von 1 Vanilleschote und etwas Vanillezucker.*



## Mandel-Hefekranz

### ZUTATEN für 14 Stücke

- \* 550 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* 1 Würfel Hefe
- \* 60 g Zucker
- \* 250 ml lauwarme Milch
- \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* 100 g weiche Butter
- \* 1 Eigelb
- \* 100 g gehackte Mandelkerne
- \* 2 EL Rote-Bete-Saft
- \* 0,1 g gemahlener Safran
- \* Puderzucker nach Belieben

**1** 500 g Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung schieben, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen, mit etwas Milch verrühren und dann abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen.

**2** Restlichen Zucker, übrige Milch, Vanillezucker, Butter, Eigelb und Mandeln zum Teig geben, gut verkneten. Den Hefeteig weitere 20 Min. gehen lassen.

**3** Teig in 3 Portionen teilen, eine Portion mit Rote-Bete-Saft und 3 EL Mehl verkneten, die zweite Portion mit Safran und 1 EL Mehl und die dritte Portion so belassen.

**4** Die 3 Hefeteig-Portionen zu dünnen Strängen rollen, zu einem Zopf flechten, zu einem Kranz zusammenlegen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und weitere 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**5** Den Hefekranz 25–35 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden, und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl.**

**1 Std. 20 Min. Ruhezeit**

# Zitrontarte

## ZUTATEN für 18 Stücke

### FÜR DEN TEIG

- \* 120 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 250 Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* 50 g Puderzucker
- \* 1 Ei

### FÜR DEN GUSS

- \* 2 unbehandelte Zitronen
- \* 2-3 Rosmarinadeln
- \* 150 g Zucker
- \* 3 Eier
- \* 1 Eigelb
- \* 200 ml Orangensaft
- \* 400 Quark
- \* 50 g Stärke

### AUSSERDEM

- \* 2 unbehandelte Zitronen
- \* 4 EL Zitronenkonfitüre

**1** Für den Teig alle Zutaten verkneten und in Folie gewickelt

etwa 30 Min. kalt stellen. Für den Guss 1 Zitrone abwaschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Beide Zitronen halbieren, den Saft auspressen. Rosmarin waschen, sehr fein schneiden und mit Zucker, Eiern und Eigelb gut verrühren. Zitronenabrieb und -saft sowie Orangensaft, Quark und Stärke unterrühren. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Boden und Rand einer gefetteten Tarteform (Ø etwa 30 cm) mit dem Teig auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und etwa 10 Min. vorbacken. Übrige Zitronen abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

**3** Den Guss auf dem vorgebackenen Boden verteilen, die Zitronenscheiben darauflegen und die Tarte im Ofen 45-55 Min. goldbraun backen. Die Konfitüre etwas erwärmen, die Tarte damit glasieren, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min. zzgl. 30 Min. Kühlzeit**

**TIPP:** Wenn Sie diese Tarte im Sommer mit Limetten zubereiten und gut gekühlt servieren, schmeckt sie ganz besonders erfrischend.



# Buchweizenwaffeln mit Zitronen-Joghurt und Rhabarber-Kompott

## ZUTATEN für 12 Stück

### FÜR DAS KOMPOTT

- \* 500 g Rhabarber
- \* 50 g brauner Zucker

### FÜR DEN JOGHURT

- \* 1 kleine unbehandelte Zitrone
- \* 200 g Joghurt
- \* 2 EL brauner Zucker

### FÜR DIE WAFFELN

- \* 200 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten des Waffeleisens
- \* 80 g brauner Zucker
- \* 4 Eier
- \* 100 g Buchweizenmehl
- \* 150 g Mehl
- \* 1 TL Backpulver
- \* 130 g Buttermilch
- \* 50 g gehackte Mandelkerne
- \* Puderzucker zum Bestäuben

**1** Für das Kompott Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden und mit Zucker und 100 ml Wasser aufkochen, dann etwa 10 Min. garen.

**2** Für den Joghurt die Zitrone gründlich waschen, trocken reiben und etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und mit Joghurt, Abrieb und Zucker verrühren.

**3** Für die Waffeln Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier unterrühren. Mehle, Backpulver, Buttermilch und Mandeln zufügen und ebenfalls verrühren.

**4** Dann ein eckiges oder rundes Waffeleisen mit Butter ein-

fetten und aus dem Teig 12 goldbraune Waffeln ausbacken.

**5** Die fertigen Waffeln mit etwas Puderzucker bestäuben, mit Zitronen-Joghurt und Rhabarber-Kompott anrichten und servieren.

## ZUBEREITUNG 45 Min.

**TIPP:** Die Buchweizenwaffeln schmecken auch mit anderem Kompott sehr gut. Probieren Sie sie je nach Saison auch einmal mit anderen Früchten wie z. B. Pflaumen, Aprikosen oder Äpfeln. Je nach Süße der Früchte oder des Obstes sollten Sie dann jedoch auch die Menge des Zuckers etwas reduzieren.





## Vanillepudding-Törtchen

### ZUTATEN für 12 Stück

\* 270 g Blätterteig (Kühlregal)  
 \* Fett für die Form \* 1 Vanilleschote \* 5 EL Milch \* 1/2 Pck. Vanillepuddingpulver \* 200 g Sahne  
 \* 75 g Zucker \* 6 Eigelb \* 2 EL Puderzucker

**1** Den Blätterteig entrollen, Kreise (Ø etwa 10 cm) ausstechen und die 12 Mulden einer gefetteten Muffinform damit auslegen.

**2** Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Vanilleschote der Länge nach halbieren. Mark mit einem Messer herauslösen.

**3** Die Milch mit Puddingpulver verrühren. Sahne, Zucker, Vanillemark und Eigelb vorsichtig aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und so lange rühren, bis die Creme andickt.

**4** Creme etwas abkühlen lassen, in den vorbereiteten Blätterteigkreisen in der Muffinform verteilen und im heißen Backofen 15–20 Min. goldbraun backen.

**5** Die Muffinform aus dem Ofen nehmen und die Puddingtörtchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**ZUBEREITUNG 50 Min.**

**TIPP:** Servieren Sie einige frische Beeren zu den Törtchen. Auch Fruchtsoßen oder Kompott sind schmackhafte Begleiter. Sie können das Gebäck außerdem im Handumdrehen zu kleinen Schoko-Törtchen umwandeln: Dafür einfach statt Vanille-, Schokoladenpuddingpulver verwenden und nach dem Backen mit etwas Kakaopulver bestäuben.





## OSTERBACKEN



### Mini-Eierlikör-Gugelhupfe

#### ZUTATEN für 12 Stück

- \* 160 ml Öl + etwas mehr zum Fetten der Form \* 3 Eier
- \* 160 g Puderzucker \* 1 Pck. Vanillezucker \* 170 ml Eierlikör
- \* 90 g Mehl \* 90 g Stärke
- \* 1 Pck. Backpulver \* 100 g weiße Kuvertüre

**1** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun die 12 Mulden einer Mini-Gugelhupfform mit etwas Öl einpinseln.

**2** Die Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Etwa 160 ml Eierlikör sowie Öl zugeben, unterrühren. Mehl, Stärke sowie Backpulver dazusieben, alles zu einem glatten Teig verrühren.

**3** Teig mithilfe eines Spritzbeutels oder mit Teelöffeln in die vorbereiteten Förmchen geben, auf der mittleren Schiene des heißen Backofens 10–15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und die

Küchlein in der Form auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**4** Die Kuvertüre hacken und mit 1 EL Eierlikör über dem heißen Wasserbad zerlassen. Mini-Gugelhupfe aus der Form lösen und deren Oberfläche mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen. Vollständig trocknen lassen und dann servieren.

**ZUBEREITUNG 55 Min.**

# Fruchtige Ostertorte mit Stachelbeeren

**ZUTATEN für 14 Stücke**

## FÜR DEN TEIG

\* 4 Eier \* 125 g weiche Butter +  
etwas mehr zum Fetten der Böden  
\* 260 g Zucker \* 1 Pck. Vanille-  
zucker \* 150 g Mehl \* 2 TL Back-  
pulver \* 150 g Mandelblättchen

## FÜR DIE FÜLLUNG

\* 680 g Stachelbeeren (Glas)  
\* 4 EL Zucker \* 4 EL Stärke  
\* 400 g Sahne \* 2 Pck. Sahnesteif  
\* 1 kleines Stück Tonkabohne

**1** Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Eier trennen, Eigelb mit Butter, 110 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterrühren und den Teig auf 2 gefetteten Springformböden (Ø etwa 26 cm) verstreichen. Eiweiß mit übrigem Zucker steif schlagen, auf die Böden streichen, mit Mandeln bestreuen und dann im Backofen 25–30 Min. goldbraun backen.

**2** Böden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Inzwischen Stachelbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen. Saft mit 2 EL Zucker und Stärke verrühren, aufkochen, die Stachelbeeren dazugeben und abkühlen lassen. Sahne mit übrigem Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Etwas von der Tonkabohne in die Sahne reiben.

**3** Stachelbeermischung auf einem Boden verteilen, Tonkasahne darauf streichen, mit dem zweiten Boden belegen und kurze Zeit kalt stellen. Torte in Stücke schneiden und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.**



**TIPP:** Die Torte sieht mit buntem Zuckerguss garniert besonders österlich aus.



## Rübli-Torte

### ZUTATEN für 12 Stücke

- \* 250 ml Öl + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 350 g Möhren
- \* 250 g Mehl
- \* 1/2 Pck. Backpulver
- \* 200 g gemahlene Mandelkerne
- \* 200 g Zucker
- \* 1 TL Zimtpulver
- \* 1/2 TL Ingwerpulver
- \* 4 Eier
- \* 1 Vanilleschote
- \* 400 g Frischkäse
- \* 2 EL Zitronensaft
- \* 80 g Puderzucker
- \* 300 g Sahne
- \* 2 Pck. Sahnesteif
- \* 12 Marzipanmöhrrchen
- \* 50 g gehackte Pistazienkerne

**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø etwa 22 cm) mit etwas Öl fetten. Die Möhren schä-

len und dann auf der Küchenreibe fein raspeln.

**2** Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Zucker, Zimt- und Ingwerpulver in einer Schüssel mischen. Öl zugießen und unterrühren. Eier einzeln ebenfalls zugeben und unterrühren. Schließlich die geraspelten Möhren unterheben. Teig in die vorbereitete Form füllen und im heißen Ofen 45–50 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

**3** Für die Füllung die Vanilleschote der Länge nach halbie-

ren und das Mark herauslösen. Mark mit Frischkäse, Zitronensaft und Puderzucker glatt rühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, dann unter die Frischkäse-Mischung heben.

**4** Kuchen waagrecht halbieren, den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen. Oberen Boden aufsetzen, mit der übrigen Creme bestreichen. Mit den Marzipanmöhrrchen und den gehackten Pistazienkernen garnieren und servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std.**





## Hasenkuchen

### ZUTATEN für 16 Stücke

- \* 400 g Pflanzenmargarine (z. B. „Sanella“) + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 600 g Mehl + etwas mehr zum Bestäuben der Form
- \* 400 g Zucker
- \* 2 Pck. Vanillezucker
- \* 8 Eier
- \* 4 TL Backpulver
- \* 2 Prisen Salz
- \* 200 ml Milch
- \* 25 g Kakaopulver

### AUSSERDEM

- \* Hasenausstechform

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (etwa 30 cm Länge) fetten und mit Mehl bestäuben. 200 g Margarine, 200 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. 4 Eier nacheinander einzeln unterrühren.

**2** Dann 300 g Mehl, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und in zwei Portionen im Wechsel mit 100 ml Milch kurz unter den Teig rühren.

**3** Teig mit Kakaopulver schokobraun einfärben. In die vorbereitete Kastenform füllen, etwa 55 Min. backen (das sind 5 Min. länger, damit der Teig etwas stabiler wird). Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Kuchen etwa 15 Min. abkühlen lassen, aus der Form lösen.

**4** Kuchen auskühlen lassen. In dickere Scheiben schneiden, die sich gut mit dem Ausstecher



**TIPP:** Für diesen Kuchen bereiten Sie zwei Teige zu – einen hellen und einen dunklen. Die Reste vom dunklen Kuchen, aus dem Sie die Hasen ausstechen, können Sie z. B. für die Herstellung von Cake Pops verwenden.

ausstechen lassen. Anschließend aus den Kuchenscheiben Hasen ausstechen.

**5** Einen zweiten Rührteig, wie in den Schritten 1 und 2 beschrieben, zubereiten. Hasen dicht aneinandergereiht auf den Boden der vorbereiteten Kastenform stellen. Kastenform mit dem hellen Teig auffüllen, evtl. etwas

hellen Teig übrig lassen. Hasenkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 50 Min. backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Hasenkuchen etwa 15 Min. abkühlen lassen und aus der Form lösen.

**ZUBEREITUNG 2 Std. 30 Min. zzgl. 15 Min. Kühlzeit**

## Schwarzweißer Osterkranz

### ZUTATEN für 20 Stücke

- \* 200 ml Milch \* 1 Würfel Hefe
- \* 75 g Zucker \* 500 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* Salz
- \* 2 Eier \* 60 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 30 g Zartbitterschokolade
- \* 1 EL Kakaopulver \* 1 Eigelb

1 Von der Milch 2 EL abnehmen, beiseitestellen. 100 ml Milch erwärmen. Hefe zusammen mit 1 EL des Zuckers darin auflösen. Mehl, übrigen Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen und die Hefe-Milch angießen. Eier und Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Küchendoorhandtuch bedeckt an einem warmen Ort für etwa 45 Min. gehen lassen.

2 Springform (Ø etwa 28 cm) mit etwas Butter einfetten. Die Schokolade fein hacken. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und noch einmal kräftig durchkneten. In 3 gleich große Teile teilen. Einen Teil nun mit der gehackten Schokolade sowie dem Kakaopulver verkneten. Alle 3 Teile dann zu etwa 45 cm langen Rollen formen.

3 Nun die 3 Stränge miteinander verflechten. Dafür die Schokoladenrolle zwischen die beiden hellen Rollen legen und immer abwechselnd rechts und links über die Mitte legen. Anschließend kranzförmig in die vorbereitete Form legen und abgedeckt weitere 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

4 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb mit der übrigen Milch verquirlen. Hefekranz auf der Oberfläche damit bestreichen. Dann auf der 2. Schiene von unten etwa in 30 Min. goldbraun backen. Sollte der Kranz während der Backzeit zu dunkel werden, mit etwas Alufolie abdecken. Hefekranz aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen, in Stücke schneiden und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min.**  
**zzgl. 1 Std. Ruhezeit**



## Eierlikör- Haselnusstorte

### ZUTATEN für 14 Stücke

\* 100 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form  
 \* 100 g Zartbitterschokolade  
 \* 120 g Zucker \* 6 Eier  
 \* 250 g gemahlene Haselnusskerne  
 \* 2 TL Weinsteinbackpulver  
 \* 2 EL Rum \* Salz \* 7 Blatt Gelatine  
 \* 1 kg Sahne \* 30 g Puderzucker  
 \* 400 ml Eierlikör \* Einige Schokoladenstreusel zum Garnieren

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Springform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier auslegen. Rand mit etwas Butter leicht fetten.

**2** Schokolade fein raspeln. Butter und 50 g Zucker etwa 5 Min. sehr cremig schlagen. Die Eier trennen. Eigelb einzeln in die Butter-Zuckermasse rühren. Haselnüsse, Backpulver und Schokoladenraspel zugeben, mit Rum unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. 70 g Zucker einrieseln lassen und zu festem Eischnee schlagen, unter den Teig heben. In die Form geben, im unteren Drittel etwa 40 Min. backen. Auskühlen lassen.

**3** Für die Füllung 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 900 g Sahne mit 30 g Puderzucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken. 150 ml Eierlikör erhitzen. Gelatine unter Rühren darin auflösen. Etwas abkühlen lassen. 1 EL Sahne mit der Gelatinemasse verrühren, dann alles mit der steif geschlagenen Sahne mischen.

**4** Boden waagrecht dritteln. Tortenring um den unteren Boden legen. Sobald die Eierlikör-Sahne zu gelieren beginnt, ⅓ der



Sahne auf dem unteren Boden verteilen. 2. Boden auflegen, erneut ⅓ der Eierlikör-Sahne darauf verteilen. Mit letztem Boden und übriger Sahne abschließen. Die Torte für 1 Std. kalt stellen.

**5** Übrige Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Restlichen Eierlikör erwärmen. Gelatine ausdrücken, unter Rüh-

ren im Eierlikör auflösen. Leicht gelieren lassen. Auf der Torte verteilen, diese 3 Std. kalt stellen. Übrige Sahne sehr steif schlagen, in einen Spritzbeutel geben und Torte nach Belieben mit kleinen Sahnetupfen sowie Schokoladenstreuseln dekorieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 50 Min.**  
**zzgl. 4 Std. Kühlzeit**

# Jetzt kann Ostern kommen!

Mit unseren Tipps, Tricks und Lieblingsprodukten wird das Osterfest garantiert ein voller Erfolg



## KLEINER ALLROUNDER

Weckgläser sind – bunt verziert – dekorative Hingucker und vielseitig einsetzbar. Perfekt, um Gästen Reste vom Kuchen der Osterkaffeetafel mitzugeben.

## EIER NATÜRLICH FÄRBen

Ostereier können Sie ganz ohne Chemie zum Leuchten bringen. Für ein knalliges Rot 200 g Rote Bete in 750 ml Wasser 15 Min. kochen, für ein frisches Grün 1 Bund Petersilie in 1 l Wasser kochen, für ein edles Goldbraun 2 Handvoll Zwiebelschalen mit 1 l kochendem Wasser übergießen und 15 Min. ziehen lassen. Dann die Eier hineingeben und 10 Min. mitköcheln bzw. ziehen lassen.



