

Familie Brückner kocht und backt.

Salate und Vorspeisen

Bauernsalat

*4 reife Tomaten
1 kl. Salatgurke
1 Paprikaschote
1 Zwiebel
5 EL Olivenöl
2 EL Essig
Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL frischer Oregano
150 g Feta
50 g schwarze Oliven*

Tortellinisalat

*500 g in Brühe gekochte Tortellini
300 g gekochter Schinken
1 Dose Mais
1 kl. Zwiebel
150 Sahne
½ Glas Miracel Whip
Salz, Pfeffer, Essig* zum würzen

Tortellinisalat II

*500 g Tortellini
1 Zucchini oder 2 kleine
Tomaten
1 Mozzarella
Paprika
etc. etc.*

mit Balsamico und Olivenöl anmachen

Schichtsalat I

- 1 Glas Sellerie* ausdrücken, am Boden einer Schüssel verteilen.
10 Tomaten in Scheiben darüber verteilen, schichtweise salzen und pfeffern.
1 Dose Erbsen
10 hartgekochte Eier in Scheiben darübergeben, schichtweise salzen.
1 Becher Salatsoße "Joghurt mit Kräuter"
1 Becher saure Sahne
1 Becher süße Sahne miteinander verrühren. Ca. eine Viertelstunde vor dem Servieren darübergießen, eventuell mit Kräutern bestreuen.

Schichtsalat II

- 1 Dose geschnittene Ananas*
1 Gl. Sellerie
1 Gl. Karottensalat
1 Dose Mais o. Salatgurke
2 geriebene Äpfel
(5 Scheiben Kochschinken)
5 hartgekochte Eier

In dieser Reihenfolge in eine Schüssel füllen.

- 1 Becher Joghurt* mit
1 Glas Miracel Whip verrühren und drübergießen.
1 Stange Lauch schneiden und drüberstreuen.

Apfel-Lauch-Salat (für 4 Personen)

- 200 g Lauch*
2 saure Äpfel
1 Dose Mais
120 g Emmentaler
2 hartgekochte Eier
300 g saure Sahne
1 EL Remoulade
4 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, gut abgetropft in eine Schüssel geben. Äpfel schälen, vierteln, quer in dünne Scheiben schneiden und zum Lauch geben. Mais abgetropft und abgeduscht dazu, Emmentaler auch gewürfelt oder gerieben dazu. Eier würfeln und dazu. Dressing aus saurer Sahne, Remoulade und Zitronensaft machen und dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würfen, Salat durchziehen lassen.

Italienischer Nudelsalat

- 125 g Gabelspaghetti* kochen
1 großer Apfel
3 mittelgroße Gewürzgurken
150 g Kochschinken jeweils in Streifen schneiden

Marinade:

- 150 g Creme fraiche*
1 EL Ketchup
2-5 EL Gurkenwasser
2 EL gehackte Kräuterfrischkäse
Salz und Essig

Reissalat mit Tomaten und Frischkäse

	Marinade:
100 g Naturreis	2 EL Öl
1-2 TL Curry	2 EL Essig
1 Gurke	½ TL Salz, Pfeffer,
250 g Tomaten	1 TL Zucker
100 g Doppelrahmkäse	3 EL warmes Wasser

Spinatsalat (geschätzte Mengen)

1 Tüte frischer Babyspinat	Dressing:
½ oder 1/3 Kürbis	Balsamicoessig
1 Pk Kirschtomaten	Honig
2 Gemüsezwiebeln	Salz, Pfeffer, Oregano

Den Kürbis waschen, würfeln, mit Salz bestreuen und im Ofen backen, die Kirschtomaten halbieren und auch kurz backen. Die Gemüsezwiebeln in Ringe schneiden und in der Pfanne glasig dünsten.

Wassermelone mit Schafskäse

Wassermelone
guter Schafskäse
rote Zwiebeln

Wassermelone in große, aber mundgerechte Würfel schneiden, guten Schafskäse würfeln und drüberstreuen. Rote Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und drüber verteilen.

Käse-Dip „Allgäu“

100 g Emmentaler	mit
2 Eigelb	vermischen.
250 ml Schlagsahne	steifschlagen
2 Eigelb	dazu und zur Käsemasse geben.
1 Bund Schnittlauch	kleinschneiden
½ TL Cayennepfeffer, Salz	

Spundekäs (ca 8 Personen)

100 g Butter	weichrühren
1 kg Sahnequark	
1 Pk Frischkäse	langsam dazu rühren
1 Zwiebel	
1 oder 2 Knoblauchzehen	mit Quark und bißchen Milch pürieren
und	
Salz, Pfeffer, Paprika	alles drunter

Tzaziki

1/2 Salatgurke
2 Knoblauchzehen
250 g griech. Joghurt oder halb Joghurt halb Sahnequark
2 EL Olivenöl
1 EL Essig
1 TL frisch gehackter Dill
Salz, Pfeffer

Gurke waschen, schälen, kleinschneiden und mit Salz bestreuen., 15 Minuten stehen lassen zum Wasser entziehen. Danach ausdrücken. Knoblauch schälen und pressen. Joghurt, Öl, Essig, Dill vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Std durchziehen lassen. Kaltstellen.

Tomatenbutter

300 g Butter
1 gr. geriebene Zwiebel
4 Msp Meersalz
9 getrocknete Tomaten, sehr klein geschnitten
Pfeffer

1 kl Dose Tomatenmark
1 Bund Schnittlauch
8 EL Haferflocken

alles gut vermischen und wieder kaltstellen.

Gurkencocktail (Vorspeise)

1 Salatgurke würfeln
1 große Fleischtomate häuten, entkernen, würfeln (zum Garnieren)
1 Knoblauchzehe pressen
300 g Sauerrahm
100 g Kaffeerahm
1 Schuß Essig
weißer Pfeffer, Salz
1 Bund Schnittlauch (zum Garnieren)

Alles mixen, in Portionsgefäßen anrichten. Mit Schnittlauch und den Tomaten garnieren. Mit Weißbrotscheibchen reichen.

Danablu-Birnen

2 reife Birnen oder aus der Dose
125 g Edelschimmelkäse
1 Prise Cayennepfeffer

4 Scheiben Toast
50 g Sahneschmelzkäse

Birne mit Loch nach oben auf Toast legen, den gemischen Käse dazu, bei 225 Grad ca. 10 min überbacken, mit Salat garnieren.

Lothringer Käse-Speck-Brote

8 Scheiben Brot
100 g Schinkenwürfel
3 Eier
Salz, Pfeffer

1 TL Öl
2 große gewürfelte Zwiebeln
1 EL Sahne
150 g Greyerzer gerieben

Zwiebeln und Schinken anbraten, Masse draus machen, auf die Brote geben und 10 min bei 225 Grad überbacken.

Suppen

Brokkolicremesuppe mit Schinkenklößchen

Suppe:	Schinkenklößchen:
400 g Brokkoli	2 Scheiben Toastbrot
20 g Margarine	5 EL Dosenmilch
1 gewürfelte Zwiebel	1 TL Margarine
1 l Brühe	1 fein gewürfelte Zwiebel
4 EL Sahne	1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat	2 ½ EL Mehl
Worcestershiresauce	2 Scheiben Kochschinken
1 EL Zitronensaft	1 TL gehäufte Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebel andünsten. Geputzten Brokkoli und Brühe zugeben und 15-20 min garen und anschließend pürieren.

Brot in der Milch einweichen. Zwiebeln in der Margarine dünsten. Alles andere dann dazugeben. Dann daraus die Klößchen abstechen und 5 Minuten in der Suppe garziehen lassen.

Französische Brotsuppe (6 Portionen)

150 g gewürfeltes geröstetes Weißbrot	1 gewürfelte Zwiebel
1-2 zerdrückte Zehen Knoblauch	20 g Butter
1 l Brühe	1 TL Provence Kräuter
Salz, Pfeffer	100 ml Sahne
gehackte Kräuter	

Hälfte der Brotwürfel mit kochen und dann pürieren, die andere Hälfte hinterher zur Deko mit Sahne und Kräutern drauf anrichten.

Grünkernsuppe

1 Zwiebel	
1 Stange Lauch	
2 Möhren	Gemüse putzen würfeln und 3 min in braten
2 EL Öl	
150 g Grünkernschrot	
1 l Wasser	
3 TL gekörnte Brühe	zurgeben und 30 min köcheln lassen, mit abschmecken
Muskat und Petersilie	

Hühnersuppe, indisch

2 gewürfelte Zwiebeln	20 g Margarine
1 gewürfelter Apfel	1 TL Curry
1 l Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft
125 ml Sahne	4 EL gegartes Hühnerfleisch

Zwiebel dünsten, Äpfel in Curry anschwitzen, dann Suppe draus machen.

Möhrencremesuppe

600 g Möhren	schälen, 2 beiseitelegen, Rest klein würfeln und mit Möhren in anbraten
2 Zwiebeln	
2 EL Öl	und
750 ml Brühe	dazu und 15 min garen, pürieren
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker	dazu und mit
100 g Sahne	
Zitronensaft	
½ Kästchen Kresse	abschmecken.

Kartoffelsuppe, russische Art (6 Portionen)

<i>1 gewürfelte Zwiebel</i>	<i>1 EL Öl</i>
<i>1 Dose Champignons</i>	<i>1 l Brühe</i>
<i>3-4 EL Kartoffelpüreepulver</i>	<i>Salz, Pfeffer, Zucker, Dill</i>
<i>2 gewürfelte Gewürzgurken</i>	<i>Worcestershiresauce</i>
<i>3 EL Sauerrahm</i>	

Käsesuppe

<i>1 kg Hackfleisch</i>	<i>3 Zwiebeln</i>
<i>3 Stangen Lauch</i>	<i>Fleischbrühe</i>

zusammen 30 Minuten kochen lassen und

<i>2 Dosen Pilze</i>	<i>200 g Sahneschmelzkäse</i>
<i>200 g Kräuterfrischkäse</i>	<i>250 ml Sahne</i>

kurz vor dem Anrichten zugeben.

Feine Käsesuppe Bavaria

<i>2 Möhren</i>	<i>1 kl EL Butter</i>
<i>750 ml Brühe</i>	<i>4 EL Kartoffelpüreepulver</i>
<i>75 g Sahneschmelzkäse</i>	<i>5 EL Sahne</i>
<i>Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat</i>	<i>Weißwein, Kresse</i>

Möhren grob raspeln, bis auf 2 EL andünsten, mit Brühe ablöschen und Rest dazu. Andere Möhren hinter drauf.

Kreolische Krabbensuppe

<i>1 gewürfelte Zwiebel</i>	<i>2 EL Öl</i>
<i>1 grüne Paprika</i>	<i>1 kleine Stange Lauch in Ringen</i>
<i>½ Dose passierte Tomaten</i>	<i>500 ml Hühnerbrühe</i>
<i>1 Schuß Essig</i>	<i>Salz, Pfeffer, Paprika</i>
<i>2 EL Ketchup</i>	<i>200 g Krabben oder Hühnerfleisch</i>
<i>2 EL Sauerrahm</i>	<i>Schnittlauch</i>

Pizzahackfleischsuppe (6-8 Personen)

<i>500 g Hackfleisch</i>	
<i>1 Dose geschälte Tomaten</i>	
<i>1 Dose grüne Bohnen</i>	
<i>3 Zwiebeln in Ringe geschnitten</i>	mit Wasser auffüllen

<i>1 Pckg Tomate algusto Kräuter</i>	
<i>Salz, Pfeffer, Pizzagewürz</i>	
<i>2 Suppenwürfel</i>	am Ende noch

<i>200 g süße Sahne</i>	
<i>200 g Frischkäse</i>	zugeben.

Rote Linsensuppe

<i>1 große Zwiebel</i>	in Olivenöl anbraten
<i>250 g rote Linsen</i>	dazugeben und
<i>1 geschälte gewürfelte Kartoffel</i>	und
<i>3 geschälte geschnittene Möhren</i>	dazu. Mit Brühe aufgießen,

25 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen, pürieren, einen Schuß Sahne o.ä. dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweizer Kräutersuppe

30 g Butter

1 l Brühe

Salz, Pfeffer, Muskat, Weißwein

1 Eiweiß

1 EL Reibkäse

40 g Mehl

100 g Schmelzkäse

3 EL gehackte Kräuter

1 Prise Salz

Mehlschwitze machen, dann Suppe, Eiweiß steif schlagen, in ofenfesten Suppenschüsseln auf den Suppenportionen verteilen, mit Käse bestreuen und kurz überbacken.

Anderes Essen :)

Ratsherrn - Rösti "Alt-Nürnberg"

für 3-4 Personen

1 kg am Vortag gekochte Pellkartoffeln

150 g Butter

Salz

Pfeffer

100 g Edamer

Kalte Kartoffeln schälen und grob raspeln. Butter in der Pfanne erhitzen , Kartoffeln nach und nach hinein geben. Salzen und pfeffern, unter häufigem Wenden leicht gelb werden lassen.

Fein geraspelten Edamer daruntermischen, Kuchen daraus formen. 3 EL Wasser in die Pfanne geben, die Rösti zudecken und auf kleiner Flamme braten, bis sich unten eine goldbraune Kruste bildet. Zwischendurch Pfanne vorsichtig schütteln, in der Pfanne servieren.

Gegrillte Schweinekoteletts

4 Schweinekoteletts

6 EL Olivenöl

Saft von einer Zitrone

Pfeffer

1 EL frischer Oregano

2 Knoblauchzehen

Salz

K`s waschen und trockentupfen. Öl mit Zitronensaft und Pfeffer verschlagen. Oregano untermischen. Knoblauch pressen und zugeben. K`s mit Sauce bestreichen und 1 Std im Kühlschrank marinieren lassen. Dann trockentupfen, an den Rändern alle 2 cm einschneiden. Auf dem Grill je 8 Minuten auf jeder Seite garen. Salzen und heiß servieren.

Gebratene Schweinekoteletts

4 magere Schweinekoteletts

Salz

Pfeffer

2 EL Butter

1/2 Tasse trockener Rot- oder Weißwein o. Saft von 2 Zitronen

K's waschen, trockentupfen, flachklopfen, von Fetträndern befreien. Salzen, Pfeffern, ohne Fett in Pfanne mit 3 EL Wasser bei starker Hitze garen. Schaumähnliche Absonderungen mit dem Löffel entfernen. Wenden. Wenn alles Wasser verdampft ist, Butter zufügen und K's von beiden Seiten goldgelb braten. Den Wein zugießen und 6 Minuten in der geschlossenen Pfanne schmoren lassen.

Hackfleischbällchen vom Rost

2 Zwiebeln

1 Scheibe Weißbrot ohne Rinde

800 g Rinderhackfleisch

Salz

Pfeffer

4 EL Olivenöl

1 EL frischer Oregano

1 EL frische Petersilie

1 Zitrone

Zwiebeln sehr fein hacken. Weißbrot einweichen. Fleisch mit Zwiebel, Salz Pfeffer, Öl, Oregano, Petersilie vermengen. Weißbrot ausdrücken, untermischen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Walnussgroße Bällchen formen, mit restlichem Öl bestreichen, grillen. Unter häufigem Wenden braun grillen (15 Minuten). Mit Zitronenachteln Servieren.

Hackfleischbällchen heiß oder kalt

2 Scheiben entrindetes Weißbrot (oder 3 EL Semmelbrösel)

2 Zwiebeln *800 g Hackfleisch*

2 EL frische Petersilie *1 TL frische Minze*

1 EL Zitronensaft oder Ouzo *2 Eier*

2 TL Olivenöl *Salz, Pfeffer*

Öl zum Braten *Mehl zum Wenden vorm Braten*

Teig 30 Minuten im Kühlschrank gehen lassen. Bällchen anbraten, 15 Minuten in Tomatensoße schmoren lassen.

Tomatensoße

3 EL Olivenöl

erhitzen

1 Zwiebel

reiben und zugeben

1 Tasse Weißwein

zugeben.

2 EL Tomatenmark

mit

1 1/2 Tasse Wasser

verrühren und in Topf gießen.

1 Prise Zimt

und

1 TL Zucker

zufügen, mit

Salz, Pfeffer

abschmecken.

