

Frauke Rose

Insel Backbuch

Impressum

Rezeptentwicklung, Text, Fotos und Gestaltung:

Frauke Rose

Druckerei: Wir machen Druck GmbH, Backnang

1. Auflage 2019

Alle Angaben in diesem Buch wurden von
mir als Autorin sorgfältig recherchiert. Für die
Richtigkeit der Angaben kann jedoch keinerlei
Haftung übernommen werden.

Bei Fragen, Anregungen und Tipps
kontaktieren Sie mich gerne.

Frauke Rose
Carl-Stegmann Str. 6a

Inhalt



6 Vorwort
8 Allgemeine Hinweise
10 Umrechnungstabelle
für Backformen

Fruchtig

- 14 Apfel-Mohn-Torte
- 16 Banane
- 18 Bananenkuchen
- 20 Birne
- 22 Birne-Eierlikör
- 24 Birne-Kokos
- 25 Erdbeere
- 28 Erdbeerkuchen
- 30 Gedeckter Apfelkuchen
- 32 Himbeere
- 34 Grüntee-Himbeer-Torte
- 36 Heidelbeere
- 38 Heidelbeerkuchen
- 40 Himbeer-Sahne-Crunch

- 42 Käsekuchen-Waldbeeren
- 44 Orange
- 46 Orangen-Upside-Down
- 48 Chia-Samen
- 50 Orangen-Chia-Sandkuchen
- 52 Pflaumen
- 54 Pflaume-Mohn
- 56 Pflaumenkuchen
- 58 Pflaumenkuc mit Baiser
- 60 Rhabarber-Tarte

Schokoladig

- 64 Brownie hell und dunkel
- 65 Kokos-Brownie
- 66 Espresso
- 67 Latte Macchiato
- 70 Nougat-Birne-Torte
- 72 Schoko-Sahne-Traum
- 74 Schokokuchen mit Erdnuss
- 75 Karamell
- 76 Schokoladentarte mit
- Himbeeren
- 78 Whiskey-Brownie

Cremig

- 81 Apfel
- 82 Apfelschorlen-Torte
- 86 Baileyskuchen
- 88 Friesischer Kuchen
- 90 Grüntee-Apfel-Torte
- 92 Johannisbeer-Joghurt
- 94 Käsekuchen mit Mohn
- 96 Limetten-Erfischung
- 98 Flocken-Mandarinen-Torte
- 99 Stachelbeere
- 100 Marzipan-Stachelbeer-Torte
- 104 Pflaumentorte

Nussig

- 111 Haslenuss
- 112 Baileys-Torte
- 116 Birne-Haselnuss-Streusel
- 118 Feige-Walnuss-Amaretto
- 120 Mandel Kuchen
- 124 Haselnusskuchen
- 126 Kokos Sandkuchen
- 128 Mandarine-Kokos
- 130 Pistazien-Espresso-Taler
- 132 Rührkuchen mit Karamell
- 134 Sesam-Erdnuss-Taler
- 136 Weiße Nussecken

wenig Zucker

- 140 Apfel-Zucchini-Kuchen
- 142 Dattel Balls
- 144 Stachelbeer mit Dinkelmehl
- 146 Süßkartoffel Kekse



Vegan

- 150 Apfel-Dinkel-Kuchen
- 151 Avocado
- 152 Avocado-Kokos-Waldbeere
- 156 Kirsch Brownie
- 158 Kirschstreusel
- 160 Mandelkuchen
- 162 Nussecken
- 166 Prosecco-Mandarine
- 168 Sanddorn-Joghurt-Kuchen
- 170 Schoko-Kecks-Ecken
- 172 Schokokuchen mit Orange
- 174 Zitronen-Tarte

Glutenfrei

- 180 Apfel-Mohn-Kuchen
- 182 Apfel-Pudding
- 184 Cappuccino-Torte
- 186 Erdnuss-Taler

- 188 Hafer-Whoopies
- 190 Himbeer-Brownie
- 192 Joghurtcreme Torte
- 194 Pfirsich
- 196 Käsekuchen mit Pfirsich
- 198 Kiba-Torte
- 202 Mandarine-Quark
- 204 Mohn-Rhabarber-Streusel
- 206 Nusstorte
- 208 Pfirsich-Creme
- 210 Pfaumenkuchen
- 212 Rhabarber Kuchen
- 214 Sahne-Torte
- 216 Sanddorn-Käsekuchen
- 218 Schoko-Torte
- 220 Stachelbeer-Baiser

Favoriten

- 224 Eierlikör-Torte
- 228 Orangenkuchen
- 230 schneller Bienenstich
- 232 weiße Rumkugel



Liebe Backliebhaberinnen, liebe Backliebhaber

die einen lieben eine Stulle Brot mit herhaftem Aufstrich zum Tee oder Kaffee zwischendurch oder ganz klassisch am Nachmittag. Ich jedoch liebe die süße Variante.
Dies liegt wohl in den Genen. Mein Opa, Onkel, Cousin sowie Cousins sind Bäcker.

Mein Wissen erweiterte ich in verschiedenen Praktikas wie z.B. bei der Konditorei Knigge in Bremen, Bäckerei Remmers auf Langeoog und der Teilnahme an verschiedenen Backkursen.
Es entsteht eine Vorfreude neue Rezepte auszuprobieren, die Spannung den Kuchen im Ofen zu beobachten, wie er sich verändert und man hofft, dass er gelingt.

Der Duft in der Küche treibt die Freude auf das Geschmackserlebnis nach oben.

Anschließend darf geschlemmt werden. Ob mit Freunden, Familie, Bekannten oder einfach alleine. Beim Schlemmen des Kuchens kann man für einen kurzen Moment seine Umgebung vergessen und einfach genießen.

Sollten Sie Fragen und Anregung haben, kontaktieren Sie mich gerne.

frauke.rose@gmx.de

Allgemeine Hinweise zum Buch

Zubereitungszeit:

Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit für die eigentliche Zubereitung, die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen. Längere Wartezeiten wie z.B. Kühlzeiten sind nicht einbezogen.

Arbeitsschritte:

Die Arbeitsschritte sind der Reihe nach aufgeführt, so wie sie von mir ausprobiert wurden.

Backofeneinstellungen:

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können.

Machen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit eine Garprobe, indem Sie mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Sollte der Teig noch am Spieß kleben, ist der Kuchen noch nicht vollständig durchgebacken.

Abkürzungen:

EL – Esslöffel	g – Gramm
kg – Kilogramm	l – Liter
ml – Milliliter	Msp. – Messerspitze
Päck. – Päckchen	

Damit Ihnen die Rezepte gelingen, ist es wichtig, dass die Mengenangaben und Maße korrekt eingehalten werden.

Ich hoffe, dass auch Sie sich in die tollen Kuchen verlieben und Sie Freunde und Familie bei der nächsten Kaffeetafel beeindrucken werden.

Umrechnungstabelle für Backformen

Eine kleine Hilfe um das Rezept der gewünschten Größe umzurechnen.

Ist das Rezept für eine 26 cm Durchmesser Springform und ich möchte mit einer 18 cm Springform backen, müssen alle Zutaten mit dem Wert 0,48 multipliziert werden.

Ist das Rezept für eine Springform mit 18 cm Durchmesser und ich möchte eine 26 cm Springform benutztten, werden alle Zutaten mit dem Wert 2,08 multipliziert.

Gewünschte Größe in cm	Backform laut Rezept in cm								
	18	20	22	24	26	28	30	32	
18	1	0,81	0,67	0,56	0,48	0,41	0,36	0,32	
20	1,23	1	0,83	0,7	0,6	0,51	0,44	0,39	
22	1,49	1,21	1	0,84	0,72	0,62	0,54	0,47	
24	1,77	1,44	1,19	1	0,85	0,73	0,64	0,56	
26	2,08	1,69	1,39	1,17	1	0,86	0,75	0,66	
28	2,41	1,96	1,62	1,36	1,16	1	0,87	0,77	
30	2,77	2,25	1,86	1,56	1,56	1,56	1,56	1,56	
32	1,56	1,56	1,56	1,56	1,56	1,56	1,56	1,56	

KUCHEN

HAT NUR WENIG VITAMINE,
deshalb muss man
viel davon essen!



Apfel-Mohn-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

200 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TL Backpulver
3 EL Milch
250 g backfertiger Mohn

Apfel-Schicht:

1 Bio Zitrone
750 g Äpfel (Elster)
50 g Zucker
100 ml Apfelsaft
1 Päck. Vanillepuddingpulver

Creme-Schicht:

500 g Magerquark
250 g Frischkäse
50 g Zucker

Vorbereitung:

Boden der Backform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter und 100 g Zucker cremig rühren.
Die Eier trennen und das Eigelb einzeln in die Butter-Zucker-Masse untermischen. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver in die Masse geben. Milch zügig hinzufügen.
Das Eiweiß steif schlagen. 50 g Zucker einrieseln lassen.
Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.
3 EL Teig mit dem Mohn verrühren. Den restlichen Teig in die Form geben und glatt streichen.
Die Mohn-Teig-Masse als Kleckse darauf geben und mit einer Gabel spiralförmig untermischen.
Im Backofen ca. 45 Min. backen.

Apfel-Schicht:

Die Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
Diese Würfel mit 5 EL Apfelsaft, 50 g Zucker und der Hälfte vom Zitronensaft 5 Min. dünsten.
Das Puddingpulver und den restlichen Apfelsaft verrühren und zur kochenden Apfelmasse geben. Nochmal aufkochen, dann abkühlen lassen.

Creme-Schicht:

Magerquark, Frischkäse, Zitronenschale, restlichen Zitronensaft und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Die Creme auf den Kuchen streichen. Die kalte Apfelmasse darauf geben und die Torte mind. 2 Std. kalt stellen.



Birne

Saison: Juli - Dezember

... lindern Gelenkschmerzen

... können bei
Diabetes helfen

... bieten B-Vitamine

... sind besonders
bekömmlich

... machen geistig fit

... besser nur reif essen

Tipp

Arbeitet man beim Backen mit einem Thermometer ist die Temperatur beim normal ausgebackenem Sandkuchen bei 94 °C.





Birne-Eierlikör

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Rührteig:

3 Birnen (ca. 750 g)
250 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päck. Vanillezucker
5 Eier
375 g Mehl
1 Päck. Backpulver
275 ml Eierlikör

Guss:

100 g weiße Kuvertüre

Vorbereitung:

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
Backform fetten und mit Mehl bestäuben. Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Mixer (Rührbesen) cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren.
Mehl und Backpulver abwechselnd mit dem Eierlikör unterrühren.
1/3 des Teiges in die Form geben und die Hälfte der Birnen darauf verteilen. Die Hälfte des restlichen Teigs darauf geben, restliche Birnen darauf verteilen und den übrigen Teig darauf glatt streichen.
Den Kuchen für 1 Std. und 15 Min. backen.

Guss:

Kuvertüre schmelzen und ein Gitter über den Kuchen ziehen.



Birne-Kokos

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

1 Bio Zitrone (Saft und Abrieb)
60 g Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
3 Eier
125 g gemahlene Mandeln
100 g Kokosflocken
125 g Mehl
2 TL Backpulver
5 kleine Birnen oder 1 Dose (ca. 900 g)

Vorbereitung:

Die Birnen aus der Dose abtropfen lassen und in Spalten schneiden.
Bei der Variante mit den frischen Birnen zusätzlich die Schale entfernen und in Spalten schneiden.

Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

250 g Birnen und 3 EL Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren.
Butter, Zucker, Salz, Vanillemark und die Hälfte von der Zitronenschale mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen. Eier nacheinander unterrühren. Masse ca. 3 Min. weiterschlagen.

Mandeln, Kokosflocken und Birnenpüree unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und kurz unterrühren.

Teig in die Form geben und die Birnenspalten dicht an dicht verteilen.

Den Kuchen für ca. 50 Min. backen.

Erdbeere

Saison: Mai, Juni, Juli

Erdbeeren sind gar keine Beeren, sondern werden botanisch den Nüssen zugeordnet.



Erdbeerkuchen auf Schokoladenboden

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Boden:

70 g Blockschokolade
100 g Butter
60 g Zucker
2 Eier
50 g Mehl
1 TL Backpulver
60 g gemahlene Mandeln

Füllung:

250 ml Schlagsahne

125 g Magerquark

70 g Zucker
1 Bio Zitrone (Saft und Abrieb)
1 ½ Beutel (je 15 g) Gelatine Fix von Dr. Oetker

Belag:

1 kg Erdbeeren
12 g Speisestärke
2 EL Zucker
250 ml Wasser

Vorbereitung:

Die Blockschokolade reiben.
Boden der Backform fetten und mit Backpapier auslegen.
Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Boden:

Butter und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) cremig rühren.
Jedes Ei ½ Min. untermischen. Mehl, Backpulver und Mandeln unterheben.
Den Teig auf das Backpapier geben und für ca. 20 Min. in den Ofen schieben.

Füllung:

Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit Zucker, Zitronensaft und Abrieb verrühren. Die Gelatine mit dem Schneebesen in die Quarkcreme einrühren. Die Sahne unterheben.
Die Quark-Sahne-Creme auf den ausgekühlten Boden geben und glatt streichen.
Anschließend 3 Std. kühl stellen.

Belag:

Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und die Kelchblätter entfernen.
Erdbeeren auf die Creme verteilen.
Wasser, Zucker und Speisestärke in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen.
Den Guss nun zügig mit einem Esslöffel auf den Früchten verteilen.
Abkühlen lassen.



Gedeckter Apfelkuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Boden:

300 g Mehl	250 g Apfelmus
50 g Zucker	70 g Zucker
190 g Butter	100 g gehackte Mandeln
40 ml kaltes Wasser	1 TL Zimt

Füllung:

600 g Äpfel (z.B. Elster)	250 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft	3 EL Zitronensaft
50 g Rosinen	

Guss:

Vorbereitung:

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Mit 3 EL Zitronensaft beträufeln.
Backform fetten und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Knetteig:

Mehl, Zucker, Butter und Wasser mit dem Mixer (Knethaken) verquirlen. Den Teig 15 Min. kalt stellen.
Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei Teigplatten ausrollen. Eine Platte in die Form legen und einen Rand hochziehen.

Füllung:

Apfelmus mit Zucker, Mandeln und Zimt verrühren und die Rosinen sowie Apfelscheiben unterheben.
Die Apfelmasse in die Form geben und die zweite Teigplatte darüberlegen. Im Ofen ca. 50 Min. backen.

Guss:

Puderzucker sieben, mit Zitronensaft verrühren und mit einem Pinsel oder Esslöffel auf den Kuchendeckel streichen.



Himmlischen

Saison: Juni - August

Tipp

Sind Ihnen auch schon mal Mandeln beim rösten in der Pfanne angebrannt, weil man kurz abgelenkt war?
Mein Tipp. Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen bei ca. 160 °C ein paar Minuten rösten.
Zwischendurch einmal wenden.



Grüntee-Himbeer-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Boden:	100 g Frischkäse
8 Eiweiße	2 EL Creme Fraîche
1 Prise Salz	
250 g Puderzucker	
240 g Butter	
100 g Mehl	
120 g gemahlene Mandeln	
1 EL Grünteeepulver	
Belag:	
600 g Himbeeren	
12 g Speisestärke	
2 EL Zucker	
250 ml Wasser	
20 g Mandelblättchen	

Füllung:	100 g weiße Kuvertüre
-----------------	-----------------------

Vorbereitung:

Mandelblättchen in der Pfanne oder im Ofen anrösten.
Boden der Backform fetten. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Boden:

Eiweiße mit Salz verquirlen. Puderzucker zum Eiweiß sieben und steif schlagen. Mehl, Mandeln und Grünteeepulver unter den Eischnee heben. Flüssige Butter unterziehen.
Den Teig in die Form geben und ca. 30 Min backen.

Füllung:

Kuvertüre schmelzen.
Frischkäse mit Creme Fraîche verrühren und Kuvertüre hinzufügen.
Die Creme auf den ausgekühlten Boden geben.

Belag:

Himbeeren auf die Creme verteilen. Wasser mit Speisestärke verrühren. Zucker hinzugeben und aufkochen lassen.
Den Guss mit einem Esslöffel über die Himbeeren geben.
Mit Mandeln dekorieren und den Kuchen 30 Min. kalt stellen.



B a c k e n
i s t a u s T e i g
g e f o r m t e

♥ LIEBE ♥

Heidelbeere

Saison: Juni - Oktober

... schützt das Herz

... halten jung und fit

... bekämpfen
Krankheitserreger

... helfen beim
Detoxing

... fördern die
Blutbildung

... senken das Blutfett



Heidelbeerkuchen mit Karamelldecke

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

Rührteig:

250 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Bio Zitrone (Abrieb)
2 EL Zitronensaft
3 Eier

250 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
200 g Joghurt (3,5 %)

Mandelschicht:

150 g Mandelblättchen
140 g Butter
140 g Zucker
2 EL Honig

Vorbereitung:

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen.
Gefrorene Beeren in einem Sieb auftauen lassen.
Backform fetten und mit Mehl ausstreuen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Eier nacheinander unterrühren. Die Zitronen auspressen und 2 EL Saft zum Joghurt mischen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Joghurt unterrühren.
Den Teig in die Form geben und glatt streichen.
Die Heidelbeeren auf den Teig verteilen.
Die Backform für ca. 25 Min. in den Ofen schieben.

Mandelschicht:

Mandelblättchen, Butter, Zucker und Honig in einem Topf unter Röhren aufkochen.
Mandelmasse auf dem Kuchen verteilen und weitere 15-20 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.

Orange

Saison: Juni - Oktober



Tipp Orangenschale zu Orangenpulver verarbeiten.

Die Orange mit Hilfe eines Kartoffelschälers schälen. Die Schale im Ofen oder auf der Heizung trocknen. Wichtig ist, dass die Schale richtig hart und spröde ist. Danach werden die Schalen im Standmixer verkleinert. Das Pulver kann als Aroma, Dekoration oder als Tee verwendet werden.



Orangen Upside-Down

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Orangen-Schicht:

- 2 Bio Orangen
- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 2 EL Butter
- 1 Prise Salz

Rührteig:

- 2 Eier
- 150 ml Buttermilch
- 250 g Mehl
- 100 g Zucker

Vorbereitung:

Backform fetten und Ofen vorheizen.
Orangen heiß waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Orangen-Schicht:

Zucker mit Wasser aufkochen und bei niedriger Stufe köcheln lassen bis der Zucker karamellisiert. Karamell vom Herd nehmen.
Butter und Salz untermischen.

Rührteig:

Eier und Buttermilch mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Mehl und Zucker dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
Orangenschalen auf den Boden legen. Karamellsoße darauf verteilen und Teig vorsichtig verstreichen.
Den Kuchen für ca. 30 Min. backen.
Anschließend abkühlen lassen und vorsichtig stürzen.

Chia-Samen

Saisonunabhängig



... bieten viele Ballaststoffe

... stärken das Immunsystem

... können blutverdün-
nend wirken

... enthalten viel
Magnesium

... fördern die
Blutbindung

... schützen die Gefäße

Tipp

Die Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben, am besten Zimmertemperatur. Einzige Ausnahme:

Es ist im Rezept anders angegeben. Am einfachsten kalte Zutaten eine Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühl- schrank nehmen. So können diese die Zimmertemperatur annehmen. Die Bachzutaten lassen sich so leichter vermengen und reagieren besser miteinander.

Orangen-Chia-Sandkuchen

Kastenform: 11 cm x 25 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

175 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
2 Bio Orangen (Saft und Abrieb)
200 g glutenfreies Mehl (z.B. von Schär)
100 g gemahlene Mandeln
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
50 g Kokosflocken
75 ml Wasser
2 EL Chiasamen

Vorbereitung:

Backform fetten und Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) cremig schlagen.
Eier nacheinander dazugeben und unterrühren. 100 ml Orangensaft und Abrieb einrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver, Salz, Kokosflocken, Wasser und Chiasamen unter den Teig rühren.
Den Kuchen für ca. 60 Min. backen.



Ich esse Kuchen,
weil heute
j e m a n d
Geburtstag hat.

Blaume

Saison: Juni - Oktober





Pflaume-Mohn-Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

Füllung:

450 g Pflaumen
500 g Magerquark
2 Eier
100 g Zucker
250 g backfertiger Mohn

Rührteig:

500 g Mehl
325 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päck. Vanillezucker

Vorbereitung:

Pflaumen halbieren und entsteinen.
Backform fetten, mit Mehl einstreuen und den Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Füllung:

Magerquark, Eier, Zucker und Mohn verrühren.

Rührteig:

Mehl, Butter, Salz und Vanillezucker mit dem Mixer (Rührbesen) zu Streuseln verkneten.
Die Hälfte der Streusel auf den Boden der Form drücken.
Die Hälfte der Quark-Mohn-Masse auf den Teig verstreichen. Pflaumen darauf verteilen und übrige Quarkmasse darauf geben. Mit den übrigen Streuseln bestreuen.
Den Kuchen für ca. 1 Std. backen.

Pflaumenkuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Rührteig:

1 kg Pflaumen
200 g Butter
190 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Rum

Guss:

200 g Schlagsahne
1 Päck. Vanille Puddingpulver
40 g Zucker
2 Eier

Vorbereitung:

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.
Backform fetten, mit Mehl bestreuen und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter und Zucker mit dem Mixer (Knethaken) cremig schlagen.
Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver in die Masse sieben.
Rum hinzufügen. Teig in die Form geben, Pflaumen auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.

Guss:

Sahne, Puddingpulver und Zucker glatt rühren. 2 Eier unterrühren.
Den Guss auf den Teig geben und den Kuchen für ca. 70 Min. backen.



Schokolade
FRAGT NICHT,
Schokolade
versteht.



Schokoladig

Brownie hell und dunkel
Kokos-Brownie
Latte Macchiato
Nougat Birne Torte
Schoko-Sahne-Traum
Schokokuchen mit
gesalzenem Erdnusskaramell
Schokoladentarte mit
Himbeeren
Whiskey-Brownie

Brownie hell und dunkel

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Dunkler Rührteig:

210 g Butter
240 g Blockschokolade
150 g Zucker
 $\frac{1}{4}$ Vanilleschote
2 Eier
90 g Mehl
35 g Kakaopulver
2 Tüten à 1,8 g lösliches Instant Espressopulver
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Ingwer
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Muskatnuss
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Pfeffer
60 g gehackte Blockschokolade
60 g gehackte weiße Kuvertüre

Heller Rührteig:

210 g Frischkäse
55 g Butter
70 g Zucker
1 Ei

Vorbereitung:

60 g Blockschokolade und 60 g weiße Kuvertüre klein hacken.
Backform fetten und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Dunkler Rührteig:

Blockschokolade und Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen.
Butter und Blockschokolade in einer Schüssel mit Zucker und
Vanilleschote verrühren und 10 Min. auskühlen lassen.