## KÖSTLICHES I-TÜPFELCHEN

Mit einem Topping peppen Sie im Nu jeden Kuchen oder Muffin auf. Für eine leckere Zitronensahne einfach 200 g Sahne steif schlagen und mit 1 TL Puderzucker süßen. Dann die Schale von 1 unbehandelten Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, fein reiben und unter die Sahne heben.



## FÜR MEHR FREUDE AM BACKEN

Der Bosch-Handrührer in österlichem „mint turquoise“ überzeugt mit seinem kraftvollen, leisen Motor. Die „Fine Creamer“-Rührbesen sorgen für tolle Schlag- und Rührergebnisse. Ein Anschluss für Sonderzubehör ist vorhanden. Ca. 70 Euro, über [bosch-home.de](http://bosch-home.de)



GEWINN-  
SPIEL

Advertorial

## NUDELFANS, AUFGEPASST!

Die leckeren Gold-Ei-Landnudeln von 3 GLOCKEN ([3glocken.de](http://3glocken.de)) sorgen für Abwechslung auf dem Osterteller! Wir verlosen 5 Oster-Sets, die je eine vielfältige Nudelauswahl und passend dazu eine kirschrote Schüssel sowie ein Essig- und Öl-Set von Le Creuset aus hochwertigem Steingut enthalten. Wert je Set ca. 100 Euro. Teilnahme bis zum 2. Mai 2019 unter [landgenuss-magazin.de/gewinnspiel](http://landgenuss-magazin.de/gewinnspiel). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!



## FEINES FÜR GENIESSER

Wer dieses Osternest findet, hat wirklich Glück gehabt. Darin enthalten sind ein Lebkuchenei, eine Tafel Schokolade der Serie



„Tiroler Edle“ mit Nugat und Eierlikör und die Fruchtaufstriche Marille und Heidelbeere. 21 Euro, über [alpenweit.de](http://alpenweit.de)

## VITAMIN-KICK

Unser Tipp für den Oster-Brunch: Mixen Sie den Saft von zwei Orangen und einer kleinen Grapefruit mit etwas Möhren- und Apfelsaft – fertig ist der gesunde Osterdrink. Nach Belieben können Sie weitere Obstsorten hinzufügen, etwas Banane macht den Saft etwa zum cremigen Smoothie.



## EIN BLUMENGRUSS AUS PORZELLAN

Da kommt Frühlingsstimmung auf: Butterblume, Löwenmäulchen und Co. zieren das „Wildblume“-Geschirr von Kahla. Ein Highlight: das ofenfeste Schälchen, das sich toll für Tassenkuchen eignet (z. B. Himbeer-Käseküchlein, S. 47). Schälchen ca. 19 Euro, Cappuccino-Tassen ca. 12 Euro, Frühstücksteller ca. 17 Euro, [kahla-porzellanshop.de](http://kahla-porzellanshop.de)



## EISKALTER GENUSS

Überraschen Sie Ihre Gäste an den ersten warmen Frühlingstagen mit einem Eiskaffe zum Kuchen: Geben Sie zwei Kugeln Milcheis Ihrer Wahl in ein hohes Glas, übergießen Sie es mit kaltem Espresso und setzen Sie darauf eine Sahnehaube, die Sie mit Schokosoße, Streuseln oder Kakaoapulver garnieren.



## BESONDERES MIT SCHUSS

Der mit Tonkabohnen verfeinerte Tonka Gin überzeugt mit Noten von süßer Vanille, herber Bittermandel und würzigen Heublumen und ist pur oder in Kombination mit kaltem Espresso ein Genuss (Rezept rechts). Die besondere Spirituose wird in Handarbeit in einer kleinen Brennerei in der Nähe Hamburgs gefertigt. 0,5 L ca. 35 Euro, z. B. über [amazon.de](http://amazon.de). Mehr Infos und Rezepte unter: [tonka-gin.com](http://tonka-gin.com)



## Tonka-Espresso

6 cl kalten Espresso  
2 cl Zuckersirup  
2 cl Sahne  
5 cl Tonka Gin  
Im Martini-Glas servieren



# \*Luftig-leichte Verführung





Foto: Ira Leonji (O) | Illustration: Sarah Schulte-Hötte

*Einzigartig fluffig: Wir zaubern aus Biskuitteig unwiderstehliche Kreationen, die Naschkatzen begeistern werden. Frische Beeren der Saison bringen Geschmack und Vitamine mit ins Spiel*



## Blaubeer-Biskuitrolle

### ZUTATEN für 12 Stücke

- \* 3 Eier \* Salz \* 120 g Zucker + etwas mehr zum Bestreuen \* 120 g Mehl \* 1/2 TL Backpulver \* 400 g Blaubeeren \* 250 g Quark \* 150 g Blaubeerkonfitüre
- \* 250 g Sahne \* Etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Das Eigelb glatt rühren und mit Mehl und Backpulver unter den Eischnee heben. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Biskuitmasse darauf verstreichen und in 12–15 Min. im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

**2** Ein Küchentuch mit etwas Zucker bestreuen. Den Biskuit darauf stürzen und dann vorsichtig das Backpapier abziehen. Mithilfe des Tuchs den Biskuit von der kurzen Seite aufrollen und etwa 30 Min. abkühlen lassen.

**3** Inzwischen die Blaubeeren waschen und trocken tupfen. Quark mit Konfitüre verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Biskuit entrollen und mit der Quarkcreme bestreichen. 2/3 der Beeren darauf verteilen, dann den Biskuit wieder aufrollen. Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben und mit den übrigen Beeren garnieren.

### ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.



## BISKUIT



## Biskuit-Beeren-Dessert

### ZUTATEN für 4 Personen

#### FÜR DEN BISKUIT

- \* 25 g weiche Butter \* 2 Eier
- \* 60 g Puderzucker \* Salz
- \* 25 g Mehl \* 25 g Stärke
- \* 1 EL Kakaopulver \* ½ TL Backpulver \* 20 g gehackte Mandelkerne \* 25 g Schokoraspel
- \* Etwas Zucker zum Bearbeiten

#### FÜR DIE CREME

- \* 200 g Frischkäse \* 40 g Zucker
- \* 1 Pck. Vanillezucker \* 200 g gemischte Beeren (z. B. Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren) \* 200 g Sahne

#### FÜR DIE GARNITUR

- \* Schokoraspel \* Einige Beeren

**1** Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmel-

zen und abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelb, 3 EL warmes Wasser und Puderzucker etwa 5 Min. schaumig schlagen. Butter langsam unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver mischen, dazusieben und mit Mandeln und Schokoraspeln unterheben.

**2** Den Teig auf die Hälfte (etwa 17 × 40 cm) eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs streichen, 12–15 Min. backen. Auf ein mit etwas Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und das Backpapier abziehen. Mit einem Ausstecher 8 Kreise (Ø etwa 8 cm) ausstechen. Auskühlen lassen. Übrigen Biskuit zerbröseln und auf 4 Gläser verteilen.

**3** Für die Creme Frischkäse, Zucker und Vanillezucker verrühren. Beeren evtl. waschen und verlesen. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen und die Erdbeeren in Stücke schneiden. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

**4** Etwa ¼ der Creme in die Gläser geben, darauf die Hälfte der Beeren geben. Mit 4 Teigkreisen abdecken, diese mit ¼ der Creme bestreichen. Beeren darauf verteilen, mit Biskuitkreisen bedecken und übrige Creme daraufgeben. Das Dessert für 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Mit Schokoraspeln und übrigen Beeren garnieren und servieren.

**ZUBEREITUNG 50 Min. zzgl. 2 Std. Kühlzeit**



## Kleine Biskuit-Frischkäsecken

### ZUTATEN für etwa 50 Stück

- \* 8 Eier \* 280 g weißer Rohrzucker
- \* 120 g Mehl \* 1 TL Backpulver
- \* 1 Prise Salz \* 1 unbehandelte Zitrone \* 500 g Ricotta
- \* 600 g Frischkäse \* 1 TL Stärke
- \* 500 g Rote Johannisbeeren

**1** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Einen Backrahmen (etwa 35 × 35 cm) daraufsetzen. 4 Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei 80 g Rohrzucker langsam einrieseln lassen.

**2** Eigelb mit 80 g Rohrzucker cremig rühren. Eischnee unterheben. Mehl, Backpulver sowie Salz unterrühren. Den Teig in den Backrahmen füllen und darin verstreichen. Mittig im heißen Ofen etwa 15 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

**3** Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben. Ricotta, Frischkäse, übrige Eier, Zitronenabrieb, restlichen Rohrzucker und Stärke verrühren. Masse auf leicht abgekühlten Biskuit geben, gleichmäßig verstreichen. Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren. Kuchen etwa 50 Min. backen. Eventuell die Oberfläche mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Nach Ende der Backzeit herausnehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4** Johannisbeeren waschen, putzen, einige an den Rispen belassen. Backrahmen entfernen, Kuchen in 7 × 7 cm große Würfel schneiden, diese diagonal zu Dreiecken halbieren. Mit Johannisbeeren garniert servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 45 Min.**





## Titelrezept



# Saftige Beerentorte

### ZUTATEN für 12 Stücke

#### FÜR DEN BISKUIT

- \* 30 g Butter \* 3 Eier
- \* 120 g Zucker \* 1 Pck. Vanillezucker \* Salz \* 75 g Mehl
- \* 75 g Stärke \* ½ TL Backpulver
- \* 40 g gehackte Pistazien

#### FÜR DIE FÜLLUNG

- \* 100 g Johannisbeergelee
- \* 400 g Sahne \* 2 Pck. Vanillezucker \* 2 Pck. Sahnesteif
- \* 500 g Quark \* 50 g Puderzucker

#### FÜR DEN BELAG

- \* 400 g gemischte Beeren \* Einige Blättchen Zitronenmelisse

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelb, 4 EL warmes Wasser, Zucker und Vanillezucker 5 Min. schaumig schlagen. Die Butter unterrühren. Nun Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und zur Eigelbcreme geben. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver mischen, darübersieben, Pistazien unterheben und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø etwa 20 cm) geben, im Ofen etwa 35 Min. backen.

**2** Biskuit auskühlen lassen und 2-mal quer durchschneiden. Gelee erwärmen. Die beiden unteren Böden mit Gelee bestreichen, den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Quark und Puderzucker verrühren, die Sahne unterheben. Die Beeren ggf. waschen und etwa ⅓ beiseitestellen.

**3** Den untersten Boden in einen Tortenring geben, die Beeren darauf verteilen. Mit ⅓ der Creme bestreichen und den 2. Boden auflegen. Das 2. Drittel der Creme aufstreichen und mit dem oberen Boden abdecken. Den Rand dünn mit etwas Creme bestreichen, die Torte soll dabei noch durchschimmern. Oberfläche mit der übrigen Creme bestreichen und die Torte etwa 3 Std. kalt stellen.

**4** Übrige Beeren auf der Torte anhäufen, mit gewaschener Zitronenmelisse garnieren, in Stücke schneiden und servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std. zzgl.  
3 Std. Kühlzeit**







# BISKUIT



## Rübli-Biskuitrolle

### ZUTATEN für 14 Stücke

- \* 300 g Möhren \* 4 Eier \* 100 g Zucker + etwas mehr zum Bestreuen
- \* 2 Pck. Vanillezucker \* Salz
- \* 200 g gemahlene Haselnusskerne
- \* 1 TL Backpulver \* 1/2 unbehandelte Zitrone \* 400 g Frischkäse
- \* 100 g Puderzucker \* 250 g Sahne
- \* 1 Pck. Sahnesteif \* Einige Marzipan-Möhren zum Garnieren

**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Möhren schälen und fein raspeln. Gut ausdrücken und sorgfältig trocken tupfen. Eier trennen. Eigelb mit 50 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker in etwa 5 Min. cremig rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. 50 g Zucker einrieseln lassen. Eiweiß für 2 Min. weiterschlagen.

**2** Möhren, Haselnüsse und Backpulver unter die Eigelbmasse heben und den Eischnee vorsichtig unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Anschließend den Biskuit auf der 2. Schiene von unten für 10–12 Min. backen.

**3** Ein sauberes Küchentuch mit Zucker bestreuen. Biskuitboden aus dem Ofen nehmen und sofort auf das Tuch stürzen. Backpapier entfernen und den Teig mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen. Danach gut abkühlen lassen.

**4** Inzwischen die Zitrone waschen und für die Creme 1 TL Zitronenschale fein abrei-

ben. Anschließend 1 EL Saft auspressen. Den Frischkäse mit Zitronenschale und -saft sowie Puderzucker glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif sowie restlichem Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben.

**5** Teigplatte vorsichtig aufrollen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Mithilfe des Handtuchs wieder aufrollen und auf eine Platte setzen. Die Rolle rundum mit der übrigen Creme bestreichen und für mind. 1 Std. kalt stellen. Die Rolle mit einigen Marzipanmöhren dekorieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 1 Std. Kühlzeit**

# Rosa Biskuitrolle

## ZUTATEN für 15 Stücke

### FÜR DEN BISKUIT

- \* 4 Eier \* 5 EL Rote-Bete-Saft
- \* 125 g Zucker \* 1 Pck. Vanillezucker \* Salz \* 75 g Mehl
- \* 50 g Stärke \* 2 Msp. Backpulver

### FÜR DIE FÜLLUNG

- \* 300 g Rhabarber \* 60 g Zucker
- \* 4 Blatt weiße Gelatine
- \* 200 g Mascarpone \* 180 g Sahne
- \* 2 Pck. Vanillezucker
- \* 125 g Himbeeren

### FÜR DIE GARNITUR

- \* 100 g Puderzucker \* 2–3 TL Rote-Bete-Saft \* Einige Himbeeren

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen, Eigelb mit Rote-Bete-Saft,

100 g Zucker und Vanillezucker etwa 5 Min. schaumig schlagen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben und alles unterheben.

2 Biskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im Backofen 10–12 Min. backen. Auf ein mit dem restlichen Zucker bestreutes Tuch stürzen, das Papier abziehen, den Biskuit mithilfe des Tuchs aufrollen und auskühlen lassen.

3 Rhabarber waschen, putzen, in 2 cm lange Stücke schneiden, mit 2 EL Zucker und 5 EL Wasser aufkochen, 5–8 Min. garen, auskühlen lassen. Gelatine nach

Packungsanweisung einweichen. Mascarpone mit übrigem Zucker verrühren. Gelatine auflösen, mit Rhabarber unter den Mascarpone rühren, 30 Min. kalt stellen.

4 Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, mit geputzten Himbeeren unter Mascarponecreme ziehen. Biskuit aus dem Tuch nehmen, mit Creme füllen, wieder aufrollen und 1 Std. kalt stellen. Puderzucker sieben. Etwa ½ mit Rote-Bete-Saft glatt rühren, übrigen Puderzucker mit 3–4 TL Wasser glatt rühren. Biskuitrolle damit bestreichen, mit Himbeeren garnieren. Trocknen lassen, in Scheiben schneiden, servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 1 Std. 30 Min. Kühlzeit**



# In der Biskuit-Backstube

*Mit diesen nützlichen Tipps ist die Herstellung und Weiterverarbeitung von frischem Biskuitteig gar nicht schwer. Ausprobieren lohnt sich!*

## Vom Schiff auf den Kaffeetisch

Biskuit hatte ursprünglich wenig mit feinen Kaffeetafeln zu tun. Der Name kommt aus dem Französischen und heißt so viel wie „zweimal gebacken“. So wurde Brot in Scheiben geschnitten und nochmals in den Ofen gelegt, bis es trocken war. Das Gebäck eignete sich perfekt als Schiffsproviand, wurde bis ins 17. Jahrhundert Biskuit genannt, bis sich der Name „Zwieback“ durchsetzte. Dann wurde „Biskuit“ im deutschen Sprachraum zur Bezeichnung für die Masse aus Eischnee, Zucker und Mehl – und ist aus unseren Backstuben nicht mehr wegzudenken!



### BLECH ZU GROSS?

Wer nur einen Teil des Backblechs verwenden möchte, kann mit Alufolie das Blech abteilen. Ein zugeschnittenes Stück Backpapier sorgt dafür, dass der Biskuitteig nicht kleben bleibt.



### RICHTIG ROLLEN

Vor dem Befüllen mit der köstlichen Creme muss der Biskuitteig vorgegrollt werden. Damit er dabei nicht bricht, stürzen Sie den heißen Biskuit auf ein sauberes, mit etwas Zucker bestreutes Küchentuch. Ziehen Sie das Backpapier ab und bestreuen Sie auch die Oberfläche mit Zucker. Dann rollen Sie den Teig vorsichtig mithilfe des Tuchs auf. So bleibt er zudem schön saftig!





### KLEINE AUSSTECHELLIFE

Das Ausstechen von kleinen Biskuit-Kreisen gelingt am besten mithilfe von Dessertringen. Die scharfe Kante gleitet gut durch den Teig und der Biskuit lässt sich leicht aus der Form lösen.

### KÜCHLEIN, TEILE DICH!

Sie wollen den Tortenboden waagerecht in zwei Hälften teilen? Kein Problem: Rundum den Teig an der gewünschten Stelle mit einem Messer einritzen und anschließend einen Bindfaden in die Kerbe legen. Die Enden des Fadens in die Hände nehmen, den Faden spannen und vorsichtig Richtung Körper ziehen. Er gleitet wie ein Messer durch den Teig! Ist die Mitte erreicht, Faden über Kreuz legen und weiterziehen, bis der Biskuit in zwei Hälften geteilt ist.



### AUGEN AUF BEIM EIERKAUF

Jedes einzelne Ei ist mit einem eigenen Code gekennzeichnet, hinter dem sich Informationen für den Verbraucher verbergen. Es lassen sich die Haltungsform (0-Bio, 1-Freiland, 2-Boden, 3-Kleingruppen), das Herkunftsland und die Legebetriebsnummer ablesen. Bio-zertifizierte Betriebe bieten den Tieren in der Regel am meisten Auslauf und Platz. Bei der Kleingruppenhaltung dagegen haben die Tiere keinen Auslauf und keine Möglichkeit zum Picken oder Flügelschlagen. Sie soll bis 2025 abgeschafft werden.