Lauch-Frikadellen (2-4 Personen)

500 g Rinderhackfleisch

150 g Lauch

50 g Schinkenwürfel

75 g Gouda

1 Brötchen (eingeweicht und ausgedrückt)

1 Ei

1 Zwiebel

1 EL Ketchup

3 EL Öl

Paprikagewürz, Worcestersauce, Salz, Pfeffer

Hackfleisch, Brötchen und Zwiebelwürfel miteinander vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Schinken mit den Lauchringen zur restlichen Masse geben und gut vermengen. Acht Frikadellen mit jeweils einem Käsewürfel im inneren formen. Von jeder Seite ca. 8 Minuten in heißem Öl anbraten.

Getreidepuffer

je 100 g
Hirse
Buchweizenschrot
Vollkornreis
100 g geraspelte Möhren
100 g Zwiebelwürfel
Sojasauce, Senf
Pfeffer, Muskat
1 EL gehackte Kräuter
100 g Haferflocken

in 1 l Wasser aufkochen und 30 min
ausquellen lassen. Mit

mischen und in der Pfanne braten.

Dazu kann man Ratatouille essen.

Geschmorter Weizen

125 g Weizenkörner
350 ml Wasser
½ Tl Salz
1 Stange Lauch
1 rote Paprika
500 g Zucchini o. Gurke
200 g Champignons
250 ml Rotwein
150 g Sauerrahm
3 EL Trockenaprikosen
1 TL Thymian, Pfeffer,
1 TL gekörnte Brühe

in
über Nacht einweichen, 1 Std kochen mit
und 1 Std. quellen lassen.

zusammen in Margarine 10 min dünsten-
Weizenkörner dazugeben und

bei offener Pfanne schmoren, bis Flüssig-
keit fast weg ist.

Schmorgurken (2 Personen)

2 Gurken
300 g Hackfleisch
frischer Dill
2 EL Creme fraiche

1 Zwiebel
½ Tasse Brühe
1 Fleischtomate

Gurken schälen, halbieren, entkernen, würfeln. Die Zwiebel würfeln und mit dem Hackfleisch anbraten. Gurken 2 min mitdünsten, mit der Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 15 min schmoren lassen. Dill waschen, schneiden, Tomaten würfeln mit der Creme fraiche am Ende unterrühren.

Skordaliá (Kartoffel-Knoblauch-Püree)

4 mittelgroße Kartoffeln
4-6 Knoblauchzehen
50 g geriebene Mandeln
1 Tasse Olivenöl
1-2 TL Essig
Pfeffer, Salz

Kartoffeln waschen, vom Salzwasser bedeckt 25-30 Minuten kochen, schälen. Mit Kartoffelpresse zerkleinern. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Mit Mandeln alles zusammen glattmixen. Nach und nach Öl und Essig unterrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Gefüllte Champignons

Von den Pilzen die Stiele ausbrechen, Hüte salzen, mit Zitronensaft beträufeln und in Öl anbraten. Stiele, 1 Schalotte und Petersilie feinhacken und in 1 EL Öl anschwitzen, mit Schmorfond von den Hüten und etwas Gemüsebrühe ablöschen. Semmelbrösel unterrühren, salzen und die Masse in die Hüte füllen. Edamer reiben, überstreuen und Butterflöckchen aufsetzen, im Backofen bei 200 Grad überbacken.

Saganáki - Gebratener Käse

200 g Kefalotirikäse (ersatzweise Parmesan oder Greyerzer)

1 Ei Semmelbrösel

4 EL Butter Saft von einer Zitrone

Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Panieren. In Butter in der Pfanne von beiden Seiten knusprig braun braten. (Innen weich, nicht fließend) Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Auf vorgewärmter Platte mit Zitronensaft beträufelt heiß servieren.

Blätterteigröllchen mit Hackfleischfüllung

4 Platten Blätterteig auf 36 x 10 cm ausrollen.
Schneiden: 6 x 6 x 10 cm
Ränder mit Eiweiß bestreichen.

1 geriebene Zwiebel in
1 EL Butter goldgelb ausbraten.
250 g Rinderhackfleisch dazugeben, bis es grau ist.
2 EL trockenen Weißwein aufgießen und Flüssigkeit verdampfen lassen.

1 Tomate enthäuten, achteln und durch ein Sieb dazugeben. Mit
Salz und Pfeffer abschmecken
1 Stange Zimt zugeben.

30 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser oder Wein zugeben. Leicht abkühlen lassen.

3 EL Kefalotirikäse zugeben.
1 hartgekochtes Ei pellen, würfeln und zugeben.
Petersilie und Dill (frisch) zugeben

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 15-20 Minuten backen.

Käsefüllung für Blätterteig:

150 Feta 50 g Kefalotiri/Greyerzer
2 Eier 1 EL Öl Pfeffer
Muskatnuss 1 EL frische Petersilie
1 EL frischer Dill

Spinatfüllung für Blätterteig

500 g frischer Spinat feinschneiden
1 Zwiebel reiben, in
Olivenöl glasig dünsten. Spinat zugeben, ohne
Wasser im geschlossenen Topf 5-8
garen, etwas abkühlen lassen.

min zugeben.
Petersilie, Dill, Pfeffer
2 verquirlte Eier
100 g Feta
1 El Olivenöl untermischen.

Zucchini im Ausbackteig

1/2 Tasse Mehl 1 Ei
2 El Milch Salz
750 g Zucchini Olivenöl

Mehl mit Wasser vermischen. Ei verquirlen und untermischen. Milch untermischen und Teig salzen. 30 Minuten ruhen lassen. Zucchini abschaben, waschen, abtrocknen, in dünne, runde Scheiben schneiden. In Pfanne Öl erhitzen, 7 Scheiben in Teig tauchen und von beiden Seiten goldbraun backen.

Gebratene Zucchinischeiben (passt zu Tzatziki und K.K.Pürree)

1 kg Zucchini *Salz, Pfeffer*
Mehl *Olivenöl*

Zucchini abschaben, waschen, abtrocknen. Dünne runde oder lange Scheiben schneiden. Salzen, Pfeffer, In Mehl wenden. Im Öl beidseitig goldbraun braten. Abtropfen lassen, heiß servieren.

Alternativ mit Auberginen. Die vor dem Braten 30 min mit Salz bestreut ziehen lassen, abrausen und trockentupfen.

Kartoffelknödel

1,5 kg gekochte Kartoffeln *2 TL Salz nach Belieben*
3 Eier *2 EL Majoran*
3 EL geriebene Brötchen *1 Msp Muskatnuss*
5 EL Mehl

Eingelegte Schnitzel

4 Schnitzel oder Kammkoteletts (ohne Knochen)
200 g Dörrfleisch oder Bacon *4 große Zwiebeln*
200 g gekochter Schinken *1 Dose Pilze*
3-4 Becher süße Sahne

Die Schnitzel würzen, bemehlen, in Ei wälzen, panieren, braten und kalt werden lassen. Dörrfleisch, Schinken und Zwiebeln würfeln, anbraten. Sahne dazugießen und alles gut abschmecken. Pilze dazugeben, mit 1 Schuss Weißwein abschmecken. Schnitzel in gefettete Auflaufform geben, Soße darübergießen und alles 24 Stunden durchziehen lassen. Am nächsten Tag bei 200 Grad ca eine Stunde backen.

Stifado

800 g Kalb- oder Rindfleisch *1 gr. Zwiebel*
(Schulter, Nacken) *1 Knoblauchzehe*
2 reife Tomaten *5 EL Olivenöl*
2 Lorbeerblätter *1 Stange Zimt*
1 Tasse herber Rotwein *Salz, Pfeffer*
800 g kleine Zwiebeln / Schalotten *2 EL frische Petersilie*
1 EL Rotweinessig

Fleisch waschen, abtrocknen, in 2 cm Stücke schneiden. Die Zwiebeln würfeln, eine Knoblauchzehe feinschneiden. Die Tomaten häuten, achteln, durch ein Sieb streichen. Olivenöl erhitzen und Fleisch anbraten. Zwiebeln etc zugeben, Rotwein zugießen, mit Wasser auffüllen. Salzen und Pfeffer. Bei schwacher Hitze 2 Std kochen lassen.

Die kleinen Zwiebeln schälen, in Topf legen, mit 1 Tasse heißem Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Abgießen, und in den letzten 20 Kochminuten zum Fleisch geben. Petersilie zufügen. Mit Essig abschmecken. Mit Reis servieren.

Nudelauflauf mit Quark

250 g Nudeln in Salzwasser garen
50 g Butter mit
3 Eigelb und
1 Prise Salz schaumig schlagen
500 g Magerquark und
200 g gekochter Schinken dazugeben und unterrühren, die Masse mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.

Die Nudeln unterheben. Die Masse in eingefettete Auflaufform geben.

3 Eischnee
125 ml Sahne drübergießen
75 g geriebener Käse drüberstreuen

Bei 200 Grad goldgelb backen

Lasagne Bologneser Art

für 4 Personen

Hackfleischsoße:

1 Zwiebel und
1 Knoblauchzehe mit
4 EL Öl anbraten
200 g Hackfleisch hinzufügen, einige Minuten anbräunen.
200 g Schältomaten
1 Suppenwürfel

Salz, Pfeffer begeben. Unrühren und bei kleiner Flamme 30
Minuten kochen lassen,
1 Prise Oregano zugeben.

Bechamelsauce:

50 g Butter zerlassen, löffelweise
50 g Mehl und
3/4 l Milch hinzufügen und unter ständigem Rühren bei kleiner
Flamme kochen lassen.

Auflaufform einfetten. 1. Schicht: Bechamelsauce
2. Schicht: Lasagneblätter
3. Schicht: Bechamel, Hackfleisch,

ab 2. wiederholen. Die letzte Nudelschicht gut mit Saucen bedecken, mit Käse bestreuen und einige Butterflocken darüber verteilen. Im Backofen bei 180 Grad 30 Minuten lang backen.

Canelloni

Füllung:

4 EL Öl etwas Oregano
1 Zwiebel Basilikum
1 Knoblauchzehe Salz
1 Bund Petersilie Pfeffer
250 g Hackfleisch Muskatnuss
1 EL Mehl 4 dl Fleischbrühe
50 g geriebener Parmesan 20 g Butter
50 g Semmelmehl 1 Ei

Tomatensauce:

1 gr. Zwiebel
500 g ital. Tomaten aus der Dose
1 TL Basilikum
5 EL Olivenöl
5 EL Tomatenmark
2 TL Zucker
1 TL Salz
1 Msp schwarzer Pfeffer

Zwiebel, Knoblauch, Petersilie in Öl andünsten, Hackfleisch zufügen und mitdünsten, unter Rühren mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe verdünnen. Kräftig mit den Gewürzen abschmecken und ca. 15 Minuten kochen, abkühlen lassen.

Semmelmehl, Parmesan und Ei zufügen und in die ungekochten Canelloni einfüllen.

Tomatensauce: Öl erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Tomaten mit Saft, Tomatenmark, Basilikum, Zucker, Salz und Pfeffer zufügen, bei sehr milder Hitze 40 Minuten kochen, evtl durch ein Sieb streichen.

In eine gebutterte Auflaufform 1/3 Tomatensauce geben und Canelloni einlegen, mit der restlichen Sauce bedecken, Käse und Butterflocken darübergeben.

30 Minuten bei 250 Grad zugedeckt überbacken.

Allgäuer Käs`spatzen

für 3-4 Personen.

4 große Zwiebeln
500 g Mehl
2-3 EL Wasser
200 g geriebener Emmentaler

50 g Butter
6 Eier
1 EL Öl

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, in der Butter goldbraun braten und warmstellen. Mehl, Eier, Wasser und etwas Salz solange zu einem glatten Teig rühren, bis er Blasen wirft. Viel Wasser leicht gesalzen zum Kochen bringen, Öl zugießen.

Teig von einem nassen Brett schaben, Spätzle herausnehmen, sobald sie oben schwimmen. Schichtweise mit Emmentaler bestreut bei 100 Grad im Backofen warmstellen, Zwiebeln darübergeben.

Überbackene Kartoffeln

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
schälen, in dünne Scheiben schneiden, in
gebutterte Auflaufform geben.

200 g Dörrfleisch würfeln, über den Kartoffeln verteilen
200 ml Milch mit
150 g Sauerrahm und
Salz, Pfeffer verquirlen, abschmecken, drübergießen
75 g geriebener Käse drüberstreuen
20 g Butter Flöckchen drüber geben

im vorgeheizten Backofen auf 220 Grad ca. 1 Stunde backen.

Kartoffelpizza

750 g Pellkartoffeln
150 g Kochschinken
500 g Tomaten
5 hart gekochte Eier
Pfeffer

1 TL Oregano
1 EL gehackte Petersilie
Knoblauch
etwas Salz
250 g geriebener Edamer

Backblech einfetten, dünne Pellkartoffelscheiben dachziegelartig verteilen, Zutaten darauf verteilen, mit Gewürzen würzen, mit dem Käse bestreuen. Bei 180 Grad 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Flammkuchen

Hefeteig:
375 Weizenmehl
1 Pk. Trockenhefe
1 ½ TL Salz
gut 2 EL Öl
ca. 250 ml warmes Wasser
Pfeffer

Belag:
150 g Schinkenspeck
4 gr. Zwiebeln
250 g Speisequark (20%)
250 g Schlagsahne
frisch gemahlener schwarzer
geriebene Muskatnuss
Salz

Hefeteig vorbereiten

Schinkenspeck fein würfeln, ausbraten, dann aus dem ausgelassenen Fett nehmen. Zwiebeln in Ringe schneiden, in dem Fett dünsten und kalt werden lassen.

Quark und Sahne verrühren, mit den Gewürzen abschmecken. Teig ausrollen, mit der Quarkmasse bestreichen, 1 cm Rand frei lassen, Speck Zwiebelmasse obendrauf. Nacheinander auf der unteren Einschubleiste backen.

Ober/Unterhitze: 250 Grad (vorgeheizt), Umluft 220 Grad
ca. 12 Minuten Backzeit

Roggenpizza (1 Blech)

Hefeteig aus
500 g Roggenvollkornmehl
1 TL Salz
350 ml Wasser
5 EL Öl

Belag:
500g Hackfleisch
½ TL Salz, Pfeffer
Tomatenmark
1 feingewürfelte Zwiebel
je 2 TL Oregano und Paprika
500 g Tomaten
2 TL Thymian
150 g Käse
75 g Schinkenspeck

Hackfleisch mit den Gewürzen und Tomatenmark mischen und auf dem ausgerollten Teig verteilen, dann den Rest drauf. Kurz gehen lassen und im vorgeheizten Ofen bei **210 Grad ca. 45 min** backen.

Möhren-Pizza

500 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe od. 1 P. Trockenhefe

300 g Wasser
1 Msp. Salz

600 g Möhren
50 g Butter

in
anschmoren, die Hälfte auf den Teig legen,
die andere Hälfte mit
pürieren
1 Tasse Gemüsebrühe
100 g geriebenen Käse untermischen, mit Majoran bestreuen

Backen: 25-30 min. bei 180-200 °C

Lauch-Champignon-Pizza (4 Personen)

400 g Mehl
20 g Hefe
140 ml lauwarmes Wasser
4 TL Öl
Thymian, Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer

500 g Lauch
250 g Champignons
300 g Tomaten
200 g Sauerrahm

aus den Zutaten einen Hefeteig machen und gehen lassen. Gemüse putzen, Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden, Tomaten in Scheiben. Teig belegen, dann Sauerrahm verquirlt darüber gießen. 35-40 Minuten backen.

Brötchen (ca. 16 Stück)

150 g Roggenschrot
100 ml warmes Wasser
½ Würfel Hefe
600 g Vollkornweizenmehl
½ TL Salz
375 g Kefir
1 Prise gemahlener Koriander
1 EL Honig

zusammen anrühren und 45 min gehen lassen
dazugeben und nochmal 30 min gehen lassen

Im vorgeheizten Ofen bei Umluft 160 (sonst 200) Grad ca. 20 min backen.

