

1 Gebäck

Butterknöpfchen

Zutaten

200 g Butter, 100 g gesiebter Puderzucker, 2 Päck. Vanillinzucker, 1 Eiweiß, 150 g Weizenmehl, 150 g Speisestärke;

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren, nach und nach Puderzucker, Vanillinzucker und Eiweiß hinzugeben. Weizenmehl mit Speisestärke mischen, sieben, 2/3 davon eßlöffelweise unterrühren, den Rest unterkneten. Sollte der Teig kleben, ihn einige Zeitlang kalt stellen. Aus dem Teig etwa 1 ½ cm dicke Rollen formen, etwa 1 ½ cm dicke Stückchen davon abschneiden. Mit einer der Schnittseiten auf ein Backblech legen, etwas rund formen, mit einer in Mehl getauchten Gabel etwas flach drücken. Im Backofen etwa 10 Min. bei 175-200° backen. Nach dem Abkühlen die Plätzchen etwa zur Hälfte mit dunklem Schokoladenguß bestreichen.

Spritzgebäck

Zutaten

250 g Butter, 300 g Zucker, 2 Päck. Vanillinzucker, 2 Eidotter, 500 g Weizenmehl,

Zubereitung

Alles zu einem Knetteig verarbeiten. 1 Std. kalt stellen.

10 Minuten bei 180 – 200 Grad

Für Goldplätzchen gleicher Teig; allerdings ausrollen, ausstechen und mit Milch bestreichen. Dann mit einem Gemisch aus gemahlenden Mandeln, Vanillezucker, Zucker bestreuen

Vanillehörnchen

Zutaten

500 g Mehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, 130 g Zucker, 2 Vanillezucker, 6 Esslöffel Wasser, 300 g Butter, 130 g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Alle zu einem Teig verkneten und kleine Hörnchen formen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und die Enden mit Schokolade bestreichen.

10 – 15 Minuten bei 160 Grad

Mandel - Goldplätzchen

Zutaten

250 g Mehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, 200 g Zucker 1 Vanillezucker, 2 Tropfen Backöl Zitrone, 3 Eigelb, 125 g Butter, 50 g gemahlene Mandeln und ganze Mandeln für den Belag

Zubereitung

Alles zu einem Knetteig verarbeiten, ihn $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Auf ein Backblech legen mit je einer abgezogenen Mandelhälfte belegen und 12 Minuten bei Mittelhitze (150 Grad) backen.

Nussplätzchen

Zutaten

500 g Mehl; 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, ganze Haselnüsse für den Belag. 300 g Zucker, 2 Vanillezucker, 6 Tropfen Bittermandel, 8 Esslöffel Milch, 200 g Butter, 400 g gemahlene Haselnüsse.

Zubereitung

Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und in kleinen Mengen ca 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen. Diese mit Milch bestreichen und mit einem halben Haselnusskern belegen.

10 bis 15 Minuten bei etwa 150 Grad

Makronen

Zutaten

6 Eiweiß, 1 Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 400 g Kokosflocken, 200 g gemahlene Nüsse, 500 g Zucker, kleine Obladen;

Zubereitung

Eiweiß zu Schnee schlagen und danach alle anderen Zutaten unterheben. Mit einem Teelöffel die Masse in kleinen Portionen auf die Obladen verteilen. Bei 140° 30 Minuten backen.

Non plus Ultra

Zutaten

500 g Mehl, 250 g Butter, 1 Eßl. Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eigelb für den Guß 3 Eiweiß, 200 g Zucker, 1 Vanillinzucker und zum Bestreichen Johannisbeergelee

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Prise Salz, die Eigelb und das Mehl zugeben. Nun den Teig noch einmal gut durchkneten und gut ausrollen. Nun Formen ausstechen und diese auf ein gefettetes Backblech legen. Nun für den Guß die Eiweiß und den Zucker und Vanillinzucker zu Schnee schlagen und auf die geformten Plätzchen geben. Dann Plätzchen goldbraun backen. Nach dem Abkühlen jeweils zwei Plätzchen nehmen und mit dem Gelee zusammensetzen.

Gefüllte Schokoladenstangen

Zutaten für 1 1/2 Kuchengitter

250 g Butter, 150 g gesiebter Puderzucker, 1 Päck. Vanillinzucker, ½ Fläschchen Rumaroma, 1 Ei, 175 g Weizenmehl, 75 g Speisestärke, 30 g Kakao, 125 g Nougatmasse, 125 g Kuvertüre;

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren, nach und nach Puderzucker, Vanillinzucker, Rumaroma und Ei hinzugeben. Weizenmehl mit Speisestärke und Kakao mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntull füllen, und kleine Stangen auf das Backblech spritzen. 8 Min. bei 175-200° backen. Plätzchen erkalten erlassen. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf im Wasserbad die Nougatmasse zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Hälfte der Stangen auf der Unterseite bestreichen, die andere Hälfte fest dagegen drücken. Mit Kuvertüre die Stangen an einem Ende bestreichen. (Sind noch etwas weich nach dem Backen).

Spekulatius

Zutaten

250 g Mehl, 1 gestr. Teel. Backpulver, 125 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker, 1 Ei, 1/2 Beutel Ostmann Spekulatiusgewürz (7,5 g), 1/2 gestr. Teel. Zitronenschalenaroma, 100 g gem. Mandeln, 125 g kleingeschnittene Butter;

Zubereitung

Mehl und Backpulver vermischen. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillinzucker, Eier, Gewürzmischung und Zitronenschalenaroma hineingeben und diese Zutaten mit einem Teil des Mehls verrühren. Mandeln und Butter dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. 30 Minuten kühl stellen. Messerdick ausrollen und Formen ausstechen. Auf einem gefetteten Backblech bei 200° ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Spitzbuben

Zutaten

375 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel Backpulver, 200 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker, 250 g kalte Butter, 125 g abgezogene und gemahlene Mandeln, 125 g Johannisbeergelee;

Zubereitung

Weizenmehl und Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Butter in Stücke schneiden und mit den Mandeln daraufgeben. Mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen und mit einer runden Form 4 cm ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Etwa 10 Min. bei 175-200° backen. Die Plätzchen erkalten lassen. In der Zwischenzeit das Gelee durch ein Sieb streichen und die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, die übrigen darauf legen und gut andrücken.

Süßer Hausfreund

Zutaten

2 Eier, 125 g Zucker, 1 Vanillinzucker, 125 g Mehl, 1 Teel. Backpulver, 3-4 Tropfen Zitronenaroma, 125 g Rosinen, 125 g Haselnüsse, 100 g bittere Schokolade und für den Guß 1-2 Päck. Schokoladenglasur;

Zubereitung

Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker gut schaumig rühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen und darunterrühren. Zuletzt das Zitronenaroma hinzugeben. Die gewaschenen gut getrockneten Rosinen sowie die feingehackten Nüsse und die feinhackte Schokolade darunter mischen. 1 gefettetes Blech gut zur Hälfte mit dem Teig bestreichen und dann backen. Ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Das erkaltete Gebäck in 5 cm lange und 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Enden in Schokoladenguß tauchen.

Zimtplätzchen

Zutaten

400 g Mehl, 100 g Zucker, 2 Eßl. Zimt, 1 Prise Salz, 275 g Margarine, 3 Eigelb und zum Bestreichen 3 Eiweiß und Hagelzucker oder Mandeln;

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen, und mit verschiedenen Förmchen ausstechen. Mit Eiweiß bepinseln und mit Mandeln oder Hagelzucker verzieren. 8 - 10 Minuten bei 200° backen.

2 Hauptgerichte

Döppekoche

Zutaten

2-2,5 kg Kartoffeln, 3 gr. Zwiebeln, 2 1/2 Teelöffel Salz, 6-7 Prisen Pfeffer, 5 Prisen Muskat, 3 Eßlöffel Öl, 350 g durchwachsener Speck, 4 Eier, 2 Brötchen in Milch eingeweicht, 4 Mettwürstchen kleingeschnitten;

Zubereitung

Den durchwachsenen Speck würfeln und in dem Öl gut andünsten. Zur gleichen Zeit die anderen Zutaten in einer Küchenmaschine zerkleinern. Danach wird die Masse zusammen mit dem Speck und dem Öl verrührt und in eine gefettete Auflaufform gegeben. Bei 225° 50 Min. und danach 60 Min. bei 175° backen.

Kröbbelche

Zutaten

1 kg Kartoffeln, 3 Zwiebeln, 3 Eier, 1 geh. Eßl. Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Speiseöl;

Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und reiben (am besten in der Küchenmaschine). Eier, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat unterrühren und in dem sehr heißen Öl kleine, nicht zu dicke Pfannkuchen knusprig ausbacken.

Partyschnitzel

Zutaten

Schnitzel je nach Personenzahl, Gehacktes je nach Personenzahl, Zwiebel, gek. Schinken, Paprikaschoten, Käse, Tomaten;

Zubereitung

Schnitzel normal würzen und auf Alufolie legen. Nun auf das Schnitzel eine 1 cm dicke Schicht Gehacktes geben und darüber eine Schicht Zwiebeln legen. Nun eine Scheibe gek. Schinken, die Paprikaschoten mit den Tomaten darüberlegen. Das Ganze mit Käse überdecken. Die Alufolie nun über dem Partyschnitzel zusammenfalten. Bei 160° ca. 75 Min. backen.