Heller Rührteig:

Frischkäse und Butter mit dem Mixer (Rührbesen) aufschlagen.
Zucker und Ei hinzufügen und kurz weiterschlagen.

Dunkler Rührteig:

Die abgekühlte Schokoladen-Butter in eine Rührschüssel geben.
Die 2 Eier hinzufügen und mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Mehl, Kakaopulver, lösliches Espressopulver, Salz, Ingwer, Muskat
und Pfeffer in die Schüssel sieben und mit dem Schneebesen kurz
unterheben.

Nun die gehackte dunkle und weiße Schokolade zum dunklen Teig
geben und unterheben. Den Teig in die Backform verteilen.

Die Frischkäsemischung über den Brownieteig geben.

Mit der Gabel den Teig marmorieren.

Den Kuchen für ca. 40 Min. in den Backofen schieben.



Latte Macchiato Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Rührteig:

65 g Blockschokolade

6 TL lösliches Instant Espressopulver

2 EL heißes Wasser

330 g Butter

300 g Zucker

1 Prise Salz

5 Eier

330 g Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Kakaopulver

Frischkäse-Schicht:

500 g Doppelrahmfrischkäse

60 g Puderzucker

etwas Kakaopulver

Vorbereitung:

Backform fetten und mit Mehl bestäuben.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Die Bockschokolade in der Mikrowelle schmelzen lassen.

Espressopulver mit Wasser verrühren.

Butter, Zucker und Salz mit dem Mixer (Rührbesen) cremig rühren.

Eier nacheinander hinzufügen. Mehl und Backpulver in den Teig sieben und verquirlen. Den Teig halbieren.

Unter die eine Hälfte Kakaopulver rühren und in die Form glatt streichen. Die andere Hälfte mit Espresso verrühren und auf die Kakao-creme glatt streichen. Mit der Gabel durch den Teig ziehen, dass eine Marmorierung entsteht.

Den Kuchen für ca. 30 Min. in den Ofen schieben.

Frischkäse-Schicht:

Puderzucker sieben und mit Frischkäse verrühren.

Die Creme auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit Kakaopulver dekorieren.



Nougat-Birnen-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Biskuitteig:

3 Eier
1 Prise Salz
100 g Zucker
75 g Mehl

Creme Füllung:

200 g Nougat
500 ml Schlagsahne
1 Dose Birnen (ca. 480 g)

Deko:

ca. 40 g Schokoladenraspeln



Vorbereitung:

Birnen in einem Sieb abtropfen lassen und den Sud auffangen.
Boden der Backform fetten und mit Backpapier auslegen.
Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Biskuitteig:

Eier trennen. Eiweiß und Salz mit dem Mixer (Rührbesen) steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen.
Das Eigelb 2 Min. mit dem Mixer verquirlen und vorsichtig unter die Eischneemasse heben.
Das Mehl auf die Eiermasse sieben und unterheben.
Teig in die Springform füllen und ca. 20 Min. backen.
Kuchen in der Form auskühlen lassen.
Anschließend einmal waagerecht halbieren.

Creme Füllung:

Nougat langsam in der Mikrowelle schmelzen.
200 g Sahne steif schlagen und unter das Nougat ziehen.
Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darumlegen. 5 EL des Birnensuds auf den Bodenträufeln, dann die Birnenviertel darauflegen.
Die Nougatsahne darüber verteilen und alles mit 5 EL Birnensud beträufeln.
Die restliche 300 g Sahne steif schlagen und 3 EL des Suds hinzufügen. Die Torte damit bestreichen.

Deko:

Den Kuchen mit den Schokoladenraspeln verzieren und im Kühl-
schränk mind. 6 Std. durchkühlen lassen.



Schoko-Sahne-Traum

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

- | | |
|--|--|
| Boden:
260 g Mehl
2 EL Kakaopulver
170 g Butter
2 EL Zucker
1-2 EL kaltes Wasser | 200 g Rohrzucker
4 Eier
4 EL Kakaopulver
170 g Blockschokolade
350 g Schlagsahne |
| Schoko-Schicht:
200 g Butter | Sahne-Schicht:
470 g Schlagsahne
40 g Schokoraspel |
- Vorbereitung:**
Blockschokolade in der Mikrowelle schmelzen.
Backform fetten und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- Boden:**
Mehl und Kakaopulver sieben. Butter, Zucker und kaltes Wasser hinzufügen und mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
So viel Wasser hinzufügen, bis der Teig geschmeidig ist und 15 Min. kalt stellen.
Den Teig auf dem Boden der Form andrücken und 10 Min. backen.
- Schoko-Schicht:**
Butter und Rohrzucker mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Eier nach und nach dazu geben.
Kakao, Blockschokolade und Sahne hinzufügen.
Schokocreme auf den Boden geben und ca. 60 Min. backen.
- Sahne-Schicht:**
Sahne steif schlagen. 20 g Schokoraspeln in die Sahne heben.
Diese auf den ausgekühlten Kuchen streichen und 20 g Schokoraspeln auf den Kuchen streuen.



Schokokuchen mit gesalzenem Erdnusskaramell

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

200 g Blockschokolade
200 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
300 g gemahlene Mandeln
3 gestr. EL Kakaopulver
2 TL Backpulver

Karamell-Schicht:

75 g Zucker
50 ml Schlagsahne
75 g gesalzene Erdnusskerne

Vorbereitung:

Backform fetten, mit Kakaopulver bestreuen und Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Blockschokolade mit Butter in der Mikrowelle schmelzen.
Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig schlagen. Mandeln, Kakaopulver und Backpulver in die Creme rühren. Schoko-Butter unterheben.
Teig in die Form geben und für ca. 35 Min. backen.

Karamell-Schicht:

Zucker in einem Topf karamellisieren, Sahne zugeben und glatt rühren. Erdnüsse unterheben und leicht abkühlen lassen.
Kuchen mit gesalzenem Erdnuss-Karamell garnieren.

Whiskey-Brownie

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

400 g Blockschokolade
200 g Butter
120 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
50 ml Whisky
75 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Kakaopulver

Vorbereitung:

150 g Blockschokolade in kleine Brocken zerkleinern.
Boden der Backform fetten und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

250 g Blockschokolade in der Mikrowelle schmelzen.
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen. Eier und Whisky nacheinander zugeben und verrühren.
Weiche Schokolade unterheben.
Mehl, Backpulver und Kakaopulver unter den Teig rühren.
Brocken Schokolade auf dem Teig verteilen.
Den Kuchen für ca. 30 Min. backen.



EINE AUSBLANCI ERTE
DI AT I ST EI N
K U C H E N
IN JEDER HÄND!

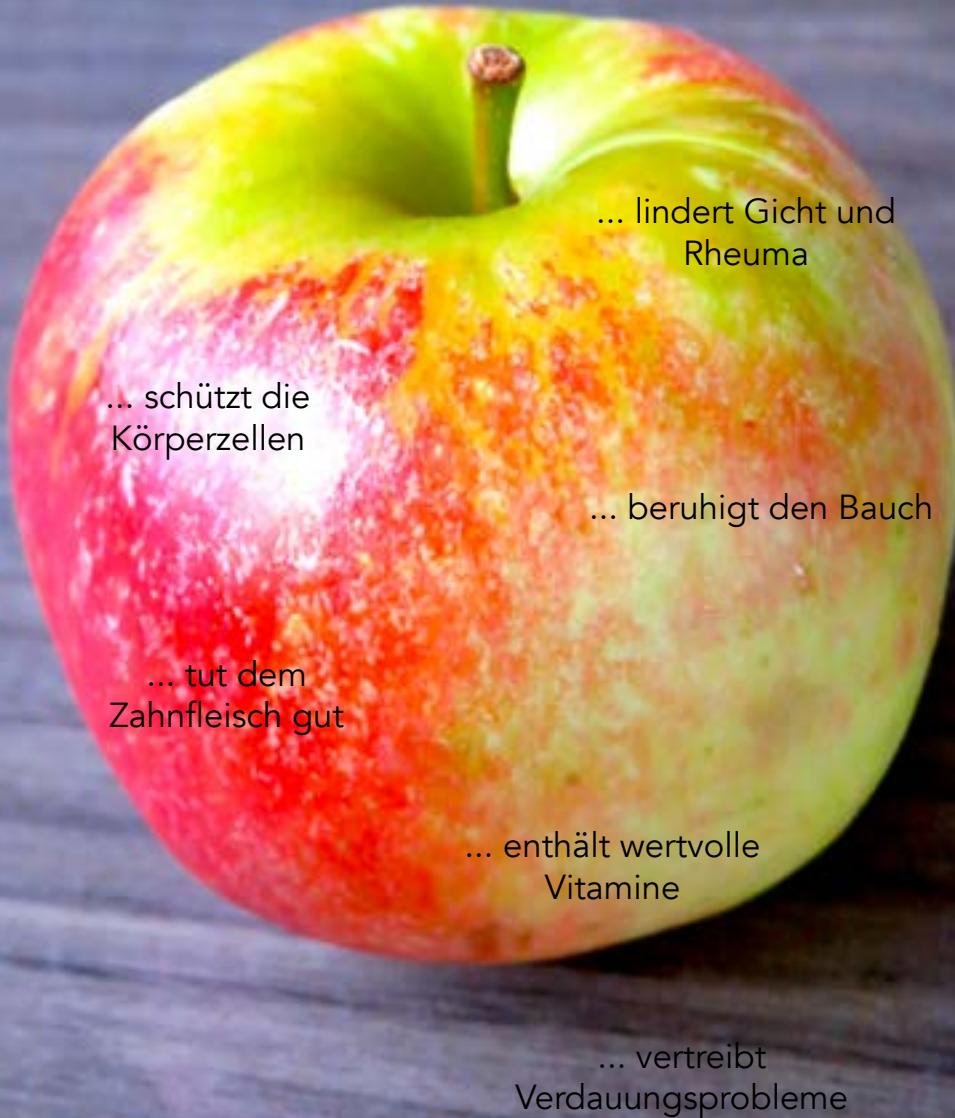


Cremig

Apfelschorlen-Torte
Baileyskuchen
Friesischer Kuchen
Grüntee-Apfel-Torte
Johannisbeer-Joghurt
Käsekuchen mit Mohn
Limetten-Erfrischung
Flocken-Mandarinen-Torte
Marzipan-Stachelbeer-Torte
Pflaumentorte
Walnuss-Espresso-Torte
Weiße-Kokostraum

Äpfel

Saison: Juli - November



Apfelschorlen-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Rührteig:

150 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
140 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
3 Eier
150 g Butter

Apfel-Creme-Schicht:

750 g Äpfel (z.B. Elster)
2 EL Zitronensaft
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
50 g Zucker
30 g Speisestärke
1 Bio Zitrone (Abrieb)

Creme-Schicht:

200 g Schlagsahne
1 Päck. Vanillezucker
250 g Schmand
3 Beutel (je 15 g) Gelatine Fix von Dr. Oetker

Guss:

2 EL Aprikosenkonfitüre
12 g Speisestärke
250 ml Apfelsaft



Vorbereitung:

Backform fetten und mit Backpapier auslegen.
Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Biskuitteig:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.
Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter dazu geben und mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Den Teig in die Form geben und ca. 25 Min. backen.