Nachtische und Shakes

Apfelaufbau

für 4 Personen

3/4 l Milch	Rum
200 g Haferflocken	50 g Margarine
750 g Äpfel	50 g Zucker
1 TL Salz	2 Eigelb
2 EL Zucker	abgeriebene Zitronenschale
Zitronensaft	50 g Sultaninen
2 Eischnee	geriebenes Semmelmehl
1 TL Zucker	

Milch, Salz, Haferflocken zum Kochen bringen, dann ausquellen lassen, Äpfel schälen, in Stücke schneiden, mit Zucker, Zitronensaft und Rum ziehen lassen. Fett, Zucker, Eigelb, abgeriebene Zitronenschale schaumig rühren, abgekühlten Haferflockenbrei und Sultaninen unterheben. Die Hälfte des Breis in eine gefettete Auflaufform geben, darüber Äpfel und dann wieder Brei. Die Oberfläche mit Zucker und Fettflöckchen bestreuen und im Backofen überbacken.

Ananas-Quark-Speise

250 g Quark
1/2 Becher Joghurt
3 EL Weißwein
1 Pck Vanillezucker
250 g Ananas
1 TL Zitronensaft
4 TL Schokostreusel zum Garnieren

Buttermilch-Kaltschale

3/4 l Buttermilch
Saft einer Zitrone
1 Prise Zimt
250 g gedünstete Birnen oder anderes Obst
1/8 l Sahne
3 EL Zucker
6 Blatt weiße Gelatine

Zutaten verrühren, abschmecken, aufgelöste Gelatine zur Buttermilch geben, im Kühlschrank leicht stocken lassen, Birnen kleinschneiden, dazugeben, Zwiebäcke dazu reichen.

Espressocreme mit Himbeeren

80 g dunkle Schokolade
250 g Quark
3 EL Zucker
4 Tropfen Vanillearoma
100 g Creme fraiche
50 ml Espresso
150 g Mascarpone
2 EL Vanillezucker
4 EL Kaffeelikör
250 g Himbeeren

Schokolade im heißen Espresso schmelzen. Quark mit Mascarpone, dem Zucker und Vanillearoma verrühren. Espressoschoko und Kaffeelikör unterziehen. 1/3 der Masse mit der Creme fraiche zu einer helleren Creme vermischen. In schöne Gläser schichten: Dunkle Creme, Himbeeren, helle Creme, irgendwas zum Garnieren.

Kirsch-Tiramisu

2 Pk Mascarpone o. 400 g Frischkäse
500 g Quark (20%)
2 Pkg Löffelbiskuits
Kauf)Kirschwasser
1 Becher Schlagsahne
2 Gl. Kirsch-Rote-Grütze (R-Grütze)
3-5 EL Zucker

Sahne steif schlagen, Frischkäse/Mascarpone mit Quark glattrühren, darunter die Sahne heben, Zucker nach Geschmack dazu. In der Form: Löffelbiskuits, mit Kirschwasser beträufeln, rote Grütze, dann Sahne und von vorn.

Joghurtcreme

2 Eigelb
125 g Zucker
Saft einer halben Zitrone
2 Becher Joghurt
6 Blatt weiße Gelatine
2 Eiweiß
125 ml Sahne

zusammen schaumig rühren.
dazu geben
nach Vorschrift auflösen und dazu geben.
steifschlagen, unter die Speise geben, wenn
sie Straßen zieht.

Obstquark

für eine Person

100 g Quark
1 kl. Apfel oder anderes Obst
1 EL Nüsse oder Mandeln

3 EL Milch
1 EL Rosinen

Quark mit Milch cremig rühren, Obst waschen, kleinschneiden und dazugeben, Nüsse hacken und unterrühren.

Quark-Früchte-Auflauf

25 g Butter
50 g Zucker
35 g Grieß
1 Prise Salz
250 g Obst

2 Eigelb
Saft und Schale einer halben Zitrone
250 g Magerquark
2 Eiweiß (Schnee)

Hälfte der Quarkmasse in eingefettete Form geben, Obst darauflegen, restliche Masse darüberfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad ca. 30 Minuten ohne Deckel backen. Dazu Saft oder Weinschaumsoße.

Rhabarbergrütze

500 g Rhabarber
1/4 l Wasser
1 Vanillezucker

100 g Zucker
40 g Sago

Rhabarber schneiden, beide Enden abschneiden, Haut abziehen und in Stücke schneiden. Mit Wasser, Vanillezucker und Zucker ankochen, Sago einstreuen, umrühren und etwa 20 Minuten quellen lassen, bis er glasig aussieht. In eine Schüssel füllen, erkalten lassen. Mit Vanillesauce, Vanillepudding oder flüssiger süßer Sahne reichen. Den weichgekochten Rhabarber kann man auch mit Mondamin abbinden.

Verhüllte Pfirsich-Quarkspeise

250 g Quark
2 EL Zucker
Saft einer Zitrone
etwas Eierlikör

1/8 l Milch
1 P. Vanillezucker
etwas Schlagsahne

Zutaten verrühren, Sahne schlagen und unter die Quarkmasse rühren, halbvoll in Gläser füllen, Pfirsichhälften, Sahnetupfer, Eierlikör darüber.

Wein- oder Fruchtschaumsoße

1 Ei
1/8 l Wein oder Fruchtsaft
50 g Zucker
1/2 TL Stärke
Saft einer halben Zitrone

Zutaten im emaillierten Topf bei geringer Hitze (II,8) mit Schneebesen oder Handrührgerät bis zum Dickwerden schaumig schlagen. Soße muss einmal kurz hochsteigen.

Zitronen-Flip

Saft einer Orange
Saft einer halben Zitrone
1 Ei
2 EL Sahne
1/2 Becher Joghurt
2 EL Zucker
1/2 l Milch

Mixen und gekühlt mit Orangenscheiben servieren.

Apfel-Buttermilch

500 ml Buttermilch
2 EL Zucker
Mark aus 1 Vanilleschote
1/2 TL Zimt
2 kleine Äpfel

alles mixen, Äpfel schälen, fein reiben und unterrühren.

Morgenmunter-Shake

4 Becher Joghurt
250 ml frischer Orangensaft
Saft 1 Zitrone
4 Eigelb
Zucker nach Geschmack

Mokka-Flip

200 ml Milch
1 TL Instantkaffee
2 TL Zucker
1 TL Rum
etwas Vanillezucker

shaken, abfüllen, Sahnehaube, geriebene Schokolade drüber

Plätzchen

Buttergebäck

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Puderzucker

4 Eier
2-3 Tropfen Rumaroma
abgeriebene Zitrone

Canaché-Plätzchen

Teig:
50 g Zucker
100 g Butter
150 g Mehl
1 Ei

Canaché-Masse:
250 g süße Sahne
500 g zartbittere Kuvertüre
20 ml Weinbrand

Mokkabohnen zum Verzieren

Mürbeteig rasch kneten, 30 Minuten kühlstellen. Sahne aufkochen, Kuvertüre schmelzen, auchkochen, Weinbrand unterrühren, kalt rühren. Ausrollen, ausstechen, bei 175 Grad 10 bis 15 Minuten backen. Mit Spritzbeutel und Sternhülle die Masse rosettenförmig aufspritzen und eine Mokkabohne aufsetzen.

Chokladbollar (ca. 30 Stück)

200 g geschmolzene Butter
200 g Zucker
1 Pk Vanillezucker
6 EL Kakao
550 g Haferflocken
100 ml starker Kaffee

zusammen gut schaumig rühren.

alles zu einer Masse verrühren. Feste Kugeln formen, in Hagelzucker, Kokos oder Kakao rollen.

Flocken-Crossies

6 EL Milch
1 ½ Tasse Zucker
3 EL Kakao

2 TL Butter
1 Fläschchen Rumaroma
250 g grobe Haferflocken

Milch, Zucker und Butter kochen, Rest dazugeben und verrühren. Im Wasserbad warm halten, von da aus kleine Häufchen auf Blech machen und auskühlen lassen.

Florentiner

200 g Mandelblättchen
1 EL Butter
1 EL Honig

125 ml Sahne
Zucker
2 EL Mehl

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, backen, bis sie gebräunt sind und die Unterseite mit Schokolade bestreichen.

Haferflockenplätzchen

500 g grobe Haferflocken
200 g Zucker
3 Eier
1 TL Backpulver

250 g Margarine
50 g Mehl
2 P. Vanillezucker

Margarine erhitzen, Haferflocken dann durchrühren, etwas brutzeln lassen. Zucker, Vanillezucker, Eier schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und erkaltete Haferflocken unterheben. Bei 225 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

Haferflocken-Plätzchen II

125 g Butter	125 g Zucker
1 getrenntes Ei	250 g zarte Haferflocken
50 g gemahlene Mandeln	1 TL Backpulver
etwas geriebene Zitronenschale	1 Eigelb

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren. Haferflocken, Mandeln, Backpulver, geriebene Zitronenschale unterrühren, zuletzt Eischneeteig nicht zu dick ausrollen, ausstechen, auf gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Bei 190 Grad 15 Minuten backen.

Heidesand

250 g Zucker	2 EL Milch
275 g Butter	375 g Mehl
1 P. Vanillezucker	1 TL Backpulver

Kokosmakronen

125 g Butter	250 g Kokosflocken
250 g Zucker	1/2 P. Backpulver
2 Eier als Schnee	1 P. Vanillezucker
250 g Mehl	

Kokos-Haferflocken-Makronen

100 g Honig
50 g Sonnenblumenkerne
100 g Kokosflocken
100 g Haferflocken
2 Eiweiß
1 Schnapsglas Rum
10-12 Oblaten

Honig erhitzen, Trockenmasse hineinschütten und abrösten, Rum und Eiweiß dazugeben und durchrühren. EL-weise auf die Oblaten auftragen und mit nassen Fingern andrücken. Bei 180-190 Grad 15-20 Min backen.

Korinthengebäck

500 g Mehl	2 Eier
250 g Zucker	2 P. Vanillezucker
150 g Butter	1 P. Backpulver
175 g Korinthen	

Lebkuchen

6 steif geschlagene Eiweiß	250 g Zucker
250 g Mehl	250 g Sultaninen oder Rosinen
200 g gemahlene Nüsse	200 g geraspelte Blockschokolade
2 P. Vanillezucker	

Lebkuchen (Kerb/Gertrud)

250 g Honig	500 g Zucker
2 Eier	1 EL Butter
1/2 l Milch	1 EL Zimt
1 EL Kakao	1 TL Nelken
1 TL Anis	1 TL Natron
1/2 Muskatnuss	1/2 Zitrone
1 kg Mehl	1 Pck. Backpulver
etwas Hirschhornsalz (?)	

Omas Lebkuchen

6 TL Nescafe	1/4 l Wasser
200 g Zucker	175 g Rosinen
2 gehäufte EL Kakao	125 g Margarine
3 Eier	65 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker	1/2 TL Salz
1 TL Zimt	1 Schuss Rum
1 P. Lebkuchengewürz	300 g Mehl
1 TL Backpulver	

Nescafe, Wasser, Zucker, Rosinen und Kakao 15 Minuten kochen und abkühlen lassen. Aus dem Rest einen Rührteig machen. Die abgekühlte Masse unter den Rührteig heben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Bei ca. 200 Grad etwa 20 bis 40 Minuten backen. Wenn es kalt ist, den Teig in Rechtecke schneiden.

Margaretenplätzchen

200 g Butter	150 g Zucker
2 P. Vanillezucker	2 Eier
300 g Mehl	100 g Stärkepulver
2 TL Backpulver	etwas Milch
150 g Blockschokolade	

Mokkasterne

Mürbeteig:	zum Garnieren:
siehe anderes Rezept mit	100 g Zartbitterschokolade
15 g Kakaopulver	225 g Mokkabohnen
1 EL Instantkaffee	

Teig kneten und ausrollen ca. 3 mm dick (?), ausstechen und bei Umluft ca 5 min bei 180 Grad backen (wenn vorgeheizt)

Oblaten

1 Pck (ca. 8 DIN A 3 Blätter) Oblaten (gibt's beim Türken)
250 g Feigen
100 g Rosinen
150 g Puderzucker
4 EL Zwetschenmus
etwas Orangensaft

Feigen und Rosinen zerkleinern und möglichst glatt rühren. (pürieren?) Puderzucker, Zwetschenmus und Orangensaft vermischen und dazugeben. Jetzt immer schichten: Mischung und Oblate. Oben und unten müssen natürlich Oblaten sein. 2 Stunden kühl stellen, dann in beliebige Formen schneiden.

Ochsenaugen

150 g Butter	3 Eigelb
70 g Zucker	Eiweiß zum Bestreichen
1 P. Vanillezucker	Gelee zum Füllen
160 g Mehl	

Pfeffernüsse

4 Eier	1 Msp Pfeffer
500 g Zucker	500 g Mehl
1 Msp gemahlene Nelken	1 TL Backpulver
30 g Zimt	

Plätzchen nach dem Ausrollen **24 Stunden** liegen lassen. Umgedreht 30 Minuten bei 150-180 Grad backen.

Schoko-Nuss-Streifen

200 g Honig	250 g Zucker
125 g Margarine oder Butter	2 Eier
4-5 EL Milch	½ Fläschchen Zitronenaroma
1 gestr. EL Zimt	1 Msp gemahlene Nelken
2 gehäufte EL Kakao o. geriebene Schokolade	
1 Pck Schokopuddingpulver	3 gestr. TL Backpulver
500 g Mehl	375 g Haselnüsse

Glasur:

200 g Puderzucker	1 EL Weinbrand
3 EL heiße Milch	

Honig, Zucker und Fett bei schwacher Hitze erwärmen. Die flüssige Masse in einer Schüssel abkühlen lassen. Dann Eier, Milch, Gewürze und Kakao dazu und das mit der Mehl-Backpulver-Mischung mischen. Zuletzt die Haselnüsse dazu. Den Teig 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech ausrollen. Vor die offene Seite eine Aluwand machen. Teig mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen mittlere Schiene abbacken 200 Grad 25-30 Minuten. Glasur: Puderzucker mit Weinbrand und Milch gut verrühren. Gebäckplatte sofort nach dem Backen lösen und noch warm mit der Glasur bestreichen. Das erkaltete Gebäck mit scharem Messer in Müsliriegelgröße schneiden. Ergibt ca. 100 Streifen.

Schokocrossies

1 1/2 Rippe Palmin	2 Tafeln Vollmilchschokolade
2 Tafeln Zartbitterschokolade	1 Tüte gestiftete Mandeln
1 Tüte gehobelte Mandeln	100 g Cornflakes

Fett im Kochtopf langsam schmelzen lassen (Stufe 4-5), Schokolade in kleinen Stücken dazugeben und schmelzen lassen, verrühren. Cornflakes mit den Mandeln mischen und nach und nach in die Suppe geben. vom Herd und weiterverrühren, bis alles von Schokomasse überzogen ist. Mit Teelöffel keine Häufchen auf Blech mit Alufolie geben und auskühlen lassen.

Schokoladennüsse

100 g Margarine	125 g gemahlene Haselnüsse
150 g Puderzucker	125 g Zartbitterschokolade

Teig über Nacht kühlstellen. Dann 175 Grad 30 Minuten backen.

Schoko-Salami

300 g Butterkekse	100 g Backschokolade
100 g Butter	200 g Zucker
1 Ei	50 g Kakao
2 cl Kirschlikör	

Butterkekse zerbröseln, Schoko schmelzen, Butter, Zucker und Ei miteinander vermischen und schaumig rühren. Flüssige Schoko vorsichtig unterrühren, Kakao und Kirschlikör auch dazu und zum Schluß mit den Krümelkeksen vermischen. Den Teig zur Salami formen, in Alu wickeln und im Kühlschrank 12 Stunden kühlen. Dann in 1 cm Stücke schneiden.

Schneetaler

200 g Butter	150 g Mehl
150 g Gustin	100 g Puderzucker
1 Eiweiß	2 P. Vanillezucker

für 20-30 Minuten in den Kühlschrank stellen. 1 1/2 cm dicke Scheiben mit der Gabel plattdrücken. 15 Minuten bei 175 Grad im Ofen backen.

Schwarzbrotkekse

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Ei
125 g Margarine/Butter
200 g Schwarzbrot

außerdem:

1 Eigelb
2 EL Milch
75 g Hagelzucker

Teig kneten und dünn ausrollen und mit Formen ausstechen. Mit Ei/Milchmischung bestreichen und bei 180 Grad Umluft ca. 10 min. backen.

Spritzgebäck

375 g Butter
250 g Zucker
325 g Mehl
325 g Kartoffelmehl

2 Eier
2 P. Vanillezucker
125 g gemahlene Mandeln

Süße Füße

250 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
65 g Zucker
1 Ei

Alles in Rührschüssel mit Knethaken verrühren. Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, ½ cm dick ausrollen. Füße ausstechen, 15 Min bei 200 Grad backen.