3 Kuchen

After-Eight-Kuchen

Zutaten

1 Pack. (200 g) After-Eight-Täfelchen, 2 Becher Schlagsahne, 100 g Walnußkerne, 125 g Butter, 2 Päck. Vanillinzucker, 100 g Zucker, 2 Eier, 100 g Mehl, 50 g Speisestärke, 2 Eßl. Kakao, 3 Eßl. Milch;

Zubereitung

4 After-Eight-Täfelchen zur Seite legen, den Rest zerbrechen und mit 1 Becher Sahne in einen Topf geben. Unter Rühren erwärmen, bis die After-Eight-Täfelchen geschmolzen sind. Über Nacht kühl stellen. Nüsse grob hacken. Butter, 1 Päck. Vanillinzucker und den Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestärke und 1 Eßl. Kakao mischen und unterheben. Milch unterrühren. Nüsse unterheben. Teig in eine gefettete mit Paniermehl ausgestreute Kastenform (20 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° 50 - 55 Minuten backen. Abgekühlten Kuchen 2 mal der Länge nach durchschneiden. After-Eight-Sahne mit dem Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen und je die Hälfte auf die beiden unteren Böden streichen. Kuchen wieder zusammensetzen. Restliche Sahne steif schlagen, dabei restlichen Vanillinzucker einrieseln lassen. 3 Eßl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zur Seite legen. Kuchen mit restlicher Sahne umhüllen, mit Sahnetuffs garnieren und mit restlichem Kakao bestäuben. Beiseite gelegte After-Eight-Täfelchen diagonal halbieren und in die Sahnetuffs stecken. Eventuell mit Minze verzieren.

Apfelkuchen sehr fein

Zutaten für den Teig

100 - 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 - 3 Eier, Salz, 4 Tropfen Backöl Zitrone, 200 g Weizenmehl, 2 gestr. Teelöffel Backpulver Backin, 1 - 4 Eßl. Milch;

Zutaten für den Belag

500 - 750 g Äpfel;

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Eier, Salz, Backöl Zitrone hinzugeben. Mehl und Backin mischen, sieben, abwechselnd mit Milch unterrühren (nur soviel Milch verwenden, daß der Teig schwer - reißend vom Löffel fällt). Den Teig in eine gefettete Springform (Rand nicht fetten, Ø 26 cm) füllen, glatt streichen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mehrmals der Länge nach einritzen, kranzförmig auf den Teig legen. Bei 175 - 200° 40-50 Min. lang backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Apfel-Nuss-Blechkuchen

Zutaten

2 1/2 kg Äpfel, Saft von 2 Zitronen, 175 g Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone, 1 Teelöffel Zimt, 300 g gemahlene Haselnüsse, 1/8 Liter Milch, 350 g Mehl, 1 Päck. Backpulver, 125 g Aprikosenkonfitüre, 2 Eßlöffel Puderzucker;

Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, halbieren und Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und zugedeckt beiseite stellen. Butter schaumig rühren. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eier, Zitronenschale und Zimt zugeben und cremig rühren. Haselnüsse und Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf einem gefetteten Backblech glattstreichen. Äpfelhälften mehrmals mit einem spitzen Messer einschneiden. Mit der Schnittfläche nach unten gleichmäßig auf den Teig legen. Im vorgeheizten Backofen 25 - 30 Min. bei 200° backen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Aprikosenkonfitüre in einem Topf erwärmen und durch ein Sieb streichen. Äpfel mit der Konfitüre bestreichen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Apfelstreusel (Tante Elsa)

Zutaten

350 g Mehl; 150 g Zucker; 100 g Butter; 2 kl. Eier; 1 Backpulver; 1 Vanillezucker; Äpfel

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und daraus Streusel formen, Die Hälfte in eine Backform geben, dann die fein geschnittenen Äpfel darauf auslegen; dann die restlichen Streusel darüber geben. Danach 45 – 60 Minuten bei ca. 160 Grad backen

Apfeltorte Schwarzwälder Art

Zutaten für den Bisquit

3 Eier, 125 g Zucker, 1/2 Päck. Vanillinzucker, 75 g Mehl, 75 g Speisestärke, 1 geh. Teel. Backpulver, 20 g Kakaopulver;

Zutaten für die Füllung und Verzierung

750 g säuerliche Äpfel, 90 g Zucker, 1/8 Liter Apfelsaft, abgeriebene Schale von einer 1/2 unbehandelten Zitrone, 1Eßl. Speisestärke, 3 Becher Schlagsahne, 1 1/2 Päck. Vanillinzucker, 1 Päck. (100 g) Raspelschokolade Halb bitter;

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß und 3 Eßl. lauwarmes Wasser steif schlagen, dabei Zucker, Vanillinzucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eischaummasse sieben und locker unterheben. Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Schaummasse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 25 Minuten backen. Inzwischen Äpfel schälen und Kerngehäuse herausschneiden und die Apfelviertel in Scheiben schneiden. Zusammen mit 75 g Zucker, Apfelsaft und Zitronenschale aufkochen und zugedeckt 4-5 Minuten dünsten. Speisestärke und 2-3 Eßlöffel Wasser glattrühren. In die Flüssigkeit rühren, nochmals aufkochen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Bisquit 2 mal waagrecht durchschneiden und das Apfelkompott auf den unteren Boden verteilen. Mit dem mittleren Boden bedecken. Sahne, Vanillinzucker und restlichen Zucker steif schlagen. 125 g Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und kühl legen. 1/3 der restlichen Sahne auf dem mittleren Boden verstreichen und den letzten Boden darauf legen. Torte mit den restlichen 2/3 der Sahne gleichmäßig einstreichen. Schokoladenraspel vorsichtig an den Tortenrand drücken. Fertige Torte mit Sahnetuffs und Schokoladenborken verzieren.

Aprikosen-Mandeltorte

Zutaten für den Knetteig

250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter o. Margarine, 1 Ei, 2 gestr. Teelöffel Backpulver, 1 Vanillinzucker, etwas Salz;

Zutaten für den Belag

500 g Aprikosen, 200 g Zucker, 2 Eier, 200 g gemahlene Mandeln, knapp 2/10 Liter Sahne, etwa 12 abgezogene halbierte Mandeln;

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig verkneten und evtl. einige Zeit kaltstellen. Den Teig auf dem Boden einer Springform (ca. 26 cm) ausrollen und außen zu einem etwa 1 cm hohen Rand andrücken. Für den Belag Eiweiß steif schlagen, Eigelb und Zucker zugeben. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Danach die abgezogenen, gemahlene Mandeln (ca. 12 übrig lassen) unterheben. Diese Masse dann auf den Teigboden streichen. Die gut abgetropften Aprikosenhälften mit der Innenseite nach oben darauf verteilen und in die Vertiefung jeder Aprikose 1 Mandelhälfte legen. Backzeit ca. 1 Stunde bei 175 - 200°. Nach der Hälfte der Zeit Kuchen mit Alufolie abdecken und weiterbacken.

Bärenkuchen

Zutaten

280 g Blockschokolade, 250 g Butter, 300 g Zucker, 5 Eigelb, 160 g gemahlene Mandeln, 5 Eiweiß, 160 g Mehl und zum Verzieren 2 Päck. Schokoglasur, Smarties und Zuckersternchen;

Zubereitung

Die Blockschokolade schmelzen lassen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die abgekühlte Schokolade, die Eigelb und die Mandeln untermischen. Die Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Das gesiebte Mehl unter den Teig heben. Den Teig in die gefettete mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und 50 Minuten bei 175° backen (bei kleinen Bärenformen 45 Minuten bei 175° backen). Nach dem Abkühlen den Kuchen verzieren.