Wer gerne detailliertere Informationen zur Herkunft seines Eis haben möchte, gibt den gesamten Code ein – unter [was-steht-auf-dem-ei.de](http://was-steht-auf-dem-ei.de).



### BEGRADIGEN

Kuchen kommt selten ohne Unebenheiten aus dem Ofen. Eine unschöne Kuppel kann mit einem scharfen Messer abgeschnitten werden. Kuchen dann wenden, damit die Schnittstelle nach unten zeigt.





# \* Meisterstücke mit Mohn





Foto: Frauke Antholz (1)

*Mohn verleiht Kuchen und Torten eine ganz besondere Würze und macht sie schön saftig. Hier kommen neun neue Ideen für Fans der kleinen Samen*

## Teegebäck

### ZUTATEN für 80 Stück

\* 1 Vanilleschote \* 300 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* 50 g Stärke \* 100 g Puderzucker \* Salz \* 250 g weiche Butter \* 2 Eigelb \* 30 g gemahlener Mohn \* Etwa 200 g Johannisbeerkonfitüre \* Puderzucker zum Bestäuben

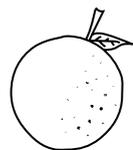
**1** Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen. Mehl mit Stärke, Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. Vanillemark, Butter und Eigelb zugeben und alles mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren. Unter die eine Hälfte den Mohn mischen und gut verkneten. Beide Teigstücke in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühlen.

**2** Teigstücke portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und verarbeiten. Dazu auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und etwa 3 mm dünn ausrollen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**3** Aus beiden Teighälften nach Belieben verschiedene Formen ausstechen, zum Beispiel passend zur Sommerzeit Blümchen, Herzchen oder Blätter. Mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Mittig im heißen Ofen nacheinander 12–14 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**4** Nach Belieben einige Plätzchen mit Johannisbeerkonfitüre zusammensetzen, einige nur mit Puderzucker bestäuben. So entstehen verschiedene Formen und Arten. Trocknen lassen und genießen. In luftdicht verschlossenen Dosen ist das Gebäck etwa 6–8 Wochen haltbar.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min. zzgl. 2 Std. Kühlzeit**



## Orangen-Mohn-Kuchen

### ZUTATEN für 16 Stücke

- \* 250 g pflanzliche Margarine (z. B. „Sanella“), zimmerwarm
- \* 300 g Mehl \* 1 unbehandelte Orange \* 150 g Zucker
- \* 1 Pck. Vanillezucker \* 4 Eier
- \* 1 Pck. Backpulver \* Salz
- \* 50 g gemahlener Mohn
- \* 200 g Puderzucker

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform fetten und mit Mehl bestäuben. Orange heiß abspülen und trocken tupfen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

**2** Margarine, Zucker und den Vanillezucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers zu einer hellen Masse schlagen. Nun 4 Eier nacheinander unterschlagen. Abgeriebene Orangenschale und 100 ml Orangensaft unterrühren, der restliche Saft wird für die Glasur benötigt.

**3** Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Mohn gründlich vermischen und unter den Teig rühren. Den Teig dann in die vorbereitete Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 50 Min. backen. 10 Min. abkühlen lassen und aus der Form lösen.

**4** Für die Glasur 2–3 EL Orangensaft und Puderzucker zu einer dicken, glatten Masse verrühren und über den Orangen-Mohn-Kuchen verteilen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min.**

## Mohn-Zitronen-Küchlein

### ZUTATEN für 5 Stück

\* Etwas Butter zum Fetten der Förmchen \* 2 EL gemahlener Mohn \* 80 g Zucker + etwas mehr zum Ausstreuen \* 2 Eier \* 75 ml Öl \* 100 g gemahlene Mandelkerne \* 75 g + 1 EL Mehl \* 1/2 TL Backpulver \* Salz \* Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone \* 1 EL Milch

1 5 ofenfesten Förmchen mit Butter einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mohn in einen Mörser geben und noch etwas feiner mahlen.

2 Die Eier und 80 g Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremig ist und der Zucker sich aufgelöst hat.

3 Das Öl nach und nach zugeben und alles gut verrühren. Die Mandeln, 75 g Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unter die Eiermasse rühren.

4 Den Teig halbieren. Unter die eine Hälfte Zitronenschale, -saft und 1 EL Mehl rühren, unter die andere Hälfte den Mohn und 1 EL Milch rühren.

5 Den Zitronenteig in die Förmchen füllen, dann den Mohn Teig obenauf geben. Eine Gabel spiralförmig durch beide Teigschichten ziehen, sodass sich eine Marmorierung ergibt.

6 Die Mohn-Zitronen-Küchlein im vorgeheizten Backofen etwa 20–25 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollten sie drohen zu dunkel zu werden. Anschließend die Stäbchenprobe durchführen. Die Küchlein in den Förmchen auskühlen lassen, dann genießen.

**ZUBEREITUNG 50 Min.**





## Joghurt-Nuss-Torte

### ZUTATEN für 12 Stücke

- \* 100 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 150 g Zucker \* 3 Eier
- \* 150 g gemahlene Haselnüsse
- \* 1 TL Backpulver \* 8 Blatt Gelatine
- \* ½ unbehandelte Zitrone
- \* 300 g Sahne \* 500 g Joghurt
- \* 300 g Magerquark \* 150 g Puderzucker \* 30 g gemahlener Mohn
- \* 250 g Himbeerkonfitüre
- \* 1 Handvoll Haselnusskerne

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen, die Ränder mit etwas Butter fetten. Für den Nussboden 75 g Zucker mit der Butter schaumig schlagen, die Eier einzeln unterrühren. Haselnüsse mit Backpulver mischen, zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt

streichen. Im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens 35–40 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

**2** Inzwischen für die Creme die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Sahne steif schlagen.

**3** Joghurt mit Quark, Puderzucker, Mohn und Zitronenschale glatt rühren. Den Zitronensaft mit 2 EL Wasser in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Vom Herd ziehen, 2 EL der Joghurtcreme abnehmen und unter die Gelatine rühren. Die Gelatinemischung anschließend unter die gesamte Joghurtcreme ziehen. Die Sahne unterheben.

**4** Den Tortenboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen, einen Tortenring darum legen. Den Boden mit Konfitüre bestreichen, anschließend die Joghurtcreme darauf verteilen. Die Creme über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

**5** Den restlichen Zucker in einer großen Pfanne hellbraun karamellisieren lassen, die Nüsse zugeben und kurz im Karamell schwenken. Herausnehmen und mit etwas Abstand zueinander auf Backpapier abkühlen lassen. Den Tortenring lösen, die Nüsse auf die Torte streuen. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**  
**zzgl. 8 Std. Kühlzeit**



## Mohnstrudel mit Rosinen

### ZUTATEN für 14 Stücke

\* 50 g Rosinen \* 4 EL Amaretto  
 \* 500 ml Milch \* 130 g Zucker  
 \* 300 g gemahlener Mohn  
 \* Etwa 50 g Semmelbrösel  
 \* 1 Rolle gezogener Strudelteig (Kühlregal) \* Etwas Mehl zum Bearbeiten \* 1 Ei \* Etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Rosinen 1 Std. im Amaretto einweichen. Währenddessen Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Den Mohn unterrühren und alles aufkochen lassen. Die Mischung vom Herd nehmen und so viele Semmelbrösel dazugeben, bis eine lockere Masse entstanden ist. Diese auskühlen lassen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Strudelteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche entrollen. Eingeweichte Rosinen unter Mohnmasse heben. Diese auf dem Strudelteig verteilen, dabei an den Seiten und am hinteren Ende Platz lassen. Den bestrichenen Teig zu einem Strudel aufrollen und auf das vorbereitete Blech setzen. Das Ei in einer Tasse verquirlen, den Strudel damit bestreichen.

**3** Mohnstrudel in 30 Min. im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte er drohen zu dunkel zu werden. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 45 Min.**



## Mini-Mohngugelhupfe

### ZUTATEN für etwa 27 Stück

\* 50 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* Etwas Mehl zum Ausstäuben \* 2 Eier \* Salz \* 60 g Zucker \* 75 g gemahlener Mohn \* 40 g gemahlene Haselnusskerne \* Etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mulden einer Mini-Gugelhupfform mit etwas Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.

**2** Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Kalt stellen. Weiche Butter mit restlichem Zucker schaumig schlagen. Eigelb unterrühren, dann Mohn und Nüsse dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

**3** Eischnee unter die Masse heben. Teig mithilfe eines Spritzbeutels in die Mulden geben. 10 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen.

**4** Die Mini-Mohngugelhupfe in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen. Den übrigen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. Gugelhupfe mit Puderzucker bestäubt servieren.

**ZUBEREITUNG 45 Min.**

**TIPP:** Reichen Sie etwas leicht gesüßte Schlagsahne, mit dem Abrieb einer unbehandelten Orange verfeinert, zu den Mini-Mohngugelhupfen.

# Mohn-Sternfrucht-Naked-Cake

## ZUTATEN für 8 Stücke

\* 3 Eier \* 120 g Zucker \* 1 TL Vanillezucker \* 120 g Mehl \* ½ TL Backpulver \* 50 g gemahlener Mohn \* ½ unbehandelte Zitrone \* 150 g Butter \* 120 g Puderzucker \* 300 g Frischkäse \* 200 g Sahne \* 1 Sternfrucht \* 100 g Brombeeren

**1** Eine Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eier, Zucker sowie Vanillezucker schaumig rühren.

**2** Mehl, Backpulver sowie gemahlene Mohn vermischen, zu den anderen Zutaten geben und unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Den Teig

in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen 25–30 Min. backen. Anschließend 5 Min. im Ofen ruhen lassen. Biskuit herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

**3** Zitrone waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Für das Frosting die Butter schmelzen. Die Butter und den Puderzucker verrühren. Frischkäse, Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzufügen und vermengen. Die Masse 30 Min. kühl stellen.

**4** Den Biskuit zweimal waagrecht teilen. Den ersten Boden mit der Hälfte des Frostings

gleichmäßig bestreichen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen, leicht andrücken und das restliche Frosting darauf verstreichen. Das Törtchen im Kühlschrank 30 Min. durchkühlen lassen.

**5** Die Sahne steif schlagen. Mithilfe einer Palette die Sahne dünn um die Torte streichen, sodass der Teig noch leicht durchscheint. Die Sternfrucht waschen und in Scheiben schneiden. In der Mitte des Törtchens drapieren. Mit gewaschenen, trocken getupften und geputzten Brombeeren garnieren, servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 1 Std. Kühlzeit**



## Kleine Joghurttorte mit Mandarinen und Mohn

### ZUTATEN für 8 Stücke

\* 100 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 1 unbehandelte Zitrone \* 150 g Butterkekse  
\* 8 Blatt Gelatine \* 30 g gemahlener Mohn \* 1 unbehandelte Orange  
\* 350 g Sahnejoghurt \* 2 EL Honig  
\* 60 g Puderzucker \* 1 TL Zimtpulver \* 350 g Sahne \* 2 TL Vanillezucker \* 3 kernlose Mandarinen  
\* 100 g Aprikosenkonfitüre

**1** Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Kekse portionsweise in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz fein zerstoßen und mit der Butter vermengen. Dann 1 TL Zitronensaft sowie den Abrieb unterrühren.

**2** Eine Springform (Ø 18 cm) am Boden mit Backpapier belegen, die Ränder fetten. Die Keksmasse in die Form geben und als Boden

gut andrücken. Anschließend 30 Min. kalt stellen.

**3** Inzwischen Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Mohn in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

**4** Die Orange waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Joghurt, Honig, Puderzucker, Zimt, Mohn sowie Orangenabrieb verrühren.

**5** Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und mit Orangensaft und dem restlichen Zitronensaft bei niedriger Hitze unter Rühren auflösen. 4 EL der Joghurt-Mohn-Masse mit einem Schneebesen gründlich unter die Gelatine rühren. Die angerührte Gelatinemischung zügig unter die restliche Joghurt-Mohn-Masse rühren. Dann die Masse umfüllen

und im Kühlschrank leicht fest werden lassen.

**6** Die Sahne steif schlagen, währenddessen Vanillezucker einrieseln lassen. Die geschlagene Sahne unter die Joghurt-Mohn-Creme heben, sobald diese zu gelieren beginnt. Die Joghurtcreme auf den Boden geben, glatt streichen. Die Torte abdecken und über Nacht kühlen.

**7** Am nächsten Tag Mandarinen schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Die Früchte anschließend in Scheiben schneiden.

**8** Die Konfitüre leicht erwärmen, damit sie sich gut verteilen lässt. Die Torte vor dem Servieren mittig mit den Mandarinscheiben belegen und mit der Konfitüre beträufeln.

**ZUBEREITUNG 45 Min. zzgl. 8 Std. Kühlzeit**





## Mandelkuchen mit Mohn

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 6 Eier \* Salz \* 300 g Zucker  
 \* 100 ml Olivenöl \* 200 g gemahlene Mandelkerne \* 2 TL Backpulver  
 \* 1 l Milch \* 150 g Weichweizengrieß \* 300 g gemahlener Mohn  
 \* 150 g weiße Schokolade + etwas mehr zum Garnieren \* 50 g Mandelblättchen, geröstet

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (etwa 23 × 23 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Kalt stellen. Eigelb mit 200 g Zucker schaumig schlagen. Öl unterrühren, dann Mandeln und Backpulver unterrühren. Den Eischnee unterheben.

**2** Teig in der Backform verstreichen und etwa 40 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen auskühlen lassen.

**3** Milch und 100 g Zucker zum Kochen bringen. Den Grieß einrühren und alles aufkochen. Den Mohn und 150 g gehackte weiße Schokolade unterrühren. Die warme Masse auf den Kuchen streichen und diesen etwa 3 Std. kalt stellen. Den Kuchen vor dem Servieren mit geraspelter weißer Schokolade und Mandelblättchen bestreuen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 5 Min. zzgl. 3 Std. Kühlzeit**



# Mein LandRezept

Jetzt **im Abo bestellen** und eine tolle Gratis-Prämie sichern!



Keine Ausgabe verpassen

Immer ein paar Tage früher als am Kiosk

Alle zwei Monate eine druckfrische Ausgabe

Versandkostenfreie Lieferung

6 Ausgaben für nur 29,40 €

Mit einer hochwertigen Prämie



**Auch perfekt  
als Geschenk  
geeignet**

## Ovales Gärkorbchen

Im Gärkorbchen, das auch als dekorativer Brotkorb geeignet ist, läuft der Teig nicht auseinander. So gelingt darin das perfekte Brot: mit himmlisch knackiger Kruste, tollem Muster, in genau der richtigen Form, luftig und locker im Geschmack. Für eine Teigmenge von 500 g Mehl ausgelegt.  
**Gratis im Wert von 21,90 €\***



## Messerset von Gubido

Das Messerset ist aus rostfreiem Edelstahl mit hochwertiger Granit-Beschichtung und Griffen in Holzoptik gefertigt. Set bestehend aus je 1 Chefmesser, 1 Brotmesser, 1 Pizzamesser, 1 Allzweckmesser, 1 Schälmesser und 1 Keramik-Schäler. **Gratis im Wert von 19,95 €\***



## Probebezug „So is(s)t Italien“

3 Ausgaben zum Testen: zahlreiche kreative Rezepte, erprobten Zubereitungs-methoden und Schritt-für-Schritt Anleitungen.  
**Gratis im Wert von 10,90 €\***



## Probebezug „LandGenuss“

„LandGenuss“ präsentiert Ihnen in jeder neuen Ausgabe rund 80 Rezepte für klassische und neu interpretierte Köstlichkeiten zum Nachkochen.  
**Gratis im Wert von 9,90 €\***

\* Prämienauswahl solange der Vorrat reicht

**Jetzt versandkostenfrei bestellen: [www.meinlandrezept.de/jahresabo](http://www.meinlandrezept.de/jahresabo)  
oder per Telefon unter 0711 / 72 52 291**



Jetzt „Mein LandRezept“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „falkemedia“ lesen!



# \*Köstliches mit Kaffee





Foto: shutterstock.com/Elena Veselova (O) | Illustration: Sarah Schulte-Höfte

*Kaffee pur ist ja schon ein Genuss.  
Doch in Kombination mit Schokolade,  
Nüssen und Sahnecreme wird aus ihm  
ein einzigartiges Erlebnis für alle Sinne*



## Kaffee-Kakao-Pralinen

### ZUTATEN für etwa 40 Stück

- \* 150 g Vollmilchschokolade \* 100 g Zartbitterschokolade \* 120 g weiche Butter \* 100 g Puderzucker
- \* 4 EL Kakaopulver \* 1 EL lösliches Espressopulver
- \* 50 ml kalter Kaffee \* 200–300 g Schokostreusel

**1** Beide Schokoladensorten in grobe Stücke brechen und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Schokolade dann vom Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen.

**2** Butter schaumig schlagen. Puderzucker und Kakaopulver auf die Butter sieben. Espressopulver, Kaffee und geschmolzene Schokolade dazugeben und alles glatt rühren. Die Masse etwa 1 Std. kalt stellen.

**3** Die Hände mit etwas kaltem Wasser befeuchten und mithilfe eines kleinen Löffels aus der Masse Kugeln formen. Diese in den Schokostreuseln wälzen und nebeneinander auf eine Platte oder einen flachen Teller legen. Erneut mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen, dann servieren.

**ZUBEREITUNG** 45 Min. zzgl. 2 Std. Kühlzeit



**TIPP:** Noch aromatischer schmeckt dieses Gebäck, wenn es nach dem Backen und vor dem Verzehr über Nacht im Kühlschrank durchziehen konnte.