Mit Schokoguß als Matschfüße oder anderer Guß als andere Füße.

Vanille-Plätzchen

250 g Zucker
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
125 g Butter

750 g Mehl
4 Eier
(vom Eiweiß Schnee schlagen)

Walnuss-Stern-Schnitten

250 g Weizenmehl
1 Pck Backpulver
200 g Zucker
100 g gehackte Walnüsse
100 g gehackte Mandeln
1 Fläschchen Rumaroma
100 ml Speiseöl
100 ml Schlagsahne
4 Eier

Guss und Verzierung:
100 g Marzipanrohmasse
200 g Vollmilchschokolade
1 EL Speiseöl

Alle Zutaten gut verrühren. Auf gefettetem Backblech glatt streichen, an die offene Seite einen Alurand machen. Bei Umluft 150 Grad ca. 25 Min backen. Marzipanrohmasse zwischen 2 Blättern Backpapier dünn ausrollen, Sterne ausstechen (leichter, wenn man das Förmchen vorher in Puderzucker einmehlt), Schokolade mit Öl im Wasserbad auflösen und auf dem Teigboden verteilen. Stern auflegen und fest werden lassen, dann in Stücke schneiden.

Weingebäck

200 g Margarine
1 EL Zucker
250 g Haferflocken
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Eigelb zum Bestreichen

2 Eier
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 P. Vanillezucker

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad die in 5 x 2 cm geschnittene Teigstreifen 10-15 Minuten backen.

Kuchen und Torten

After-Eight-Torte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 75 Min. ohne Kühlen

Backzeit: 25 Min.

Für den Teig:

80 g weiche Margarine/Butter

80 g Zucker

5 Eigelb

1 EL Rum

100 g geraspelte Zartbitterschokolade

200 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

5 Eiweiß

Für die After-Eight-Sahne:

2 Pck (je 200 g) After Eight

750 ml Schlagsahne

3 Pck Sahnesteif

8 Täfelchen zurücklegen, die anderen mit der Sahne aufkochen und **über Nacht** kaltstellen. Für den Teig Butter schaumig rühren, Eigelb nach und nach unterrühren. Rum unterrühren. Schoko mit Mandeln und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und in 2 Portionen locker unterheben. Teig in Springform streichen. Bei nicht vorgeheizter Heißluft ca. 160 Grad ca. 25 Min backen.

Aida-Torte

4 Eigelb
2 EL heißes Wasser
140 g Zucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

4 Eiweiß
120 g Mehl
60 g Gustin
1 TL Backpulver

den Boden zweimal durchschneiden

100 g Nougat

zwischen den ersten und den zweiten Boden streichen.

100 g Marzipanrohmasse
1 EL Puderzucker
1 Glas Kirschwasser
2 EL Wasser

alles verrühren und auf den doppelten Boden streichen.

4 Tassen Mischobst
1 1/2 P. klarer Guss
50 g Mandeln
100 g Aprikosenmarmelade

auf den Kuchen, mit der Marmelade den Rand bestreichen.

Amerikaner

100 g Butter oder Margarine	100 g Zucker
1 P. Vanillezucker	2 Eier
1 Prise Salz	1 P. Vanille-Puddingpulver
5 EL Milch	250 g Mehl
3 TL Backpulver	

10-15 min bei 200 °C backen, ergibt 12 Stück (1 Blech)

Ananas-Sahne-Torte

Nussbiskuitboden:

3 Eier
Ringe)
3 EL warmes Wasser
150 g Zucker
125 g gemahlene Haselnüsse
50 g Mehl
3 Msp Backpulver

Füllung:

2 kl. Dosen Ananas (Stücke +
1 P. Vanillepudding
2 P. Gelatine
500ml Sahne
1 P. Sahnesteif

1/2 Ananassaft mit Vanillepuddingpulver kochen. Nach Geschmack süßen. (Süßstoff) Die Ananasstücke und einen Teil der Ringe fein zerkleinern und untermischen, die Gelatine quellen lassen und untermischen. 1/4 l Sahne steif schlagen und unterheben. Die Füllung auf den Biskuit geben und über Nacht kaltstellen. Zum Verzieren 1/4 l Sahne mit Sahnesteif schlagen, Torte bestreichen, mit glasierten (Tortenguss o.ä.) Ananasstückchen belegen

Apfel-Amaretto-Torte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: ca. 45 Min.

Rührteig:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

2 Eier

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

1 TL Zimt

2-3 EL Rum

Bestreichen:

400 ml Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

Für die Baisermasse:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

200 g gesiebter Puderzucker

200 g gemahlene Mandeln

1 TL Zimt

2 EL Amaretto

Für den Belag:

2 kg Äpfel, Boskoop oder Cox Zum

Orange oder so

Zum Garnieren:

Zimt

Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren, Zucker unterrühren, bis es gebundene Masse ist, Eier nach und nach unterrühren.

Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und abwechseln mit Rum einstreuen und verrühren. Springform einfetten, mit gemahlenden Mandeln bestreuen, Teig drauf, glattstreichen. Äpfel schälen, kleinschneiden, drauf verteilen.

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen, den Puderzucker unter weiterem Rühren einstreuen und so lange rühren, bis er sich gelöst hat bis es eine glänzende, schnittfeste Baisermasse ist. Mandeln, Zimt und Amaretto vorsichtig unterheben. Baisermasse draufgeben und glattstreichen.

Bei Heißluft 160 Grad nicht vorgeheizt ca. 45 min backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken. Nach dem Backen aus der Form lösen und auf Rost abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif schlagen, Tortenrand dünn damit bestreichen, den Rest obendrauf geben und mit einem EL leichte Vertiefungen eindrücken.

Kurz vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

Apfelbrot

750 g Äpfel

250 g Zucker

250 g Sulatinen

125 geschälte Mandeln

1 EL Kakao

1 EL Schnaps

1 Msp Zimt

1 Msp Nelken

500 g Mehl

1 ½ Pck Backpulver

mit

8-10 Stunden stehen lassen

bei 175 Grad 65-75 Minuten backen.

Apfelkuchen mit Baiser

Teig:

100 g Margarine

50 g Zucker

200 g Weizenvollkornmehl

2 gestr. TL Backpulver

5-6 EL Milch

Füllung:

500 g Äpfel

Saft einer Zitrone

1 EL Rum

1 EL Honig

Baiser:

3 Eiweiß

1 gehäufter EL Zucker

1 gehäufter EL Honig

Füllung: Apfelspalten mit dem Rest vermischen, auf Teig verteilen und 30 min bei 190 Grad backen. Dann Baisermasse drauf und weitere 5 min backen.

Apfelkuchen mit Wein oder Apfelsaft

1 kg Äpfel
2 Vanillezucker
1/2 l Wein oder Apfelsaft

300 g Zucker
1 ausgepresste Zitrone
2 P. Vanillepudding

Knetteig von 250 g Mehl

Apfeltaler (9 Törtchen)

Hefeteig
von 375 g Mehl

außerdem:
etwas Milch
1 Eigelb
1 TL Aprikosengelee

Belag:
150 g Creme fraiche
125 ml Apfelsaft
1/2 TL Zimt
1 Pck backfeste Puddingcreme (oder einfach Puddingpulver?)
30 g gehackte Pistazien
100 g gehackte Haselnüsse
1 EL Aprikosenmarmelade
1-2 Äpfel mit roter Schale

Creme fraiche, Apfelsaft und Zimt mit dem Päckchen Puddingcreme verühren, 1 min auf niedrigster, 1 min auf höchster Stufe. Pistazien mit den Haselnüssen und den Marmelade verrühren. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Hefeteig 1 cm dick ausrollen, 9 Kreise ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Milch mit Eigelb verschlagen und den Teigrand bestreichen. Die Creme auf den Talern verstreichen, am Rand frei lassen. Je einen Apfelring drauflegen. Auf den Puddingrand und in die Mitte die Haselnussmasse geben. Den TL Aprikosengelee glattrühren und den Teigrand und die Äpfel damit bestreichen. Sofort in den Ofen und mit vorgeheizter Umluft 160 Grad ca. 25 min backen.

Apfel-Walnuss-Kranz

Hefeteig
von 375 g Mehl

zum Bestreichen:
1 Eigelb
1 EL Milch

Füllung:
2 Äpfel
100 g gehackte Walnüsse
100 g Zucker
1 TL Zimt
1 Ei
1 Eiweiß
100 g Rosinen

Hefeteig vorbereiten und gehen lassen. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Walnüsse, Zimt und Zucker in einer Schüssel verrühren. Ei, Eiweiß und Rosinen dazu geben und gut verrühren. Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen, damit die Ränder 1 cm frei lassen. Füllung darauf verteilen, die Apfelstücke draufstreuen und den Teig von der längeren Seite her aufrollen. Oben mit scharfem Messer ritzen. Noch 15 min weiter gehen lassen, dann bei Heißluft 160 Grad ca. 35 Min backen.

Apfel-Wein Torte (Modetorten)

Knetteig:
225 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
75 g weiche Butter

Füllung:
1 kg Äpfel
1 Pck Vanillepuddingpulver
100 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
375 ml Weißwein
375 ml klarer Apfelsaft

zum Verzieren:
400 ml Schlagsahne
2 Pck Sahnesteif
2 Pck Vanillezucker
gehackte Pistazienkerne

Mehl und Backpulver mischen und sieben. Zucker, Salz, Ei und Butter hinzufügen. Erst kurz auf niedrigster, dann auch höchster Stufe mit Knethaken verrühren. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu Teig kneten und **eine Stunde** kalt stellen. Zwei Drittel unten in der Form ausrollen, aus dem Rest den Rand formen (3 cm).

Äpfel schälen, in Würfel schneiden. Aus Puddingpulver, Zucker und Vzucker, Wein und Apfelsaft einen Pudding machen. Apfelstücke sofort unterrühren und auf den Teig geben und backen: Heißluft nicht vorgeheizt 150 Grad 50-60 Min. Kalt werden lassen, dann erst die Form lösen, **3-4 Stunden kalt stellen**, dann mit Sahne verzieren.

Geht auch nur mit Apfelsaft.

Aranca-Sekt-Torte (Modetorten)

Biskuitboden:

4 Eier
4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

Füllung:

2 Dosen Mandarinen
2 Pck Aranca Mandarine
400 ml Sekt
500 ml Schlagsahne
1 Pck Sahnesteif
1 Pck Vanillezucker

Biskuitboden vorbereiten, bei O/U-Hitze 180 Grad ca. 30 min backen. Aus der Form lösen, stürzen, Backpapier abziehen. Einmal waagrecht durchschneiden. Mandarinen abtropfen lassen. Aranca wie auf der Packung aber mit Sekt zubereiten. Sahne steif schlagen und unterrühren. ¼ der Creme auf den unteren Boden geben, glattstreichen, mit den Mandarinen (einige zum Garnieren aufheben) belegen, mit der Hälfte der restlichen Creme auffüllen, oberen Boden drauf. Hälfte der restlichen Creme oben drauf, anderen Hälfte in Spritzbeutel und mit Mandarinen und Schokoornamenten garnieren.

Bananen-Kuppeltorte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 50 min ohne Kühlen

Backzeit: ca. 20 min.

Biskuitboden:

2 Eier
50 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
50 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
½ gestr. TL Backpulver
25 g zerlassene abgekühlte Butter

Für die Füllung:

3 Bananen
Saft von einer halben Zitrone
50 g Halbbitterkuvertüre

Bananencreme:

1 Pck gemahlene Gelatine
2 EL kaltes Wasser
1 Pck Vanillepuddingpulver
40-60 g Zucker
400 ml Milch
2 EL Bananenlikör
400 ml Schlagsahne

zum Garnieren:

2 Bananen
Saft von einer halben Zitrone
50 g Halbbitterkuvertüre
Schokoraspeln

Biskuitboden vorbereiten. Bei vorgeheizter O/U-Hitze 180 Grad ca. 20 min backen. Lösen, stürzen, Backpapier abziehen. Bananen längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln. In passende Stücke schneiden und auf dem Biskuitboden gleichmäßig verteilen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Bananen damit bestreichen.

Gelatine vorbereiten. Pudding zubereiten. Gelatine zum Pudding geben. Bananenlikör dazu geben und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, Sahne unterheben und als Kuppel auf den Boden streichen. Bananen längs schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und auf die Kuppel legen. Kuvertüre schmelzen und die Torte damit verzieren. Mit Raspeln bestreuen, wenn man will.

Bananenkuchen

1 Schokobiskuit backen und mit Bananen belegen.

1 Vanillepudding mit 1/2 l Milch kochen

1 P Gelatine quellen lassen, unter den warmen Pudding rühren, abkühlen lassen.

2 B. Schlagsahne steif schlagen, mit dem Pudding vermischen und auf den Boden geben.

1 B. Sahne erwärmen, 100 g Schokolade darin schmelzen. Über Nacht kaltstellen, steif schlagen und auf die Vanillecreme geben. Mit Schokoraseln o.ä. garnieren.

Bananen-Schoko-Muffins (ca. 12 Stück)

200 g Mehl

2 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1/4 TL Zimt

3 EL Kakao

1 Ei

175 g brauner Zucker

100 ml neutrales Öl

125 ml Buttermilch

3 mittelgroße, reife Bananen

Backofen vorheizen. Formen vorbereiten. Mehl in die Schüssel sieben und mit Backpulver, Natron, Zimt und Kakao vermischen. In einer anderen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Öl und die Buttermilch hinzufügen und leicht vermischen. Bananen schälen, zerdrücken, zur Masse geben und unterrühren. Zuletzt auch die Mehlmischung dazu. 20-25 Minuten backen, Umluft 160 Grad.

Baumstamm

Biskuitboden:

8 Eier

300 g Mehl

400 g Zucker

1/2 P. Backpulver

1/2 P. Vanillezucker

4 EL Wasser

Füllung:

1 ganzes Ei

1 Würfel Kuvertüre

2 Eigelb

65 g Margarine

30 g Zucker

Becherkuchen "Margot"

1 Becher süße Sahne in Schüssel geben, danach den Becher ausspülen.

Dazu

1 Becher Zucker unterrühren

3 Eier

2 Becher Mehl

1 P. Backpulver Bei ca. 200 Grad 15 Minuten backen.

200 g gehackte Mandeln

1 Becher Zucker

200 g Butter

1 Schuss Dosenmilch

Butter schmelzen, die restlichen Zutaten hineingeben, aufkochen, auf den Teig geben und nochmals 15 Minuten backen.

Birnen-Quarktorte

von 125 g Mehl Knetteig

1 Glas Birnen

2 1/2 Schnapsgläser Birnengeist oder -saft

500 g Quark

250 g Zucker

2 Zitronen

2 P. Gelatine

1/4 l Sahne

2 EL Zucker

4 EL Krokantstreusel

2 EL Johannesbeergelee

letzte Gruppe unter die steif geschlagene Sahne heben und auf die Quarkmasse streichen.

Biskuitteig

3 Eier
3-4 EL warmes Wasser
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker

100 g Mehl
100 g Speisestärke
3 gestrichene TL Backpulver

Biskuitrolle

5 getrennte Eier
120 g Honig oder Zucker
125 fein gemahlener Weizen (?)
1 EL Rum
Zitronenschale
1 P. Vanillezucker

3/8 l süße Sahne
500 g Himbeeren oder Erdbeeren o.ä.

Sahne
Früchte, Schokoraspel

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren; Rum, Zitronenschale und Vanillezucker zugeben. Eischnee und Weizen unterheben.

Gefettetes Blech mit Pergamentpapier belege, Biskuitmasse darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bei 210 Grad backen. Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, Papier abziehen, aufrollen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, den erkalteten Biskuit damit bestreichen, mit Früchten belegen. Wieder aufrollen. Mit 3. Gruppe garnieren.