Biskuit

Zutaten

Petra LW: 2 Eier, 80g Zucker, 100 g Mehl normal x 2 (Torte mit „Deckel“)

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker steif schlagen, Mehl auf einmal hinzugeben
200° ca 20 min

Zutaten

Petra LW: Blitzbiskuit: 3 Eiweiß, 3 EL kaltes Wasser, 150 g Zucker, 1 Vanillezucker, 3 Eigelb, 60 g Mehl, 60 g Mondamin 1 TL Backpulver

Zubereitung

Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen, Zucker und Vanillezucker dazu, Eigelb, Mehl und Mondamin hinzu und das Ganze bei 180-200° ca 7 Min backen

Zutaten

Grete L: Boden: 3 Eier, 3 Esslöffel warmes Wasser. 125 g Zucker, 150 g Mehl 1 TL Backpulver

Zubereitung

Eigelb, Wasser und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver hinzu und zuletzt Eischnee unterheben; bei Umluft 160° ca 20 Minuten
Die doppelte Menge für Sahnetorten

Zutaten

Grete L, die zweite 5 / 3 Essl Öl; 5 / 3 ganze Eier, 1 1/2 / 1 Essl Essig, 150 / 100 g Zucker, 200 / 125 g ;Mehl

Zubereitung

Alles außer Mehl schaumig rühren, Mehl dazu 160° ca 20 / 15 Minuten

Christstollen aus Obermendig

Aus Kütschers Backstube

Vorbereitung
200 g gestiftelte Mandeln, 100 g Walnuskerne grob zerkleinert, 100 g Haselnuskerne grob zerkleinert. Ca. 15. In Milch weichen lassen
Vorteig
360 g Weizenmehl, Type 550, 110 g Frischhefe, 240 g lauwarme Milch, gut durchkneten und ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Stollenteig
450 g Weizenmehl, Type 550, 300 g zimmerwarme Butter, 100 g Honig, 15 g Salz, 8 – 10 g Gewürze (nach Geschmack mischen aus Kardamon, Anis, Piment, Nelken, Zimt und Koriander), 5 Eigelbe, 1 abgeriebene Schale einer Zitrone. 1 abgeriebene Schale einer Zitrone (c) Der Stollenteig wird mit dem Vorteig gut verknetet. Er ruht 10 Minuten, erst danach werden Mandeln und Nüsse untergearbeitet. Anschließend den Teig in zwei gleich große Teile zerschneiden, beide Teile flachdrücken und zusammenrollen, so dass die Seitenenden übereinander liegen. Diesen Vorgang zwei Mal wiederholen, die Teigoberfläche bekommt dadurch "Spannung". Unmittelbar nach dem Aufarbeiten auf ein gebuttertes Backblech legen und bei ca. 190 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen. Die Stollen ofenwarm buttern und zuckern. Puderzucker am nächsten Tag.

Ergibt zwei große Stollen

Eierschwerer

Zutaten

350 g Butter 350 g Zucker 400 g Mehl 5-6 Eier (die Eier müssen mit Schale mind. 350 g wiegen) ½ Fläsch. Zitronenaroma 1 Päck. Backpulver 1 Glas Johannisbeergelee 1 Päck. dunkler Schokoladenguß

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen und die Eier nach und nach zugeben. Nun Zitronengeschmack, Backpulver und Mehl unterrühren. Das Ganze in eine Backform geben und bei 200° 1 Stunde backen. Nach Abkühlen Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden und die Böden mit Gelee bestreichen. Zum Schluß den fertigen Kuchen mit Schokoladenguß bestreichen.

Eistorte

Zutaten

1 Päck. Löffelbiscuit, 6 einzelne Löffelbiscuit, etwas Butter, 3 Sahne, 3 Sahnesteif, 4 Eigelb, 200 g Zucker, 4 Eiweiß, 1 Tafel Blockschokolade, 1 Eßlöffel Rum;

Zubereitung

Die Löffelbiscuit fein zerkrümeln und mit Butter kneten. Masse auf die Springform streichen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb, Zucker und Rum schaumig schlagen. Die geraspelte Blockschokolade sowie die Sahne und der Eischnee unterheben. Um den Tortenboden einen Ring geben und die Masse hineinschütten. Die Eistorte zuletzt noch einfrieren.

Erdbeersahne

(von Frau Mehmedovic)

Zutaten

1 kg Erdbeeren; 1 (LC1) Joghurt; 0,6 L Sahne; 2 Sahnesteif; 2 Vanillezucker; ½ Zitrone; 1 Orange; ½ Sofortgelatine plus Zutaten für Biskuittorte

Zubereitung

Biskuit zweimal schneiden; Orangensaft und Zitronensaft mit der Sofortgelatine und zwei Esslöffeln Puderzucker verrühren. Erdbeeren zu kleinen Stücken verarbeiten. Sahne steif schlagen, Sahnesteif mit einrühren. Joghurt mit den Erdbeerstückchen verrühren, danach die steif geschlagene Sahne hinzutun. Dann auf den untersten Teil des Biskuits die Hälfte der Orange-Zitronen-Gelatine-Masse verteilen. Darauf dann eine Schicht der Sahnemasse, das gleiche auf dem zweiten Boden. Danach Deckel aufsetzen und mit dem Rest der Sahne die Torte bestreichen. Diese am Ende nach Belieben garnieren

Frühlingstorte

Zutaten für den Teig

250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker, 5 Eier, 250 g Weizenmehl, 2 gestr. Teelöffel Backpulver Backin;

Zutaten für die Füllung

500 g Speisequark, 3 Eßl. Zitronensaft, ½ Liter Sahne, 50 g Zucker, 2 Päck. Sahnesteif, 4 Eßl. Johannisbeergelee, 50 g gehackte Pistazien o. Mandeln, 2 Teel. Kakao, 2 Teel. gesiebter Puderzucker;

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und die Eier hinzugeben. Mehl und Backin mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren, in eine mit Papier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen. Bei 175 -200° 45-55 Min. backen. Dann den Tortenboden gut auskühlen lassen. Speisequark mit Zitronensaft verrühren, Sahne ½ Minute lang schlagen. Zucker mit Sahnesteif mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen, den Quark vorsichtig unterheben. Den Tortenboden 2 mal durchschneiden, den unteren Boden mit der Hälfte von 4 Eßl. Johannisbeergelee und 1/3 der Quarksahne bestreichen, den mittleren Boden darauflegen, mit dem Rest Johannisbeergelee und der Hälfte der übrigen Quarksahne bestreichen, den oberen Boden darauflegen. Rand und obere Seite mit der restlichen Quarksahne bestreichen, den Rand der Torte mit den Pistazien oder Mandeln bestreuen. 16 Blüten der Jahreszeit entsprechend als Papiersablonen schneiden, auf die Torte legen. Kakao und Puderzucker mischen, die Torte damit bestäuben, die Schablonen vorsichtig abheben.

Haselnusskranz

Zutaten für den Teig

300 g Weizenmehl, 6 g (2 gestr.Teel) Backpulver Backin, 100 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker, 1 Ei, 2 Eßl. Milch oder Wasser, 125 g kalte Butter;

Zutaten für die Füllung

200 g gemahlene Haselnusskerne, 100 g Zucker, 4 - 5 Tropfen Backöl Bittermandel, ½ Eigelb, 1 Eiweiß, 3 - 4 Eßl. Wasser; (für den Kuchen zu überziehen ½ Eigelb und 1 Eßl. Milch);

Zubereitung

Mehl und Backpulver Backin mischen, auf die Tischplatte sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillinzucker, 1 Ei und die 2 Eßl. Milch oder Wasser hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Die Butter in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Haselnusskerne mit Zucker und Backöl Bittermandel dem ½ Eigelb dem Eiweiß und den 3 - 4 Eßl. Wasser verrühren, sodaß eine geschmeidige Masse entsteht. Den Teig zu einem Rechteck von 35 x 45 cm ausrollen, die Nussmasse darauf streichen, den Teig von der längeren Seite her aufrollen, als Kranz auf ein gefettetes Backblech legen. Das restliche halbe Eigelb mit einem Eßlöffel Milch verschlagen, den Kranz damit bestreichen, sternförmig einschneiden. Den Kuchen dann bei 175- 200° etwa 45 Min. backen.

Hefe-Rosinenschnecken

Zutaten für den Teig

500 g Weizenmehl, 1 Päck. Trockenhefe, 50 g Zucker, 1 Päck. Vanillin- zucker, Salz, 100 g zerlassene lauwarme Butter, 2 Eier, 1/8 Liter lauwarme Milch;

Zutaten für die Füllung

30 g weiche Butter, 100 g Marzipan, etwas Sahne, 1 Eiweiß, etwas Puderzucker, 50 g Korinten, 50 g Rosinen, 50 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker, 50 g abgezogene gehackte Mandeln; (für den Guß: 175 g Puderzucker und 2 Eßl. Zitronensaft).

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, zerlassene lauwarme Butter, Eier, lauwarme Milch hinzugeben, alles mit einem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. An einem warmen Ort solange stehenlassen, bis er etwa doppelt so hoch ist, ihn dann auf der höchsten Stufe nochmals gut durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck von etwa 45 x 35 cm ausrollen. Marzipan mit Sahne, Eiweiß und Puderzucker vermischen. Den Teig zuerst mit Butter und dann mit der Marzipanmasse bestreichen. Die Korinthen und Rosinen verlesen, mit Zucker, Vanillinzucker und Mandeln vermischen und auf den Teig streuen. Von der kürzeren Seite her aufrollen und mit einem scharfen Messer etwa 1 ½ cm breite Stücke abschneiden. Diese auf eine gefettetes Backblech legen und leicht flach drücken. Den Teig nochmals solange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Dann in den Backofen schieben und 15 - 20 Min. bei 175 - 200° backen. Nach Erkalten die Schnecken mit dem Guß aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.