## Zartes Kaffee-Mandel-Gebäck

### ZUTATEN für etwa 30 Stück

- \* 200 g Puderzucker
- \* 100 g gemahlene Mandelkerne
- \* 25 g Kakaopulver \* 1 EL gemahlenes Kaffeepulver \* 100 g Eiweiß (3–4 Eiweiß) \* Salz \* 30 g Zucker
- \* 150 g Zartbitterschokolade
- \* 150 g Sahne \* 2 EL lösliches Espressopulver

**1** Puderzucker, Mandeln, Kakao-pulver und Kaffeepulver in einer Küchenmaschine sehr fein mahlen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen, dabei weiterschlagen, bis eine glänzende Masse entstanden ist. Puderzucker-Mandel-Mischung vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

**2** Einen Spritzbeutel mit Loch-tülle mit der Masse füllen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche gleichmäßig große Kreise spritzen, diese etwa 20 Min. ruhen lassen.

**3** Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teiglinge portionsweise 13–15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

**4** Schokolade hacken. Sahne mit Espressopulver aufkochen, über Schokolade gießen, kurz ziehen lassen, glatt rühren, bis Schokolade vollständig geschmolzen ist. Mind. 1 Std. kalt stellen.

**5** Die Creme mit dem Handrühr-gerät kurz aufschlagen. In einen Spritzbeutel geben und auf die Hälfte des Gebäcks spritzen, dann die übrigen Hälften daraufsetzen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.**  
**zzgl. 20 Min. Ruhezeit + 1 Std. Kühlzeit**



## Blätterteigtorte mit Kaffee-Schokoladencreme und karamellisierten Mandeln

### ZUTATEN für 4 Stücke

\* 4 rechteckige TK-Blätterteigplatten \* 100 g Zucker \* 40 Mandelkerne \* Etwas Öl zum Fetten \* 1 Eigelb \* 200 g Zartbitterschokolade \* 200 g Sahne \* 3 TL lösliches ESPRESSOPULVER \* 20 g Butter \* Etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Blätterteigplatten auftauen lassen. Zucker in eine Pfanne geben und goldbraun karamellisieren lassen. Karamell vom Herd nehmen und die Mandeln unterrühren. Die Mischung auf einem Stück Backpapier verstreichen (Vorsicht heiß!), dann vollständig erkalten lassen.

**2** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backpapier mit etwas Öl bestreichen. Aufgetaute Blätterteigplatten leicht mit einem Nudelholz ausrollen und auf dem Backblech verteilen.

**3** Das Eigelb verquirlen und die Teigplatten damit dünn bestreichen, dann mit einem Kuchengitter beschweren. Die Blätterteigplatten im vorgeheizten Ofen 15–20 Min. backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.

**4** In der Zwischenzeit die Kaffee-Schokoladencreme zubereiten. Dafür die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen, dann über die Schokolade geben und diese unter

Rühren schmelzen lassen. Das ESPRESSOPULVER und die Butter unterrühren und die Creme etwa 15 Min. kalt stellen.

**5** Eine Blätterteigplatte auf eine Servierplatte legen und  $\frac{1}{3}$  der Kaffee-Schokoladencreme darauf verstreichen. Eine weitere Blätterteigplatte darauflegen und das  $\frac{2}{3}$  der Creme darauf verstreichen. Mit dem Schichten auf diese Weise fortfahren, mit Blätterteig abschließen.

**6** Die karamellisierten Mandelkerne grob in Stücke brechen und auf der Blätterteigtorte verteilen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std.**



## Tarte mit Espresso-Schokofüllung

### ZUTATEN für 8 Stücke

- \* 100 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* 100 g gemahlene Mandelkerne
- \* 150 g Zucker
- \* 150 g weiche Butter in Stücken + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 3 Eier
- \* Salz
- \* Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- \* 200 g Zartbitterschokolade
- \* 250 g Sahne
- \* 50 ml Milch
- \* 1 EL Kaffeeликör
- \* 1 EL lösliches Espressopulver + etwas mehr zum Bestäuben
- \* Puderzucker zum Bestäuben

**1** Mehl, Mandeln, 75 g Zucker, Butter, 1 Ei und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

**2** Ofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Eine recht-

eckige Tarteform (35 × 11 cm) an Rand und Boden mit etwas Butter einfetten, dann mit etwas Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl ausschütteln.

**3** Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche  $\frac{2}{3}$  des Teigs etwas größer als die Tarteform eckig ausrollen und damit die Form auskleiden, dabei einen Rand formen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann Backpapier darauflegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Auf der mittleren Schiene 15 Min. blind backen.

**4** Für die Füllung Schokolade hacken. Sahne, Milch, Likör, übrigen Zucker und Espressopulver aufkochen. Mischung heiß über die gehackte Schokolade geben und verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die

übrigen Eier verquirlen, unter ständigem Rühren mit der etwas abgekühlten Schokoladenmasse mischen.

**5** Übrigen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Backpapier und Hülsenfrüchte vom Kuchenboden entfernen. Schokoladenmasse auf Boden verteilen. Teigstreifen gitterförmig darauflegen, Tarte weitere 20–25 Min. backen. Abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Tarte anschließend in der Form auskühlen lassen. Etwas Puderzucker und Espressopulver in einer kleinen Schale mischen. Tarte aus der Form lösen, damit bestäuben und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 40 Min.**  
zzgl. 30 Min. Kühlzeit



## Espresso- küchlein mit Schokocreme

**ZUTATEN** für 12 Stück

### FÜR DIE KÜCHLEIN

\* 50 g weiche Butter \* 150 g brauner Zucker \* 1 Pck. Vanillezucker \* Salz \* 1 Ei \* 100 g Mehl \* 1/2 Pck. Backpulver \* 25 g Kakao-pulver \* 50 ml kalter Espresso \* 50 ml Milch

### FÜR DIE SCHOKOCREME

\* 125 g weiche Butter \* 200 g Puderzucker \* 30 g Kakaopulver \* Einige Kakaonibs zum Garnieren

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

**2** Butter mit braunem Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Das Ei dazugeben und alles schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Kakao-pulver vermischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit Espresso und Milch zur Butter-Zucker-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

**3** Den Teig in die vorbereiteten Förmchen geben und etwa 20 Min. auf der 2. Schiene von unten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Die Küchlein nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.



**4** In der Zwischenzeit für die Schokoladencreme die Butter cremig aufschlagen, bis sie weißlich wird. Nach und nach Puderzucker sowie Kakao-pulver dazusieben und unterrühren, bis die Creme eine streichfähige Konsistenz erreicht hat.

**5** Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und gleichmäßig auf die

ausgekühlten Espresso-küchlein spritzen. Küchlein mit Kakaonibs bestreuen und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**

**TIPP:** Wer möchte, gibt noch 1 TL lösliches Espressopulver in die Schokoladencreme, so kommt das Kaffeearoma noch etwas mehr zur Geltung.

# Apfel-Mokka-Torte mit Nussboden

## ZUTATEN für 12 Stücke

\* 500 g Sahne \* 70 g Mokka-Schokolade \* 4 Eier \* Salz  
\* 140 g Zucker \* 50 g Mehl  
\* 1 TL Backpulver \* 100 g gemahlene Haselnusskerne \* 3 Blatt Gelatine \* 2 Äpfel \* 200 ml Apfelsaft  
\* 1 TL Zitronensaft \* 2 Pck. Sahnesteif \* ½ TL lösliches Espessopulver \* Etwas Kakaopulver zum Bestäuben

1 Sahne in einem Topf erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Die Mischung über Nacht abgedeckt kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier belegen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Kalt stellen. Eigelb mit 2 EL heißem

Wasser und 120 g Zucker cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver dazusieben und unterheben. Die Nüsse und danach den Eischnee ebenfalls unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Den Boden aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

3 Den Boden aus der Form lösen und waagrecht halbieren. Die untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum spannen. Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen.

4 Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Stücke schneiden. Apfelsaft mit Äpfeln

und dem übrigen Zucker in einen Topf geben, erhitzen und 10 Min. köcheln lassen. Zitronensaft unterrühren. Gelatine ausdrücken, dazugeben und unter Rühren auflösen. Gelatine-Äpfel-Masse kurz abkühlen und etwas andicken lassen. Masse auf den Tortenboden geben, sobald sie ange dickt ist. 1 Std. kalt stellen. Den 2. Tortenboden daraufsetzen.

5 Die Schokoladensahne mit Sahnesteif und Espessopulver steif schlagen und auf dem oberen Boden glatt verstreichen. Die Torte 3 Std. kalt stellen. Den Tortenring anschließend von der Torte lösen. Die Torte mit Kakaopulver bestäuben, in 12 Stücke teilen und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**  
**zzgl. 12 Std. Kühlzeit**





## Schokoladen-Keksrolle mit Walnüssen und Kaffee

### ZUTATEN für 6–8 Stücke

\* 225 g Zartbitterkuvertüre  
\* 100 g Butter \* 100 g Walnusskerne \* 200 g Butterkekse \* 2 Eier  
\* 50 g Puderzucker \* 35 g Kakao-pulver + etwas mehr zum Bestäuben \* 1–2 TL lösliches Espresso-pulver

**1** Kuvertüre in Stücke brechen, mit Butter über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Anschließend leicht abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

**2** Inzwischen die Walnüsse hacken und die Butterkekse grob zerbröckeln. Die Eier in einer Schüssel mit dem Puderzucker schaumig aufschlagen. Die Schokoladen-Buttermischung sowie Kakaopulver und Essensopulver unterrühren. Die gehackten Nüsse und die zerbröckelten Kekse unterheben. Die Masse abgedeckt etwa 20 Min. kalt stellen, damit sie etwas fester wird und sich besser formen lässt.

**3** Die Schokoladenmasse aus dem Kühlschrank nehmen und länglich auf einem Stück Frischhaltefolie verteilen. Die Masse dann mit der Frischhaltefolie umwickeln und zu einer länglichen Rolle formen. Diese dann etwa 4 Std. kalt stellen.

**4** Die Frischhaltefolie entfernen und die Keksrolle rundum dick mit Kakao-pulver bestäuben. Dann in breite Scheiben schneiden und gekühlt servieren.

**ZUBEREITUNG 30 Min. zzgl.  
4 Std. 30 Min. Kühlzeit**





## SÜSSES MIT KAFFEE



### Kaffee-Schoko-Eistorte

#### ZUTATEN für 20 Stücke

##### FÜR DEN BISKUIT

- \* Butter zum Fetten der Form
- \* 4 Eier \* Salz \* 120 g Zucker
- \* 120 g Mehl \* 30 g Kakaopulver
- \* ½ TL Backpulver

##### FÜR DIE DUNKLE EISMASSE

- \* 2 Blätter Gelatine \* 3 EL lösliches  
Espressopulver \* 2 Eier \* 2 Eigelb
- \* 80 g Zucker \* 250 g Sahne

##### FÜR DIE HELLE EISMASSE

- \* 2 Blätter Gelatine \* 2 Eier
- \* 2 Eigelb \* 1 Vanilleschote
- \* 80 g Zucker \* 250 g Sahne

##### AUSSERDEM

- \* 50 g Zartbitterschokoladenraspel

**1** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer

Springform (Ø etwa 24 cm) fetten. Für den Biskuit Eier trennen, Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, darübersieben, unterheben, in die Form füllen, 20 Min. backen. Auskühlen lassen. Biskuit aus der Form lösen, waagrecht dritteln.

**2** Für die dunkle Eismasse die Gelatine einweichen. Espressopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen. Eier mit Eigelb, Zucker und Espressopulver in einem Schlagkessel verrühren, über dem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse verschlagen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kessel in kaltes Wasser setzen, Masse kalt schlagen. Sahne steif schlagen, unterheben.

**3** Einen Boden auf die Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umspannen. Die dunkle Eismasse daraufgeben, den 2. Boden aufsetzen und die Torte 1 Std. gefrieren lassen.

**4** Für die helle Eismasse Gelatine einweichen. Eier mit Eigelb, ausgelöstem Vanillemark und Zucker verrühren, wie in Schritt 2 fortfahren. ⅓ der Masse auf den Boden geben, den 3. Boden aufsetzen, mit restlicher Masse bestreichen. Torte über Nacht gefrieren. Mit Schokolade bestreuen.

**ZUBEREITUNG 2 Std. zzgl. 13 Std. Kühlzeit**



## Windbeutel mit Espressosahne

### ZUTATEN für 32 Stück

- \* 4 EL Espressobohnen
- \* 250 g Sahne \* 125 ml Milch
- \* 60 g Butter \* 1 Prise Salz
- \* 200g Mehl \* 3 Eier \* 100 g weiße Kuvertüre \* 1 EL Vanillezucker
- \* 30 g Kaffeeschokolade

**1** Für die Füllung die Espresso-  
bohnen in einer Pfanne ohne  
Zugabe von Fett anrösten und mit  
Sahne ablöschen. Einmal aufkochen,  
vom Herd nehmen und aus-  
kühlen lassen. Dadurch erhält die  
Espressosahne eine festere Kon-  
sistenz. Über Nacht abgedeckt im  
Kühlschrank durchziehen lassen.

**2** Für den Brandteig die Milch,  
125 ml Wasser, die Butter und  
das Salz in einem Topf aufkochen.  
Das Mehl auf einmal hineingeben  
und kräftig verrühren, bis der Teig  
sich als Kloß vom Topf löst und  
sich auf dem Topfboden eine weiße  
Schicht bildet. Den Topf vom Herd  
nehmen und nach und nach Eier  
untermischen, bis ein glatter Teig  
entstanden ist. Ofen auf 180 °C  
Ober-/Unterhitze vorheizen.

**3** Den Brandteig in Spritzbeutel  
mit kleiner Lochtülle geben.  
Mit Abstand jeweils 16 walnuss-  
große Teighäufchen auf zwei mit  
Backpapier belegte Backbleche  
spritzen und dann nacheinander  
20–25 Min. im vorgeheizten Ofen  
backen. Ofen während der Zeit  
nicht öffnen. Die Windbeutel aus  
dem Ofen nehmen und mit einer  
Schere einschneiden, um sie nach  
dem Auskühlen füllen zu können.



**4** Weiße Kuvertüre hacken und  
über einem heißen Wasserbad  
langsam schmelzen. Windbeutel  
mit der Oberseite leicht in die  
Kuvertüre tunken und am Rand  
abstreifen. Auf eine Platte geben.

**5** Die Espressosahne durch  
ein feines Sieb in eine Schale  
geben, um die Espressobohnen

zu entfernen. Dann die Sahne mit  
dem Vanillezucker steif schlagen.  
Anschließend die Windbeutel  
damit füllen. Nun die Kaffee-  
schokolade grob hobeln und auf  
die weiße Kuvertüre streuen. Die  
Windbeutel sofort servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std. zzgl.  
8 Std. Kühlzeit**



# \* Eiskalte Prachtstücke





Foto: Katharina Küllmer ©

*Backen, ohne zu backen: Begeistern Sie Ihre Lieben mit diesen sommerlichen und erfrischend-cremigen Tartes und Torten aus dem Kühlschrank*

## Kühlschrantarte mit Pflaumen und Amarettini

### ZUTATEN für 8 Stücke

- \* 130 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 150 g Amarettini \* 50 g Butterkekse \* 150 g Sahne
- \* 250 g Mascarpone \* 90 g Zucker \* 1/2 TL Zimtpulver
- \* 500 g Pflaumen \* 200 ml Pflaumennektar \* 2 TL Zitronensaft \* 30 g Stärke

**1** Rand und Boden einer rechteckigen Tarteform (etwa 35 × 11 cm) mit Butter fetten. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben. Diesen verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz fein zerstoßen. Die Butterkekse mit den Händen zerbröckeln.

**2** Die Butter in einem Topf zerlassen und mit Amarettini- und Butterkeksbröseln vermengen. Boden und Rand der Tarteform mit der Bröselmasse auskleiden und diese gründlich andrücken.

**3** Sahne steif schlagen. Mascarpone mit 30 g Zucker und Zimt verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme auf dem Keksboden verstreichen. Die Pflaumen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Dann die Hälften mehrmals der Länge nach einschneiden und fächerförmig auseinanderklappen, dann mit der Hautseite nach oben auf der Mascarponecreme verteilen.

**4** Etwa 140 ml Pflaumennektar mit dem restlichen Zucker und dem Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Den übrigen Pflaumennektar mit der Speisestärke verrühren und zur kochenden Flüssigkeit geben. Ein weiteres Mal unter Rühren aufkochen. Die Mischung kurz abkühlen lassen, dann auf den Pflaumen verteilen und die Tarte etwa 2 Std. kalt stellen. Dann servieren.

**ZUBEREITUNG 35 Min. zzgl. 2 Std. Kühlzeit**



## Erdbeer-Joghurttorte mit Amarettini

### ZUTATEN für 10 Stücke

\* 75 g Butter \* 100 g Amarettini  
\* 50 g gemahlene Mandelkerne  
\* 850 g Erdbeeren \* Saft einer  
½ Zitrone \* 12 Blatt Gelatine  
\* 500 g Joghurt \* 200 g Mascarpone \* 150 g Zucker \* 200 g Sahne

**1** Die Butter in einen Topf geben und bei kleiner Hitze langsam schmelzen. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes fein zerkleinern. Die Brösel mit den gemahlenden Mandeln vermischen und in die geschmolzene Butter einrühren.

**2** Den Boden einer Springform (Ø etwa 22 cm) mit Backpapier auslegen. Keksbutter-Mischung auf den Boden geben, gut vertei-

len und leicht fest drücken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

**3** Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. 400 g davon in ein hohes schmales Gefäß geben und mit dem Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren. Übrige Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.

**4** Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Mascarpone und Zucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Erdbeerpüree unterrühren.

**5** Gelatine gut ausdrücken und vorsichtig erhitzen. 2 EL Erdbeercreme zur Gelatine geben und gut verrühren. Nun die Gelatine-

Mischung in die übrige Erdbeercreme rühren.