Blitzkuchen

Teig:
300 g Margarine
250 g Zucker
6 Eier
1 P. Vanillezucker
300 g Mehl
1 1/2 gestrichene TL Backpulver

Belag:
2 P. Mandelsplitter
75 g Zucker
1 TL Zimt
Butterflöckchen

Bullar (schwedische Zimtröllchen)

Teig:
150 g Butter
500 ml Milch
1 Pk frische Hefe
(oder 2 Trockenhefe)
100 ml Zucker
1/2 TL Salz
2 TL Kardamom
850 g Mehl

Füllung
100 g Butter
100 ml Zucker
2 TL Zimt
(Rosinen)

Zum Draufpinseln:
Ei/Wasser
Hagelzucker

Butter mit Milch schmelzen und wieder auf 37 Grad abkühlen lassen (Temperatur am Handgelenk prüfen). Hefe klein bröseln und unter die Butter/Milch rühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Zucker, Salz und Gewürze gut mischen und auch in die Flüssigkeit rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Langsam das Mehl dazugeben (50 g fürs Ausrollen zurückbehalten) und gut verkneten (5 min mit der Maschine oder 10 min von Hand). Zugedeckt 10 min gehen lassen.

Je 1/4 des Teiges ausrollen, Füllung draufstreichen, zur Rolle rollen, in ca. 10 Teile schneiden, in Papierbackformen nochmal 40 min gehen lassen. Bepinseln und bei 200 Grad 8-10 min backen

Donauwellen

200 g Margarine
200 g Zucker
5 Eier
1 Vanillezucker
300 g Mehl
1/2 P. Backpulver

Hälfte des Teiges auf das Blech klecksen, in die andere Hälfte des Teiges 1 EL Kakao mischen, oder auch ein bißchen mehr :) und auf die leeren Stellen vom Blech klecksen.

1 Glas Sauerkirschen gut abtropfen auf den Teig setzen und etwas eindrücken.

Bei 200 Grad 20 Minuten backen. Kalt werden lassen.

Normalen Vanillepudding machen und kalt werden lassen.

1/2 Butter weich rühren und unter den Pudding rühren. Auf die Kirschen geben. Schokoguss aus

4 Rippen Palmin oder 125 g Butter, 1 EL Kakao, 1 Ei obendrauf.

Dresdner Christstollen

1250 g Mehl
150 g Hefe

750 g Butter
4 ganze Eier
250 g Zucker
300 g Sultaninen

200 g Rosinen
75 g Bittermandeln
1/2 TL Salz

mit
am Abend zum Teig ansetzen
und kaltstellen. **Am anderen Morgen**
und
einarbeiten und ferner dazugeben:

500 g gehobelte Mandeln
150 g kleingeschnittenes Zitronat
etwas abgeriebene Zitronenschale

Den Teig gut aufgehen lassen, zum Stollen formen und nach nochmaligem Aufgehen bei guter Mittelhitze goldbraun ausbacken. In noch heißem Zustand mit Butter bepinseln und dick mit Puderzucker besieben.

Eierlikörtorte

100 g Butter
1 P. Vanillezucker
100 g ger. Zartbitterschokolade
1 EL Rum
100 g Zucker
5 Eigelb
200 g gemahlene Haselnüsse
1 Schnapsglas Eierlikör

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren, dann andere Sachen langsam zugeben. Zum Schluss Eischnee unterheben und bei 200 Grad ca. 35 bis 40 Minuten backen.

Einfacher Eierlikörkuchen

250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
4 Eier
250 ml Eierlikör
250 g Puderzucker
1 Pck Vanillezucker
250 ml Öl
etwas Puderzucker

Alles gut verrühren. In Topfkuchenform 175 Grad eine Stunde backen.

Eierlikörkuchen (Modetorten)

Zubereitungszeit: 15 Min
Backzeit: ca. 60 Min.

5 Eier
2 Pck Vanillezucker
250 ml Eierlikör
125 g Speisestärke
250 g gesiebter Puderzucker
250 ml Speiseöl
125 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver

Eier, Puderzucker und Vzucker auf höchster Stufe schaumig rühren. Staubigen Sachen zusammen mischen und langsam unterrühren. In Napfkuchenform backen. Ober/Unterhitze 180 Grad ca. 60 min.

Erdbeer-Sahne-Torte

Füllung:

300 g tiefgekühlte Erdbeeren
5 Blatt weiße Gelatine
1/4 l steif geschlagene Sahne

Erdbeeren auftauen, pürieren und mit Gelatine und Sahne mischen.

Fantaschnitten (Teig für 1 Blech)

Teig:	Belag
4 Eier	2 Dosen Pfirsiche (470 g)
200 g Zucker	600 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillinzucker	3 Pck. Sahnesteif
125 ml (100 g) Speiseöl	5 Pck. Vanillinzucker
175 ml Fanta	50 g Schmand
300 g Weizenmehl	
3 gestr. TL Backpulver	

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, Öl und Fanta einrühren, Mehl und Backpulver portionsweise unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech verteilen.

180 °C O/U –vorgeheizt oder 160 °C Umluft, 25 min backen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen, Schmand mit den restlichen Zutaten verrühren. Pfirsichstücke unter den Schmand rühren und Sahne locker unterheben.

Nach dem Verteilen mit Zimt bestreuen.

Fress-mich-dumm-Kuchen (Modetorten)

Zubereitungszeit: 35 min.

Backzeit: 15-20 min.

Knetteig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
65 g Zucker
1 Prise Salz
je 3 Tropfen Bittermandel-
und Vanillearoma
1 Ei
125 g Butter/Margarine

Buttercreme:

½ Pck Vanillepuddingpulver
50 g Zucker
1 Prise Salz
250 ml Milch
125 g Butter
25 g Kokosfett

Belag:

250 g grob gehackte Walnüsse
125 g Butter
125 g Zucker
50 g Halbbitterkuvertüre

Aus den Zutaten einen Knetteig kneten. Falls er auf der Arbeitsfläche klebt, ein bißchen kalt stellen. Dann auf gefettetem Backblech ½ cm dick ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit nicht vorgeheizter Heißluft **180 Grad 15-20 Min. backen**. Boden auf dem Backblech erkalten lassen. Für die Buttercreme den Pudding mit Zutaten nach Anleitung zubereiten und unter Umrühren abkühlen lassen. Butter und Kokosfett zerlassen, etwas abkühlen lassen, zum Pudding geben, gut verrühren und auf dem erkalteten Boden verstreichen. Für den Belag Walnüsse in Butter und Zucker rösten und auf der Creme verstreuen. Kuvertüre schmelzen, in Gefrierbeutel geben, Ecke abschneiden und Muster auf den Kuchen machen. Geht als Variation auch mit Mandeln und bißchen Amaretto in der Creme.

Früchtebrot "Wintersonne"

<i>1 T. Rohzucker</i>	<i>2 T. Vollkornmehl</i>
<i>2 Eigelb</i>	<i>1/2 Tasse Milch</i>
<i>1 T. Sultaninen</i>	<i>1 T. getr.Früchte, in Würfeln</i>
<i>1 T. Nußkerne</i>	<i>1 TL Zimt</i>
<i>1 Prise Nelkenpulver</i>	<i>Birnbrotgewürz</i>
<i>2 Eiweiß steif geschlagen</i>	<i>Butter zum Einfetten</i>

Bei 180 Grad 50-60 Minuten drinlassen, nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken.

Gälischer Kaffeekuchen

<i>3 EL Kakao</i>	mit kochendem Wasser verrühren und abkühlen lassen.
<i>180 g Margarine (240)</i>	
<i>180 g Zucker (240)</i>	schaumig rühren
<i>3 Eier (4)</i>	
<i>1 Prise Salz</i>	und das Kakaogemisch unterrühren.
<i>180 g Mehl (240)</i>	

in die gefettete Kastenform füllen und 40 Minuten bei 175 Grad backen, aus der Form lösen und ihn mit der Form in folgendem Sud tränken:

1/4 l starker Kaffee (kalt)
1 EL brauner Zucker
1 Schnapsglas Rum

Lange ziehen lassen, damit der ganze Kuchen gut durchgezogen ist; aus der Form nehmen und mit steifgeschlagener Sahne dick bestreichen und mit frischem Obst verzieren.

Gewürzkuchen

<i>125 g Margarine</i>	<i>250 g Zucker</i>
<i>1 P. Vanillezucker</i>	<i>3-4 Eier</i>
<i>3 Tr. Bittermandelaroma</i>	<i>etwas Salz</i>
<i>geriebene Muskatnuss</i>	<i>1 Msp gemahlene Nelken</i>
<i>1 gestrichener TL Zimt</i>	<i>350 g Mehl</i>
<i>50 g Kakao</i>	<i>4 gestrichene TL Backpulver</i>
<i>1/8 l Milch</i>	

60 Minuten bei schwacher Mittelhitze backen (170 Grad)

Haselnusskuchen

<i>125 g Margarine</i>	<i>125 g gemahlene Haselnüsse</i>
<i>150 g Zucker</i>	<i>200 g Mehl</i>
<i>1 P. Vanillezucker</i>	<i>1/2 P. Backpulver</i>
<i>2 Eier</i>	<i>1/8 l Milch</i>

65 Minuten bei guter Mittelhitze backen.

süßer Hefeteig als Grundrezept

<i>500 g Mehl</i>	<i>100 g Zucker</i>
<i>2 Eier</i>	<i>40 g Hefe oder 1 P Trockenhefe</i>
<i>Salz</i>	<i>125 g Margarine (oder Butter)</i>
<i>200 ml Milch</i>	

Mehl, Zucker, Eier, Hefe und eine kräftige Prise Salz in Knetschüssel einfüllen, Margarine und Milch gemeinsam in der Mikrowelle erwärmen, alles zusammen kneten und 30 min gehen lassen, nochmals durchkneten und weiterverarbeiten....

Alternativer Hefeteig

40 g Hefe	80 g Zucker
250 ml lauwarme Milch	500 g Mehl
5 EL Öl	½ TL Salz

Die Zutaten in eine Schüssel geben und in der Mitte Hefe, Milch Öl und Salz leicht vermengen. Dann den Deckel schließen und in den mit 50 Grad vorgeheizten Backofen ca. 7-8 Min stellen (oder in heißes Wasser) bis der Deckel von selbst aufgeht. Das Ganze jetzt gründlich vermengen und zur glatten Masse kneten. Nochmal das Spiel mit dem Backofen 7-8 min und dann weiterverarbeiten.

Heidelbeertorte

Knetteig von 200 g Mehl
2 Gläser Heidelbeeren

2 P. weiße Gelatine
1/2 l Sahne
50 g Zucker
1 Schnapsglas Orangenlikör

4-5 EL Heidelbeeren darin unterheben. Den Rest Heidelbeeren daraufgeben

1 1/2 P. klaren Guss

mit dem Heidelbeersaft andicken, darübergerben, mit 100 g Mandelblättchen bestreuen.

Himbeer-Torte

	Runder Boden	Boden + Deckel
<i>Eier</i>	2	4
<i>Zucker</i>	75 g	150 g
<i>Margarine</i>	100 g	200 g
<i>Mehl</i>	125 g	250 g
<i>Backpulver</i>	1/2 P.	1 P.
<i>Kakao</i>	1 EL	2 El

Den Teig zubereiten und bei 175°C backen.

Ggf. nach dem Erkalten den „Deckel“ abschneiden und nach dem Füllen als geschnittene Kuchenstücke auf die Füllung legen.

Füllung:

500 g Himbeeren (einige als Verzierung zurückhalten)
200 g Frischkäse
400 ml Sahne
1 P. Sahnesteif
70 g Puderzucker
1 P. Gelatine

Die Gelatine mit etwas Wasser quellen lassen. Den Puderzucker und den Frischkäse im Mixer homogenisieren, die Himbeeren einrühren. Sie Sahne im separaten Mixbecher mit Sahnesteif schlagen und unter die Himbeermasse rühren, Gelatine einrühren und warten, bis die Masse anfängt zu gelieren.

Die Himbeermasse auf den erkalteten Teig geben und verzieren oder mit dem Deckel belegen. Noch einige Stunden kalt stellen.

Himbeertorte oder Kratertorte oder Hansen-Jensen-Torte oder Wäschereitorte mit beliebigem Obst.

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: etwa 40 Min.

Rührteig:

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

5 Tropfen Zitronenaroma

1 Prise Salz

4 Eigelb

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

2 EL Milch

Sahne-Joghurt-Füllung:

200 ml Schlagsahne

1 Pck Sahnesteif

20 g Zucker

75 g Joghurt

Baisermasse:

4 Eiweiß

100 g Zucker

200 g gehobelte Mandeln

Himbeerfüllung:

300 g TK-Himbeeren

50 g Zucker

250 ml Himbeersaft (kann man den

Auftausaft mit A-saft strecken)

1 Pck roten Tortenguß

Himbeeren mit Zucker bestreuen und auftauen lassen, Saft auffangen.

Alle Zutaten für den Rührteig hintereinander gut verrühren. Den Teig in zwei Hälften in zwei Springformen füllen. Eiweiß für die Baisermasse schlagen, auch halbe verteilen und mit je der Hälfte Mandeln bestreuen. Im Backofen bei 160 Grad nicht vorgeheizter Umluft je 20 min backen.

Böden sofort lösen und auf Rost abkühlen lassen.

Den Himbeersaft mit Apfelsaft auffüllen. Tortenguss zubereiten mit dem Saft, Himbeeren unterrühren und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, Joghurt dazugeben Auf den unteren Boden Himbeerfüllung verteilen, Sahne darüber, dann den anderen Boden drauf.

Holzfällerschnitten (Modetorten)

Zubereitungszeit: 20 min ohne gehen

Backzeit ca. 50 min.

Hefeteig:

375 g Mehl

1 Pck Hefe

100 g Zucker

1 Prise Salz

200 ml lauwarme Milch

100 g zerlassene Butter (unter 37 Grad)

Belag:

1 Pck Vanillepuddingpulver

100 g Zucker

500 ml Milch

4 Eigelb

750 g Magerquark

50 g Speisestärke

4 Eiweiß

100 g gestiftelte Mandeln

Hefeteig machen und gehen lassen. Auf tiefem Blech ausrollen. Aus den Zutaten für den Belag einen Pudding machen, Eigelb, Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teig damit bestreichen, Mandelstifte oben drauf, dann mit nicht vorgeheizter Heißluft 150 Grad ca. 50 min backen.

Johannisbeer-Sahne-Torte

Biskuitboden aus 3 Eiern

500 g Johannisbeeren

125 g Zucker

Den Saft

500 ml Sahne

50 g Zucker

Gelatine

mit

ziehen lassen

dann für den Guß nehmen.

mit

schlagen

auflösen

mit der Hälfte der Beeren vermischen, dann auch den Rest dazu, und unter die Sahne heben und auf den Boden geben und mit dem Guß überziehen und am Rand runterlaufen lassen.

Käsekuchen "Philadelphia"

48 Löffelbiskuite
125 g Butter
200 g Doppelrahmfrischkäse
3 EL Zucker (+4 EL Zucker für Götterspeise)
2 P. Vanillezucker
3 EL Zitronensaft
1 P. Götterspeise Zitrone
1 Tasse Wasser
1/2 l Schlagsahne

36 Löffelbiskuits zerkleinern, mit der Butter vermengen und kaltstellen. Eine Springform mit Öl einfetten und Bröselmischung andrücken. Götterspeise zubereiten: Pulver mit 4 EL Zucker vermischen und in einer Tasse Wasser 10 Minuten quellen lassen. Erhitzen, bis alles aufgelöst ist, dann abkühlen lassen.

Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft vermischen, die Götterspeise darunter rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Füllung auf den Boden gießen, 12 Löffelbiskuite zerkleinern und auf den Käse streuen (oder anders dekorieren). Kaltstellen und erstarren lassen.

Käse-Sahne-Torte

2 Eier	125 g Butter oder Marg.
125 g Zucker	125 g Mehl
1 Prise Salz	1 Tl Backpulver

Auf einem nicht eingefetteten runden Blech mit Backpapier bei 175 °C backen.

Füllung:	
3 Eier	150 g Zucker
500 g Quark	1 P Gelatine
250 g Sahne	Zitronensaft

Eier trennen, 3 Eigelb mit Zucker und etwas Zitronensaft schaumig rühren, Quark zugeben. 1 P. Gelatine gemäß Lösevorschrift der Packung auflösen und unterrühren. Das Eiweiß schlagen und unterheben, Sahne schlagen unterheben. Zum Festwerden über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Käsekuchen

Teig:	Creme:
80 g Margarine	500-1000 g Quark
80 g Zucker	100-200 g Zucker
1 Ei	2 Eier
1/2 TL Backpulver	1 P. Vanillepudding
200 g Mehl	knapp 1/8 l Milch
	Buttervanillearoma

1 1/2 Stunde bei 175 Grad backen.