Ich freiß mich durmelig (Tante Getrud)

Zutaten für den Teig

180 g Butter, 250 g Zucker, 1 Vanillezucker, 4 Eier (schlagen). 2-3 geh Teel. Kakao, 330 g Mehl, 1 Backpulver, 1 Tasse kalten Kaffee (flüssig, kein Nescafe)

Zutaten für den Belag

3 süße Sahne und Vanillezucker

Streusel:

100 g Butter zerlassen, 100 g Puderzucker und 200 g Mandeln unterheben und im Kühlschrank kalt werden lassen

Zubereitung

Die Zutaten gut miteinander verkneten. Danach das ganze 30 min bei 180 g backen, anschließend erkalten lassen. Danach die geschlagene Sahne draufgeben und danach die Mandel-Zucker Masse darüber zerbröseln. Danach aus je einer halben Tafel Vollmilchschokolade und einer Zartbitter zusammen mit einem Würfel Palmin zerlassen und die Masse dann als Verzierung über den Kuchen geben.

Joghurt Sahne

Zutaten für den Teig
Biskuitteig für Sahnetorten
Zutaten für die Füllung
½ l Sahne, 3 Joghurt, 100 g Zucker, 12 Blatt Gelatine, Obst Tortenguß
Zubereitung
Gelatine bereiten, Joghurt zuckern und nach und nach einrühren auf den Boden, wenn fest, Obst auflegen und mit Guss überziehen

Käsekuchen (Jöttche)

Zutaten für den Knetteig

200 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 80 g Zucker, 80 g Butter, 1 Ei;

Zutaten für die Füllung

1 ½ kg Quark, 1 ½ Tassen Zucker, 3 Eier, 2 Vanillepudding, ½ Liter Milch, ½ Tasse Öl, 1 Dose Mandarinen;

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen und das Ei zugeben. Dann das Mehl und das Backpulver einrühren. Den Teig ausrollen, auf einen Springformboden verteilen und einen 2 cm hohen Rand hochdrücken. Für die Füllung Quark, Zucker, Eier und Öl miteinander verrühren. Den ½ Liter Milch mit dem Vanillepudding aufkochen und den Pudding nach dem Abkühlen unter die Masse heben. Die Füllmasse auf den Teigboden gießen und den Kuchen 70 Minuten bei 200° backen.

Käsekuchen à la Mutschka

Zutaten für den Teig

200 g Weizenmehl, 1 Päck. Backpulver, 75 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker, 75 g Butter, 2 Eier;

Zutaten für die Füllung

750 g Quark, 300 g Zucker, Saft einer Zitrone, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, etwas Sahne, 1 Päck. Käsekuchenhilfe; (zum Bestreichen: 1 Eidotter und etwas Kondensmilch);

Zubereitung

Butter und Zucker mit dem Knethaken verrühren, die Eier und den Vanillinzucker hinzugeben, nach und nach das gesiebte Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform auslegen und einen Rand von 2 cm formen. Nun den Käse mit dem Zucker verrühren, Zitrone, Eigelb, Sahne und das Päck. Käsekuchenhilfe nach und nach dazugeben. Am Schluß das zu Schnee geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform füllen. Eidotter mit Kondensmilch verrühren und die Käsemasse damit bestreichen. Den Kuchen ca. 1 Std. bei 200° backen.

Käsesahne

Zutaten für den Teig

Biskuitteig für Sahnetorten

Zutaten für die Füllung

1000 g Quark (40%), 2 Eier, ½ Liter Sahne 75 g Zucker, 8 Blatt Gelatine

Zubereitung

Zuerst Sahne steifschlagen; Gelatine bereiten, Quark mit Zucker und Eiern gut verrühren, dann nach und nach zur Relatine.

Den Biskuitdeckel dick mit Puderzucker bestreuen

Krümelkuchen à la Jöttche

Zutaten für den Teig

250 g Margarine, 250 g Zucker, 2 Vanillezucker, 1 Ei, etwas Salz, 500 g Mehl, 1 Backpulver

Zutaten für die Füllung

1000 g Quark, 200 g Zucker, etwas Zitrone, 50 g Rosinen 1 Ei, 1 Päckchen Vanillesoße zum Kochen

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen. Gut die Hälfte davon auf ein gefettetes Backblech. Aus den übrigen Zutaten die Masse herstellen und auf dem Blech verteilen. Danach aus dem Rest des Teigs die Streusel formen und über die Masse geben.

40 bis 50 Minuten bei 175 – 200 ° C backen

Mandarinen-Sahne

Zutaten für den Teig (2 Böden)

125 g Butter, 2 x 125 g Zucker, 125 g Mehl, 4 Eier, 200 g gehobelte Mandeln, 2 Becher Sahne, 2 Sahnesteif, 2 Dosen Mandarinen, 1 Teelöffel Backpulver ;

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Die 4 Eigelb nach und nach zugeben. Mehl und Backpulver vorsichtig unterrühren. Den Teig je zur Hälfte aufteilen und in zwei Springformen verteilen. Eiweiß mit den zweiten 125 g Zucker steif schlagen und die Mandeln unterheben. Je die Hälfte der Masse auf die zwei Böden verteilen. Die Böden bei 200° 35 Minuten backen. Um den ersten Boden (Baiserschicht nach oben) einen Kuchenring legen. Nun die 2 Becher Sahne mit den Sahnesteif steif schlagen und die Mandarinen unterrühren. Diese Masse auf den Boden geben und mit dem zweiten Boden (Baiserschicht nach oben) abdecken. Nun vorsichtig den Kuchenring entfernen.

Negerkusskuchen

Zutaten

9 - 12 Superdickmanns, 250 g Speisequark, 1/4 - 1/2 Liter Schlagsahne, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Bisquitboden;

Zubereitung

Von den Superdickmanns die Waffelböden abnehmen. Schaum und Schokoladenüberzug zerdrücken, mit Zitronensaft und Speisequark verrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben und die Torte auf den Tortenboden auftragen. Die Torte mit den Waffelböden und lustigen Sachen (Mandarinchen, Kirschen, Smarties usw.) dekorieren. Jetzt nur noch ein Stündchen kalt stellen und dick anschneiden.

Nougatkränzchen

Zutaten

Für den Teig: 300 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1 Ei, 150 g weiche Butter

Für die Füllung 400 g Nougat, 200 g weiche Butter Viel dunkle Kuvertüre (eher zuviel und den Rest weglegen),

Zubereitung

Teig: Aus den Zutaten einen Mürbeteig bereiten. kleine Kränzchen ausstechen und gleich backen.

Füllung: Nougat schmelzen und mit der weichen Butter verrühren. Sobald die Masse streichfähig ist, wird sie auf die gebackenen Kränze mit einem Spritzbeutel rund um die Kränze gespritzt. Danach geröstet Nüssen darauf streuen (ich mag lieber gestiftelte Mandeln) kalt werden lassen und das ganze mit dunklem Schokoladenguss überziehen. Dazu am besten viel Kuvertüre in großer Schüssel schmelzen und Ringe eintauchen. Bestreichen geht nur schlecht.

Tip: aus den kleinen Resten beim Ausstechen mache ich gerne kleine Pralinen. Auf die gebackenen runden Stücke je ein kleines Kügelchen Marzipan, ein wenig Nougat, etwas Johannisbeergelee und dann über das ganze ebenfalls dunkler Schokoguss

Nussecken

Zutaten für den Teig

300 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 100 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Margarine;

Zutaten für den Belag

200 g Margarine, 200 g Zucker, 200 g Haselnüsse, 200 g Kokosraspel, 5 Eßlöffel Aprikosenmarmalade, 2 Päck. dunkle Kuchenglasur;

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Eier in eine Schüssel geben. Fett dazugeben und alles mit dem Knethaken des Küchenrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Im gefetteten Blech den Teig ausrollen und mit der Gabel einstechen. Nun wird der Teig mit Marmalade bestrichen. Für den Belag das Fett schmelzen. Zucker und 5 Eßlöffel Wasser zufügen und aufkochen lassen. Die Nüsse und die Kokosraspeln untermischen und die Masse abkühlen lassen. Jetzt die abgekühlte Masse auf den Teig geben und bei 200° 30 Min. backen. Kuchen genügend abkühlen lassen und Quadrate schneiden. Die Stücke nochmals diagonal halbieren. Kuchenglasur schmelzen und alle Ecken damit bestreichen.