**6** Die Sahne steif schlagen und unter die Erdbeercreme heben. Etwa die Hälfte der gewürfelten Erdbeeren ebenfalls unterheben. Die Masse auf den gekühlten Amarettini-Boden geben und glatt streichen. Torte für mind. 4 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

**7** Die Erdbeer-Joghurttorte vorsichtig aus der Springform lösen. Die übrigen gewürfelten Erdbeeren mittig auf der Torte anrichten und diese servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 4 Std. Kühlzeit**



## Leichte Limetten-Pie

### ZUTATEN für 8 Stücke

- \* 6 Blatt weiße Gelatine
- \* 120 g Vollkornbutterkekse
- \* 100 g Butter (z. B. „Du darfst Leichte Butter“)
- \* 3 unbehandelte Limetten
- \* 400 g Joghurt (1,5 % Fett)
- \* 3 EL Aprikosenkonfitüre

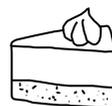
**1** Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Kekse fein zerbröseln und mit geschmolzener Butter vermengen. Den Boden einer kleinen Springform (Ø etwa 18 cm) mit der Keksmasse bedecken. Die Masse fest drücken und kalt stellen, bis die Joghurtcreme fertiggestellt ist.

**2** Nun 2 Limetten auspressen. Joghurt mit Limettensaft und Konfitüre glatt rühren. Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen. Ein Drittel der Joghurtmasse unter die warme Gelatine rühren. Dann mit der restlichen Joghurtmasse mischen.

**3** In die Springform füllen und mindestens 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Belieben mit Limettenscheiben garniert servieren.

**ZUBEREITUNG 30 Min. zzgl.  
4 Std. Kühlzeit**





## Eistorte mit Erdbeeren

### ZUTATEN für 16 Stücke

- \* 150 g Löffelbiskuit \* 125 g Margarine \* 250 g Erdbeeren
- \* 125 g flüssiger Honig \* 2 Eiweiß
- \* Salz \* 250 ml Sahne (z. B. „Rama Cremefine zum Aufschlagen 19 % Fett“) \* 2 EL Zitronensaft

**1** Löffelbiskuit fein zerbröseln. Margarine schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø etwa 24 cm) drücken. 125 g Erdbeeren putzen und mit 2 EL Honig fein pürieren.

**2** Eiweiß mit 1 Prise Salz mit dem Handmixer fast steif schlagen. Gerät auf niedrigste Stufe stellen und 100 g Honig in einem dünnen Faden in den Eischnee laufen lassen. Eischnee auf höchster Stufe steif schlagen.

**3** Sahne steif schlagen, Zitronensaft unterschlagen. Sahne behutsam, aber sorgfältig unter den Eischnee heben. Masse in die Springform füllen. Mit dem Löffelrücken kleine Mulden in die Masse drücken und mit Erdbeerpüree füllen. Eistorte 3 Std. gefrieren. In Stücke schneiden und mit den restlichen Erdbeeren anrichten.

**ZUBEREITUNG 20 Min. zzgl.  
3 Std. Kühlzeit**



## Erdbeer-Vanilletarte ohne Backen

### ZUTATEN für 8 Stücke

- \* 80 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 150 g Haferkekse
- \* 6 Blatt Gelatine
- \* 500 g Erdbeeren
- \* 1 Vanilleschote
- \* ½ unbehandelte Zitrone
- \* 150 g Zucker
- \* 100 g Frischkäse
- \* 200 g Quark
- \* 150 g Sahne
- \* 50 g Pistazienkerne

**1** Eine eckige Tarteform (etwa 35 × 11 cm) mit etwas Butter einfetten. Kekse in einem Multi-zerkleinerer zerkleinern. Butter schmelzen, anschließend mit den Kekskrümeln vermengen. Dann in die vorbereitete Form geben, mithilfe eines Löffels zu einem Boden formen und etwas festdrücken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

**2** Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Etwa ⅔ der Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauslösen. Zitrone heiß waschen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

**3** Die geputzten Erdbeeren mit Zitronensaft und 50 g Zucker fein pürieren. Frischkäse mit Quark, Zitronenabrieb und Vanillemark cremig rühren. Das Erdbeerpüree unterheben.

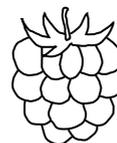
**4** Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und vorsichtig erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und 3–4 EL Erdbeercreme in die

Gelatine einrühren. Dann diese Mischung in die übrige Creme geben und alles gut vermischen.

**5** Sahne mit übrigem Zucker steif schlagen. Vorsichtig unter die Erdbeercreme heben. Auf dem vorbereiteten Boden verteilen und für mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6** Vor dem Servieren die übrigen Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. Nach Belieben ganz oder in Scheiben geschnitten auf der Tarte verteilen. Pistazienkerne grob hacken und die Tarte damit bestreuen.

**ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl. 4 Std. Kühlzeit**



**1** Für die helle Eismasse Beeren putzen und pürieren. Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen. Eier mit Zucker in einem Schlagkessel verrühren. Sahne unterheben, die pürierten Himbeeren untermischen. Den Boden einer Springform (Ø etwa 24 cm) mit Backpapier auslegen, die Masse darin verteilen und 1 Std. gefrieren.

**2** Haselnuss- und Mandelkerne für die karamellisierten Nüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen und die Nüsse unterheben. Die Nussmischung auf einer mit Backpapier ausgelegten Arbeitsfläche erkalten lassen.

**3** Die karamellisierten Nüsse grob brechen, mit dem Messer weiter zerkleinern und auf der hellen Eismasse verteilen. Für die rote Eismasse wie in Schritt 1 verfahren. Die Eismasse auf die gehackten Nüsse geben und über Nacht gefrieren. Mit geputzten Beeren garniert servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min.**  
**zzgl. 13 Std. Kühlzeit**

## Himbeer-Eistorte mit karamellisierten Nüssen

### ZUTATEN für 16 Stücke

#### FÜR DIE HELLE EISMASSE

- \* 50 g Himbeeren \* 300 g Sahne
- \* 1 Pck. Sahnesteif \* 2 Eier
- \* 100 g Zucker

#### FÜR DIE KARAMELLISIERTEN NÜSSE

- \* 100 g Haselnusskerne

- \* 100 g geschälte Mandelkerne

- \* 250 g Zucker

#### FÜR DIE ROTE EISMASSE

- \* 150 g Himbeeren \* 300 g Sahne
- \* 1 Pck. Sahnesteif \* 2 Eier
- \* 110 g Zucker

#### AUSSERDEM

- \* 50 g Himbeeren

# Entdecken Sie die Heilkraft der Natur!

Jetzt zum exklusiven Vorteilspreis Probelesen und die Wunder der Natur entdecken.



## Bestellung per Post

Schreiben Sie an:  
Abo-Service falkemedia  
NaturApotheke  
Postfach 810640  
70523 Stuttgart

## Bestellung online

[www.naturapotheke-magazin.de/  
miniabo](http://www.naturapotheke-magazin.de/miniabo)

## Bestellung per Telefon

Rufen Sie einfach an unter:  
+49 711 72 52 291

\* Jetzt wird  
es knackig!





Foto: Katharina Küllmer ©

*Gebäck mit Nüssen steht bei uns hoch im Kurs. Denn Pistazie, Walnuss, Haselnuss & Co. sind nicht nur lecker, sondern auch gesund*

## Aprikosen-Nusszöpfe

### ZUTATEN für 8 Stück

- \* 450 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* 1 Pck. Trockenhefe \* 30 g brauner Zucker \* Salz
- \* 1 Ei \* 1 Pck. Vanillezucker \* 200 ml lauwarme Milch
- \* 1 EL Olivenöl \* 50 getrocknete Aprikosen \* 50 gehackte Haselnusskerne \* 50 g gemahlene Haselnusskerne \* 50 g Aprikosenkonfitüre \* Etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Für den Hefeteig das Mehl mit Hefe, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Ei, Vanillezucker, lauwarme Milch und Olivenöl dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. ruhen lassen.

**2** Aprikosen fein würfeln. Mit gehackten und gemahlene Haselnüssen vermischen. Aprikosenmix unter den Hefeteig kneten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 8 Portionen teilen. Diese zu etwa 20 cm langen Strängen rollen. Die Stränge der Länge nach durchschneiden, dabei nicht den kompletten Teig durchschneiden, sondern etwas versetzt unterhalb des einen Endes beginnen. Nun die beiden Stränge miteinander verdrehen und am Ende die beiden Enden zusammenführen und zusammendrücken.

**3** Gedrehte Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dabei genug Abstand zwischen den Zöpfen lassen. Zugedeckt 25 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefezöpfe im vorgeheizten Ofen 20 Min. backen.

**4** Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf aufkochen lassen. Die Aprikosen-Nusszöpfe damit bestreichen. Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

**ZUBEREITUNG 40 Min. zzgl. 1 Std. 10 Min. Ruhezeit**

## Kuchen mit Pistazien-Vanillecreme

### ZUTATEN für 10 Stücke

\* 300 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* 120 g Zucker  
\* 300 g weiche Butter in Stücken + etwas mehr zum Fetten der Form  
\* 2 Eier \* Salz \* 1 Vanilleschote  
\* 75 ml Milch \* 1 Eigelb  
\* 2 TL Stärke \* 100 g Pistazienkerne \* 100 g Puderzucker

**1** Das Mehl, 100 g Zucker, 200 g Butter, 1 Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und in etwas Frischhaltefolie wickeln, dann etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

**2** Inzwischen für die Füllung die Vanilleschote halbieren und das Mark herauslösen. Milch, übrigen Zucker, Vanilleschote und -mark in einem Topf aufkochen. Vanilleschote entfernen. Eigelb, 1 TL Stärke und 1 EL Wasser in einer Schüssel verquirlen, dann

unter Rühren in die kochende Vanillemilch geben. Den entstandenen Pudding 1 Min. kochen lassen, in eine gekühlte Schüssel geben. Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.

**3** Die Pistazien in der Küchenmaschine sehr fein mahlen und mit der übrigen Stärke vermischen. 100 g Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz in etwa 5 Min. cremig rühren. Das übrige Ei und das Pistazienmehl zugeben und alles verrühren.

**4** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier belegen, den Rand mit etwas Butter fetten.  $\frac{2}{3}$  des Teigs auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø 30 cm) ausrollen. Die Form damit auskleiden, dabei einen

Rand bilden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

**5** Den abgekühlten Vanillepudding unter die Pistazienmasse rühren. Die Füllung auf dem Boden verstreichen. Den übrigen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig auf die Füllung legen.

**6** Die Tarte im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten in etwa 40 Min. goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen, dann herauslösen und nach Belieben mit geschlagener Sahne servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 45 Min.**





## Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien

### ZUTATEN für 14 Stücke

\* 150 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Backform  
\* 150 g Zucker \* 4–5 Pfirsiche  
\* 3 Eier \* 100 g Mehl \* 1 TL Backpulver \* 50 g grüne Pistazienkerne, fein gemörsert

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (Ø etwa 26 cm) mit geschlossenem Boden mit Butter einfetten und 50 g Zucker auf den Boden streuen. Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und vom Stein befreien, dann in Spalten schneiden. Diese fächerartig auf dem gezuckerten Kuchenboden im Kreis anordnen.

**2** Für den Teig die weiche Butter und 100 g Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dann nach und nach die Eier unterrühren.

**3** Das Mehl und das Backpulver mischen und mit den Pistazien unter die Butter-Ei-Masse rühren. Anschließend den Teig auf die Pfirsiche geben und gleichmäßig verstreichen.

**4** Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 30 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Min. abkühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte stürzen und weiter abkühlen lassen.

**ZUBEREITUNG 1 Std.**



**TIPP:** Wer möchte, serviert den Kuchen lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis als Dessert oder ausgekühlt mit etwas geschlagener Sahne oder mit Puderzucker bestäubt zur Kaffezeit.



## Safrangugelhupf

### ZUTATEN für 16 Stücke

- \* 100 ml Milch \* 1 Msp. Safranfäden \* 200 g Pekannusskerne
- \* 370 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 100 g gemischte Kerne (z. B. Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne) \* Salz
- \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* 250 g Zucker \* 4 Eier
- \* 250 g Mehl \* 1/2 Pck. Backpulver
- \* 120 g brauner Zucker
- \* 100 g Sahne

**L** Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Milch erwärmen. Safran mit einem Mörser zerkleinern, in warme die Milch geben. 150 g Pekannüsse mahlen. Gugelhupfform (etwa 2 l Inhalt) fetten, mit Kernen ausstreuen. 50 g Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Eier einzeln zugeben, unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit Safranmilch zugeben. Hälfte des Teiges in die Form füllen. Unter übrige Hälfte gemahlene Pekannüsse rühren. In die Form geben, leicht verrühren. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 40 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Min. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

**2** Inzwischen für die Karamellsoße übrige Butter und braunen Zucker im Topf bei niedriger Temperatur langsam schmelzen lassen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Sahne zugießen, unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich kleine Bläschen bilden. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen. Karamellsoße auf den Kuchen geben, mit übrigen Pekannüssen garnieren und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.**



## Würziger Schokoladenkuchen mit Birnen

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 5 große Birnen (z. B. Abate Fetel)  
 \* 500 ml trockener Weißwein  
 \* 300 ml Birnensaft \* 1 Vanilleschote \* 1 Zimtstange \* 5 Nelken  
 \* 5 Sternanis \* 1 Msp. gemahlener Kardamom \* 150 g Mehl  
 \* 200 g Zucker \* 1 Pck. Vanillezucker \* 200 g gehackte Haselnusskerne \* 1/2 Pck. Backpulver  
 \* 2 EL Kakaopulver \* 4 Eier  
 \* 200 g Zartbitterschokolade  
 \* 250 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 150 g Zartbitterkuvertüre \* 10 g weiße Schokolade

**1** Birnen schälen, vierteln, von Kerngehäuse und Stiel befreien. Wein, Saft, ausgelöstes Vanillemark und -schote sowie die Gewürze und Birnen in einen Topf geben. Aufkochen, 12–15 Min. sanft köcheln lassen, bis sie gar, jedoch nicht zu weich sind. Durch ein Sieb gießen, abkühlen lassen.

**2** Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, die gehackten Haselnüsse, das Backpulver und den Kakao mischen, die Eier zugeben und vermengen.

**3** Die Zartbitterschokolade grob hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Schokoladen-Butter-Masse unter den Teig rühren. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø etwa 24 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

**4** Von den abgekühlten Birnen vier Viertel zurückbehalten und den Rest fein würfeln und unter den Teig heben. Dann den Teig in die Springform geben und 40 Min. im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens backen. Abkühlen lassen.

**5** Übrige Birnenviertel der Länge nach halbieren, sodass acht Spalten entstehen. Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Birnenspalten mit dem dickeren Ende in die Kuvertüre tauchen und kurz trocknen lassen. Restliche Kuvertüre auf dem fertig gebackenen Kuchen verstreichen, Birnen kreisförmig darauf anordnen und alles gut trocknen lassen. Mithilfe eines Sparschälers Raspel der weißen Schokolade herstellen und auf dem Kuchen verteilen.

### ZUBEREITUNG 2 Std.

**TIPP:** Für eine alkoholfreie Variante kann der Gewürzsud auch ausschließlich mit Birnensaft gekocht werden – so haben auch Kinder Freude an diesem Schokoladenkuchen.

## Hefekuchen mit Walnüssen und Pistazien

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 450 ml Milch \* 1 Würfel Hefe  
\* 125 g Zucker \* 100 g weiche  
Butter + etwas mehr zum Fetten  
der Form \* 2 Eier \* 600 g Mehl +  
etwas mehr zum Bearbeiten \* Salz  
\* 200 g Walnusskerne \* 100 g Pis-  
tazienkerne \* 4 EL flüssiger Honig  
\* Zimtpulver

**1** In einem Topf 250 ml Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln, 1 TL Zucker dazu-geben und beides unter Rühren auflösen. Die Hefemischung zuge- deckt 15 Min. ruhen lassen.

**2** Hefemischung in einer Schüssel mit 70 g Zucker, 60 g Butter, Eiern, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in der Schüssel mit einem Küchentuch abgedeckt etwa

1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen. Etwa 15 Min. vor Ende der Ruhezeit Walnüsse und Pistazien in der Küchenmaschine mahlen. Übrige Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Gemahlene Nüsse, übrigen Zucker, 3 EL Honig und 1 Prise Zimt dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Diese kurz abkühlen lassen.