Russische Käsetorte

400 g Mehl	120 g Zucker
200 g Margarine	50 g Kakao
1 oder 2 Eier	1 P. Backpulver

Alle Zutaten der Reihe nach in einer Schüssel gut durcharbeiten, 2/3 des Teigs in einer Springform geben, den Rand hoch drücken.

Füllung:	oder
500 g Quark	1000 g
150 g Margarine	150 g
150 g Zucker	300 g
1 P. Vanillezucker	2 Pkg
3 Eier	6

Füllung einfüllen, den Rest Teig drüberkrümeln. bei 190 Grad eine Stunde backen.

Käsetorte

Teig:	Füllung:
150 g Mehl	500 g Quark
60 g Zucker	etwas Dosenmilch
65 g Butter	1/2 l Milch
1 gestrichener TL Backpulver	150 g Zucker
1 Ei	1 P. Vanillezucker
	1 P. Vanillepudding
	3 Eiern

Für die Füllung einen Pudding zubereiten, unter Rühren abkühlen lassen und Quark etc. dazu. Auf den Teig in die Form geben. Etwa 60 Minuten bei 175-200 Grad backen, bis die Käsefüllung oben gebräunt ist.

Gisels Käsekuchen/Eierschecke (runde Form)

Mürbeteig:	Füllung:
200 g Mehl	500 g Magerquark
50 g Zucker	250 g Quark (40 %)
100 g Butter	150 g Zucker
1 Ei	1 Ei, 2 Eigelb
1 TL Backpulver	(Eiweiß für Baiserguss aufheben)
	1 Tasse Öl
	2 Pkg Vanillepuddingpulver
	400-500 ml Milch

Teig rühren, ½ Stunde kalt stellen. Form (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem anderen Drittel eine Rolle formen und 3 cm an den Rand drücken. Füllung: alles zusammen mixen, auf den Teig geben und bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen. Wenns nicht mehr schwappt ist der gut. Von den 2 Eiweiß mit 40-50 g Zucker Eischnee schlagen und auf den gebackenen Kuchen geben und noch 10 Minuten bei gleicher Hitze kurz überbacken.

Kirsch-Käse-Sahne-Torte (Blech)

350 g Zucker und
6 Eier schaumig rühren
300 g Mehl dazu geben und verrühren
Bei 160 Grad Umluft 12-15 Minuten abbacken.

2 Gläser Kirschen
3 Pkg Sahne
250 g Magerquark
3 Pkg Vanillezucker

Kirschsaft (1 Liter) mit etwas Zucker und
3 Pkg Vanillepuddingpulver kochen.

Obst dazu geben und auf dem Teig verteilen. Sahne schlagen, Quark unterheben und obendrauf. Mit Schokoraspeln verzieren.

Knuspertorte mit Quark (Modetorten)

Zubereitungszeit: 35 min ohne Kühlen

Für Boden und Crossies:	Belag:
100 g Vollmilchschokolade	1 kl Galiamelone
100 g Zartbitterschokolade	1 Dose Mandarinen
200 g Knuspermüsli	1 Pck Quark-Sahne-Tortenhilfe
	500 g Magerquark
	250 ml Schlagsahne

Beide Schokosorten grob zerkleinern, in Wasserbad zu geschmeidiger Masse rühren und mit dem Müsli mischen. Aus der Masse mit TL 12 kleine Bällchen abstechen als Deko-Crossies auf Backpapier setzen. Die restliche Masse in Springformrand als Boden auf leicht geölte Platte drücken. Boden und Häufchen ca. 30 min kalt stellen. Die Melone vierteln und entkernen, Schale weg. ¾ in feiner Würfel, den Rest in Spalten schneiden. Mandarinen abtropfen lassen, den Saft auffangen und mit Wasser auf 500 ml auffüllen. 16 Stückchen als Deko

zur Seite lassen. Tortenhilfe, Quark und Saft cremig rühren. Sahne steif schlagen, unter das Obst heben. Creme auf den Boden streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die Torte mit Melonenspalten und Mandarinen und Crossies garnieren. Geht auch nur mit Himbeeren.

Mandeltorte Venezia (Modetorten)

Zubereitungszeit: 40 min.

Backzeit: etwa 35 min.

Rührteig:

150 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

1 Pck Vanillepuddingpulver

125 ml Milch

200 g gemahlene Mandeln

Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine

3 Eier

75 g Zucker

2 Pck Vanillezucker

50 ml Amaretto

250-400 ml Sahne

zum Garnieren: 125 g Vollmilch-Waffelblättchen

Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Mit Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach dazu. Mehl und BP sieben und portionsweise dazu. Puddingpulver mit Milch anrühren und unter den Teig rühren und auch die Mandeln unterrühren.

Einen Backrand (25x25) auf eine Blech mit Backpapier stellen. Teig einfüllen, glattstreichen, ca. 35 min bei Umluft 160 Grad backen.

Boden rauslösen und kalt werden lassen.

Gelatine vorbereiten. Eier schaumig schlagen und Zucker unterrühren, bis er sich gelöst hat. Amaretto unterrühren. Gelatine ausdrücken und unter die Amarettomasse geben. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, die steif geschlagene Sahne unterheben. Tortenboden einmal durchschneiden, in die Mitte Creme und oben drauf auch. Mit den Waffelblättchen oben ein Schachbrettmuster legen.

Maracujatorte (Modetorte)

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: 20-30 Min.

Biskuitboden:

2 Eier

2-3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

25 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

50 g zerlassene, abgekühlte Butter

Füllung:

1 Dose Pfirsiche

2 Pck Tortenguß

40 g Zucker

500 ml Maracuja oder Multisaft

500 ml Schlagsahne

2 Pck Sahnesteif

2 Pck Vanillezucker

zum Bestreichen:

2-3 EL Aprikosenmarmelade

für den Belag:

1 Pck Aranca Aprikose Maracuja

100 ml Maracuja oder Multisaft

100 ml Pfirsichsaft

150 g Joghurt

Pfirsiche abtropfen lassen, Saft auffangen. Biskuitboden vorbereiten, bei vorgeheizter O/U-Hitze. Boden lösen, Backpapier abziehen und abkühlen lassen. Dann auf Platte legen, mit Marmelade bestreichen, Tortenring drum machen. Pfirsiche in Würfel schneiden. Aus Tortenguß, Zucker und Saft einen Guß machen und mit den Würfeln mischen. Masse auf den Boden geben und kalt werden lassen. Sahne mit ~steif und Zucker schlagen und darauf streichen. Für den Belag Aranca zubereiten mit dem Saft und Joghurt und auch drüber geben, glatt streichen. **Mindestens 1 Stunde** kalt stellen.

Marmorkuchen

250 g Margarine
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3-4 Eier
1/8 l Milch

1 Fl. Rumaroma
etwas Salz
500 g Mehl
1 P. Backpulver

zur Hälfte des Teigs:

30 g Kakao
25 g Zucker

2-3 EL Milch

Kuchenguß

70 g Kuvertüre
15 g Puderzucker

30 g Margarine
1 Eigelb

schmelzen und drübergießen.

Maulwurfshügel

Teig:
4 Eier
200 g Puderzucker
1 Pck Schokopuddingpulver
2 TL Backpulver
1 EL Kakao
200 g gemahlene Haselnüsse

Füllung:
500 ml Sahne
1 Pck Vanillezucker
2 Pck Sahnesteif
150 g geraspelte Schokolade

Eier und Puderzucker schaumig rühren, Puddingpulver, Backpulver, Kakao und Haselnüsse miteinander vermischen, zu der Masse geben und unterziehen. In der Springform bei 175 Grad ca. 40 Min backen. Auskühlen lassen. Danach den Kuchen aushöhlen und zerkrümeln, Rand und Boden muss stehen bleiben. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, die geraspelte Schokolade mit 1/3 der Krümel unter die Sahne heben. Das ganze hügelartig einfüllen, die restlichen Krümel drüberstreuen.

Milka-Herzen-Torte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 50 min ohne Kühlen

Backzeit: 20-25 min.

Biskuitboden:

2 Eier
2 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver

Füllung:

5 mittelgroße Bananen
2 EL Zitronensaft
je 100 g Vollmilch und Zartbitter
3 Eier
150 g weiche Butter
1 Pck Vanillezucker
500 ml Schlagsahne
2 Pck Sahnesteif

zum Garnieren:

12-16 Milka Herzen
2 EL Schokoraspeln

Biskuitboden vorbereiten und auf 180 Grad O/U-Hitze backen. Sofort lösen, stürzen, Backpapier ab und auskühlen lassen.

Bananen quer halbieren Eine Hälfte fürs Garnieren in Scheiben schneiden. Den Rest auch noch längs halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln. Schokoladen grob zerkleinern, in kleinem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren und etwas abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelb, Butter und Vanillezucker cremig rühren. Die abgekühlte Schokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Sahne mit Sahnesteif schlagen. Springformrand um den Boden legen und die halbierten Bananen auf dem Boden verteilen. 4 El Sahne zum Garnieren zurückbehalten, den Rest auf die Bananen geben, dann die Schkokomasse darauf verteilen. Etwas **drei Stunden** kalt stellen. Mit Sahne, Milkaherzen und Schokoraspeln verzieren.

Milky-Way-Torte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 60 min ohne Kühlen
Backzeit: ca. 30 min.

Milky-Way-Creme:
500 ml Schlagsahne

8 Riegel Milky-Way

100 g Zartbitterschokolade

2 Pck. Sahnesteif

Biskuitteig:

2 Eier

2 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

75 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

Belag:

1 Dose Pfirsische

3-4 EL Nutella

1 Pck. klarer Tortenguss

250 ml Pfirsichsaft

Joghurtcreme:

1 Pck. gemahlene Gelatine

4 EL kaltes Wasser

300 g Joghurt

Saft einer halben Zitrone

Kakao

Sahne mit den Milky.Ways erwärmen, bis sie geschmolzen sind. Dann auch die Schokolade dazu zerkleinern und warten bis sie geschmolzen ist. Biskuitboden backen. Bei O/U Hitze 180 Grad vorgeheizt backen Pfirsische abtropfen lassen. Saft auffangen und 250 ml abmessen. Nutella im Wasserbad flüssig werden lassen, Tortenboden damit bestreichen. 2 Pfirsische zur Seite tun, die andern in Spalten auf dem Boden verteilen. Aus Tortenguss, Zucker und Pfirsichsaft nach Packungsaufschrift einen Guss machen (geht bestimmt auch ohne extra Zucker?). Für die Joghurtcreme Gelatine vorbereiten. Joghurt mit Zitronensaft verrühren. Beiseitegelegte Pfirsiche pürieren und unter den Joghurt mischen. Gelatine erhitzen und unter die Joghurtmasse geben. Masse auf den Tortenboden und kalt stellen. Milky.Way-Creme mit Sahnesteif steif schlagen, auf die Joghurtcreme heben und mit einer Gabel leichte Vertiefungen eindrücken. Mit Kakao bestreuen und nochmal 3 Stunden kalt stellen.

Mitropakuchen (Modetorten)

Zubereitungszeit: 40 Min. (ohne Kühlen)
Backzeit: 8-10 Min.

Für den Biskuitteig:

2 Eier

1 Eigelb

75 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

75 g Weizenmehl

25 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

Zum Bestreichen:

100 g Johannisbeergelee o.

Waldfruchtkonfitüre

Für die Füllung:

3 Blatt rote Gelatine

150 ml Himbeer o. Johannisbeersaft

250 g Quark

200-250 ml Schlagsahne

3 EL Aprikosenmarmelade für obendrauf.

Biskuitboden machen. Auf Backblech streichen, am offenen Rand das Backpapier zur Falte knicken und sofort in den Ofen. Bei vorgeheizter O/U-Hitze 8-10 min. bei 200.220 Grad backen. Auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen. An einer der langen Seite ein 10 cm breiten Streifen abschneiden und zur Seite legen. Biskuitplatte sofort mit dem verrührten Gelee bestreichen, aufrollen und erkalten lassen. Biskuitrolle dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel (2 Liter Inhalt und mit Klarsichtfolie ausgelegt) legen. Für die Füllung Gelatine vorbereiten und unter den Saft rühren. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Quark und steifgeschlagene Sahne unterheben. Dann in die Schüssel auf den Biskuit. Mit dem beiseite gelegten Streifen den Boden machen und 3 Stunden kalt stellen. Dann Torte stürzen. Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen, aufkochen lassen und die Torte damit bestreichen.

In die Füllung kann man auch noch Himbeeren oder Johannisbeeren machen.

Mocca-Joghurt-Torte

Teig:	Füllung:
2 Eier	3 Becher Moccajoghurt
3 EL heißes Wasser	125 g Zucker
100 g Zucker	1 1/2 P. Gelatine
1 P. Vanillezucker	2 Becher Sahne
60 g Mehl	
50 g Gustin	
1 TL Backpulver	
2 TL Kakao	

1 große Tasse Milch	heiß machen
1 Tafel Bitterschokolade	darin auflösen
1/2 P. Gelatine	

Letzte Gruppe etwas abgekühlt auf die Joghurtmasse geben. Mit Sahnetupfen und Moccabohnen verzieren.

Noisette - Sahne - Torte

auf einen normalen Biskuitboden:

125 g Noisetteschokolade	mit
3 EL Milch	schmelzen.
4 Eigelb	unterrühren mit
75 g Zucker	und
125 g Butter	im Topf schmelzen lassen und auf dem Biskuitboden verteilen.
	Löffelbiskuits an den Rand andrücken.
2 1/2 Becher Schlagsahne	ohne Zucker mit
Sahnesteif	schlagen und obendrauf geben.

Nuss- oder Kokosecken

Teig:	Belag:
150 g Weizenmehl	100 g Margarine
1/2 gestrichenen TL Backpulver	100 g Zucker
65 g Zucker	1 P. Vanillezucker
1 P. Vanillezucker	2 EL Wasser
1 Ei	100 g gemahlene Haselnüsse
65 g kalte Margarine	100 g gehackte Haselnüsse oder
2 EL Aprikosenmarmelade	200 g Kokosraspeln

Zuerst die trockenen Sachen vermischen, dann mit der Margarine gut verkneten. Wenn der Teig klebt, ihn eine Zeit kaltstellen. Teig auf gefettetem Backblech ausrollen, mit der Marmelade bestreichen.

Der Belag: Zuerst Wasser, Fett und Zucker langsam erwärmen und zerlassen, den Rest unterrühren, etwas abkühlen lassen und auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Vor dem Teil ein mehrfach gefaltetes Stück Alufolie legen. (?)

Bei 175-200 Grad 20-30 Minuten backen, in Vierecke 8x8 cm schneiden, die hälften, so dass Dreiecke entstehen.

Guss aus 50 g Kuvertüre machen und die Ecken tunken oder bestreichen.

Obstboden (für 2 Böden)

7 EL Öl	150 g Milch
220 g Zucker	1 P. Vanillezucker
2 Eier	350-400 g Mehl
1 P. Backpulver	

Orangen-Weincreme-Torte

Teig:	Füllung:
4 Eigelb	2 Eigelb
3-4 EL warmes Wasser	80 g Zucker
160 g Zucker	125 ml Weißwein
1 Pck Vanillezucker	3 EL Orangensaft
4 Eiweiß	1 EL Zitronensaft
80 g Mehl	6 Blatt Gelatine
80 g Speisestärke	2 Eiweiß
1 gestr. TL Backpulver	500 ml Sahne

Biskuitteig machen, 180 Grad 40 min backen. Nach dem Auskühlen zweimal durchschneiden. Für die Füllung Eigelb, Zucker und Flüssigkeit verrühren, die vorbereitete aufgelöste Gelatine dazu. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, Eischnee und die Hälfte der übrigens schon geschlagenen Sahne drunterziehen. Torte füllen., mit Sahnetupfern und Orangenscheiben verzieren.