Nuss – Sahne – Torte

Zutaten

150 g Margarine, weiche, 150 g Zucker, 5 Tropfen Rum-Aroma, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 1 Prise Salz, 120 g Haselnüsse, gemahlen, 100 g Mehl, 1 TL Backpulver, 3 EL Gelee, (Johannisbeer-), 100 g Haselnüsse, gemahlen, 750 ml Sahne, 4 EL Zucker, 6 Blatt Gelatine, 16 Schokodekor, 16 Haselnüsse, ganze

Zubereitung

Haselnussteig, ausreichend für 26er Springform. Weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren, dann die gem. Haselnüsse unter die Masse rühren. Backpulver mit Mehl sieben und unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben. Teig in eine gefettete Springform füllen, glatt streichen und bei 180° im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, Rand vorsichtig lockern und die Form entfernen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen, dann einmal quer durchschneiden. Nuss-Sahne: Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Gelatine einweichen, dann auflösen, mit der Sahne angleichen und unter die Sahne ziehen. Die abgekühlten Haselnüsse unter die Sahne heben. Unteren Tortenboden mit glatt gerührtem Johannisbeergelee bestreichen. 1/3 der Sahne darauf verteilen, zweiten Boden darauf, 1/3 der Sahne darauf steichen. Mit dem Rest der Sahne den Rand einstreichen und Sahnetupfen oben drauf spritzen. Mit Schokoornamenten und ganzen Nüssen ausdekorieren

Quark – Öl – Teig (Lilia)

Zutaten

250 g Magerquark; 6 EL Milch; 1 Ei; 1/8 L Öl; 2 Teel Salz, 425 g Mehl; 1 p Backpulver

Rollkuchen (Danke an Papa)

Zutaten

Für den Teig: 600 gr. Mehl, 100 gr. Zucker, Ein Würfel oder Trockenhefe (für 500 – 1.000 gr. Mehl), ¼ lt. Milch, 100 gr. Butter, 2 Eier, 1 Brise Salz
Füllung: 250 gr. Rosinen, 100 gr. Nüsse, Butter zum Bestreichen, Kakao, Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Mehl, Zucker, Eier und Salz in die Schüssel geben. Die Hefe und den Rest der Milch zugeben. Zuerst auf kleiner Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 5 Minuten schlagen. Zugedeckt, solange gehenlassen bis etwa doppelte Größe. Nochmals gut durchschlagen. Teig groß viereckig ausrollen und belegen, etwa 4-5 cm große Stücke schneiden und in die ausgefettete Form setzen, nochmals zugedeckt gehen lassen (ca. ½ Stunde). Lücken zwischen den Rollen schließen sich beim Gehen des Teiges. Backen bei Ober- und Unterhitze 170 Grad. Bei Umluft 160 Grad, ca. 45 Minuten.
Nach dem Backen mit Zuckerguss bestreichen

Hilpert's Rosinenstollen

Zutaten für den Teig

2000 g Mehl, 200 g Hefe, 250 g Zucker, 480 g Zitronat (wer's mag) 800 g Butter
280 g Mandeln, grob gehackt, 2000 g Rosinen, 30 g Salz, 500 Milch, 125 ml
Rum zum einweichen der Rosinen, Wer will noch Bittermandel, Vanille, Zitrone.

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig kneten, Große Stollen 50 Min, kleinere 40 Min bei
200 ° backen.

Danach die heißen Stollen mehrfach mit flüssiger Butter bestreichen und dann
in feinstem Zucker wälzen.

Preiselbeerkuchen

Zutaten für den Boden

100 g Margarine, 100 g Zucker, 1 Teelöffel Kakao, 60 g Kaba, 3 Eigelb, 150 g gemahlene Haselnüsse, 1 Teelöffel Backpulver, 3 Eiweiß;

Zutaten für den Belag

1 Glas Preiselbeeren, ¼ Liter Sahne, 1 Sahnesteif, Schokoraspel;

Zubereitung

Die Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelb zugeben. Anschließend Kakao, Kaba, Haselnüsse und Backpulver einrühren. Zum Schluß das zu Schnee geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und 30 Min. bei 200° backen. Nach dem Abkühlen den Boden mit Preiselbeeren bestreichen und darüber die steif geschlagene Sahne ziehen. Zum Abschluß mit Schokoraspel verzieren.

Rotkäppchentorte

Zutaten für den Teig

125 g Butter, 125 g Zucker, 200 g Mehl, 1 ½ Eßlöffel Kakao, ½ Päck. Backpulver, 3 dicke Eier, 1 Glas Sauerkirschen;

Zutaten für die Füllung

500 g 40%igen Quark, 2 Becher Sahne, 3 Päck. Sahnesteif, 1 Päck. Vanillinzucker, 7 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Puderzucker;

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver verrühren. Dann den Teig teilen und in eine Hälfte vom Teig den Kakao geben. Zuerst den hellen Teig und dann den dunklen in eine Form geben. Die abgetropften Sauerkirschen 2 cm vom Rand legen, im ganzen 3 Ringe. Bei 170° 30 Minuten backen und abkühlen lassen. Nun die Zutaten für die Füllung verrühren und die Quarkmasse hineingeben und kalt stellen. Wenn der Kuchen kalt ist ein Päckchen klarer Tortenguß und ¼ Liter Kirschsafft kochen und über der Quarkmasse verteilen. Nochmals abkühlen lassen. Fertig.

Sandkuchen

Zutaten für den Teig

250 g Butter o. Margarine, 200 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker, 4 Eier, Salz, einige Tropfen Backöl Zitrone oder Rumaroma, 125 g Weizenmehl, 125 g Speisestärke, ½ gestr. Teelöffel Backpulver Backin;

Zutaten für den Guß

1 Päck. dunkle Schokoladenglasur;

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren, Zucker und Vanillinzucker hinzugeben und solange rühren, bis die Butter und der Zucker weißschaumig geworden sind. Nach und nach Eier, Salz und Backöl Zitrone oder Rumaroma hinzugeben (jedes Ei etwa 2 Minuten unterrühren). Mehl mit Speisestärke und Backpulver Backin mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren. Den Teig in eine gefettete mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen. Bei 165 - 185° 65-75 Min. lang backen. Nach dem Erkalten den Kuchen mit der Schokoladenglasur überziehen.

Schmandtorte

Zutaten

1 Bisquitboden, 2 Becher Sahne, 2 Sahnesteif, 2 Vanillinzucker, 2 Becher Schmand, 100 g C-Frisch Orange, 2 Dosen Mandarinen;

Zubereitung

Die Mandarinen auf dem Bisquitboden verteilen. Nun die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillinzucker steif schlagen. Dann den Schmand mit dem C-Frisch Orange unterheben. Diese Sahnemasse nun auf die Mandarinen geben und einen Kuchenring um den Kuchenboden legen, damit er nicht zerläuft. Mit dem Ring zwei Stunden in den Kühlschrank geben.

Schokoladenkuchen

Zutaten

250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 70 g Kakao, 1 Teelöffel Pulverkaffee, 500 g Mehl, 1 Päck. Backpulver, 1/8 Liter Milch, 150 g Cocktail-Kirschen, 100 g gehackte Walnüsse, und für den Guß 1 Würfel Palmin, 200 g Puderzucker und gehackte Walnüsse;

Zubereitung

Butter mit Zucker und Eier schaumig schlagen und danach die restlichen Zutaten zufügen. Bei 175° - 200° im Backofen 75 Minuten backen. Abkühlen lassen. Palmin erhitzen und danach mit Puderzucker vermengen. Den Kuchen mit dem Zuckerguß bestreichen und mit gehackten Walnüssen bestreuen.

Schoko-Nusskuchen

Zutaten

250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eier, 1 Teelöffel lösl. Kaffee, 180 g Mehl, 180 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Schokominiborken, ½ Päck. Backpulver, Schokolglasur (zum Bestreichen);

Zubereitung

Die Butter und den Zucker schaumig rühren. Nach und nach die restlichen Zutaten zugeben. Den gerührten Teig in eine Kastenform füllen und gut 1 Stunde bei 200° backen. Nach dem Abkühlen mit Schokoladenglasur bestreichen und mit ganzen Haselnüssen verzieren.

Schokoladen-Sahnetorte

Zutaten

4 Becher à 200 g Schlagsahne, 3 Tafeln à 100 g Zartbitterschokolade, 5 gr. Eier, 200 g Zucker, 1 Päck. Vanillinaroma, 100 g Mehl, 120 g Speisestärke, 1 geh. Teel. Backpulver, Backpapier, 1 Gl. (720 ml) Schattenmorellen, 4 cl. Kirschwasser, ½ Tafel (50 g) Vollmilchschokolade, 1 Teel. Puderzucker;

Zubereitung

Am Vortag Schlagsahne und Zartbitterschokolade unter Rühren 1 mal aufkochen. Dann alles in eine Schüssel gießen und über Nacht nicht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Eigelb und Vanillinaroma zufügen. Mehl, 100 g Speisestärke und Backpulver übersieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben, bis eine glatte Masse entstanden ist. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°/Gasherd Stufe 3) 30 - 40 Min. backen. Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kirschen mit Saft erhitzen, restliche Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und unter Rühren zu den Kirschen geben. Alles einmal aufkochen, dann abkühlen lassen. Schokoladensahne mit dem Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Biskuit 2 mal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden mit Kirschwasser beträufeln und die Kirschen darauf verteilen. Zweiten Boden darauf legen und diesen mit ¼ der Schokoladensahne bestreichen. Ein zweites Viertel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntulle füllen. Die Torte mit dem letzten Boden abdecken und rundherum mit der restlichen Schokoladensahne bestreichen. Den Tortenrand mit Schokoladensahnetupfen verzieren. Die gut gekühlte Vollmilchschokolade zu Spänen hobeln, auf die Tortenmitte streuen, mit Puderzucker bestäuben.

Schokosahne

Zutaten für den Teig

Biskuitteig für Sahnetorten

Zutaten für die Masse

250 g dunkle Schokolade; 100 g dunkle Schokolade (mind. 70% Kakao); 600 ml Schlagsahne; 2 EL Milch; 2 EL Weinbrand, Rum oder 1 TL Vanilleextrakt.