Apfel-Schicht:

¼ Apfel mit der Schale in Scheiben schneiden und diese für die Deko auf den Sahnetupfern in 2 EL Zitronensaft legen.
Restliche Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
Speisestärke mit etwas Wasser geschmeidig rühren.
Die Würfel mit Mineralwasser, Zucker und Zitronenabrieb aufkochen und die Stärke einrühren. Masse auskühlen lassen.

Creme-Schicht:

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
Schmand und Gelatine mit dem Schneebesen verquirlen.
Sahne unterheben. 50 g Sahne in einen Spritzbeutel (Sterntülle) geben und kalt stellen. Apfelmasse in die Creme heben.
Tortenboden einmal durchschneiden und auf die Tortenplatte legen. Tortenring darum legen. Apfelcreme einfüllen und glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen und die Torte 2 Std. kalt stellen.

Guss:

Aprikosenkonfitüre auf den Kuchen streichen.
Speisestärke mit etwas Apfelsaft geschmeidig rühren.
Apfelsaft im Topf aufkochen. Speisestärke einröhren und auf den Kuchen geben. Abkühlen lassen.
Apfelspalten etwas abtupfen. Mit der kalt gestellten Sahne Tupfer auf den Kuchen spritzen und die Apfelspalten in die Sahne stellen.



Baileyskuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Rührteig:

100 g Blockschokolade
75 g Butter
3 Eier
1 Prise Salz
100 g Rohrzucker
75 g Mehl
1 EL Kakaopulver
½ TL Backpulver

Frischkäse-Schicht:

100 g gemahlene Haselnüsse
500 g Frischkäse
1 Beutel (15 g) Gelatine Fix von Dr. Oetker
20 g Zucker
1 EL Kakaopulver
50 ml Baileys

Deko:

40 g Haselnüsse

Vorbereitung:

Backform fetten und Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Schokolade und Butter schmelzen. Eier, Salz und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) ca. 4 Min. aufschlagen.
Schoko-Butter unterrühren. Anschließend Mehl, Kakao und Backpulver unterheben. Teig in die Form geben und ca. 15 Min. backen.

Frischkäse-Schicht:

Haselnüsse unter den Frischkäse rühren.
Gelatine und Zucker einrühren. Creme halbieren. Unter eine Hälfte 1 TL Kakao und Likör rühren. Diese Creme auf den ausgekühlten Boden streichen. 15 Min. kalt stellen. Nun die andere Hälfte der Creme auf den dunklen Boden streichen.

Deko:

Haselnüssen etwas zerkleinern und den Kuchen damit bestreuen.



Friesischer Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Rührteig:

2 Eier
100 g Butter
100 g Zucker
170 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
450 ml Milch
1 Päck. Vanillepudding Pulver (zum kalt anrühren)
130 g Pflaumenmus

Belag:

50 g Mandelblättchen
40 g Butter

Vorbereitung:

Backform fetten und Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Eier, Butter und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Mehl, Backpulver und Salz in den Teig sieben, unterheben und in die Form geben. Kleine Mulden in den Teig drücken.
Milch mit Puddingpulver verquirlen und abwechselnd mit dem Pflaumenmus in die Mulden füllen.

Belag:

Flüssige Butter mit den Mandelblättchen verrühren und auf dem Kuchen verteilen.
Den Kuchen für ca. 25 Min. in den Ofen schieben.



Grüntee-Äpfel-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Rührteig:

- 1 Apfel
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillemark
- 200 ml Pflanzenöl
- 3 EL Grünteeplpulver
- 1/2 Bio Zitrone (Abrieb)
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 3 TL Backpulver

Frischkäse-Schicht:

- 500 g Frischkäse
- 1/2 Bio Zitrone (Abrieb)
- 4 TL Honig
- 4 EL Butter

Deko:

- 1 Bio Zitrone (Zesten)

Vorbereitung:

Backform fetten und mit Backpapier auslegen.
Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
Eier, Zucker, Vanillemark und Pflanzenöl mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen. Grünteeplpulver, Salz, Mehl und Backpulver in die Creme sieben und unterheben.
Den Teig in die Form geben und ca. 35 Min. backen.
Ausgekühlten Boden einmal durchschneiden.

Frischkäse-Schicht:

Frischkäse, Zitronenabrieb, Honig und weiche Butter verquirlen.
Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen.
Zweiten Boden darauf legen, leicht andrücken und restliche Creme auf den Kuchen streichen.

Deko:

Kuchen mit Zitronenzesten dekorieren.



Johannisbeer-Joghurt-Tarte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Knetteig:

100 g Mehl
30 g Puderzucker
1 EL Kakaopulver
50 g gemahlene Mandeln
50 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei

Füllung:

4 Eier
150 g Joghurt (3,5 %)
200 ml Johannisbeersaft
1 Beutel (15 g) Gelatine Fix von Dr. Oetker
50 g Raspel Schokolade

Vorbereitung:

Backform fetten und den Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Knetteig:

Mehl, Puderzucker und Kakaopulver in eine Schüssel sieben.
Mandeln, Salz und Ei hinzufügen. Mit dem Mixer (Knethaken) verquirlen und 30 Min. kalt stellen.
Den Teig auf den Boden andrücken, einen ca. 2 cm hohen Rand legen und 15 Min. backen.

Füllung:

4 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.
Joghurt und Johannisbeersaft mit dem Schneebesen verrühren.
Gelatine einrühren und Eiweiß unterheben.
Die Creme auf den ausgekühlten Boden geben und mit der Schokolade dekorieren.
Den Kuchen 2 Std. kalt stellen.

Käsekuchen mit Mohn

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Boden:

250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Butter
65 g Zucker
1 Ei

Quark-Schicht:

500 g Magerquark
125 g Zucker
1 Bio Zitrone (Abrieb und Saft)
2 Eier
40 g Mehl
50 g Butter

Mohnfüllung:

50 g Marzipan Rohmasse
250 g backfertiger Mohn
2 EL Milch

Vorbereitung:

Backform fetten und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Boden:

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und das Ei mit dem Mixer (Knethaken) verquirlen. Den Teig auf den Boden der Backform drücken und einen 2 cm hohen Rand formen.

Mohnfüllung:

Marzipan mit etwas warmem Wasser und einer Gabel weich kneten.
Mohn und Milch unterrühren.
Die Mohnmasse auf den Boden geben und glatt streichen.

Quark-Schicht:

Magerquark mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Eiern und Mehl mit dem Mixer (Rührbesen) glatt rühren.
Zum Schluss die flüssige Butter unterziehen.
Die Quarkmasse gleichmäßig auf der Mohnmasse verteilen.
Im Ofen für ca. 60 Min. backen.





Limetten Erfrischung - ohne Backofen -

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Boden:

150 g weiße Kuvertüre
150 g Butter
300 g Butterkekse

Creme:

1 Vanilleschote
600 g Doppelrahmfrischkäse
500 g Magerquark
Ca. 7 Bio Limetten (Saft und Abrieb)
2 EL Holunderblütensirup
3 Beutel (je 15 g) Gelatine Fix von Dr. Oetker
200 g Zucker

Vorbereitung:

Boden fetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Schale der Limetten abreiben und den Saft (ca. 140 ml) auspressen.
Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Boden:

Kuvertüre sowie Butter langsam in der Mikrowelle schmelzen.
Kekse fein bröseln und mit Butter und Kuvertüre vermengen.
Die Masse gleichmäßig in die Form verteilen und gut andrücken.
Den Boden 15 Min. kalt stellen.

Creme:

Vanillemark mit Frischkäse, Magerquark, 1 EL Limettenschale, Holunderblütensaft und 140 ml Saft mit dem Schneebesen verrühren.
Die Gelatine unterziehen. Zucker unterheben und auf den Keksbo-
den glatt streichen. Kuchen mit dem Limettenabrieb bestreuen und
für 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Stachelbeere

Saison: Juli - August

... enthält viel Vitamin C

... wird verdauungsfördernd

... je nach Sorte rot, gelb,
weiß oder grün

... den Kern kann
man mitessen

Marzipan-Stachelbeer-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Mürbeteig:

150 g Mehl
50 g Puderzucker
75 g Butter
1 Ei

Obst-Schicht:

500 g Stachelbeeren
25 g Zucker

Biskuitteig:

3 Eier
90 g Zucker
75 g Mehl
2 EL Speisestärke
1 TL Backpulver

Sahne-Schicht:

3 EL Aprikosenkonfitüre
700 g Schlagsahne
500 g Frischkäse
2 Päck. Vanillezucker
70 g Zucker
2 Beutel (je 15 g) Gelatine Fix von Dr. Oetker
1 Marzipandecke
20 g Mandelblättchen



Vorbereitung:

Mandelblättchen rösten.

Backform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Mürbeteig:

Mehl, Puderzucker, Butter und Ei mit dem Mixer (Knethaken) verquirlen. Den Teig auf dem Boden der Form andrücken und 15 Min. backen.

Obst-Schicht:

Stachelbeeren im Wasser mit Zucker ca. 3 Min. dünsten. Abtropfen und auskühlen lassen.

Biskuitteig:

Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.

Eigelb unter den Eischnee rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben.

Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und ca. 15 Min. backen.

Teig auskühlen lassen und halbieren.

Sahne-Schicht:

Mürbeteig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die untere Hälfte des Biskuitbodens darauf legen, Tortenring darum stellen.

Sahne steif schlagen. Frischkäse, Vanillezucker und Zucker glatt rühren. Gelatine unter den Frischkäse rühren und die Sahne unterheben. 250 g Creme zur Seite stellen. 50 g Sahne in einen Spritzbeutel (Sterntülle) geben und kalt stellen.

Die Hälfte der restlichen Creme auf den Boden streichen.

Stachelbeeren darauf verteilen, leicht in die Creme drücken.

Die andere Hälfte der Creme darauf streichen. Oberen Boden daraufsetzen. Die 250 g Creme wird nun an den Rand und auf den Kuchen gestrichen. Die Torte für 2 Std. kalt stellen.

Tortenring lösen. Marzipandecke auf die Torte legen. Rand andrücken. Mit der kalt gestellten Sahne Tupfer auf die Torte spritzen und mit Mandeln bestreuen.



Walnuss-Espresso-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Rührteig:

50 g Walnusskerne
125 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
75 ml kalter Espresso

Creme:

300 g Butter
250 g Puderzucker
50 ml kalter Espresso

Deko:

ca. 30 g Walnusskerne

Vorbereitung:

Boden der Backform fetten und mit Backpapier auslegen.
Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Walnüsse grob hacken. Butter und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) cremig schlagen. Eier nacheinander einrühren. Mehl und Backpulver sieben und unterheben. Anschließend Espresso und gehackte Walnüsse unterziehen. In die Form geben und ca. 1 Std. backen. Ausgekühlten Boden einmal durchschneiden.

Creme:

Auf die Butter Puderzucker sieben und 3 Min. mit dem Mixer (Rührbesen) schlagen. Espresso unter die Creme ziehen. Eine Hälfte der Kaffeecreme auf den Boden streichen. Oberen Tortenboden darauf legen und leicht andrücken. Restliche Creme darauf streichen und mit Walnüssen dekorieren. Kuchen für 2 Std. kalt stellen.