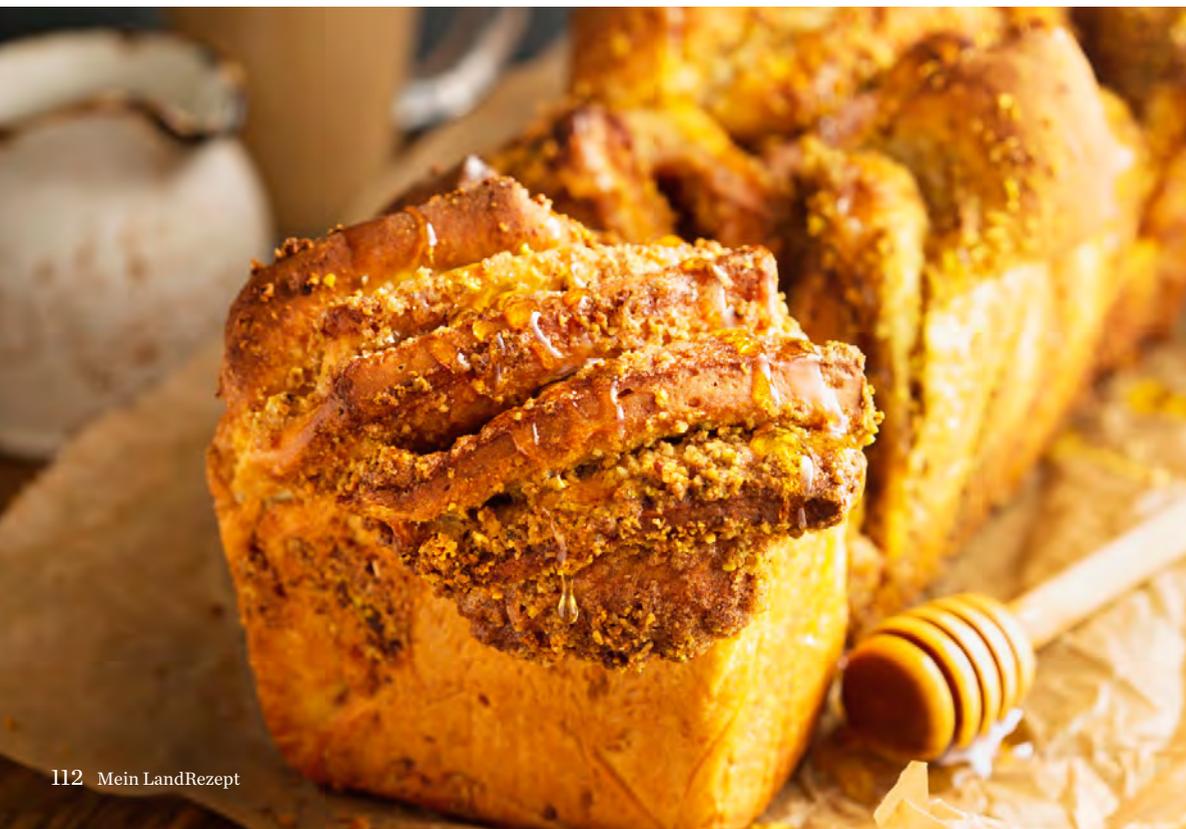
**3** Eine Kastenform (35 cm Länge) mit Butter fetten. Teig auf der leicht bemehlten Arbeits- fläche durchkneten und recht- eckig (40 x 50 cm) ausrollen. Mit der Nussfüllung bestreichen, an der kurzen Seite in 4 etwa 10 cm breite Streifen schneiden. Diese in 8 cm lange Stücke schneiden. Immer 5–6 Stücke aufeinander- stapeln und hochkant in die vor- bereitete Backform setzen, dabei

das letzte Stück mit der Füllung nach innen auf den Stapel legen. Abgedeckt 20 Min. ruhen lassen.

**4** In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Kuchen auf der 2. Schiene von unten etwa 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden.

**5** Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz in der Form ruhen lassen, vorsichtig aus der Form stürzen und auf Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Hefekuchen mit dem übrigen Honig beträufeln und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 25 Min. zzgl. 1 Std. 35 Min. Ruhezeit**





## Karamell-Nuss-Tartelettes

### ZUTATEN für 8 Tartelettes

\* 350 g Zucker \* 150 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Förmchen \* 1 Ei \* 300 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* Salz \* Einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken \* 150 g Mandelkerne \* 150 g Erdnusskerne \* 150 g Sahne

**1** 50 g Zucker, Butter, Ei, Mehl und etwas Salz zügig zu glattem Teig kneten. In etwas Frischhaltefolie einwickeln, für 30 Min. in den Kühlschrank geben. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 8 Tarteletteförmchen (Ø etwa 10 cm) mit etwas Butter fetten.

**2** Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, in 8 Portionen teilen. Diese jeweils rund ausrollen, Förmchen damit auskleiden, dabei einen Rand bilden. Etwas Backpapier auf die Böden legen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren, im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Min. backen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, weitere 10 Min. backen. Aus Ofen nehmen, abkühlen lassen.

**3** Inzwischen für die Füllung Mandeln und Erdnüsse grob hacken. In einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen. Übrigen Zucker im Topf goldbraun karamellisieren lassen. Vorsichtig Sahne zugießen, so lange rühren, bis sich das Karamell wieder gelöst hat. Gehackte Nüsse unterrühren, sofort in die kalten Böden füllen. Kurz abkühlen lassen, servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.**  
zzgl. 30 Min. Kühlzeit



**TIPP:** Zu den Tartelettes schmeckt luftige Schlagsahne, verfeinert mit einer Prise Vanillezucker.





## Pistazien-Gugelhupf mit weißem Schokoladenguss

### ZUTATEN für 10 Stücke

- \* 200 g kalte Marzipanrohmasse
- \* 200 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 120 g Puderzucker \* Salz
- \* Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone \* 4 Eier
- \* 150 g Mehl \* 3 TL Backpulver
- \* 150 g gemahlene Pistazienkerne
- \* 100 g weiße Schokolade, geschmolzen \* 100 g gehackte Pistazienkerne

**1** Marzipan reiben. Butter in einer Schüssel 2 Min. schaumig schlagen. Puderzucker, etwas Salz und Zitronenschale unterrühren und 2 Min. weiterschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Abwechselnd mit Zitronensaft, Pistazien und Marzipan unterrühren.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform (Ø etwa 22 cm) mit Butter einfetten. Teig hineingeben, glatt streichen, 45–50 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Gugelhupf 15 Min. in Form abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form stürzen, auskühlen lassen.

**3** Den Pistazien-Gugelhupf mit geschmolzener weißer Schokolade und mit gehackten Pistazien garnieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**  
zzgl. 15 Min. Kühlzeit

# Pistazientarte mit kandierten Früchten

## ZUTATEN für 14 Stücke

### FÜR DEN TEIG

- \* 300 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* 50 g Zucker
- \* 175 g kalte Butter in Stückchen + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 1 Ei \* Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG

- \* 50 g Pistazienkerne
- \* 100 g gemischte kandierte Früchte
- \* 3 Eier
- \* 200 g Ricotta
- \* 250 g Quark
- \* 50 g Zucker
- \* 1 TL Vanilleextrakt
- \* 2 TL Speisestärke
- \* Etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Mehl mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter, Ei und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Min. kalt stellen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Ø etwa 26 cm) mit etwas Butter einfetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.  $\frac{2}{3}$  des Teigs etwas größer als die Tarteform ausrollen. Den Teig in die gefettete Form legen und am Rand etwas hochdrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen, dann mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Boden 12–14 Min. im vorgeheizten Ofen vorbacken, dann herausnehmen. Sofort das Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen. Boden abkühlen lassen.

**3** Für die Füllung die Pistazien grob hacken. Die kandierten Früchte in kleine Stücke schneiden und mit den Pistazien vermischen. Die Eier in einer Schüssel

mit Ricotta, Quark, Zucker, Vanilleextrakt und Speisestärke zu einer glatten Masse verrühren. Nuss-Frucht-Mischung unterheben und alles auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den übrigen Teig dünn ausrollen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Diese als Gitter auf die Füllung legen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen weitere 40 Min. backen, bis die Füllung fest und goldgelb ist. Ggf. mit Alufolie abdecken.

**4** Die Tarte auf einem Kuchen-gitter abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Backform lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Anschließend mit Puderzucker bestäubt servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min.**  
**zzgl. 30 Min. Kühlzeit**





## Pistazien-Amaretti

### ZUTATEN für etwa 34 Stück

- \* 200 g Pistazienkerne
- \* 100 g Mandelkerne
- \* 130 g Zucker \* Salz \* 2 Eiweiß
- \* 1 EL Amaretto \* 80 g Puderzucker zum Wälzen

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Pistazien und Mandeln im Blitzhacker fein mahlen, in einer Schüssel mit Zucker und 1 Prise Salz vermischen.

**2** Eiweiß in einer weiteren Schüssel fast steif schlagen. Amaretto unterrühren. Pistazienmischung mit einem Teigschaber unterheben. Puderzucker auf einen Teller geben. Von der Masse etwa 34 walnussgroße Portionen abnehmen, mit den Händen zu Kugeln formen. Kugeln in Puderzucker wälzen, mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche setzen und mit den Fingern etwas flach drücken.

**3** Amaretti im vorgeheizten Backofen portionsweise etwa 12–14 Min. backen. Sie sollten von unten leicht gebräunt, von innen aber noch weich sein. Pistazien-Amaretti auf den Blechen auskühlen lassen, dann luftdicht verschlossen in einer Gebäckdose aufbewahren. So sind sie etwa 2 Wochen haltbar.

**ZUBEREITUNG 45 Min.**



## Pistazien-Mandel-Küchlein mit Honig-Orangen-Sirup

### ZUTATEN für 8 Stück

#### FÜR DIE BÖDEN

\* 2 EL geschmolzene Butter zum Bestreichen + etwas mehr zum Fetten der Form \* 4 Blätter Filoteig (Kühlregal)

#### FÜR DIE FÜLLUNG

\* 200 g Sahne \* 80 g Zucker  
\* 70 g Honig \* 150 g Mandelkerne  
\* 150 g Pistazienkerne \* Abrieb von 1 unbehandelten Orange \* Salz  
\* 30 g kalte Butter in Stückchen

#### AUSSERDEM

\* 6 EL Honig \* 4 EL Orangensaft  
\* ¼ TL Zimtpulver \* 2 EL Orangenlikör \* Einige Scheiben von 1 unbehandelten Orange zum Garnieren \* Etwas Joghurt- oder Vanilleeis zum Servieren, nach Belieben

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 8 Mulden

eines Muffinblechs mit Butter einfetten. Den Filoteig auf die Arbeitsfläche legen. Die Blätter vierteln, mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und jeweils 2 Stücke in die vorbereiteten Mulden legen.

**2** Für die Füllung Sahne, Zucker und Honig in einen Topf geben. Die Mischung bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze 5 Min. sanft köcheln lassen, bis sie hell karamellfarben ist. In der Zwischenzeit Mandeln und Pistazien grob hacken und in einer Schüssel mit dem Orangenabrieb vermischen.

**3** Die Nussmischung, 1 Prise Salz und die Butter zur Sahnemischung geben und alles unter Rühren 1–2 Min. weiterköcheln lassen. Die Masse dann in die vorbereiteten Teigmulden verteilen. Küchlein 20 Min. im vorgeheizten

Ofen backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Anschließend in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**4** Honig mit Orangensaft, Zimt und Likör in einem Topf zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze sirupartig einkochen lassen. Die Pistazien-Mandel-Küchlein vorsichtig aus den Mulden heben, mit dem heißen Sirup beträufeln und abkühlen lassen.

**5** Die Küchlein nach Belieben mit Orangenscheiben garnieren und mit Joghurt- oder Vanilleeis servieren.

### ZUBEREITUNG 1 Std.

**TIPP:** Diese Küchlein können Sie auch mit Mürbe- oder Blätterteig anstelle von Filoteig zubereiten.

Süßes  
Hefengebäck  
hat gerade  
zu Ostern  
Tradition



## Was Sie über Backhefe wissen sollten

*Hefeteig ist die Basis für viele Kuchen und anderes Gebäck. Bei der Zubereitung gilt es, einiges zu beachten. Die besten Tipps, damit Ihr Hefeteig gelingt*



### TROCKEN- ODER FRISCH-HEFE?

Frische Hefe schmeckt intensiver als Trockenhefe. Zudem geht ein Teig, der mit frischer Hefe hergestellt wurde, besser auf und wird beim Backen fluffiger und saftiger.

Frische Hefe behält, wenn sie nicht eingefroren wird, aber nur für etwa zwölf Tage ihre Triebkraft. Trockenhefe ist deutlich länger haltbar: Trocken gelagert kann sie ein Jahr lang verwendet werden. Sie muss außerdem nicht in warmer Milch aufgelöst werden. Einfach gründlich mit dem Mehl vermischen und wie gewohnt mit den im Rezept angegebenen Zutaten vermengen. Weiterer Vorteil: Trockenhefe geht bereits bei 27 °C. Ein Teig mit Trockenhefe muss also nicht extra an einem warmen Ort gelagert werden. Aber Achtung: Auch ein Hefeteig mit Trockenhefe muss mind. 1 Std. lang gehen. Tipp zum Ersetzen bei Backrezepten: 1 Würfel frische Hefe entspricht 2 Päckchen Trockenhefe.



### FRISCHEN HEFETEIG ZUBEREITEN

- \* Machen Sie immer einen Vorteig, damit der Hefeteig später im Ofen gut aufgeht.
- \* Für den Teigansatz lauwarme, nie heiße Milch verwenden.
- \* Hefeteig stets kräftig durchschlagen (50–80 Mal). Dabei nicht nur auf die Küchenmaschine verlassen, sondern zusätzlich von Hand durchkneten.
- \* Den Teig lang genug gehen lassen (mind. 1 Std.).
- \* Hefeteig an einem warmen, aber nicht zu heißen Ort gehen lassen: 37 °C sind optimal, Temperaturen über 40 °C sowie Zugluft zerstören die Hefe.
- \* Teig beim Gehen immer mit einem Küchenhandtuch abdecken.

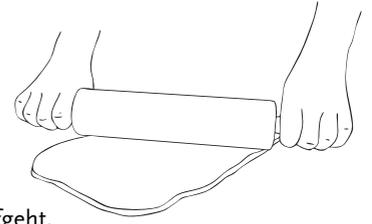


### HEFETEIG RICHTIG SCHLAGEN

Hefeteig muss gut geknetet (geschlagen) werden, damit die Bakterien in der Hefe aktiviert werden und der Teig schön aufgeht. Er sollte min. 5 Min. kräftig behandelt werden. Das geht am einfachsten in einer Küchenmaschine. Wer keine Küchenmaschine hat, kann auch ein Handrührgerät mit Knethaken nehmen, um die Zutaten zu vermengen. So oder so ist danach Handarbeit gefragt: Kneten Sie den Teig noch 50–80 Mal ordentlich mit den Händen durch – dann gelingt er garantiert.

### WO GEHT HEFETEIG AM BESTEN?

Hefeteig sollte an einem warmen Ort, am besten bei 37 °C und mit einem Tuch abgedeckt, gehen. Das Tuch verhindert, dass der Teig austrocknet oder sich eine krustige Oberfläche bildet. Wer keinen Ofen mit Gärfunktion hat, stellt den Teig in einer Schüssel neben die warme Heizung, mit einer Wärmflasche unter die Bettdecke oder ins mit warmem Wasser gefüllte Spülbecken. Vorsicht: Temperaturen über 40 °C zerstören die Hefe.

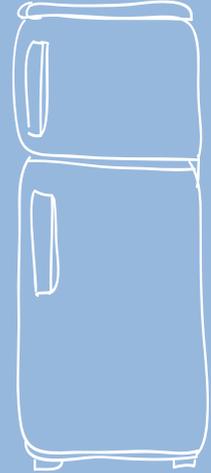


### VORTEIG HERSTELLEN

Wer sicher gehen möchte, dass der Teig später gut aufgeht, kann vor dem Kneten und Gehen einen Vorteig herstellen: Dafür Milch mit Zucker lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Hefemischung hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Vorteig 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann alle Zutaten kräftig durchkneten und nach Belieben weiterverarbeiten.

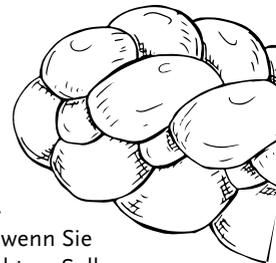
### NACHTS RUHEN LASSEN

Wenn Sie den Hefeteig für den nächsten Tag vorbereiten möchten, sollte er über Nacht im Kühlschrank ruhen. Den Hefeteig wie gewohnt, allerdings mit nur 30 g Hefe, zubereiten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Hefeteig über Nacht kalt stellen. Teig am nächsten Tag etwa 40 Min. vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Kalt geruhter Hefeteig wird beim Backen allerdings etwas trockener als frisch zubereiteter Hefeteig.



### DAS GEHEIMNIS DER HEFE

Backhefe gehört zu den einzelligen Hefen, die Zucker aus anderen Zutaten aufnimmt. Durch diesen Gärprozess werden Gas und Kohlendioxid freigesetzt, die dafür sorgen, dass der Teig Blasen wirft und somit schön aufgeht. Lassen Sie Ihren Hefeteig mind. 1 Std. gehen, wenn Sie Pizza, Brot oder Blechkuchen machen möchten. Soll der Teig noch geformt werden (z. B. zu Brötchen oder einem Zopf), sollte er 30 Min. gehen, dann in Form gebracht werden und erneut 30 Min. gehen.



# \*Himmlische Obstkuchen





Foto: Tina Bumann (0) | Illustration: Sarah Schulte-Hötte

*Ob Aprikosen-Schmand-Törtchen, Kirschkuchen mit Baisertupfen oder Dinkel-Birnenkuchen mit Streuseln: Saftig-süße Obstkuchen sind die Stars auf jedem Kuchenbüfett*



## Haselnusskuchen mit Himbeer-Mascarponecreme

### ZUTATEN für 14 Stücke

- \* 150 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 100 g brauner Zucker \* 3 Eier \* 100 g Mehl
- \* 100 g gemahlene Haselnusskerne \* 2 TL Backpulver
- \* 500 g Himbeeren \* 50 g Puderzucker \* 250 g Mascarpone \* 200 g Sahne \* 30 g gehackte Haselnusskerne

**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Tortenboden- oder Tarteform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit etwas Butter fetten.

**2** Butter und Zucker schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse und das Backpulver mischen und unterrühren. Teig in die Form geben, glatt streichen und dann 25 Min. im Ofen auf mittlerer Schiene backen. 5 Min. abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen.

**3** In der Zwischenzeit Himbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen. 1/3 mit Puderzucker pürieren. Mascarpone mit dem Himbeerpüree verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. 1/3 der Himbeeren auf dem Tortenboden verteilen. Mascarponecreme daraufstreichen. Die übrigen Himbeeren auf der Creme verteilen und den Kuchen mit gehackten Haselnüssen garniert servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.**

## Ricotta-Mandelkuchen mit Kirschen

### ZUTATEN für 14 Stücke

- \* 350 g Kirschen \* ½ unbehandelte Zitrone \* 1 Vanilleschote
- \* 120 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 4 Eier
- \* Salz \* 200 g Puderzucker + etwas mehr zum Bestäuben \* 200 g Mehl
- \* 75 g gemahlene Mandeln
- \* 300 g Ricotta \* 1 Handvoll Mandelblättchen

**L** Die Kirschen waschen und abtropfen lassen, anschließend entstielen und entsteinen. Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben, die Schale der halben Frucht abreiben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark

herauslösen. Boden einer Springform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier belegen, den Rand leicht fetten. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2** Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Butter in einer Schüssel mit Eigelb, Puderzucker, Zitronenschale und Vanillemark schaumig schlagen. Mehl und gemahlene Mandeln in einer separaten Schüssel vermischen, dann zusammen mit dem Ricotta unter den Teig rühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

**3** Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Nun den Kuchen im vorgeheizten Backofen 40–45 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden.