Zubereitung

Schokolade schmelzen, abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Sahne mit Milch und Weinbrand (Rum oder Vanilleextrakt) steif schlagen. Einen Löffel Sahne unter die Schokolade ziehen und dann die Schokolade schnell mit einem großen Metalllöffel unter die restliche Sahne ziehen. Den Biskuitboden zweimal schneiden, die Masse schichtweise auf die Biskuitscheiben verteilen und dann den ganzen Kucken überziehen.

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Zutaten für den Teig

200 g Mehl, 1 1/2 Eßlöffel Kakao, 50 g Mondamin, 250 g Zucker, 1 Päck. Vanillinzucker, 1 Päck. Backpulver, 1 Prise Salz, 5 Eßlöffel warmes Wasser, 5 Eier;

Zutaten für den Teig

1 Glas saure Kirschen (3/4 - 1 Liter), 4 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Mondamin, 3 Teelöffel Rumaroma, 6 Eßlöffel Kirschwasser, 5 Becher Schlagsahne, 5 Teelöffel Zucker, 5 Päck. Vanillinzucker, 5 Päck. Sahnesteif, 20 kandierte Kirschen, 200 g geschabte Schokolade;

Zubereitung

Von den Eiern Eigelb und Eiweiß in zwei Schüsseln trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Prise Salz und 5 Eßlöffel warmes Wasser zusammen in der Küchenmaschine schlagen (ca. 15 Min.). Dann das steif geschlagene Eiweiß langsam unter die Masse heben. Anschließend gesiebt Mehl, Kakao, Mondamin und Backpulver darunterheben. Springformboden mit Backpapier auslegen, Rand mit Margarine einfetten. Den Teig 50-60 Min. bei 150 - 170° backen. Fertigen Kuchen 3 Stunden abkühlen lassen und dann in drei Scheiben aufschneiden. Jede Scheibe mit 1 Teelöffel Rumaroma und 2 Eßlöffeln Kirschwasser beträufeln. Die Sahne mit den 5 Teelöffel Zucker, Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Saure Kirschen mit 4 Eßlöffel Zucker aufkochen und mit Mondamin eindicken. Unteren Boden mit eingedickten Kirschen belegen. Nach Erkalten der Kirschen, diese mit ca. 1 cm geschlagener Sahne bestreichen. Zweite Scheibe auflegen und wieder mit Sahne bestreichen. Dritte Scheibe auflegen und diese sowie den Tortenrand mit Sahne bestreichen. Die Torte mit der geschabten Schokolade bestreuen. Zum Schluß noch Sahnetupfen auf die Torte spritzen und diese mit den kandierten Kirschen verzieren.

Spiegeleierkuchen (Tante Gertrud)

Zutaten für den Teig

200 g Butter, 200 g Mehl, ½ Backpulver, 200 g Zucker, 3 Eier, ½ Tasse Milch

Zutaten für den Belag

Vanillepudding, 3 Creme fraiche (á 200g), 1 ½ EL Zucker, Pfirsichhälften (16)
klarer Tortenguss

Zubereitung

Zutaten gut verkneten, anschließend auf einem Blech bei 180° 15 – 20 Min backen, Pudding kochen, noch warm darüber geben. Wenn dieser erkaltet ist, die Creme fraiche mit dem Zucker darüber geben und anschließend die Pfirsiche auflegen und diese mit dem klaren Tortenguss überziehen.

Streuselkuchen

Zutaten für den Teig

500 Gramm Mehl; 250 ml. Milch; 1 Würfel Hefe; 60 Gramm Zucker; 1/2 Teelöffel Salz; 1 bis 2 Eier; 50 Gramm Butter

Zutaten Streusel

Streusel: 400 Gramm Mehl; 200 Gramm Zucker; 250 Gramm Butter; 1 Beutel Vanillezucker die bei Zimmertemperatur zusammengekneteten Zutaten kühl stellen und über den fertigen Kuchenboden zerbröseln und verteilen.

Zubereitung

Hefeteig eine Stunde gehen lassen, dann auswallen, Streusel verteilen und für 15 bis 20 min. bei 200°C backen

4 Salate

Eiersalat QUICKY

Zutaten

8 hartgekochte Eier, 2 kleine Gläser Selleriesalat, 1 gr. Dose Ananas, 1 Glas Miracel Whip;

Zubereitung

Die Eier und die Ananasscheiben fein würfeln und in eine große Schüssel geben. Den Sellerie gut abtropfen lassen und dann unter die Ananas-Eiermasse heben. Anschließend je nach Belieben mehr oder weniger Miracel Whip zugeben.

Soßen

Marzipansoße: z.B. zu Obstsalaten

Zutaten
6 Pers.: 200 ml Milch; 200 ml Mascarpone; 1 Vanillezucker; 100 g Marzipan
Zubereitung
Marzipan zerbröckeln, Dann alles in einem Mixer durchmischen.

Pralinen

Bremer Kluten

Zutaten

450 g Puderzucker, 2 TL Zitronensaft, 1 Eiweiß, 3 Tropfen Pfefferminzöl (Apotheke) 400 g Bitter Kuvertüre, 100 g Puderzucker zum Ausrollen (Wer After Eight nicht mag braucht gar nicht erst weiterzulesen).

Zubereitung

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Zitronensaft und dem Eiweiß verrühren. 3 Tropfen Pfefferminzöl unter die Zuckermasse mischen und diese abschmecken. Wenn nötig, noch einen Tropfen hinzugeben. Eine Arbeitsfläche dick mit Puderzucker bestreuen und die Masse darauf etwa ½ cm dick ausrollen. 10 Minuten trocknen lassen. Dann entweder mit Formen ausstechen, in Stücke schneiden (etwa die Größe von zwei Zuckerstücken) oder rollen. Dann etwa zwei Stunden ruhen lassen und dann eine Hälfte mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen.

Eifler Hüftfreund

Zutaten

200 g weiße Schokolade; (Kuvertüre da diese besser schmilzt) 300 g (Zart-Edel- oder wie auch immer) Bitterschokolade mit hohem Kakaogehalt (mind. 70%) 175 g Nougat 80g Butter, ein wenig Gelee (Johannisbeere oder Brombeere) ganze Mandeln

Zubereitung

Weißer Schokolade schmelzen. Eiswürfelbereiter (Plastik, Silikon) bereitstellen (je schöner die Formen, desto schöner später die Pralinen). Je etwa einen halben Teelöffel weiße Schokolade in jede Form. Je eine ganze Mandel hinzu. Danach den Nougat zusammen mit der Butter schmelzen, ein wenig abkühlen lassen und wenn die Masse leicht anfängt steif zu werden, je einen halben Teelöffel Nougat auf die Mandel geben. Danach in jedes Förmchen einen Hauch Gelee. Danach Schokolade schmelzen und dann jedes Förmchen mit der dunklen Schokolade auffüllen. Im Kühlschrank erkalten lassen, dann bekommt man die Pralinen später gut heraus.

Variante des Hüftfreundes

Zutaten

200 g weiße Schokolade (Kuvertüre da diese besser schmilzt); 300 g Schokolade je nach Geschmack Vollmilch oder Bitter ein wenig Gelee (Johannisbeere oder Brombeere) gehackte Mandeln, Marzipan

Zubereitung

Weißer Schokolade schmelzen. Weiße Pralinenförmchen (Fackelmann) bereittellen. Je etwa einen halben Teelöffel weiße Schokolade in jede Form. Aus dem Marzipan kleine Kugeln formen. Je eine Kugel auf die weiße Schokolade. Danach in jedes Förmchen einen Hauch Gelee (geht ganz gut aus Einwegspritztüten. Darüber dann einige gehackte Mandeln Danach Schokolade schmelzen und dann jedes Förmchen mit der Schokolade auffüllen. Abkühlen lassen

Hot Sweetie

Zutaten

Ca 200 g dunkle Schokolade; 100 g Nougat, gehackte Pistazien

Zubereitung

Die schwarze Schokolade schmelzen. Mit Chilipulver, oder geriebenen Chilischooten aus der Gewürzmühle würzen. Ab und zu probieren, damit es nicht zu scharf wird (Nach dem Probieren etwas warten, da sich der Chili erst nach einiger Zeit bemerkbar macht. Dann den Nougat hinzugeben und mitschmelzen. Danach das ganze in Papierförmchen geben und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Als Variante kann man auch erst einen Löffel geschmolzene Schokolade in die Förmchen geben, dann eine kleine Kugel aus Nougat hinzu und dann mit einem weiteren Löffel geschmolzener Schokolade bedecken.

Desserts

Apfeleis mit Brombeersauce

Zutaten

250 g Äpfel, 125 g Zucker, 300 g Sahne, 350 g Brombeeren, 6 TL Zucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen, mit dem Zucker und 2 EL Wasser weichkochen. Falls notwendig, abtropfen lassen, dann pürieren und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und die abgekühlte Apfelmasse unterheben. Die Masse in einen Plastikbehälter füllen und einfrieren. Das halbgefrorene Eis noch einmal durchschlagen und wieder einfrieren, bis es fest ist.