Pfirsischkuchen mit Biskuitüberzug

Teig:	Füllung:
100 g Margarine	500 g Pfirsichhälften
50 g Zucker	
1 gehäufter EL Honig	Biskuit:
2 Eier	3 Eiweiß
200 g Weizenvollkornmehl	1 EL Zucker
ca. 3 EL Milch oder Saft	1 gehäufter EL Honig
	3 Eigelb
	1 EL Rum
	25 g Weizenvollkornmehl

Rührteig mit Pfirsichen 30 min bei 190 backen. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Honig und restliche Zutaten unterheben, sofort auf den heißen Kuchen geben und weitere 15 min backen.

Pfirsich-Maracuja-Torte

Pfirsiche kleinschneiden, Saft (Multi und Pfirsich) mit 2 P. Tortenguss kochen und auf den Tortenboden geben.
2 Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen. Obendrauf Paradiescreme Vanille oder Maracujapudding

Pflaumen-Mirabellen-Kuchen

Hefeteig von	Belag:
375 g Mehl	ca. 900 g Pflaumen
	ca. 600 g Mirabellen
Guss:	325 ml Buttermilch
1 klarer Tortenguss	275 ml Milch
250 ml Apfelsaft	2 Pck backfeste Puddingcreme

Hefeteig vorbereiten und gehen lassen. Pflaumen und Mirabellen waschen, entsteinen, zurechtschneiden. Buttermilch und Milch in einer Rührschüssel mit der Puddingcreme zubereiten. Hefeteig auf Blech ausrollen und die Hälfte der Creme darauf verteilen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel geben und abwechselnd Reihen von Pflaumen, Mirabellen und Cremestreifen machen. 15 min ruhen lassen und dann bei vorgeheizter Umluft 160 Grad ca. 35 min backen. Und dann den Tortenguss drüber. Falls man Obst aus dem Glas nimmt, dann man den Guss auch mit dem Saft machen.

Philadelphia-(Wein) -Torte (Modetorten)

Boden:	Füllung:	oder:
150 g Löffelbiskuits	1 Beutel Götterspeise	1 Pck Gelatine gemahlen
120 g Butter	Zitrone	2 EL kaltes Wasser
	200 ml Wasser	200 g Frischkäse
	200 g Frischkäse	6 EL Zucker
	125 g Zucker	1 Pck Vanillezucker
zum Garnieren:	1 Pck Vanillezucker	Saft von 2 Zitronen
60 g Löffelbiskuits	2 EL Zitronensaft	250 ml Weißwein
	500 ml Schlagsahne	500 ml Schlagsahne

Löffelbiskuits in Tüte geben, verschließen und mit Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben. Butter zerlassen und dazugeben und gut verrühren. Gleichmäßig in einer Springform verteilen und gut andrücken. Für die Füllung Götterspeise mit Wasser anrühren, 10 Min zum Quellen stehen lassen, unter Rühren erhitzen, bis sie gelöst ist und wieder etwas abkühlen lassen. Frischkäse mit Zucker und Zitronensaft verrühren und dann mit der Götterspeise. Wenn die Masse anfängt, dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Alles auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Löffelbiskuits oben drauf verkrümeln und kalt stellen.

Pudding-Muffins

Rührteig:	Puddingfüllung:
150 g weiche Margarine	1 Pck backfeste Puddingcreme
125 g Honig	oder normales Pulver?
1 Pck Vanillezucker	250 ml Milch
1 Pck geriebene Zitronenschalen	
2 TL Lebkuchengewürz	Guss:
3 Eier	100 g geschmolzene Vollmilch-
250 g Weizenmehl	schokolade
3 gestr. TL Backpulver	

Rührteig machen und in 12er-Muffinsform verteilen. Pudding zubereiten und mit Spritzbeutel sofort in die Mitte des Teiges reinspritzen, dabei langsam nach oben ziehen mit dem Beutel. Bei Umluft 160 Grad ca. 25 Minuten backen und danach mit der Schokolade verzieren.

Quark-Ölteig als Hefeteigersatz

(Wenn mal die Hefe alle ist)

200 g Quark
4 EL Milch, 8 EL Öl, 1 Ei,
300 g Mehl, 1 P. Backpulver, 1 Prise Salz, 75 g. Zucker.

Quark-Ölteig als Hefeteigersatz pikant.

Wie oben ,aber Zucker weglassen, 1 TL Salz und 1 TL Oregano zugeben.

Raffaello-Torte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 35 Min.

Backzeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

50 g Kokosraspeln
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
4 Eigelb
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
4 Eiweiß

Belag:

75 g Aprikosenmarmelade
1 Dose Aprikosen
18 Raffaellos
600 ml Schlagsahne
2 Pck Sahnesteif
50 g Kokosraspeln

Für den Rührteig die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, langsam Zucker dazu bis der Teig gebunden ist, Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit Kokosraspeln nach und nach drunter. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teil in eine Springform mit Backpapier füllen und glattstreichen. Mit nicht vorgeheizter Umluft 160 Grad ca. 30 min backen. 10 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf Kuchenrost stürzen, Backpapier weg und auskühlen lassen. →

Marmelade erwärmen, auf den Boden streichen. 2 Aprikosenhälften in Spalten schneiden und zur Seite, den Rest auf der Konfitüre verteilen. Tortenring drummachen. Vier Raffaellos halbieren und zur Seite, den Rest kleinmachen. 500 ml Sahne mit Steif schlagen und die Raffaellos drunterheben. Creme über die Aprikosen verteilen. Restliche Sahne steif schlagen und Torte damit und den Raffaellos und Aprikosenspalten garnieren. Geht auch mit Ananas.

Rocher – Torte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 50 min ohne Kühlen
Backzeit etwa 30 min

Rührteig:

150 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

4 Eier

200 g gemahlene Haselnüsse

1 TL Backpulver

Belag:

32 Rochers

400-500 ml Sahne

1 Pck Sahnesteif

Zum Verzieren:

40 g Vollmilchkuvertüre

30 g gehobelte Hasemüsse

200-250 ml Schlagsahne

1 Pck Vanillezucker

Rührteig wie bei Raffaello-Torte nur mit diesen Zutaten. 30 min nicht vorgeheizte Umluft 160 Grad. Aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen. Acht gekühlte Rochers halbieren und zur Seite legen, den Rest in einer Schüssel zerdrücke. Sahne mit ~steif schlagen und in zwei Portionen unter den Matsch heben. Tortenring drum, Masse rein, glattstreichen und kühlstellen.

Für die Garnierung Kuvertüre schmelzen. Haselnussblättchen ohne Fett rösten. Tortenring abnehmen, Blättchen an den Rand drücken. Kuvertüre in Gefrierbeutel, Eckchen abschneiden und Musterdraufspritzen. Wieder kühlstellen und am Ende die Rochers drauf.

Schokolade-Früchtekuchen

100 g Margarine

125 g Zucker

1 Vanillezucker

3 Eier

80 g gemahlene Mandeln

50 g Schokoraspeln

8 Zwieback

1 TL Backpulver

in einer Springform backen.

50 g Schokoguss

auf dem gebackenen Boden verteilen

gemischtes Obst (Kiwi, Bananen, Sauerkirschen, Mandarinen)

1 1/2 P. klarer Guss

Obstsaft

bisschen Wein

Schokoladen-Sahne-Torte

Teig:

2 Eigelb

100 g Zucker

2 Eischnee

50 g Speisestärke

2-3 EL warmes Wasser

1 Vanillezucker

75 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

Springform mit Backpapier, 175-200 Grad, 20-30 Minuten, einmal durchschneiden.

Guss:

100 g Schokolade mit etwas Kokosfett im Wasserbad schmelzen, den einen Boden bestreichen und in 12 Stücke schneiden. →

Füllung:

750 ml Sahne

1 Vanillezucker

100 g Puderzucker

2 Sahnesteif

3 EL davon kommen in Spritzbeutel für die Garnierung. Zum Rest werden 30 g Kakao dazugesiebt und der unterste Boden bestrichen. Dann der andere Boden drauf, dann Rand auch mit Schokosahne bestreichen und mit Kakao bestäuben. Oben dann die Sahnetupfer drauf.

Schmand-Torte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 35 Min.

Backzeit: ca. 70 Min

Knetteig:

175 g Weizenmehl

1 Msp Backpulver

60 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

1 Ei

100 g Butter/Margarine

Belag:

1 Pck Vanillepuddingpulver

60 g Zucker

500 ml Milch

300 g Schmand

2 Dosen Mandarinen

Guß:

1 Pck klarer Tortenguß

2 EL Zucker

250 ml Mandarinenensaft

Knetteig machen, falls er klebt, bißchen kalt stellen, 2/3 davon in die Form drücken, mit Gabel einstechen und bei **nicht vorgeheizter Umluft 180-200 Grad etwa 10 min backen**. Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Für den Belag einen Pudding aus den Zutaten machen, unter Umrühren abkühlen lassen. Schmand unterrühren. Mandarinenensaft auf 250 ml auffüllen. Restlichen Teig zu Rolle machen und den Rand damit formen. Puddingcreme in die Form geben, mit den Mandarinen belegen. Etwa 60 Min weiter backen. Aus der Form lösen und auf Rost abkühlen lassen. Den Guß machen und drauf.

Schokoladentorte

Teig:

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

10 g Kakao

175 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Ei

175 g kalte Butter

200 g gemahlene Haselnüssen

mit

und

mischen, sieben, Loch in die Mitte

mit der Mehlmischung zum dicken Brei verarbeiten

i. Stücke auf Teigbrei schneiden, m. bedecken und von der Mitte aus zu einem glatten Teig verarbeiten und kaltstellen

4 mal ¼ des Teiges auf Springformboden ausrollen und mit Rand backen je 10-15 Minuten bei 175-200 Grad (5 Min vorheizen). Danach sofort vom Boden lösen und erkalten lassen, einen davon in 16 Stücke schneiden.

Guss:

50 g Schokolade, 10 g Kokosfett schmelzen und die 16 Stücke damit bestreichen.

Füllung:

750 ml Sahne

300 g zartbittere Schokolade

und

aufkochen, **über Nacht** kühlen, schlagen, einen Teil in den

Spritzbeutel geben. Füllung dazwischen füllen, den Teil aus dem Spritzbeutel oben zum Garnieren verwenden.

Schokokusstorte (Modetorten)

Biskuitteig:

4 Eier
4 EL heißes Wasser
175 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Füllung

12 Schokonüsse
250 g Sahnequark
1 TL Zitronensaft
25 g Zucker
150 g Saure Sahne
500 ml Schlagsahne
3 Pck. Sahnesteif

Eier und Wasser mit Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker einrühren und 2 min schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver vormischen, die Hälfte davon auf niedriger Stufe einrühren, dann die zweite Hälfte langsam einrühren. Bei 180 °C O/U vorgeheizt 25-30 min backen.

Den Tortenboden nach dem Erkalten einmal waagrecht durchschneiden.

Die Waffeln von den Schokoküssen trennen und beiseite legen.

Schokoküsse, Quark, Zitronensaft, Zucker und Sahne rühren.

Sahne mir Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Zwei drittel auf dem Boden verteilen, die andere Tortenhälfte auflegen, den Rest der Masse verteilen und auch den Rand bestreichen. 1 Stunde kühl stellen.

Andere Schkokokusstorte (Modetorten)

Rührteig:

150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
3 Eier
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver

Belag:

300 g TK-Himbeeren
5 Blatt weiße Gelatine
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
abgeriebene Zitronenschale
600 ml Schlagsahne
100 g Butterkekse
100 g gehobelte Haselnusskerne

etwa 30 Schokoküsse

Himbeeren auftauen lassen. Rührteig bei 160 Grad Umluft nicht vorgeheizt backen in runder Springform. Tortenboden sofort stürzen und auf Rost erkalten lassen. Gelatine einweichen, Himbeeren pürieren und mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschalen und ~saft verrühren. Gelatine ausdrücken und unterrühren, im Kühlschrank leicht gelieren lassen. Ein Drittel der Sahne steif schlagen. Butterkekse, erbröseln und Haselnussblättchen unter die Sahne heben. Das Gemisch unter die gelierende Himbeermasse ziehen. Masse in eine kalt ausgespülte Schüssel mit kleinerem Durchmesser als der Tortenboden geben und ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann vorsichtig vom Rand lösen, kurz die Schüssel in heißes Wasser tauchen und die Masse auf Tortenboden stürzen. Schokoküsse vorsichtig rundherum in die Creme setzen. Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dicke Sahnetuffs zwischen die ~küsse setzen. Nach Belieben weiter garnieren.

Schokokusstorte mit Minischokoküssen (Modetorten)

Zubereitungszeit: 50 min

Backzeit: 40-50 min

Rührteig:

4 Eigelb
150 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
½ Fläschchen Vanillearoma
100 ml lauwarmes Wasser
150 ml Speiseöl
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
4 Eiweiß
1 gehäufter EL Kakao

Füllung.

400 ml Schlagsahne
2 Pck Sahnesteif
Schkoküsse

zum Bestreichen:

1 gehäufter EL Aprikosengelee
knapp 1 EL Wasser

Teig wie Donauwellenteig machen, teilen und zweifarbig machen. Backen bei nicht vorgeheizter Umluft 160 Grad 40-50 min. Rauslösen und abkühlen lassen. Einmal waagrecht durchschneiden. Aus dem →

oberen Löcher rausschneiden in der Größe der Schokoküsse. Den Teig aus den Löchern zerbröseln. Manche Krümel zum Verzieren übrig lassen, den Rest unter die Sahne heben, die man jetzt geschlagen hat mit dem ~steif. Masse auf den unteren Boden geben, den oberen draufsetzen, mit dem Gelee bestreichen und Schokoküsse in die Löcher stecken und die restlichen Krümel draufstreuen.

Schokokusstorte mit Mandarinen (Modetorten)

Biskuitteig:

4 Eier
4 EL heißes Wasser
175 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
150 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Füllung:

2 Dosen Mandarinen
12 Schokoküsse
250 g Sahnequark
1 TL Zitronensaft
25 g Zucker
150 g saure Sahne
500 ml Schlagsahne
3 Pck Sahnesteif

Biskuitboden backen, aus der Form lösen, stürzen, abkühlen lassen. Einmal waagrecht durchschneiden. Mandarinen abtropfen lassen. 18 zum Garnieren zur Seite legen, den Rest auf dem unteren Boden verteilen. Schokoküsse köpfen, Sahne extra schlagen mit ~steif. Alles andere direkt zu den Köpfen, dann die Sahne unterheben. 2/3 davon auf den Mandarinen verteilen, mit dem Rest dann obendrauf und den Rand bestreichen. 1 Stunde kühl stellen. Oben mit Mandarinen, Waffeln und Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Sprudelkuchen

3 große Tassen Mehl
1 Tasse Öl
1 P. Backpulver
100 g Haselnüsse

2 große Tassen Zucker
1 Tasse Mineralwasser
4 Eier

Gut verrühren, bei 170 Grad 50 Minuten backen. Mit Haselnußguss / Puderzuckerguss + Zimt glasieren.

Rehrücken

100 g Margarine
150 g Zucker
4 Eier
100 g geriebene Schokolade
50 g Mehl
2 P. Schokoladenpudding
2 gestrichene TL Backpulver
2 EL Milch
75 g Mandeln o. Haselnüsse

55 Minuten bei schwacher Mittelhitze backen

Rhabarber-Torte

800 g Rhabarber
200 g Zucker

8 Blatt Gelatine
2 Eiweiß

Zimt
1 Vanillezucker
1 Becher Sahne
1 Sahnesteif

mit
über Nacht Brühe ziehen lassen. Gar kochen. unterziehen und abkühlen lassen. zu Schnee schlagen u. unter heben, etwas und zugeben. mit schlagen und unterheben. Auf Boden geben und kühl stellen.

Rotkäppchentorte

100 g Margarine
1 P. Vanillezucker
200 g Mehl
150 g Zucker
3 Eier
2 TL Backpulver

1/3 aus diesem Teig mit 2 EL Nutella

verrühren. Hellen Teig in die Backform geben, dunklen obendrüber, 45 Minuten bei 180 Grad backen. →

1 Glas Sauerkirschen draufgeben und mit Mehl bestäuben.

500 g Quark

3 P. Sahnesteif

1/2 l Sahne steif schlagen.

2 P. Vanillezucker

Zucker als Füllung anrichten, und auf die Kirschen geben.