**4** Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen, mit Mandelblättchen bestreuen und dann mit Puderzucker bestäubt servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**



## Hefekuchen mit Marzipan und Birnen

### ZUTATEN für 14 Stücke

\* 1 Würfel Hefe \* 225 ml lauwarme Milch \* 30 g Zucker \* 150 g Marzipanrohmasse \* 80 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 500 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* 1 Ei \* Salz \* 150 g Aprikosenkonfitüre \* 2 Birnen

**1** Hefe in der Milch auflösen, Zucker dazugeben, verrühren. 50 g Marzipan mit Küchenreibe raspeln, mit Butter, Mehl, Ei, Salz und der Hefemischung zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und 30 Min. gehen lassen.

**2** Springform (Ø etwa 26 cm) einfetten. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und rechteckig ausrollen (40 × 60 cm). Aprikosenkonfitüre auf dem Teig verstreichen und restliches Marzipan mit der Küchenreibe darüberraspeln. Birnen vierteln, entkernen, schälen und dann in Würfel schneiden. Würfel auf Marzipan verteilen.

**3** Teig von der langen Seite her einrollen und in 12 gleich große Scheiben schneiden. Schnecken auf der Schnittfläche in die Springform legen. Kuchen mit einem Küchentuch abdecken und 30 Min. gehen lassen.

**4** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefeschneckenkuchen im heißen Ofen etwa 35 Min. backen, ggf. mit Alufolie abdecken.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 10 Min.**  
**zzgl. 1 Std. Ruhezeit**



**TIPP:** Wer möchte, kann den Hefeschneckenkuchen direkt nach dem Backen noch mit etwas Aprikosenkonfitüre bestreichen.





## Joghurtkuchen mit Heidelbeeren

### ZUTATEN für 12 Stücke

\* 300 g Heidelbeeren  
\* 260 g Mehl + etwas mehr zum Wenden \* 1 unbehandelte Zitrone \* 125 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form  
\* 200 g Zucker \* 1 Pck. Vanillezucker \* 3 Eier \* 250 g Joghurt  
\* 1 TL Backpulver \* 1 Pck. Vanille-Puddingpulver \* Salz \* Etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. 200 g der Beeren rundherum in etwas Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Zitrone waschen und trocken tupfen, Schale fein abreiben, 1 EL Saft auspressen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø etwa 26 cm) an Rand und Boden fetten.

**2** Butter mit Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker cremig aufschlagen, die Eier nach und nach zugeben. Joghurt und Zitronensaft untermischen. Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Salz mischen und zum Teigansatz geben. Die gemehlten Beeren vorsichtig unterziehen.

**3** Teig in die Form geben, darin glatt streichen. In den heißen Ofen stellen, etwa 45 Min. backen. Stäbchenprobe durchführen. Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die übrigen Heidelbeeren auf die Mitte des Kuchens streuen. Mit etwas Puderzucker bestäuben, servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.**



## Aprikosen-Schmand-Törtchen

### ZUTATEN für 4 Stück

- \* 30 g Butter \* 60 g Butterkekse
- \* 5 Blatt Gelatine \* 1 Vanilleschote
- \* 1 kleine unbehandelte Orange
- \* 200 g Schmand \* 50 g Zucker
- \* 150 g Sahne \* 350 g Aprikosen
- \* 1 EL geschälte Mandelkerne

**1** Die Butter verflüssigen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerstoßen. Die Krümel zur Butter geben und miteinander vermischen. 4 Dessertringe (Ø 6–8 cm) auf ein kleines, mit Backpapier belegtes Blech oder eine Platte setzen. Die Brösel in die Ringe geben und als Boden fest andrücken.

**2** 3 Blatt Gelatine nach Packungsangabe in Wasser einweichen. Vanilleschote halbieren, das Mark herauslösen. Die Orange

waschen und trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

**3** Schmand mit der Hälfte des Zuckers, dem Vanillemark und der Orangenschale verschlagen. Den Orangensaft in einen kleinen Topf geben, die ausgedrückte Gelatine darin langsam auflösen. Etwas von der Schmandcreme zugeben und glatt rühren. Diese Masse nun unter die restliche Schmandcreme heben. Die Creme anschließend kalt stellen.

**4** Inzwischen die Sahne steif schlagen. Sobald die Schmandcreme nach etwa 10 Min. zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in die Dessertringe füllen. Die Törtchen kalt stellen.

**5** Inzwischen Aprikosen waschen, vom Stein befreien, in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem restlichen Zucker in einen Topf geben, in 5–10 Min. weich köcheln lassen. Übrige Gelatine in Wasser einweichen.

**6** Kompott sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Kompott auflösen. Auf die Törtchen geben und diese 4 Std. kalt stellen.

**7** Die Mandelkerne grob hacken. Vorsichtig die Servierringe lösen. Die Törtchen auf Teller setzen und mit einigen Mandelkernen bestreut servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. zzgl. 4 Std. Kühlzeit**



## Dinkel-Birnenkuchen mit Streuseln

### ZUTATEN für 20 Stücke

- \* 250 g Butter \* 150 g Zucker
- \* 1 Pck. Vanillezucker \* 4 Eier
- \* 500 g Dinkelmehl (Type 1050)
- \* 1 Pck. Backpulver \* ½ Zitrone
- \* 150 ml Milch \* 2 kg Birnen
- \* 200 g Dinkelmehl (Type 630)
- \* 50 g Kakaopulver \* 150 g Zucker
- \* Salz \* 1 TL Zimtpulver
- \* 200 g kalte Butter

**1** Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. 500 g Dinkelmehl (Type 1050) mit Backpulver mischen, auf die Zucker-Butter-Mischung sieben. Zitrone auspressen und die Hälfte des Saftes sowie Milch zugeben, alles zu einem glatten Teig rühren.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in dünne Spalten schneiden. Mit dem übrigen Zitronensaft mischen.

**3** Für die Streusel 200 g Dinkelmehl (Type 630), Kakaopulver, Zucker, 1 Prise Salz und Zimt mischen. Die kalte Butter zügig unterkneten und zu krümeligen Streuseln verarbeiten.

**4** Teig auf vorbereitetes Backblech geben. Birnenspalten darauf verteilen, mit Streuseln bedecken. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 45–50 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen. In Stücke schneiden und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**

## Kirschkuchen mit Baisertupfen

### ZUTATEN für 14 Stücke

\* 3 Eier \* 125 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form  
\* 280 g Zucker \* 250 g Mehl + mehr zum Bearbeiten \* 350 g Kirschen  
\* 1/2 unbehandelte Zitrone  
\* 200 ml Kirschsafte \* 3 EL Stärke  
\* 2 EL Amaretto \* Salz \* 1 Handvoll Mandelblättchen

**1** 2 Eier trennen. Eiweiß bis zur Verarbeitung in den Kühlschrank stellen. Für den Teig dann 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, die Butter, 30 g Zucker und Mehl zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Min. kalt stellen.

**2** In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür die Kirschen putzen, waschen, gut trocken tupfen und entsteinen. Die Zitrone heiß abspülen, trocknen und 1 TL der Schale fein abrei-

ben und anschließend 1 EL Saft auspressen. Kirschen, Kirschsafte und 150 g Zucker in einem Topf aufkochen, dann 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Kirschs-füllung damit binden. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Amaretto, Zitronensaft und -schale unterrühren und die Mischung etwas abkühlen lassen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø etwa 26 cm) mit Backpapier belegen, den Rand mit etwas Butter fetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Etwas größer als die Form ausrollen und diese mit dem Teig auskleiden, dabei einen 2–3 cm hohen Rand formen. Teig-

boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Kirschs-füllung auf dem Boden verteilen. Den Kuchen im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens 20–25 Min. backen.

**4** Inzwischen für die Baiserhaube das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. 100 g Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse sehr steif ist und glänzt. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kleine Tupfen auf den Kuchen spritzen, Ofentemperatur auf 150 °C zurückschalten und den Kuchen in weiteren 20 Min. fertig backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std. 30 Min.**





## Bunter Beerenkuchen mit Amarettini

### ZUTATEN für 20 Stücke

- \* 250 g Himbeeren \* 250 g Brombeeren \* 250 g Erdbeeren
- \* 250 g Rote Johannisbeeren
- \* 400 g Sahne \* 200 g Zucker
- \* 5 Eier \* 400 g Mehl \* 1 Pck. Backpulver \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* Salz \* 100 g Quittengelee
- \* 100 g Amarettinikexse

**1** Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (30 × 40 cm) mit Backpapier auslegen. Beeren verlesen, waschen, trocken tupfen. Erdbeeren vierteln oder halbieren. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Alle Beeren vorsichtig mischen.

**2** Schlagsahne halbfest schlagen, Zucker einrieseln lassen, Sahne steif schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und 1 Prise Salz vermischen. Zur Sahnemischung geben und kurz unterrühren.

**3** Teig auf das Backblech streichen. Die Hälfte der Beerenmischung auf dem Teig verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 35 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden.

**4** Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Quittengelee erwärmen, sodass es flüssig wird. Amarettinikexse grob zerbröckeln.

**5** Übrige Beeren und Quittengelee auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mit Amarettinibröseln bestreuen, servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 45 Min.**



## Buchenweizentorte mit Holunderbeergelee

### ZUTATEN für etwa 12 Stücke

- \* 200 g weiche Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 2 Äpfel \* 2 EL Zitronensaft
- \* 130 g Puderzucker \* 6 Eier
- \* 200 g Buchweizenmehl
- \* 200 g gemahlene Haselnusskerne
- \* Salz \* 500 g schwarze Holunderbeeren \* 300 g Gelierzucker 1:1
- \* 1 Vanilleschote \* 400 g Sahne
- \* 50 g Zucker

**1** Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Springform (Ø etwa 24 cm) mit Backpapier belegen, Rand mit Butter fetten. Äpfel schälen und fein reiben. Sofort mit 1 EL Zitronensaft mischen.

**2** In einer Schüssel Butter mit Puderzucker cremig rühren. 3 Eier trennen. Eigelb und übrige 3 Eier nach und nach unterrühren. Äpfel unterheben. Mehl und Haselnüsse mischen. Eiweiß mit

1 Prise Salz steif schlagen. Übrigen Zucker nach und nach zugeben und alles zu festem, glänzendem Eischnee schlagen. Mit der Mehlmischung abwechselnd unter die Butter-Mischung heben.

**3** Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten etwa 45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

**4** Für die Füllung die Holunderbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren mit einer Gabel von den Dolden streifen. Mit 300 ml Wasser aufkochen und etwa 15 Min. weich kochen. Ein Sieb mit einem feuchten Passier- oder Geschirrtuch auslegen, auf einen Topf stellen und anschließend die Holunderbeeren auf das Tuch gießen. Dann den Saft ablaufen und etwas abkühlen

lassen. Vom Saft 250 ml abmessen, mit übrigem Zitronensaft und Gelierzucker mischen, aufkochen lassen. Unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

**5** Boden aus der Form lösen, waagrecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring darumlegen. Mit dem abgekühlten, leicht gelierenden Gelee bestreichen, mit dem zweiten Boden belegen. Für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6** Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herauslösen. Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker steif schlagen. Tortenring entfernen. Sahne auf dem 2. Boden verteilen, dann servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min. zzgl. 2 Std. Kühlzeit**

## Tarte mit Zitronencreme

### ZUTATEN für 10 Stücke

- \* 300 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* 100 g Zucker
- \* 200 g weiche Butter in Stücken + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 1 Ei
- \* Salz
- \* 3 unbehandelte Zitronen
- \* 2 Eigelb
- \* 120 g Puderzucker + etwas mehr zum Bestäuben
- \* 2 EL Stärke
- \* 250 ml Milch
- \* 250 g Sahne

**1** Für den Teig das Mehl mit Zucker, Butter, Ei und Salz verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen zu einem flachen Teigstück formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Min. kalt stellen.

**2** Inzwischen für die Füllung die Zitronen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale der Zitronen fein abreiben, anschlie-

ßend den Saft auspressen. Davon etwa 70 ml abmessen.

**3** In einem Topf Eigelb mit Puderzucker verrühren. Stärke dazugeben, nach und nach Milch und Sahne unterrühren. Die Zitronenschale zugeben und alles glatt rühren. Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis sie eindickt. Creme in eine gekühlte Schüssel umfüllen und mit dem Zitronensaft glatt rühren.

**4** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Tarteform (Ø etwa 28 cm) mit etwas Butter einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben.

**5** Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten

und etwas größer als die Form ausrollen. Die Form damit auskleiden, dabei auch einen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

**6** Die Zitronenfüllung auf den Boden geben und die Tarte im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten in etwa 40 Min. goldgelb backen. Tarte abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden.

**7** Tarte aus dem Ofen nehmen, in der Form auf einem Kuchen-gitter auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 45 Min.**



## Aprikosenknusper mit Walnusscreme

### ZUTATEN für 10 Stücke

- \* 300 g Mehl \* 100 g Zucker
- \* 200 g weiche Butter in Stücken
- \* 1 Ei \* Salz \* 400 g Aprikosen (Dose) \* 60 g Aprikosenkonfitüre
- \* 100 g Marzipanrohmasse
- \* 100 g Walnusskerne
- \* 200 g Mascarpone
- \* 100 g Joghurt \* 3 EL Honig

**1** Mehl, Zucker, Butter, Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einem flachen Teigstück formen und in Frischhaltefolie wickeln, 30 Min. in den Kühlschrank legen.

**2** Inzwischen die Aprikosen gut abtropfen lassen, dabei 2–3 EL Saft auffangen. Saft mit der Aprikosenkonfitüre glatt rühren. Die Marzipanrohmasse grob raspeln.

**3** Für die Creme Walnüsse grob hacken, ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne leicht rösten. Herausnehmen, auskühlen lassen. Mascarpone, Joghurt und Honig glatt rühren. Walnüsse unterrühren und die Creme bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

**4** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig durchkneten und auf einem Bogen Backpapier etwa 6 mm dick kreisrund ausrollen. Aprikosenkonfitüre auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von etwa 3 cm frei lassen. Die Marzipanraspel daraufstreuen und die Aprikosenhälften darauflegen. Die Teigränder über die Aprikosen nach innen einschlagen.

**5** Die Tarte mithilfe des Backpapiers vorsichtig auf ein



Backblech ziehen und im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 30 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Tarte drohen zu dunkel zu werden. Tarte aus dem Ofen nehmen

und vollständig auskühlen lassen. Mit der gekühlten Mascarpone-Walnusscreme servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**

\* Her mit den  
herzhaften Kuchen!





Foto: Ira Leoni (1)

*Wer sagt denn, dass es beim Backen immer süß zugehen muss? Diese würzig-aromatischen Kuchen, Quiches und Tartes begeistern geschmacklich auf ganzer Linie*

## Knuspriger Tomatenkuchen

### ZUTATEN für 4 Personen

- \* 2 Bund Thymian \* 200 g Weizenvollkornmehl
- \* Etwa 300 g Mehl \* 1 Pck. Backpulver \* Salz \* 1 Ei
- \* 320 g Magerquark \* 90 ml Öl \* Etwa 3 EL Milch
- \* 2 EL Senf \* 1 EL Honig \* 700 g gemischte Tomaten (verschiedene Größen und Farben) \* 3 rote Zwiebeln
- \* 250 g Ziegenweichkäse \* Pfeffer

**1** Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Einige Blättchen zur Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Blättchen fein hacken.

**2** Mehle mit Backpulver, 1 TL Salz und dem gehackten Thymian mischen. Ei, Quark, Öl und Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl oder mehr Milch zugeben. Den Teig bis zur Verwendung ruhen lassen.

**3** Senf mit Honig verschlagen. Tomaten waschen und putzen. Größere Tomaten in Scheiben schneiden, Kirschtomaten halbieren. Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**4** Teig aufs Backblech geben und gleichmäßig darauf ausrollen. Mit dem Honig-Senf bestreichen. Den Ziegenweichkäse in kleinen Stücken daraufgeben. Die Tomaten und die Zwiebeln darauf verteilen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

**5** Kuchen in das untere Drittel des heißen Ofens geben und 30–35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std.**

# Kirsch-Zwiebelkuchen

## ZUTATEN für 14 Stücke

- \* 300 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* Salz
- \* Pfeffer
- \* 120 g weiche Butter in Stücken
- + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 1 Ei
- \* 3 Eigelb
- \* 800 g Schalotten
- \* 200 g rote Zwiebeln
- \* 2 EL Öl
- \* 1 EL brauner Zucker
- \* 200 g Sauerkirschkonfitüre
- \* 5 EL dunkler Balsamicoessig
- \* Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- \* 100 g Gruyère
- \* 1 EL Sahne
- \* 1 Zweig Rosmarin

**1** Für den Teig Mehl mit etwas Salz und Pfeffer mischen. Butter, Ei und 2 Eigelb zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühlen.

**2** Schalotten und die Zwiebeln schälen, in feine Spalten schneiden. Spalten in heißem Öl glasig dünsten. Mit Zucker

bestreuen, kurz karamellisieren lassen. Schalottenmischung mit Konfitüre und Essig ablöschen. Offen einkochen lassen, bis wenig Flüssigkeit übrig ist. Salzen und pfeffern. Abkühlen lassen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (Ø etwa 26 cm) an Rand und Boden fetten.  $\frac{2}{3}$  vom Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kneten, dünn rund ausrollen (etwas größer als die Form). Form an Rand und Boden damit auslegen. Den überschüssigen Teig abschneiden und zum übrigen Teig geben.