Weißer-Kokostraum

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 150 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 40 g Kakaopulver

Creme:

- 400 g weiße Kuvertüre
- 500 ml Schlagsahne
- 2 EL Aprikosenmarmelade
- 2 Beutel (je 15 g) Gelatine Fix von Dr. Oetker
- 50 g Kokosflocken

Vorbereitung:

Boden der Backform fetten und mit Backpapier auslegen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Eier und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig schlagen.
Mehl, Speisestärke, Backpulver sowie Kakaopulver in die Ei-Zucker-Creme sieben und unterheben.
Teig in die Form geben und ca. 45 Min. backen. Boden nach dem Backen auskühlen lassen und das Backpapier abziehen.

Creme:

Die Kuvertüre reiben. Mit Sahne in einem Topf unter Rühren schmelzen und einmal aufkochen lassen.
Danach mindestens 4 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank auskühlen lassen.
Um den Teig einen Totenring legen. Boden mit Marmelade bestreichen. Die Sahne-Schokomasse mit dem Mixer (Rührbesen) steif schlagen. Gelatine mit dem Schneebesen in die Creme rühren.
Die Creme auf den Tortenboden verteilen, mit Kokosflocken bestreuen und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



**Man isst 100 g
T o r t e
UND NI MMT 500 g ZU
Das nenne ich
R E N D I T E**



Baileys-Torte
Birne-Haselnuss-Streusel
Feige-Walnuss-Amaretto
Gebrannte Mandeln Kuchen
Haselnusskuchen
Kokos Sandkuchen
Mandarine-Kokos
Pistazien-Espresso-Taler
Rührkuchen mit
Karamellglasur
Sesam-Erdnuss-Taler
Weiße Nussecken

Feige-Walnuss-Amaretto

Kastenform: 11 x 25 cm | Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Rührteig:

200 g getrocknete Feigen
90 ml Amaretto
1 TL Vanillemark
3 Eier
200 g Zucker
180 g Pflanzenöl
1 Prise Zimt
310 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g gehackte Walnüsse

Vorbereitung:

Backform fetten und mit Mehl einstreuen.
Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Die Feigen mit 300 ml Wasser im Topf köcheln lassen bis die Feigen weich sind. Amaretto sowie Vanillemark hinzufügen und alles pürieren.
Eier und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig schlagen.
Anschließend das Öl und Zimt zur Feigenmasse hinzufügen.
Mehl, Backpulver, Salz und Walnüsse unter die Masse heben.
Den Teig in die Form geben und ca. 80 Min. in den Ofen schieben.



Mandeln

Saison: Juli - August

... punkten mit Calcium und Eisen

... sind Eiweiß Wunder

... können Schadstoffe enthalten

... schützen Herz und Gefäße

... liefern viele Ballaststoffe

... bringen Nerven und Gehirn in Topform

Gebrannte Mandeln Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Belag:

100 g ganze Mandeln
75 g ganze Haselnüsse

Nuss-Karamell:

60 g Zucker
100 ml Schlagsahne
3 EL Amaretto
1 Prise Zimt
50 g gemahlene Mandeln

Rührteig:

125 g Butter
70 g Zucker
3 Eier
225 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Päck. Backpulver
1 Prise Salz
110 ml Milch



**Vorbereitung:**

Backform fetten und Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Belag:

Mandeln und Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie bräunen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
In ein Küchentuch einschlagen und kräftig gegeneinander reiben, damit sich die Schale löst. Nun grob hacken.

Nuss-Karamell:

Zucker in eine Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Sahne dazu gießen und unter Rühren so lange kochen, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat.
Amaretto und Zimt dazugeben und 1 Min. weiter kochen. Vom Herd nehmen und zwei Drittel der gehackten Mandeln und Haselnüsse sowie die gemahlenen Mandeln unterrühren.

Rührteig:

Butter und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) 2 Min. cremig rühren.
Eier nach und nach unter die Buttercreme quirlen.
Mehl, Backpulver und Salz langsam unterrühren, dabei nach und nach die Milch dazu gießen.
Den Teig in die Form geben, glatt streichen und die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen und ganz leicht mit der Gabel unter den Teig ziehen. Mit den restlichen gehackten Mandeln und Haselnüssen bestreuen.
Den Kuchen für ca. 25 Min. backen.

Mandarine-Kokos-Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

125 g Butter

150 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Dose Mandarinen (ca. 480 g)

1 Päck. Vanille Puddingpulver

1 Ei

200 g Zucker

Streusel:

1 Ei

1 EL Milch

100 g Zucker

200 g Kokosflocken

Creme-Schicht:

600 g Schmand

3 EL Pflanzenöl

Vorbereitung:

Mandarinen über einem Sieb abtropfen lassen.

Backform fetten und Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter, Zucker und Eier mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.

Mehl und Backpulver unter die Creme heben.

Den Teig in die Form geben und die Mandarinen darauf verteilen.

Creme-Schicht:

Schmand, Pflanzenöl, Vanille Puddingpulver, Ei und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen. Die Creme auf die Mandarinen geben.

Streusel:

Ei, Milch, Zucker und Kokosflocken verquirlen und auf den Kuchen verteilen.

Die Form für ca. 40 Min. in den Ofen schieben.





Pistazien-*Espresso*-Cookies

Backblech: 30 x 40 cm | Zubereitungszeit: ca. 20 Min. | 13 Taler

Rührteig:

200 g Mehl
175 g gehackte Blockschokolade
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Rohrzucker
80 g Zucker
50 g gehackte Pistazien
80 g feine Haferflocken
1 Tüte à 1,8 g lösliches Instant Espressopulver
200 g Butter
2 Eier

Vorbereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen.
Blockschokolade grob hacken.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Mehl in die Schüssel sieben.
Blockschokolade, Backpulver, Salz, Rohrzucker, Zucker, Pistazien, Haferflocken und Kaffeepulver hinzufügen und verrühren.
Butter und Eier mit dem Mixer (Rührbesen) cremig schlagen.
Nach und nach die restlichen Zutaten unter die Creme heben.
Mit einem Esslöffel kleine Kleckse auf das Backblech geben
(ca. 5 cm Abstand dazwischen). Im Ofen ca. 12 Min. backen.



Rührkuchen mit Karamellglasur

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

180 g Butter
200 g Zucker
60 g Mehl
50 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
200 g Dinkelmehl
50 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver
4 EL Apfelmus

Glasur:

50 g weiße Kuvertüre
200 g Zucker
100 g Butter
250 g Schlagsahne
2 EL gehackte Haselnüsse

Vorbereitung:

Backform fetten und Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig schlagen.
Mehl und Wasser unterrühren. Dinkelmehl, Mandeln, Backpulver
und Apfelmus unter den Teig rühren.
Teig in die Form geben und ca. 40 Min. backen.

Glasur:

Kuvertüre fein hacken. Zucker mit Butter in einen Topf geben und
goldbraun karamellisieren. Mit Sahne ablöschen und kochen bis der
Karamell sich löst.
Vom Herd nehmen. Die Kuvertüre dazugeben und unter Rühren
schmelzen. Gern ein Wasserbad als Hilfe nehmen.
Sobald die Glasur beginnt anzuziehen, auf den Kuchen streichen.
Den Rührkuchen mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Sesam-Erdnuss-Taler

Backblech: 30 x 40 cm | Zubereitungszeit: ca. 20 Min. | 15 Taler

Rührteig:

200 g Butter
150 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Bio Orange (Abrieb)
1 Ei
1 TL Zimt
1 TL gemahlener Kardamom
300 g Mehl

Belag:

50 g Butter
100 g Honig
75 g Sesam
50 g ungesalzene Erdnüsse
3 EL Aprikosenkonfitüre

Vorbereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen.
Erdnüsse klein hacken.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter, Zucker, Haselnüsse, Abrieb von der Orange, Ei, Zimt und Kardamom mit dem Mixer (Knethaken) verquirlen.
Mehl in die Schüssel sieben und verkneten.
Teig 5 mm dick ausrollen. Taler mit einem Durchmesser von 3 cm ausschneiden und auf das Backpapier legen.

Belag:

Butter mit Honig unter Rühren im Topf erwärmen.
Sesam sowie zerkleinerte Erdnüsse hinzufügen und lauwarm auf die Taler streichen.
Das Backblech für 15 Min. in den Ofen stellen.
Die Aprikosenkonfitüre kurz in der Mikrowelle erwärmen. Die Taler nach dem Backen damit bestreichen und trocknen lassen.





Weisse Nussecken

Backblech: 30 x 40 cm | Zubereitungszeit: ca. 45 Min. | 15 Ecken

Rührteig:

200 g Butter
90 g Zucker
1 Ei
300 g Mehl

100 ml Schlagsahne
1 EL Amaretto
100 g Mandelstifte

Belag:

4 EL Aprikosenkonfitüre
50 g Butter
100 g Zucker

Füllung:
150 g weiße Kuvertüre
50 g Doppelrahmfrischkäse

Vorbereitung:

Backblech fetten und Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter, Zucker und Ei mit dem Mixer (Knethaken) verquirlen.
Mehl in die Schüssel sieben, unterrühren und 30 Min. kühl stellen.
Den Teig glatt auf den Boden der Backform drücken.

Belag:

Den Teig mit der Kuvertüre bestreichen.
Butter, Sahne, Amaretto und Zucker im Topf unter Rühren erwärmen.
Die Mandelstifte einstreuen und das Ganze zu einer dickflüssigen Paste einkochen lassen.
Mandel-Paste lauwarm auf dem Teig verteilen und für ca. 15 Min. backen.

Füllung:

Ausgekühltes Gebäck in Rauten schneiden.
Kuvertüre im Wasserbad erwärmen. Frischkäse unter die Schokolade rühren, auf den Boden der Ecken streichen und eine weitere Ecke andrücken.

Zucker

Saison: Saisonunabhängig

... lässt uns schneller
altern

... fördert ernste
Erkrankungen

... kann abhängig
machen

... Frauen sollten nur ca. 30 g
Zucker und Männer ca. 45 g
Zucker pro Tag aufnehmen

... macht häufig
dick

wenig Zucker

Apfel-Zucchini-Kuchen
Dattel Balls
Stachelbeer mit Dinkelmehl
Süßkartoffel Kekse





Apfel-Zucchini-Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Rührteig:

125 g Zucchini
125 g Apfel (z.B. Elster)
6 Eier
180 g Agavendicksaft
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
2 EL feine Haferflocken
1 EL Dinkelmehl
1 TL Backpulver

Deko:

100 g Puderzucker oder weiße Kuvertüre
1 ½ EL Zitronensaft
25 g gehackte Pistazien

Vorbereitung:

Zucchini sowie Äpfel schälen und fein raspeln.
Backform fetten und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Agavendicksaft mit dem Mixer (Rührbesen) cremig schlagen. Zucchini und Äpfel etwas ausdrücken und zur Creme hinzufügen. Weitere Zutaten wie Eiweiß, Haselnüsse, Mandeln, Haferflocken, Dinkelmehl und Backpulver unterheben. Den Teig in die Form geben und den Kuchen für ca. 60 Min. backen.

Deko:

Puderzucker sieben und Zitronensaft einrühren.
Zuckerguss auf den Rand geben und mit Pistazien bestreuen.



Dattel-Energy-Balls

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. | Je Variante 4 Stück

Erdnuss Ball:

- 160 g entsteinte Datteln
- 120 g gehackte, gesalzene Erdnüsse
- 20 g feine Haferflocken

Datteln in kleine Stücke schneiden und 10 Min. in kochendes Wasser legen. Wasser abgießen, Haferflocken hinzufügen und mit dem Mixer (Rührbesen) zu einem Teig verquirlen. Erdnüsse zerkleinern und 100 g hinzufügen. 4 Kugeln formen und in 20 g Erdnüssen wenden.