Saft der Kirschen

2 P. rotem Guss zusammen aufkochen und über die Quarkmasse geben.

Rotweinkuchen (Modetorten)

Zubereitungszeit: 25 Min

Backzeit: 60-70 Min

250 g Butter

1 Pck Vanillezucker

2 EL Rum

1/2 Pck Backpulver

1 TL gemahlener Zimt

100 g gehobelte Mandeln

125 g Zucker

4 Eier

250 g Weizenmehl

3 TL Kakaopulver

150 g Schokoraspeln

125 ml Rotwein

Butter mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Eier drunter, Rum dazu. Mehl mit den staubigen Sachen mischen und auf mittlerer Stufe portionsweise und abwechselnd mit Schokoraspeln und Mandeln unterrühren. Rotwein unterrühren. Teig in vorbereitete Kastenform füllen. Bei nicht vorgeheizter Umluft 160 Grad 60-70 Minuten.

Schweizer Rübliorte

Teig:

4 Eigelb

2 EL heißes Wasser

200 g Honig

2 EL Rum

100 g Weizen

1 gehäufter TL Backpulver

200 g Mandeln

200 g Karotten

4 Eischnee

Füllung:

1/2 l Sahne

4 EL Sanddornsaft (mit Honig)

40 g gehobelte Mandeln

etwas Butter zum Rösten

Eigelb mit heißem Wasser in einer Schüssel schaumig rühren, langsam Honig und Rum dazuschlagen. Das mit Backpulver vermengte Mehl und die nicht abgezogenen, dann aber fein gemahlene Mandeln und die fein geriebenen Karotten unterrühren und zum Schluss das geschlagene steife Eiweiß unterheben. Sofort in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform füllen und sofort in den vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der untersten Schiene ca. 35 bis 40 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen 1-2 mal durchschneiden und mit geschlagener Sanddornsaft füllen. Torte schneiden, mit Sahne und gebräunten Mandeln verzieren.

Schwedentorte

4 Eier

150 g Nüsse

1 1/2 TL Backpulver

150 g Zucker

100 g gemahlene Zartbitterschokolade

1 EL Mehl

bei 175 Grad 30 Minuten backen.

Himbeeren mit fertigem Tortenguss vermengen, auf den etwas ausgehöhlten Boden geben. 2 Becher Sahne darüber und Krümel obendrauf streuen.

Klassische Semlor

150 g Butter
500 g Milch
50 g Hefe
150 ml Zucker
½ TL Salz
2 TL Kardamom
840 g Mehl

Füllung:
400 g Mandelmasse
evtl. 150 ml Milch
600-700 ml geschlagene Sahne
Puderzucker zur Deko

oder auch: Sahne-Marmelade-Mix
Vanillecreme mit Früchten

1 Ei zum draufpinseln

Butter mit Milch schmelzen und wieder auf 37 Grad abkühlen lassen (Temperatur am Handgelenk prüfen). Hefe klein bröseln und unter die Butter/Milch rühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Zucker, Salz und Gewürze gut mischen und auch in die Flüssigkeit rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Langsam das Mehl dazugeben (50 g fürs Ausrollen zurückbehalten) und gut verkneten (5 min mit der Maschine oder 10 min von Hand). Zugedeckt 40 min gehen lassen.

Als Rolle rollen, in 24 Stücke schneiden, mit dem Ei bepinseln und 10-12 min bei 200 Grad O/U-Hitze backen.

Nach dem Backen einen Deckel abschneiden, den Teig auspulen, die Füllung mit den Bröseln vermischen und wieder rein und Deckel wieder drauf.

Stachelbeerkuchen mit Baiserguss

Teig:
200 g Margarine
abgeriebene Zitronenschale
3 Eigelb
300 g Mehl
1/8 l Milch

250 g Zucker
2 Eier
200 g Mondamin
3 gestrichene TL Backpulver

Belag:
750-1000 g vorbereitete Stachelbeeren →

Guss:
3 Eiweiß
2 EL Orangensaft

150 g Zucker
150 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen, die gewaschenen Stachelbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad ca. 25 Minuten vorbacken.

Für den Guss das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen. Zuletzt Orangensaft und die Mandeln kurz unterziehen. Den Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und etwa 20 Minuten bei derselben Temperatur fertigbacken

Streusel für Streuselkuchen

150 g Butter
200 g Zucker
Zimt, Salz

150 g Margarine
500 g Mehl

Tiramisu-Torte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 45 min.
Backzeit: ca 20 min.

Biskuitteig:

2 Eier
75 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Salz
75 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
1 gestr. EL Kakaopulver

zum Tränken:

100 ml Milch
1 EL Zucker
1 EL Kakao
½ Tasse schwarzer starker Kaffee.
1 EL Amaretto

Creme:

250 g Mascarpone

125 g Magerquark

50 g Zucker

1 EL Amaretto

250 ml Schlagsahne

1 Pck Sahnesteif

100 g Löffelbiskuits

Kakaopulver

Biskuitboden nach Anleitung woanders vorbereiten und bei O/U-Hitze 180 Grad ca. 20 min backen. Boden ablösen und dann abkühlen lassen.

Für das Tränken Milche und den mit Zucker gemischten Kakao aufkochen lassen, Kaffee und Amaretto unterrühren. Mit der Hälfte davon den Tortenboden tränken. Für die Creme Schlagsahne mit Sahnesteif schlagen, die anderen Sachen verrühren und Sahne unterheben. Die Hälfte auf den Tortenboden geben, dann Löffelbiskuits drauf und wieder tränken und dann die Creme drauf und kurz vor dem Servieren erst mit Kakao bestreuen.

Vollkornkuchen

1 T. Rosinen

in

1 T. Apfelsaft

einweichen lassen.

1/2 Glas Honig

und

200 g weiche Margarine

in einer großen Schüssel gut verrühren, und

3 Eier

und

2 Tassen gem. Haselnüsse

und

1 Becher saure Sahne

dazugeben

300 g Vollkornweizenmehl

mit

1 P. Backpulver

mischen und gründlich untermengen.

Rosinen mit Saft unterrühren, Teig in gefetteter Kastenform bei 180 Grad 50 Minuten backen.

Waldmeister-Torte (Modetorten)

Zubereitungszeit: 70 min ohne Kühlzeit

Backzeit: ca. 30 min.

Biskuitteig:

6 Eier

175 g Zucker

1 TL abgeriebene Zitronenschale

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

90 g zerlassene, abgekühlte Butter

Eier 1 min höchste Stufe schlagen, Zucker mit Zitronenschale mischen und dazu einstreuen, 2 min schlagen. Mehl und BP mischen, Hälfte draufsieben und auf niedrigster Stufe einrühren. Rest genauso langsam dazu, Butter vorsichtig unterziehen. Teil in Springform 30 min mit O/U-Hitze bei vorgeheiztem Boden backen. Boden aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Orangencreme:

6 Blatt weiße Gelatine

100 g Zucker

250 ml Orangensaft

Saft von 1 Zitrone

250 ml Sahne

Belag:

1 Beutel von Götterspeise

Waldmeistergeschmack

40 g Zucker

250 ml Weißwein

250 ml weißer Traubensaft

200 g Marzipanrohmasse

Zucker und Säfte für die Creme verrühren, mit vorbereiteter Gelatine mischen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterrühren. Boden einmal durchschneiden, Tortenring drum und Creme drauf. Oberen Boden drauf und 30 min kaltstellen.

Götterspeise nach Anweisung mit Wein und Traubensaft zubereiten und in zwei Hälften kalt werden lassen, eine in einer flachen rechteckigen Schale. Marzipanrohmasse verkneten, ausrollen zu Kreis und auf die Torte legen. Die eine Hälfte drauf verstreichen, die andere in Würfel schneiden. Sahne mit Vzucker steif schlagen, mit Spritzbeutel auf die Torte (ohne Tortenring) verteilen und mit den Würfeln garnieren.

Wickelkuchen

Hefeteig s.o. dünn auf einem bemehlten Tisch ausrollen und mit Margarine bestreichen, Zucker und Kakao darüber streuen, aufrollen und bei 175 °C backen, Kuchen 2 mal mit Milch bestreichen.

Wilde Wachau (Modetorten)

Zubereitungszeit: 50 min.

Backzeit: ca. 30 min.

Biskuitboden:

4 Eier
140 g Zucker
50 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
50 g geriebene Zartbitterschoko
3 fein zerbröselte Zwiebacks
140 g gemahlene Mandeln

Belag:

500 ml Schlagsahne
2 Pck Sahnesteif
20 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
2 Beutel Cappuccinopulver

zum Verzieren:

250 ml Sahne
gesiebter Puderzucker

Biskuitboden vorbereiten. Bei vorgeheizter O/U-Hitze ca. 30 min backen. Aus der Form lösen, stürzen, Backpapier weg. Waagrecht bei 2/3 schneiden.

Sahne mit Zuckern steif schlagen. Cappuccinopulver unterrühren und die Creme kuppelartig auf den Boden streichen. Sahne zum Verzieren auch steif schlagen und auf die Cappuccinosahne geben. Den oberen Boden zerbröseln und auf die Sahne streuen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zebrakuchen (Modetorten)

Zubereitungszeit: 25 min.

Backzeit: 50-60 min.

Teig:

5 Eigelb
250 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
½ Fläschchen Vanillearoma
125 ml lauwarmes Wasser
250 ml Speiseöl
375 g Weizenmehl
1 Pck Backpulver
5 Eiweiß
2 EL Kakao

Guß:

150 g gesiebter Puderzucker
2 EL Zitronensaft
3-4 EL Wasser

Eigelb, Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe schaumig rühren. Vanillearoma, Wasser und Öl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben, langsam unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Unter die Hälfte des Teigs Kakao rühren.

In die vorbereitete Form in die Mitte 2 EL des hellen Teigs geben. Dann obendrauf abwechselnd 2 EL dunkel und hell. Immer in die Mitte obendrauf. Nicht glattstreichen. Backen auf 160 Grad nicht vorgeheizte Umluft für 50-60 min. Form nach dem Backen lösen und auf Rost erkalten lassen. Guß einfach mischen und obendrauf verteilen. Giraffenkuchen Teig im Schachbrettmuster anordnen.

Waffeln

Normale Haushaltswaffeln

250 g Margarine/Butter
6 Eigelb
1 TL Backpulver
6 Eischnee
2 Pck Vanillezucker

250 g Zucker
500 g Mehl
500 ml lauwarme Milch
geriebene Zitronenschale

Einfache Waffeln

250 g Butter/Margarine
2 Eier
1 Fläschchen Zitronenaroma
450 ml Wasser
1 Pck Backpulver

200 g Zucker
abgeriebene Zitronenschale
1 Pck Vanillezucker
500 g Mehl

Waffeln für Kerb

250 g Margarine
4-5 Eier
1 Vanillepudding
3/4 l Milch
4 TL Backpulver

125 g Zucker
1 Vanillezucker
Salz
700 g Mehl

Schwäbische Feinwaffeln

125 g Margarine/Butter
100 g Mehl
1 Pck Vanillezucker

30 g Zucker
4 Eier
4 EL Rahm

Schwäbische Waffeln

250 g Butter/Margarine
200 g Mehl
1-2 Pck Vanillezucker

60 g Zucker
8 Eier
8 EL Sahne

Rheinische Zimtwaffeln

125 g Butter
2 Eier
1 Prise gemahlene Nelken
350 g Mehl

125 g Zucker
40 g gemahlene Zimt
abgeriebene Zitronenschale

Ostpreußische Schmandwaffeln

125-250 g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Salz
500 ml heiße Sahne

250 g Mehl
8 Eier
abgeriebene Zitronenschale

Westfälische Nuss- oder Mandelwaffeln

200 g Butter oder Margarine
1 Pck Vanillezucker
150 g Mehl
75 g gemahlene Nüsse/Mandeln

75 g Zucker
3 Eier
1 TL Backpulver
1 EL Rum

Öl oder Diätwaffeln

3 EL Öl
4 EL Backpulver
1 TL Salz
2 Eier

250 g Mehl
30 g Zucker
2 kl Tassen Milch

Apfelwaffeln

250 g Margarine/Butter	75 g Zucker
4 Eier	250 g Mehl
1 TL Backpulver	125 ml lauwarme Milch oder mehr
300 g Apfelraspel	50 g gemahlene Mandeln/Nüsse
½ TL Zimt	

Honigwaffeln

250 g Mehl	Salz
10 g Hefe	250 ml lauwarme Milch
1 Ei	1 Pck Vanillezucker
50 g weiche Margarine/Butter	Honig zum Begießen

Hefe erst mal mit lauwarmer Milch im Mehlberg gehen lassen

Quark-Waffeln

100 g Butter	125 g Quark
40 g Zucker	½ Zitronenschale
150 g Mehl	1 Tasse Milch
3 Eigelb	3 Eischnee am Schluss

Saure-Sahne-Waffeln

300 g saure Sahne	200 ml Wasser
2 Eier	150 g Mehl
½ TL Salz	Zucker nach Geschmack

Haferflocken-Waffeln

125 g Haferflocken	250 ml Milch/Wasser
Salz	60 g Zucker
geriebene Zitronenschale	2 getrennte Eier
1 TL Backpulver	

Haferflocken werden **2 Stunden** in Wasser/Milch eingeweicht, dann weiter.

Mandelwaffeln

200 g Margarine/Butter	75 g Zucker
1 Pck Vanillezucker	4 Eier
125 g gemahlene Mandeln	350 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver	4 EL lauwarmes Wasser
1 EL Rum	

Roberto-Waffeln

125 g Butter	200 g Mehl
50 g Zucker	2 Eier
1 Prise Salz	abgeriebene Zitronenschale
1 TL Backpulver	1-2 EL Rum
1 Becher Joghurt	

Sandwaffeln I

200 g Margarine/Butter	200 g Zucker
abgeriebene Zitronenschale	4 Eier
150 g Mehl	

Sandwaffeln II

250 g Butter/Margarine	150 g Mehl
100 g Speisestärke	4 Eier
150 g Zucker	1 Schnapsglas Kirschwasser

Extrafeine Mürbewaffeln

250 g Butter	250 g Zucker
4 Eier	125 g Mehl
125 g Kartoffelmehl	ein Schuß Rum
Vanillezucker	

Feine Waffeln für den Sonntagstisch

250 g Butter	200 g Zucker
6 Eier	1 Pck Vanillezucker
1 EL Rum	125 g gemahlene Mandeln
350 g Mehl	100 ml Wasser
1 Fläschchen Zitronenaroma	½ Pck Backpulver

Sahnewaffeln

250 g Butter	100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker	4 Eigelb
125 g Weizenmehl	125 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver	250 ml Schlagsahne
4 Eiweiß	

Knusprige Waffeln II

200 g Butter	165 g Zucker
4 Eier	350 g Mehl
1 Pck Vanillezucker	½ Pck Backpulver
125 ml Wasser (keine Milch!)	1 EL Arrak

Pizzawaffeln

125 g Butter/Margarine	4 Eier
125 g Mehl	½ TL Backpulver
125 ml lauwarmes Wasser	100 g gekochter Schinken
2 fein geriebene Äpfel	1 Pck gemahlene Haselnusskerne
1 EL Tomatenmark oder mehr	1-2 TL Senf
Pfeffer, Salz, Pizzagewürz	

Schinkenwaffeln

150 g Butter/Margarine	4 Eier
250 g Mehl	1 TL Backpulver
125 ml lauwarmes Wasser	125 g gewürfelter Schinken
1-2 gewürfelte Gewürzgurken	2-3 gemixelte Sardellenfilets
1 gewürfelte Zwiebel	Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano
1 Prise Zucker	

Schwäbische Schinkenwaffeln

500 g Mehl	8 Eier
500 ml Milch/Wasser	100 g Butter
½ TL Backpulver	½ TL Salz
100 g gewürfelter Schinken	

Käsewaffeln

Wie schäbische Schinkenwaffeln nur mit 100 g geriebenem Parmesan.

Zwiebel-Speckwaffeln

Wie Schinkenwaffeln, nur mit 100 g Speck und 100 g Zwiebeln, jeweils in Würfeln.

Berliner Kartoffelwaffeln

500 g Kartoffeln, roh gerieben *75 g Mehl*
3 Eier *¼ TL Salz*
etwas geriebene Zwiebel

Backflächen gut einfetten. Hinterher Waffeln mit Zucker bestreuen. Berliner Art werden die Waffeln heiß mit Preiselbeeren und schwarzem Kaffee serviert.