**4** Rand und Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im heißen Ofen 15 Min. blind backen.

**5** Käse fein reiben. Übrigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, als Deckel passend für die Quiche ausrollen (Ø etwa 26 cm). Übriges Ei mit der Sahne verquirlen.

**6** Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Die Schalottenmischung auf den Boden geben, mit Käse bestreuen. Teigdeckel auflegen, rundherum andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit der Eiermischung bestreichen. Etwa 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, mit gewaschenen Rosmarinnadeln bestreuen.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min.**  
**zzgl. 1 Std. Kühlzeit**

*Selbst gemachte Konfitüre:  
500 g gewaschene, entstieltete  
und entsteinte Sauerkirschen  
abwiegen. 100 g der Kirschen  
vierteln, 400 g fein pürieren.*

*Pürierte und geviertelte  
Kirschen mit 500 g Gelierzucker  
1:1, Zitronensaft und  
Mark von 1 Vanilleschote in  
einem Topf 4 Min. sprudelnd  
kochen lassen und heiß in  
sterile Gläser füllen.*





## Ostertorte mit Spinat und Eiern

### ZUTATEN für 10 Stücke

\* 2,5 kg Blattspinat \* Salz \* 1 große Zwiebel \* 60 g frisch geriebener Hartkäse \* 500 g Ricotta \* 40 g Semmelbrösel \* 8 Eier \* 2 Eigelb \* Pfeffer \* Frisch geriebene Muskatnuss \* Etwas Butter zum Fetten \* 400 g frischer Blätterteig (Kühlregal)

**1** Den Spinat von den harten Stielen befreien und gründlich waschen. In reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, dann abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend gut ausdrücken und fein hacken.

**2** Die Zwiebel schälen und fein würfeln, dann in einer Schüssel mit Spinat, Käse, Ricotta, Semmelbröseln, 2 Eiern und Eigelb vermischen und glatt rühren. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**3** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø etwa 24 cm) an Boden und Rand fetten.  $\frac{2}{3}$  des Blätterteigs etwas flacher ausrollen. Boden und Rand der vorbereiteten Form damit auskleiden, den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Überstehenden Teig abschneiden. Spinatmasse in die Form geben.

**4** Mit einem angefeuchteten Löffel 6 kleine Vertiefungen in die Füllung drücken. Jeweils 1 Ei vorsichtig hineinschlagen, dabei da-



rauf achten, dass das Eigelb ganz bleibt. Die Eier mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den verbleibenden Teig rund ausrollen und als Deckel vorsichtig auf die Masse legen. Den Teig gut andrücken. Teigdeckel ebenfalls mit einer Gabel einstechen.

**5** Form in den Ofen geben und die Torte etwa 1 Std. 15 Min. garen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Heiß oder lauwarm servieren.

**ZUBEREITUNG 2 Std.**



## Kuchen mit Lachs und Käsestreuseln

### ZUTATEN für 4 Personen

- \* 1 Würfel Hefe \* 1 Prise Zucker
- \* 700 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* Salz \* 2 EL Öl \* Pfeffer
- \* 120 g geriebener Parmesan
- \* 140 g kalte Butter \* 500 g Lachs-

- filet \* 2 Bund Frühlingszwiebeln
- \* 400 g Schmand \* 40 ml Milch
- \* 1 Bund Dill

**1** Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen, den Zucker

zugeben. Mischung 10 Min. ruhen lassen. Für den Teig 500 g Mehl mit 1 TL Salz mischen. Die Hefemischung angießen, Öl zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

**2** Für die Streusel 200 g Mehl mit 1 TL Salz, etwas Pfeffer und Parmesan mischen. Butter in kleinen Stücken zugeben. Alles zu feinen Streuseln verkneten. Streusel bis zur Verwendung kalt stellen.

**3** Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, kurz ruhen lassen, bis er sich wieder entspannt hat. Teig auf Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**4** Lachsfilet in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, schräg in feine Stücke schneiden. Schmand mit Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

**5** Schmandcreme auf den Boden streichen, mit Lachs und Frühlingszwiebeln belegen. Streusel darübergeben. Den Kuchen im unteren Drittel des heißen Ofens 25–30 Min. backen. Dill waschen, trocken schütteln, die Ästchen abzupfen und grob hacken. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit Dill bestreut servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 15 Min.**  
**zzgl. 1 Std. 15 Min. Ruhezzeit**



## Wirsing-Vollkornquiche mit Schinken

### ZUTATEN für 14 Stücke

- \* 225 g Mehl (Type 1050)
- + etwas mehr zum Bearbeiten
- \* 150 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 1 Eigelb \* Salz
- \* 1 Stange Porree \* 500 g Wirsing
- \* 2 EL Öl \* 150 g Schinkenwürfel
- \* 2 Eier \* 250 g Schmand \* Pfeffer

**1** In einer Schüssel Mehl, Butter, Eigelb und 1 TL Salz zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in etwas Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

**2** Inzwischen Porree putzen, gut waschen und in Ringe schneiden. Wirsing putzen, die äußeren

harten Blätter entfernen und halbieren. Den Strunk entfernen und den Wirsing in feine Streifen schneiden. In ein Sieb geben, waschen und trocken schleudern.

**3** Öl in einer Pfanne erhitzen. Porree und Wirsing darin etwa 5 Min. anbraten. Schinkenwürfel unterheben und kurz mitbraten. Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Sollte Kochflüssigkeit entstanden sein, diese abgießen.

**4** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Quicheform (Ø etwa 26 cm) mit etwas Butter fetten. Den Teig auf

einer bemehlten Arbeitsfläche rund und etwas größer als die Form ausrollen. Die Form mit dem Teig auskleiden, dabei auch einen Rand bilden.

**5** Eier und Schmand verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsing-Mischung auf dem Teig verteilen. Schmandguss darübergießen und im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 40–45 Min. backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, decken Sie die Quiche im Ofen ab. Aus dem Ofen nehmen, 5 Min. ruhen lassen und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**

# Kartoffelkuchen mit Schinken und Mangold

## ZUTATEN für 4 Personen

- \* 1,2 kg große festkochende Kartoffeln
- \* 800 g Mangold
- \* 2 Zwiebeln
- \* 75 g Butter
- \* 125 g gewürfelter Schinken
- \* Salz
- \* Pfeffer
- \* 250 g Sahnequark
- \* 1 Knoblauchzehe
- \* 5 Eier
- \* 80 g geriebener Emmentaler

**1** Die Kartoffeln waschen und ungeschält als Pellkartoffeln in 20–25 Min. bissfest garen, abgießen und über Nacht ruhen und auskühlen lassen.

**2** Mangold waschen und putzen, die Stiele in kleine Stücke, die Blätter in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer großen Pfanne zerlassen, den Schinken darin anbraten. Die Mangoldstiele zugeben und unter

gelegentlichem Wenden 3 Min. braten, dann die Blätter zugeben und in der Pfanne zusammenfallen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Quark in ein Rührgefäß geben. Knoblauch schälen und zum Quark pressen. 3 Eier zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse verschlagen.

**4** Die Kartoffeln pellen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. 60 g Butter zerlassen, mit 2 Eiern und der Hälfte des Käses zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Zutaten vorsichtig miteinander vermengen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen.

**5** Die Kartoffelmasse auf dem Backblech gleichmäßig verteilen, dabei auch einen kleinen Rand formen. Die Mangoldmischung daraufgeben. Anschließend den Guss daraufgießen und gleichmäßig verstreichen. Restlichen Käse darüberstreuen und den Kuchen im unteren Drittel des heißen Ofens etwa 50 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und am besten lauwarm servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**  
**zzgl. 8 Std. Ruhezeit**

**TIPP:** Bei Kartoffelteigen empfiehlt es sich, die Kartoffeln am Vortag zu kochen. Sie kühlen ab und trocknen etwas aus. Der Teig wird so deutlich fester.



## Kartoffel-Mettwurst-Tarte

ZUTATEN für 6–8 Stücke

### FÜR DEN BELAG

\* 500 g Kartoffeln \* Salz \* 4 Frühlingszwiebeln \* 200 g Mettwurst

### FÜR DEN GUSS

\* 8 Stiele Kräuter (z. B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch)  
\* 4 Eier \* 300 g Crème fraîche  
\* 2 TL scharfer Senf \* 2 EL Stärke  
\* Salz \* Pfeffer

### FÜR DEN TEIG

\* 75 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form \* 100 g Mehl + mehr zum Bearbeiten \* 50 g Dinkelmehl (Type 1050) \* Salz

### AUSSERDEM

\* 20 g Senfkörner

**1** Für den Belag die Kartoffeln schälen, waschen, in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser 5 Min. vorgaren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mettwurst in Scheiben schneiden.

**2** Für den Guss die Kräuter waschen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Eier, Crème fraîche, Senf, Stärke und die gehackten Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig alle Zutaten mit ½ TL Salz und 5 EL kaltem Wasser gut verkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden und Rand einer gefetteten länglichen Quiche- oder Tarteform (etwa 13 × 33 cm) mit dem



Teig auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und 10 Min. vorbacken.

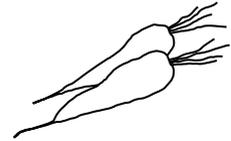
**4** Kartoffeln und Mettwurst abwechselnd dachziegelartig auf dem Boden verteilen, den Guss darübergießen und im Backofen 30–40 Min. goldbraun backen.

**5** Die Senfkörner in einer beschichteten Pfanne etwa 3–5 Min. rösten, bis diese anfan-

gen zu duften. Die Tarte mit den Senfkörnern bestreuen, dann in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 30 Min.**

**TIPP:** Für eine vegetarische Variante können Sie die Mettwurst durch in Scheiben geschnittene Champignons ersetzen.



## Möhren-Mangold-Quiche mit Schinken

**ZUTATEN für 16 Stücke**

### FÜR DEN TEIG

- \* 100 g Butter + etwas mehr zum Fetten der Form
- \* 130 g Mehl + mehr zum Bearbeiten
- \* 70 g Kichererbsenmehl
- \* Salz

### FÜR DEN BELAG

- \* 500 g Mangold
- \* 100 g Landschinken
- \* 2 EL Öl
- \* 1 Bund Möhren (etwa 300 g)
- \* Salz

### FÜR DEN KÜMMELSCHMAND-GUSS

- \* 3 Eier
- \* 200 g Schmand
- \* 50 ml Milch
- \* 1 EL Stärke
- \* ½ TL Kümmelsamen
- \* Salz
- \* Pfeffer
- \* 80 g geriebener Käse

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Butter, beide Mehlsorten und ½ TL Salz mit 3 EL kaltem Wasser gut verkneten.

**2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden und Rand einer gefetteten Quiche- oder Tarteform (Ø etwa 30 cm) mit dem Teig auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und dann 10 Min. vorbacken.

**3** In der Zwischenzeit für den Belag den Mangold in Blätter zerteilen, gründlich waschen, putzen, mit dem Landschinken in Streifen schneiden und beides in erhitztem Öl etwa 5 Min. dünsten. Die Möhren schälen, putzen, dabei etwas Grün stehen lassen. Dann die Möhren waschen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Min. garen.

**4** Für den Guss Eier, Schmand, Milch, Stärke und Kümmel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mangoldmischung auf den Teigboden geben und den Guss darauf verteilen. Die vorgegarten Möhren sternförmig darauflegen, mit dem Käse bestreuen und die Quiche im Backofen 30–40 Min. goldbraun backen.

**5** Quiche aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend in Stücke schneiden und servieren.

**ZUBEREITUNG 1 Std. 20 Min.**

# Bunte Zwiebel-Quiche mit Salat

## ZUTATEN für 4 Personen

### FÜR DEN BELAG

- \* Je 200 g rote und weiße Zwiebeln
- \* 200 g Schalotten \* 4 EL Öl
- \* 1 EL Zucker \* Salz \* Pfeffer
- \* 100 g Frühlingszwiebeln

### FÜR DEN TEIG

- \* 400 g Mehl + etwas mehr zum Bearbeiten \* 1 TL Backpulver
- \* 1 TL Salz \* 180 g Magerquark
- \* 1 Ei \* 8 EL Öl + etwas mehr zum Fetten der Form

### FÜR DEN GUSS

- \* 100 g Frischkäse \* 50 ml Milch
- \* 1 TL Stärke \* 2 Eier \* Je 1 TL mittelscharfer und süßer Senf
- \* ¼ TL gemahlener Kümmel \* Salz \* Pfeffer

### FÜR DEN SALAT

- \* 1 kleine Zitrone \* 1 Bund Radieschen \* 100 g Feldsalat \* 3 EL Öl
- \* 1 TL Feigensenf \* 1 TL Honig
- \* Salz \* Pfeffer

**1** Für den Belag Zwiebeln und Schalotten schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelscheiben etwa 10 Min. braten. Mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2** Für den Teig alle Zutaten gut verkneten und den Boden und Rand einer gefetteten Kas-

tenform (Länge etwa 30 cm) mit dem Teig auslegen. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln auf dem Boden verteilen. Für den Guss alle Zutaten verrühren, auf die Zwiebelmischung gießen und im Backofen 25–35 Min. backen.

**3** Für den Salat den Saft der Zitrone auspressen. Die Radieschen vom Grün schneiden, waschen, putzen und in Stifte schneiden. Den Feldsalat gründlich waschen und putzen. Zitronensaft, Öl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und Radieschen und Feldsalat damit marinieren. Quiche aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und zusammen mit dem Salat servieren.

## ZUBEREITUNG 1 Std.



# Vorschau

Die neue Ausgabe von *Mein LandRezept*  
erscheint am 4. Juni 2019

*Schätze für die Vorratskammer: Mit unseren über 100 Rezepten für eingemachtes Obst, Gemüse und Kräuter können Sie den Sommer und seine reiche Ernte konservieren. Dazu gibt es besonders aromatische Ideen für Herzhaftes wie Gulasch, Chutney und Pesto. Plus: wertvolle Ratgeber und gelingsichere Tipps für die Einmachküche*

*Mein*  
**LandRezept**  
www.meinlandrezept.de

## Impressum

Mein LandRezept ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia

### Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG  
An der Halle 400 #1 · 24143 Kiel  
Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-0  
Fax: +49 (0) 431 / 200 766-50  
E-Mail: info@meinlandrezept.de

### Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

### Chefredakteurin

Bruntje Thielke (b.thielke@falkemedia.de)

### Stellvertretende Chefredakteurin

Hanna Kirstein (h.kirstein@falkemedia.de)

### Redaktion (redaktion@meinlandrezept.de)

Nicole Benke, Eric Kluge, Hannah Hold,  
Henriette Wöfl, Natascha Haag, Vivien Koitka,  
Amelie Plum, Jenifer Wohlers, Katrin Burmeister,  
Charlotte Marx, Vivien Windel, Ronja Bardenhagen,  
Defne Akin

### Fotografen dieser Ausgabe

Frauke Antholz, Ira Leoni, Tina Bumann,  
Alexandra Panella, Katharina Küllmer, Anna Gieseler

### Grafik und Bildbearbeitung

Cindy Stender, Nele Witt

### Lektorat

Dr. Tanja Lindauer (www.textarchitektur.de)

### Abonnementbetreuung

abo@meinlandrezept.de, Tel.: +49 (0) 711 / 7252-291  
falkemedia-Aboservice, Postfach 810640,  
70523 Stuttgart

### Mediaberatung

Sascha Eilers (s.eilers@falkemedia.de)  
Tel.: +49 (0) 151 53 83 44 12

### Anzeigendisposition

Dörte Schröder (d.schroeder@falkemedia.de)  
Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-12

### Anzeigenpreise

siehe Mediadaten 2019 unter www.meinlandrezept.de

### Mitglied d. Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

### Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de)  
falkemedia GmbH & Co. KG, Abteilung Datenschutz,  
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

### Produktionsmanagement/Druck

impress media, www.impress-media.de

### Vertrieb

VU Verlagsunion KG  
Meißberg 1, 20086 Hamburg

### Vertriebsleitung

Hans Wies, VU Verlagsunion KG  
hans.wies@verlagsunion.de

### Bezugsmöglichkeiten

Abonnement, Zeitschriftenhandel, Buchhandel,  
Bahnhöfe, Flughäfen, www.falkemedia-shop.de

### Einzelpreis 4,99 Euro

**Manuskriptereinreichung** Manuskripte jeder Art werden gerne entgegengenommen. Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manuskriptes auf Datenträgern der Firma falkemedia. Ein Einsenden garantiert keine Veröffentlichung. Honorare nach Vereinbarung oder unseren AGB. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung.

**Urheberrecht** Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

**Haftungsausschluss** Für Fehler im Text, in der Anwendung oder bei Nichtgelingen wird keine Haftung übernommen.

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen: So is(s)t Italien, LandGenuss, mein ZauberTopf, Mac Life, DigitalPHOTO, BUCHER-magazin, NaturApotheke und KIELerLEBEN

© falkemedia, 2019 | www.falkemedia.de  
ISSN 2198-0160

Foto: Frauke Antholz, © D

© Hoppe Entertainment

HEIMATKANAL  
buchbar auf  
prime video | CHANNELS  
in Deutschland und Österreich  
alle Infos unter  
heimatkanal.de

# FRÜHLINGSPREMIEREN

u.a. mit "Freddy und das Lied der Südsee"  
ab 6.4. | SA | 20:15

heimatkanal.de

sky



M7



upc

prime video

CHANNELS

  
**HEIMAT**  
KANAL

# Testen Sie 3 Ausgaben für NUR 9,90 Euro!



Genießen Sie 35% Preisvorteil frei Haus



Mein LandRezept begeistert als Genussedition mit saisonalen Rezepten aus der ländlich raffinierten Küche. In jeder Ausgabe erwartet Sie ein anderes kulinarisches Thema des Landlebens.

**Bestellen Sie jetzt:**

☎ 0711 / 72 52 291

@ [www.meinlandrezept.de/probeabo](http://www.meinlandrezept.de/probeabo)



Jetzt „Mein LandRezept“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „falkemedia“ lesen!