Kokos-Mandel-Ball:

- 160 g entsteinte Dattel
- 40 g Kokosflocken
- 100 g gemahlene Mandeln

Datteln in kleine Stücke schneiden und 10 Min. in kochendes Wasser legen. Wasser abgießen, Mandeln sowie 20 g Kokosflocken hinzufügen und mit dem Mixer (Rührbesen) zu einem Teig verquirlen. 4 Kugeln formen und in 20 g Kokosflocken wenden.

Schoko-Pistazien-Ball:

- 160 g entsteinte Datteln
- 50 g gemahlene Mandeln
- 20 g Kakaopulver
- 20 g feine Haferflocken
- 25 g gehackte Pistazien

Datteln in kleine Stücke schneiden und 10 Min. in kochendes Wasser legen. Wasser abgießen, Mandeln, Kakaopulver, Haferflocken sowie 15 g Pistazien hinzufügen und mit dem Mixer (Rührbesen) zu einem Teig verquirlen. 4 Kugeln formen und in 15 g Pistazien wenden.

Süßkartoffel Kekse

Backblech: 30 x 40 cm | Zubereitungszeit: 30 Min. | 8 Kekse

Rührteig:

100 g Süßkartoffeln
50 g gemahlene Mandeln
20 g Mehl
1 Ei
1 EL Honig
1 TL Zimt
1 TL Vanillezucker
20 g Blockschokolade

Deko:

8 ganze Mandeln

Vorbereitung:

Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden, ca. 10-15 Min. weich kochen und auskühlen lassen.
Die Schokolade in Stücke hacken.
Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Die komplett ausgekühlten Süßkartoffelstückchen mit der Gabel zerdrücken. Mandeln, Mehl, Ei, Honig, Zimt und Vanillezucker hinzufügen und mit dem Mixer (Rührbesen) kurz auf niedriger Stufen verquirlen.

Die Schokolade zum Schluss unterheben.
Einen gut gehäuften EL Teig auf das Backblech geben und nicht zu nah drapieren.
Das Backblech für ca. 15 Min. in den Ofen schieben.

Deko:

In die noch warmen Kekse eine Mandel hinein drücken.

Kuchen

lösen keine Probleme,
aber das tun Äpfel
JA AUCH NICHT

Vegan

Apfel-Dinkel-Kuchen
Avocado-Kokos-Waldbeere
Kirsch Brownie
Kirschstreusel
Mandelkuchen
Nussecken
Prosecco-Mandarine
Sanddorn-Joghurt-Kuchen
Schoko-Kecks-Ecken
Schokokuchen mit Orange
Zitronen-Tarte





Apfel-Dinkel-Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Rührteig:

500 g Dinkelmehl
240 g Zucker
3 EL Apfelmus
125 ml Kokosöl
125 g Soja Joghurt
125 ml Hafermilch
30 ml Wasser
1 TL Zimt
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
1 ½ TL Natron

Belag:

3-4 kleine Äpfel (Elster)

Guss:

125 g Puderzucker
2 TL Kokosöl
2 TL Hafermilch

Vorbereitung:

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und kreuzweise einschneiden. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.

Den Teig in die Form geben und die Äpfel hineindrücken.

Den Kuchen für ca. 50 Min. in den Ofen schieben.

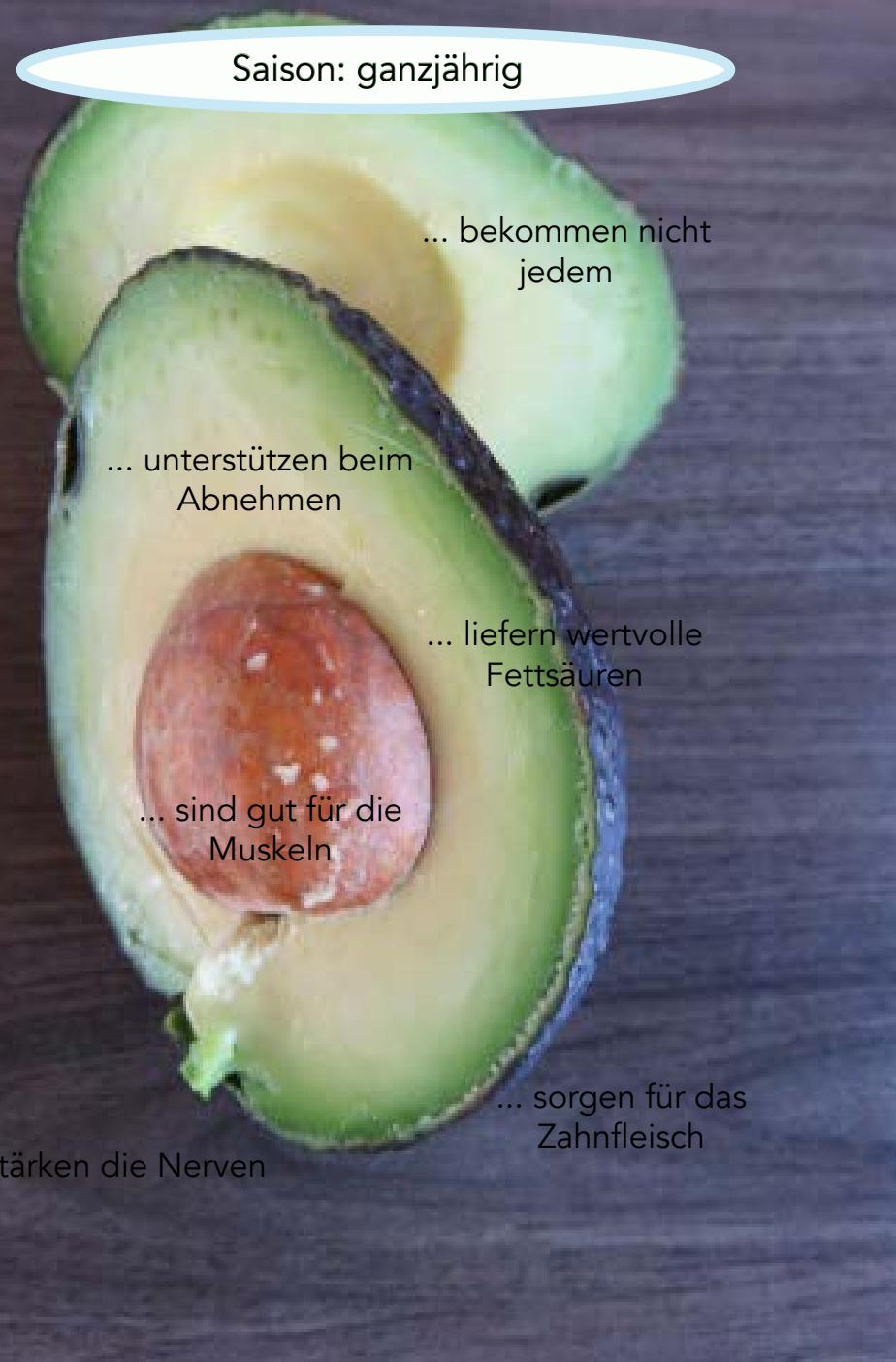
Guss:

Puderzucker sieben und mit dem Kokosöl sowie der Hafermilch verrühren und über den ausgekühlten Kuchen streichen.

Die Äpfel aussparen.

Avocado

Saison: ganzjährig



... bekommen nicht
jedem

... unterstützen beim
Abnehmen

... liefern wertvolle
Fettsäuren

... sind gut für die
Muskeln

... sorgen für das
Zahnfleisch

... stärken die Nerven

Avocado-Kokos-Waldbeere

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Min.

Rührteig:

2 Dosen à 400 ml gekühlte Kokosmilch
(65 % Kokosfleisch + Wasser)
1 reife Avocado
125 ml Öl
300 g Zucker
300 g Mehl
200 g Dinkelmehl
3 TL Backpulver

Frucht-Schicht:

250 g Waldbeeren
250 ml Apfelsaft
2 EL Vanillepuddingpulver

Kokoscreme-Schicht:

100 g Zucker
Kokoscreme



Vorbereitung:

Die Kokosmilch öffnen. In die Kokosmilchcreme z.B. mit einem Holzspieß 2 Löcher stechen und das Kokoswasser (ca. 1/8 l pro Dose) in eine Schüssel gießen.

Die feste Kokoscreme ebenfalls in eine Schüssel geben und kalt stellen.

Backform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Avocado halbieren, Kern entfernen, Fleisch aus der Schale lösen und mit Öl und Zucker pürieren.

Kokoswasser und beide Mehlsorten mit Backpulver portionsweise im Wechsel unterrühren.

Teig in die Form füllen und für ca. 40 Min. in den Ofen stellen.

Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Frucht-Schicht:

4 EL Apfelsaft und Puddingpulver glatt rühren.

Rest vom Saft aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen.

Die Waldbeeren unterheben und abkühlen lassen.

Kokoscreme-Schicht:

Die kalt gestellte Kokosmilchcreme und den Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.

Kokoscreme auf dem Kuchenboden verteilen anschließend die Waldbeeren darauf verstreichen und für ca. 30 Min. kalt stellen.

Kirsch-Brownie

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Rührteig:

1 Glas Schattenmorellen (ca. 350 g)
130 g Blockschokolade
400 g Mehl
160 g Zucker
60 g Kakaopulver
1 Päck. Vanillezucker
1 TL Natron
1 TL Backpulver
80 ml Hafermilch
80 ml Pflanzenöl
80 ml Agavendicksaft

Vorbereitung:

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen.
Die Schokolade in der Mikrowelle erwärmen. Backform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Mehl, Zucker, Kakaopulver, Vanillezucker, Natron und Backpulver in einer Schüssel mischen.

Hafermilch, Pflanzenöl, Agavendicksaft und 130 ml Kirschsaft verrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen. Nun die Schokolade unterziehen und Kirschen vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Form geben und den Kuchen für ca. 30 Min. in den Ofen schieben.



Kirschstreusel

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Boden:

150 g Margarine
150 g Zucker
250 g Mehl
1 Prise Salz
2 Glas Schattenmorellen (je ca. 350 g)

Streusel:

100 g Margarine
100 g Zucker
175 g Mehl
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

Vorbereitung:

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.
Backform fetten und Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Boden:

Margarine, Zucker, Mehl und Salz mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen. Den Teig auf dem Boden der Form andrücken und die Kirschen darauf verteilen.

Streusel:

Margarine, Zucker, Mehl, Salz und Zimt mit dem Mixer (Rührbesen) zu Streuseln verarbeiten. Sind die Streusel zu groß, etwas Mehl hinzufügen. Sind sie zu klein, etwas Margarine hinzufügen.
Die Streusel auf den Kirschen verteilen und den Kuchen für ca. 40 Min. backen.



Nussecken

Backblech: 30 cm x 40 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min. | 30 Ecken

Rührteig:

450 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Zucker
2 Päck. Vanillezucker
200 g Margarine
5 EL kaltes Wasser
1 Prise Salz
5 EL Aprikosenkonfitüre

Nussmasse:

150 g Margarine
150 g Zucker
2 Päck. Vanillezucker
3 EL Wasser
200 g gehobelte Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln

Guss:

200 g vegane Zartbitterkuvertüre
Aluminiumfolie



Tipp

Ist der Rohrzucker im Schrank zum festen Klumpen entstanden, besteht die Möglichkeit ihn im Ofen bei 120 °C für 5 Min weich zu backen und anschließend auskühlen lassen. Die andere Variante wäre mit dem Mixer oder der Küchemaschine ihn wieder zu zerkleinern.