Das Eis vor dem Servieren 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit es etwas antaut.

Brombeeren mit 6 TL Wasser und dem Zucker in der Küchenmaschine pürieren, durch ein Sieb drücken, dann in einem Topf zum Kochen bringen und eine Minute weiterkochen lassen. Die Sousse soll klar und glänzend werden.

Die Brombeersauce mit dem Apfeleis servieren.

Cassata Siziliana

Zutaten

Für acht Portionen: 200g gemischte, kandierte Früchte, 4 EL Likör Maraschino, 600 ml süße Sahne, 2 Päckchen Vanillezucker, Zitrone (Bio weil die Schale gebraucht wird) 4 Eier, davon das Eigelb, zum Verzieren noch ungefähr 50 g Früchte

Zubereitung

Die gehackten, kandierten Früchte mit Likör begießen, abdecken und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Zitronenschale hinzugeben und Eigelb unterrühren. Marinierte Früchte unterheben, Masse in eine Eisbombenform oder in eine Metallschüssel füllen und mindestens 5 Stunden gefrieren lassen. Eis aus der Schüssel lösen, auf einer Glasplatte anrichten, mit Früchten und Eiswaffeln verzieren.

Creme Brulée

Zutaten

0,25 l Milch, 0,25 l Sahne, 70 g Zucker, 2 Tütchen Vanillezucker, Vanillestange, 6 Eigelb, 4 Eßlöffel brauner Zucker sehr fein

Zubereitung

Milch, Zucker Vanillezucker und die Sahne aufkochen, Eigelb schaumig schlagen. Die Flüssigkeit unter Rühren vorsichtig unter das Eigelb ziehen. In 4-6 Schälchen verteilen und im vorgeheizten Ofen im Wasserbad bei 150 Grad stocken. Anschließend abkühlen lassen. Den braunen Zucker auf die Oberfläche streuen und mit dem Caramello (Brenner) überkrusten.

Mir persönlich schmeckt die knusprige Zuckerschicht nicht so besonders. Eine Karamellsoße oder ein Fruchtmus schmeckt sicher auch sehr gut.

Ille flottante

Zutaten

$\frac{3}{4}$ l Vollmilch, eine Vanillestange, 6 Eier, 100 g Zucker

Zubereitung

Zunächst kocht man $\frac{3}{4}$ l Vollmilch zusammen mit 1 Vanillestange. Auch dabei ist vor Vanillezucker oder ähnlichem Ersatz zu warnen. Die Stange (Bourbon-Vanille) der Länge nach aufschneiden und die Körner herauskratzen. Beides kommt in die Milch. Die wird langsam zum Kochen gebracht und ab und zu umgerührt, damit sie nicht ansetzt.

Etwa gleichzeitig trennt man 6 Eier, wobei peinlich darauf zu achten ist, dass nichts von dem Eigelb ins Eiweiß gerät. Letzteres wird mit 50 g Zucker sehr steif geschlagen, was mit dem Turboquirl nicht so gut gelingt wie mit dem Handbesen! Zu Beginn streut man eine Prise Salz ins Eiweiß, der Zucker kommt später nach und nach hinzu.

Aus der siedenden Milch wird die Vanillestange entfernt, die kleinen Körner bleiben.

Die Milch darf nicht kochen, wenn jetzt die Schnee-Eier entstehen. Dazu nimmt man einen großen Löffel und sticht aus dem steifen Eischnee einen Ballen heraus, den man auf die heiße Milch setzt, und einen zweiten daneben (wenn Platz ist, auch noch einen dritten). Nach ganz kurzer Zeit, zirka einer Minute, werden die schwimmenden Inseln umgedreht und müssen auch auf der Rückseite noch einmal eine Minute steif (aber nicht hart!) werden. Dann werden sie mit einem Schaumlöffel herausgehoben und auf ein sauberes Tuch gelegt. Die nächsten Inseln kommen auf die Milch. Auf diese Weise bevölkert sich der Küchentisch mit acht Schnee-Eiern. Danach wenden wir uns der Sauce zu. Die ist eigentlich eine Englische Creme.

Zunächst muss kontrolliert werden, ob der Eischnee die Milch verunreinigt hat. Dann müsste sie durchgeseibt werden und danach erneut köcheln.

Die separierten Eigelbe werden mit 50 g Zucker zu einer hellgelben Creme geschlagen. Dahinein unter ständigem Rühren vorsichtig etwas von der heißen Milch schütten, schließlich die restliche Milch zügig zugießen. Wieder aufs Feuer setzen und unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Masse sämig wird. Dabei darf die Milch aber nicht (!) kochen, sonst ist die Sauce hin. Das kann man allerdings mit dem Handmixer wieder reparieren.

Diese Vanillesauce muss abkühlen, aber nicht eiskalt werden. Abschließend werden die Schnee-Eier auf ihre Oberfläche gesetzt, und siehe da, sie gehen nicht unter und schmecken leicht und luftig.

Lindt Mousse au chocolat

Zutaten

2 Tafeln Lindt Chocolate Noir
1 Tafel Lindt Extra Milch
1dl Milch
3dl Vollrahm
3 frische Eier
1 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Die Chocolate in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel geben und im Wasserbad (Wasser darf nicht kochen) in der Milch auflösen und flüssig werden lassen.

Eigelbe schaumig schlagen, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und das schaumig geschlagene Eigelb in die Masse rühren.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen bis eine cremige Textur entsteht, dann zur Chocodadenmasse geben und darunter ziehen, bis alles gut vermischt ist.

Den Rahm schlagen bis er auch eine cremige Textur erhält und ebenfalls mit der Chocodadenmasse vermischen.

Die Mousse in eine Schüssel füllen und mit Sichtfolie zudecken. Über Nacht bei 1-5°C kalt stellen.

Serviervorschlag:

Mit zwei Esslöffel von der abgekühlten Chocodadenmasse ‚Quenelles‘ abstechen (natürlich kann man auch eine Glacézange benutzen und runde Kugeln anrichten) und auf Dessertteller anrichten. Mit Schlagrahm und Früchten garnieren.

Ergibt in etwa eine unserer Glasschüsseln aus der Küche

Nach Möglichkeit bereits am Vorabend herstellen.

Mandarineneis Parfait

Aus Lafer Licher Lecker

Zutaten

4 Mandarinen, unbehandelt, 3 Eier, 70 g Zucker, 2 cl Grand Marnier, 300 g Sahne, 50 g Zucker, braun, zum Bestreuen, 100 ml Vanillesauce (Rezept siehe bei Ille flottant), 100 ml Himbeermark, 150 g Beeren, gemischt, 2 Zweige Minze

Zubereitung

Die Mandarinen halbieren, den Saft auspressen und die Mandarinhälften sauber auskratzen. Die Mandarinhälften kühl stellen.

150 Milliliter des ausgepressten Mandarinsafte auf circa 50 Milliliter reduzieren. Die Eier trennen und von zwei Mandarinen die Schale abreiben. Eigelb, Zucker, Mandarinsaft und Mandarinschale über einem Wasserbad dick schaumig aufschlagen. Zwei Zentiliter Grand Marnier zufügen und auf Eiswasser wieder kalt schlagen.

Sahne steif schlagen, vorsichtig unterheben und die Masse in die vorbereiteten Mandarinhälften füllen. Anschließend vier bis fünf Stunden in das Gefrierfach stellen.

Gefüllte Mandarinhälften aus dem Gefrierfach nehmen. Gefrorenes Parfait mit braunem Zucker gleichmäßig bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Himbeermark und Vanillesauce dekorativ auf einer Platte verteilen, Mandarinhälften darauf setzen und mit frischen Beeren und Minze garnieren.

Schmeckt auch ohne Vanillesauce und Himbeermark.

Panna Cotta

Zutaten

500 Gramm Sahne, 1 Vanilleschote, 60 Gramm Zucker; 2 Blatt weiße Gelatine (ergibt etwa vier Portionen)

Zubereitung

Zuerst die Gelatine in etwas Wasser aufweichen.

Die Vanilleschote aufschneiden und mit der Messerspitze das Mark herauskratzen.

Die Sahne mit der Vanilleschote, der Vanille und dem Zucker aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die ausgedrückte Gelatine einrühren.

Dann die heiße Masse entweder in kalt ausgespülte Förmchen gießen, damit man sie später stürzen kann, oder direkt in die Dessertschälchen geben.

Dazu schmecken am besten Fruchtsoßen - kann man natürlich auch selbst machen, indem man Obst mit etwas heißem Wasser püriert und nach Geschmack Zucker zufügt

Wenn man den Zucker durch Birnendicksaft ersetzt, ist dieses Dessert auch etwas für Leute mit Neurodermitis.

Pecan Butterscotch Sundaes

Zutaten

100 g Pecannusskerne, 2 EL Honig, 1 TL Sonnenblumenöl, Salz, 200 ml Sahne, 5 EL Wasser, 125 g brauner Zucker, 50 g Butter, 1 TL Zitronensaft, 500 ml Vanilleeis

Zubereitung

Die Nüsse in einer Schüssel mit dem Honig, Öl mischen. Auf ein mit Papier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 7 Minuten rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Danach grob durchhacken.