Vorbereitung:

Backblech einfetten und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Margarine, kaltes Wasser und eine Prise Salz mit dem Mixer (Knethaken) verquirlen. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Nussmasse:

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Wasser bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen. Haselnüsse und Mandeln unter die Masse rühren und auf dem Teig verteilen.

Das Backblech für ca. 25 Min. in den Ofen schieben.

Guss:

Das Gebäck auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden. Aluminiumfolie auf die Arbeitsfläche legen und das Kuchenrost daraufstellen. Zartbitterkuvertüre in der Mikrowelle schmelzen und die Spitzen der Nussecken darin eintunken. Auf dem Kuchengitter aushärten lassen.

Prosecco-Mandarine

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

110 g Mehl
80 g Zucker
1 EL Backpulver
1 Päck. Vanillezucker
2 EL Pflanzenöl
125 ml Wasser

Prosecco-Schicht:

1 Dose Mandarinen (ca. 480 g)
100 ml Prosecco
1 Päck. Agartine
200 g Creme fit (Vegane Creme Fraîche)
50 g Zucker

Vorbereitung:

Mandarinen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
Backform fetten und den Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Pflanzenöl und Wasser mit dem Mixer (Rührbesen) gut vermengen und in die Form geben. Den Kuchen ca. 20 Min backen.

Prosecco-Schicht:

Mandarinen auf den ausgekühlten Boden verteilen. 150 ml Saft mit Agartine zum kochen bringen und 2 Min. köcheln lassen.
Von der Herdplatte nehmen und den Prosecco dazugeben.
In einer Schüssel die Creme fit mit dem Zucker verquirlen. Wenn die Prosecco-Mischung etwas abgekühlt ist, die Creme zur Prosecco-Mischung geben, vermengen und auf die Mandarinen geben.
Den Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen.





Sanddorn-Joghurt-Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 1 Std und 15 Min.

Boden:

180 g Mehl
85 ml Pflanzenöl
80 g Zucker
2 EL gemahlene Mandeln
2 EL Hafermilch
 $\frac{1}{2}$ EL Vanillemark
30 g Pumpernickel
160 g Margarine

Joghurt-Schicht:

150 ml Sanddornsaft
3 Beutel (je 10 g) Agartine
1 kg Sojajoghurt
120 g Zucker
400 g vegane Schlagsahne
4 EL Vanillezucker

Vorbereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Boden:

Mehl, Pflanzenöl, Zucker, Mandeln, Hafermilch, Vanillemark und Pumpernickel mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Teig auf die Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen. Auf das Backblech legen und ca. 10 Min. backen.
Kekse auskühlen lassen und in ein Gefrierbeutel zerbröseln.
Die Brösel mit zerlassener Margarine mischen. Springformrand fetten und mit Backpapier auslegen.
Keks-Mischung auf den Boden andrücken und kalt stellen.

Joghurt-Schicht:

Sanddornsaft mit Agartine im Topf aufkochen lassen.
Vom Herd nehmen und abkühlen.
Joghurt mit Zucker verrühren.
Schlagsahne mit Vanillezucker aufschlagen und unter den Joghurt heben. Sanddornsaft unterrühren und auf den Schoko-Keks-Boden geben. Kuchen ca. 3 Std. kalt stellen.

Schokokuchen mit Orange

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

215 g entsteinte Datteln
75 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
85 g Polenta
35 g Kakao
1 Prise Salz
100 ml Pflanzenöl
1 Bio Orange
120 ml Hafermilch
5 EL heißes Wasser

Guss:

2 große Avocados
60 g Kakao
150 ml Agavendicksaft
2 EL Pflanzenöl
½ TL Vanillemark
1 TL Zimt

Vorbereitung:

Backform fetten und den Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Datteln im Hochleistungsmixer zerkleinern.
Zunächst Mehl, Backpulver, Mandeln, Polenta, Kakao, Salz und Öl in einer Schüssel vermengen.
Anschließend Orangenabrieb, Saft, Hafermilch und das Wasser in die Schüssel geben und mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Den Teig in die Form geben und den Kuchen für ca. 30 Min. in den Ofen schieben.

Guss:

Avocado schälen, entkernen, in Stücke schneiden und pürieren.
Kakao, Agavendicksaft, Öl, Vanillemark, Zimt und die Avocado mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Die Masse auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen.





Zitronen-Tarte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Knetteig:

175 g Mehl
75 g Dinkelmehl
120 g Zucker
125 g Margarine
50 ml Wasser
1/2 Vanilleschote

Füllung:

150 ml Zitronensaft (1 Zitrone ca. 130 g ergibt 40-50 ml)
80 g Speisestärke
240 g Margarine
240 g Zucker
200 ml Sojamilch

Deko:

4 TL Zitronenabrieb

Vorbereitung:

Von der Zitronenschale Zesten abreiben und den Saft auspressen.
Backform fetten und Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Das Backen von Kuchen ist in Europa und Nordamerika traditionell verbreitet. Auf den anderen Kontinenten spielt es nur eine untergeordnete Rolle.

In Asien sind fast ausschließlich Reiskuchen bekannt.

In China haben außerdem Mohnkuchen eine besondere Bedeutung.

Wie schön, dass wir zu diesem Genuss kommen zum Kaffee oder Tee einen Kuchen zu genießen.

Knetteig:

Mehl, Dinkelmehl und Zucker mit der kalten Margarine, Wasser und Vanilleschote mit dem Mixer (Knethaken) verquirlen. Den Teig auf den Boden der Backform drücken und einen 2 cm hohen Rand formen. Die Form für ca. 15 Min in den Ofen stellen. Anschließend auskühlen lassen.

Füllung:

Zitronensaft mit der Speisestärke verrühren. Margarine im Topf schmelzen. Zucker, Sojamilch und Zitronensaft mit der Speisestärke hinzufügen. Bei starker Hitze 2 Min. die Zutaten gut mit einander verrühren. Masse auf den Boden verteilen und auskühlen lassen.

Deko:

Auf die noch warme Tarte die Zitronenzesten verteilen. Die Tarte nun mindestens 4 Std. (am besten über Nacht) an einem kühlen Ort platzieren.

Tipp

Wer Kekse backt und möchte, dass alle die gleiche Größe habe, könnte einen Eisportionieren verwenden, um gleichgroße Kekse zu backen.

Glutenfrei

A close-up photograph of several ripe gooseberries with green leaves, arranged on a dark wooden surface. The berries are red with some yellow at the base.

Apfel-Mohn-Kuchen
Apfel-Pudding
Cappuccino-Torte
Erdnuss-Taler
Hafer-Whoopies
Himbeer-Brownie
Joghurtcreme Torte
Käsekuchen mit Pfirsich
Kiba-Torte
Mandarine-Quark
Mohn-Rhabarber-Streusel
Nusstorte
Pfirsich-Creme
Pfaumenkuchen
Rhabarber Kuchen
Sahne-Torte
Sanddorn-Polenta-Käsekuchen
Schoko-Torte
Stachelbeer-Baiser

Apfel-Mohn-Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Rührteig:

4 Eier
100 g Butter
80 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
2 Äpfel (z.B. Elster)
1 Bio Zitrone (frisch gepresst)
100 g backfertiger Mohn
2 TL Backpulver

Deko:

etwas Puderzucker

Vorbereitung:

Die Äpfel schälen, raspeln und mit Zitronensaft beträufeln.
Backform fetten und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Die Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer (Rührbesen) cremig rühren.
Äpfel, Mohn und das Backpulver unter die Creme rühren.
Anschließend den Eischnee unterheben und in die Backform geben.
Die Form für ca. 45 Min. in den Ofen schieben.
Den Kuchen am Besten über Nacht ziehen lassen und als Deko mit etwas Puderzucker bestäuben.





Apfel-Pudding-Kuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Boden:

250 g Butterkekse (z.B. von Schär)
125 g Butter

Füllung:

Ca. 400 g Äpfel (z.B. Elster)
½ TL Zimtpulver
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
(zum kalt anrühren)
500 ml Milch
250 ml Schlagsahne

Vorbereitung:

Boden der Backform fetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Boden:

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Butter schmelzen, mit den Keksstreuseln vermengen und die Masse auf den Boden der Backform geben.

Füllung:

Die Äpfel schälen, entkernen, halbieren und mit dem Messer etwas einritzen. Nun auf den Tortenboden verteilen.
Zimt über die Äpfel streuen.
Vanillepuddingpulver mit Milch und Sahne verquirlen und auf das Obst verteilen. Den Kuchen für ca. 60 Min. in den Ofen schieben.
Nach dem Backen mind. 3 Std. kalt stellen.
Kann gut am Vortag zubereitet werden.

Tipp: Schmeckt auch wunderbar mit Birnen.

Cappuccino-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Rührteig:

4 Eier
120 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
100 g Schokoladenraspeln
2 TL Backpulver

Sahne-Schicht:

1 Dose Birnen (ca. 480 g)
600 g Schlagsahne
1 Päck. Vanillezucker
5 TL lösliches Instant Espresso-pulver
1 Päck. (15 g) Gelatine Fix von Dr. Oetker
30 g Schokoladenraspeln

Vorbereitung:

Backform fetten und mit Backpapier auslegen.
Birnen abtropfen lassen und in dicke Scheiben schneiden.
Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Haselnüssen, Mandeln, Schokoraspeln und Backpulver mit dem Mixer (Rührbe-sen) verrühren. Zum Schluss Eischnee unterheben.
Den Teig in die Form geben und ca. 30 Min. backen.

Sahne-Schicht:

Von dem ausgekühlten Boden eine dünne Schicht abschneiden, zerbröseln und beiseite stellen.
Birnen auf den Tortenboden legen.
Sahne steif schlagen. Vanillezucker und Espressopulver einrühren.
Gelatine mit dem Schneebesen unterheben.
Die Sahne auf die Birnen streichen, Krümel darauf verteilen und mit Schokoraspeln bestreuen.





Hafers-Whoopies

Backblech: 30 x 40 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

65 g glutenfreies Mehl (z.B. von Schär)
65 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
85 g Margarine
100 g Rohrzucker
½ TL Vanillezucker
1 EL Apfelmus
75 g gemahlene Haselnüsse

Creme-Füllung:

1 EL Frischkäse
60 g Zartbitter Kuvertüre

Vorbereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz, Margarine, Rohrzucker, Vanillezucker, Apfelmus und Haselnüsse in einer Schüssel mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
9 Kugeln formen, (1 Kugel ca. 45 g) jede Kugel einmal durchschneiden, auf das Backpapier legen und für ca. 15 Min. backen.

Creme-Füllung:

Die Kuvertüre in der Mikrowelle erwärmen und Frischkäse unterrühren. Die Creme auf das Gebäck streichen, ein zweites Gebäck daraufsetzen und etwas andrücken.

Sahne-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: 45 Min.

Biskuitteig:

5 Eier
130 g Puderzucker
100 g glutenfreies Mehl
(z.B. von Schär)
20 g Kakaopulver
1 TL Backpulver

Schokocreme:

800 ml Schlagsahne
200 g Blockschokolade
2 Beutel (je 15 g) Gelatine Fix
von Dr. Oetker

Vorbereitung:

Boden der Backform fetten und mit Backpapier auslegen.
Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Biskuitteig:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mehl und Kakao sowie Backpulver auf die Creme sieben und mit dem Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form geben und für ca. 35 Min. in den Ofen stellen. Den Boden erkalten lassen. Anschließend das Backpapier abziehen und den Boden zweimal durchschneiden.