Den Zucker mit Wasser in einem Topf erhitzen und langsam karamellisieren lassen. Die Sahne, Vanillemark aus der Schote und Butter dazugeben und vorsichtig unterrühren. Bei mittlerer Hitze 3 Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist.

Das Vanilleeis in Gläser geben und mit der Soße übergießen. Die Nüsse darauf verteilen und sofort servieren.

Schokolade mit Pinienkernen und Beeren

Zutaten

200 g Bitterschokolade, 100 g Vollmilch; eine Handvoll Pinienkerne und eine Handvoll getrocknete rote Beeren

Zubereitung

Schokolade schmelzen; Pinienkerne rösten (ca. 2 Minuten). Die Schokolade auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und so verstreichen, dass sie ungefähr einen halben cm dick ist. Dann die Pinien und die getrockneten Beeren darauf geben und auskühlen lassen. Dann in Rauten schneiden. Passt super zum Espresso oder Capuccino

Tiramisu

Zutaten

Maria Petrowitsch: auf 1kg. Mascarpone 200 gr (am besten Puder-)Zucker und nur vier Eier, dann wird die Masse schön fest. Etwas Kakao, kalter, starker Kaffee. Diese Portion reicht für unsere eckige blaue Tupperdose).

Zubereitung

Wichtig ist, erst die Eigelbe mit dem Zucker wirklich gut verrühren, so dass die Masse hell wird, dann den Mascarpone solange unterschlagen, bis dass eine glatte Masse entsteht. Danach das Eiweiß ganz steif schlagen und unterrühren. Eine Form mit den Löffelbiskuit auslegen und alle mit kaltem Kaffee beträufeln. Danach die Hälfte der Masse drübergeben. Dann erneut eine Lage Biskuit, wieder Kaffee und wieder Masse darüber. Das Ganze dann mit dem Kakao bestreuen und kalt stellen.

Man kann über die Biskuits auch noch Alkohol (Rum und/oder Amaretto) geben. Ich selbst mag das nicht so sehr. Wenn man den Kaffee mit etwas Rum- und etwas Bittermandelaroma anreichert, vermisst man den Alkohol bestimmt nicht. Habe im Kaufland alkoholfreies Amaretto gefunden, schmeckt auch gut.

Am besten einen Tag vorher zubereiten, dann zieht die Kakaoschicht schön Flüssigkeit und wird ganz cremig.

Weißer Schokocreme mit Waldmeistersauce

Zutaten

Für die Creme: 150 g weiße Schokolade, 150 g Creme fraiche, 1 EL Puderzucker, 200 g Sahne.

Für die Sauce: 1 Päckchen Vanillesaucenpulver, 400 ml heller Traubensaft; 1 EL Zucker, 3 EL Waldmeistersirup:

Außerdem 6 EL Vollmilchschokoladenspäne

Zubereitung

1. Für die Creme die Schokolade fein hacken. Die Creme fraiche und den Puderzucker in einem Topf verrühren und bei schwacher Hitze erwärmen. Die Schokolade hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen.
2. Die Schokoladencreme in eine Schüssel füllen, etwas abkühlen lassen und zugedeckt etwa eine Stunde kühlstellen.
3. Für die Sauce das Vanillesaucenpulver in einer kleinen Schüssel mit 3 EL Saft verrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker und 2 EL Waldmeistersirup in einem Topf zum Kochen bringen. Das angerührte Saucenpulver dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis die Sauce beginnt, dickflüssig zu werden. Den restlichen Waldmeistersirup unterrühren und die Sauce abkühlen lassen.
4. Die Sahne in einem hohen Rührbecher steif schlagen und nach und nach unter die Schokocreme rühren. Glatt streichen und die Creme noch mal 30 Minuten kühl stellen. Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken abstechen, mit der Waldmeistersauce und mit den Schokospänen garnieren.

Zimtparfait auf Vanille-Spiegel mit Bratäpfeln

Zutaten

Äpfel; Rohmarzipan; Milch, Vanilleschoten, Zucker, Nelken, Eigelb

Zubereitung

Bratäpfel

Aus den Äpfeln mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen (nicht durchstechen!)

Das Rohmarzipan mit etwas Milch anrühren

Die Masse in den Apfel hineingeben

Die Äpfel jeweils mit 4-5 Nelken spicken

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben

Bei 200 Grad Celsius etwa 20 Minuten im Backrohr braten lassen

Zimtparfait

150 g Zucker

4 Eigelb

4 Eiweiß

etwas Zimt

400 ml Sahne

100 g Zucker und das Eigelb schaumig rühren, dabei den Zimt hinzufügen. Aus Eiweiß einen Eischnee herstellen. Den restlichen Zucker zufügen, sobald der Schnee halb fest ist. Danach die vorbereitete Eigelbmasse vorsichtig mit dem Eischnee mischen. Zum Schluss die Sahne steif schlagen und unterheben. Das Ganze in eine Kastenform geben und mindestens drei Stunden gefrieren lassen.

Vanillesoße

2 Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen

0,5 l Milch mit etwa 50 g Zucker aufkochen

Das Mark und die Vanilleschoten in die Milch geben, stehen lassen

6 Eigelbe in eine Rührschüssel geben, mit 50 g Zucker cremig, nicht schaumig rühren

Mit einem Schöpflöffel, nach und nach, die heiße Milch dazu geben (nicht auf einmal, sonst gerinnt die Masse)

Alles verrühren, durch ein Sieb passieren

Sauce auf einem Teller verstreichen

Bratapfel in die Mitte setzen

Abwandlung des Parfaits

Zutaten

- 1.4 gehäuft Esslöffel (Vanille-) Zucker, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 500 ml Sahne, 125 g Nougat
2. 150 g Zucker, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, eine (oder auch zwei) Vanillestangen) , ein halbes Fläschchen Vanillearoma
400 ml Sahne

Zubereitung

- 1.2 Esslöffel des (Vanille-) Zuckers und das Eigelb schaumig rühren. Den Nougat im Wasserbad schmelzen und dann in die Eigelbmasse einrühren. Aus Eiweiß einen Eischnee herstellen. Den restlichen Zucker zufügen, sobald der Schnee halb fest ist. Danach die vorbereitete Eigelbmasse vorsichtig mit dem Eischnee mischen. Zum Schluss die Sahne steif schlagen und unterheben. Das Ganze in eine Kastenform geben und mindestens drei Stunden gefrieren lassen.
2. 100 g Zucker und das Eigelb schaumig rühren. Die Vanillestangen der Länge nach aufschneiden und das Mark herausnehmen und zu der Eimasse geben hinzufügen. Aus Eiweiß einen Eischnee herstellen. Den restlichen Zucker zufügen, sobald der Schnee halb fest ist. Danach die vorbereitete Eigelbmasse vorsichtig mit dem Eischnee mischen. Zum Schluss die Sahne steif schlagen und unterheben. Das Ganze in eine Kastenform geben und mindestens drei Stunden gefrieren lassen

Suppen

Markklösschensuppe

Zutaten

Markknochen, Margarine; Zwiebeln; eingeweichtes Brötchen

Zubereitung

Ich nehme den Mark aus den Knochen und lasse diesen wie Speck sehr heiß aus, gebe je nach Menge etwas Margarine dazu.

Zwischenzeitlich oder vorher Brötchen einweichen. Eine Zwiebel hacken ein Ei, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem eingeweichten Brötchen vermengen. Ich mache das Ganze mit dem Passierstab ganz klein, damit von der Zwiebel nur noch der Geschmack bleibt.

Zum Schluss klein gehackte Petersilie dazugeben. Jetzt kommt der ausgelassene Mark dazu, gut vermengen und mit Paniermehl bis zur formbaren Masse auffüllen. Sofern die Klöße nicht richtig zusammenhalten etwas heißes Wasser unterrühren. Beim Rollen immer die Hände etwas anfeuchten. In der Fleischsuppe aufkochen bis die Klöße oben schwimmen.

Möhrencremesuppe (Margit R.)

Zutaten

Für vier Portionen: 450 g Möhren, 50 g Schalotten, 1 unbehandelte Orange, ¼ Bund Estragon, 40 g Butter, 30 g Mehl, 600 ml Gemüsebrühe, 250 g Schlag-
sahne, 100 ml Orangensaft, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

1. Möhren schälen und fein würfeln, ebenso die Schalotten
2. Die Hälfte der Orangenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Orangenstreifen eine Minute lang blanchieren, abschrecken und beiseite legen. Weiße Haut von der Orange schälen, Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Estragon hacken.
3. Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten darin andünsten, mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen. Mit Brühe und Sahne aufgießen und glatt rühren. Möhrenwürfel bis auf 80 g dazugeben und zugedeckt 15 Minuten garen.
4. Suppe mit pürieren und durch feines Sieb passieren. Restliche Möhrenwürfel dazugeben, weitere 10 Minuten garen. Orangenfilets, -saft und -streifen und Estragon zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

To be continued