Schokocreme:

Schokolade in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und Gelatine mit dem Schneebesen unterrühren.

Anschließend die Schokolade unterheben. Auf den Biskuitboden etwa ein Viertel der Schokosahne streichen. Den zweiten Boden auflegen und ein weiteres Viertel darauf streichen. Den letzten Boden auflegen. Vier Esslöffel Schokosahne in einen Spritzbeutel mit Spritztülle (z.B. Größe 13) füllen. Mit der restlichen Schokosahne die Torte komplett bestreichen und Tupfer auf die Torte spritzen.





Sanddorn-Polenta-Käsekuchen

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Rührteig:

4 Eier
200 g Zucker
200 ml Sanddornsafte
500 g Frischkäse
400 g Schmand
500 g Magerquark
125 g Polenta (Maisgrieß)

Guss:

12 g Speisestärke
250 ml Sanddornsafte

Vorbereitung:

Backform fetten und mit ca. 35 g Polenta einstreuen.
Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) Schaumig rühren.
Sanddornsafte, Frischkäse, Schmand, Quark und Polenta unterrühren.
Zuletzt den Eischnee unterheben.
Den Teig in die Form geben und ca. 65 Min. backen.

Guss:

Speisestärke in den Sanddornsafte einrühren und aufkochen lassen.
Den Guss über den ausgekühlten Kuchen geben.



Stachelbeer-Torte

Springform 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Boden:	300 ml Wasser 125 g Butter 15 g Speisestärke 150 g glutenfreie Butterkekse (z.B. von Schär) 200 g Frischkäse 2 Eier 80 g Zucker
Baiser Schicht:	3 Eiweiße 40 g Zucker
Obst Schicht:	500 g Stachelbeeren
Vorbereitung:	Boden der Backform fetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
Boden:	Die Butter schmelzen. Butterkekse zerbröseln, mit der geschmolzenen Butter vermischen und auf den Boden der Backform drücken. Den Frischkäse, die Eier und den Zucker verrühren, auf den Tortenboden streichen und ca. 30 Min. backen.
Obst Schicht:	3 EL Wasser mit Speisestärke anrühren. Stachelbeeren mit Wasser und Zucker 1 Min. köcheln lassen und Speisestärke einrühren. Obst auf dem Boden verteilen und auskühlen lassen.
Baiser Schicht:	Eiweiß und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Den Backfengrill auf 180 °C aufheizen und den Kuchen 3 Min. backen.

Kuchen
hebt die Stimmung
stärkt die Nerven
und macht
glücklich



Favoriten

Eilerlikör-Torte
Orangenkuchen
schneller Bienenstich
weiße Rumkugel
Schokotarte mit Heidelbeeren

Eierlikör-Torte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Rührteig:

4 Eier
140 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
1 TL Zimt
30 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g geriebene Blockschokolade
50 g Butter

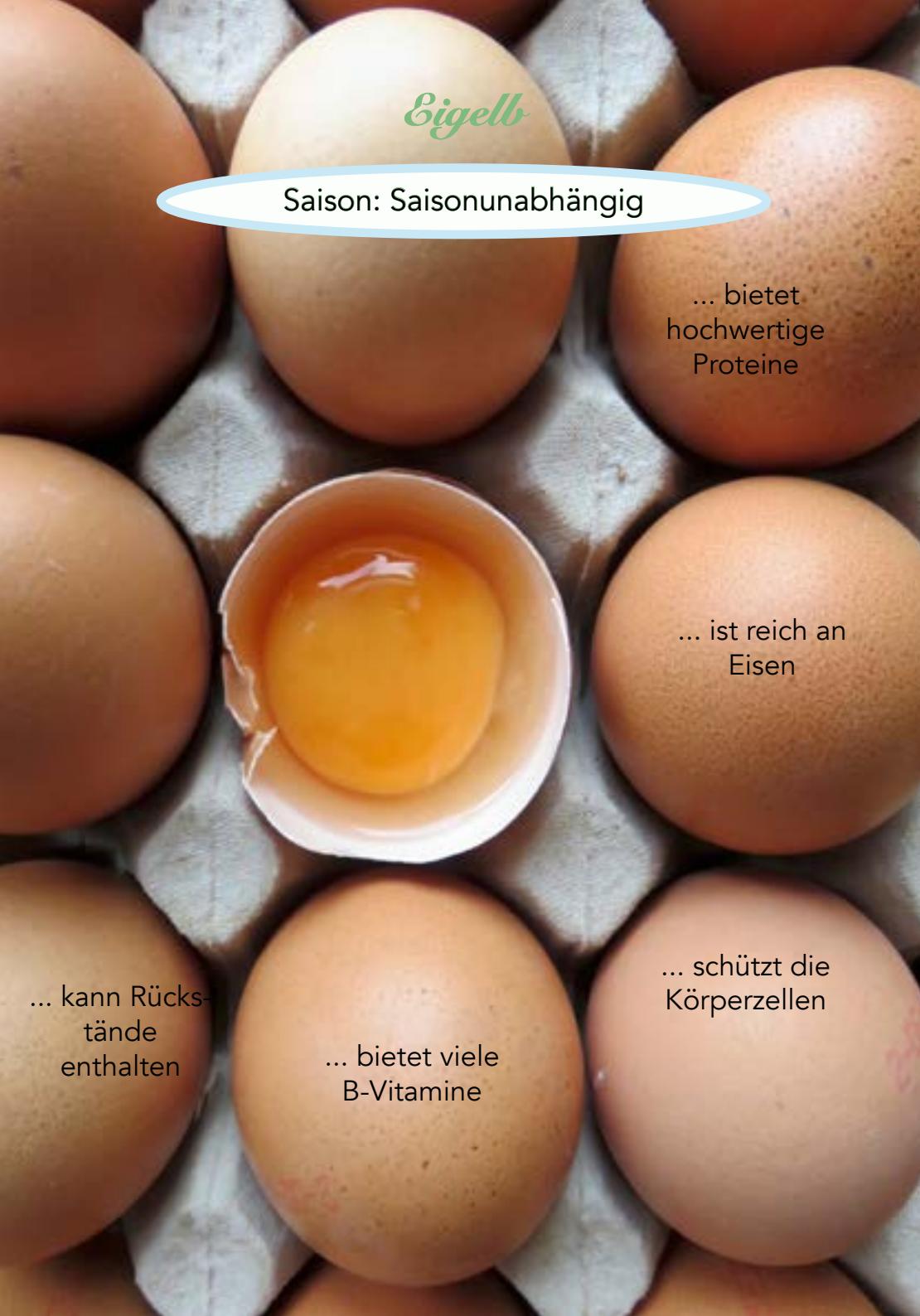
Belag:

2 EL Kirsch-Konfitüre
1 Glas Schattenmorellen (je ca. 350 g)
500 ml Schlagsahne
15 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
20 g Schokoraspeln
2 Beutel (je 15 g) Gelatine Fix von Dr. Oetker
Spritzebeutel mit Spritztülle (z.B. Größe 13)

Likör-Schicht:

125 ml Eierlikör
10 g Gelatine Fix von Dr. Oetker





Vorbereitung:

Schattenmorellen abgießen und gut abtropfen lassen.
100 g Blockschokolade mit der Reibe zerkleinern.
Backform fetten und den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Eier, Zucker, Vanillezucker und Zimt 2 Min. mit dem Mixer (Rührbecken) verquirlen.
Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und langsam einrühren.
Haselnüsse und die geriebene Blockschokolade hinzufügen.
Zuletzt die Butter unterziehen.
Den Teig in die Form geben und ca. 35 Min. backen.
Anschließend auskühlen lassen.

Belag:

Den Tortenboden mit der Kirsch-Konfitüre bestreichen.
Dabei einen 1 cm breiten Rand lassen.
Kirschen drauf verteilen. Schlagsahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen.
Die Hälfte der Sahne auf die Kirschen geben und glatt streichen.
Den Rest Sahne in ein Spritzbeutel (Sterntülle) geben und den Rand verzieren.
Schokoraspeln auf die Sahnehauben streuen.
Den Kuchen 1 Std. kühl stellen.

Likör-Schicht:

Eierlikör und Gelatine mit dem Schneebesen verquirlen und die Tortenmitte damit ausfüllen.
Eine weitere Stunde kühl stellen.



Schneller Bienenstich

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Boden:

5 Eier
230 g Zucker
150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Päck. Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb (Bio)
100 g Mandelblättchen

Creme:

600 ml Schlagsahne
1 Päck. Vanille Puddingpulver (zum kalt anrühren)

Vorbereitung:

Backform fetten und mit Backpapier auslegen.
Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Boden:

Eier und Zucker mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig schlagen.
Mehl und Backpulver in die Masse sieben und mit Vanillezucker und Zitronenabrieb unterheben.
Teig in die Form geben und Mandeln gleichmäßig darauf verteilen.
Im Ofen ca. 30 Min. backen.
Den ausgekühlten Boden einmal durchschneiden.

Creme:

Sahne mit dem Vanillepuddingpulver verquirlen.
Die Creme auf den Kuchenboden streichen, die zweite Hälfte darauflegen und leicht andrücken.

Weisse Rumkugel

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 45 Min. | ca. 20 Stück

Rührteig:

170 g Butter
180 g weiße Kuvertüre
3 Eier
170 g Mehl
70 ml Rum

Guss:

150 g Kuvertüre

Vorbereitung:

Backform fetten und Ofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Rührteig:

Butter mit Kuvertüre unter Rühren im Topf schmelzen.
Etwas abkühlen lassen. Eier mit dem Mixer (Rührbesen) verquirlen.
Butter-Schoko-Masse dazugeben und Mehl unterheben.
Teig in die Form geben und ca. 20 Min. backen.
Kuchen auskühlen lassen und fein zerbröseln.
Den Rum hinzufügen und zu kleinen Kugeln formen.

Guss:

150 g Kuvertüre langsam schmelzen. Mit dem Löffel etwas Kuvertüre auf die Kugeln tropfen und auf einem feinen Gitter die Kugeln hin und her rollen.



Schoko-Heidelbeer-Tarte

Springform: 26 cm | Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Boden:

85 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
60 g Puderzucker
170 g Mehl
2 EL gemahlene Mandeln

430 g Creme Fraîche
3 Eigelbe

Belag:

400 g Heidelbeeren
250 ml Wasser
12 g Speisestärke
2 EL Zucker

Füllung:

260 g weiße Kuvertüre

Vorbereitung:

Backform fetten. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

Boden:

Butter, Ei, Salz und Puderzucker in die Schüssel sieben.
Mit dem Mixer (Knethaken) verquirlen.
Mandeln und Mehl hinzugeben. Den Teig auf dem Boden der Form
andrücken und einen Rand hochziehen.
Im Ofen ca. 15 Min. backen.

Füllung:

Kuvertüre schmelzen und mit Creme Fraîche verquirlen. Eigelbe
unterrühren und die Creme auf den ausgekühlten Boden geben.

Belag:

Heidelbeeren auf der Creme verteilen. Wasser mit Speisestärke ver-
rühren. Zucker hinzugeben und aufkochen lassen.
Den Guss mit einem Esslöffel über die Heidelbeeren geben.

