



Dormagen backt!

Rezepte
aus Dormagen
für Dormagen



Impressum

Herausgeber

Fachbereich Bürger- und Ratsangelegenheiten
Stadt Dormagen
Paul-Wierich-Platz 2
41539 Dormagen

Stand

Dezember 2019

Druck

Jüsten Satz&Druck, 41539 Dormagen

Gestaltung

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Stadt Dormagen

Bildnachweis

lilechka75 - stock.adobe.com (Titelseite)

Diese Publikation wird von der Stadt Dormagen mit Unterstützung des Chempark Dormagen im Rahmen der Aktion "Dormagen backt" herausgegeben. Alle Rezepte sind ohne Gewähr und basieren ausschließlich auf Informationen, welche uns durch die Teilnehmer zur Verfügung gestellt wurden. Die Publikation wird kostenlos abgegeben und ist nicht zum Verkauf bestimmt. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern während des Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden.

Dormagen backt

Zutaten:
1 Prise Inspiration
1 Päckchen ausgewogene Mischung
starker Kooperationspartner
1 Becher Marktfrische Ideen
1 Pfund Engagement
1 Die passende Veranstaltungs-Form
Viel Spaß und eine tolle Gemeinschaft
als Sahnehäubchen

Liebe Dormagerinnen und Dormagener, liebe Hobbybäcker und Kuchenfreunde,

Sie halten das Ergebnis der wahrscheinlich süßesten Hilfsaktion Dormagens in den Händen: „Dormagen backt“. Wie es sich für ein Backheft gehört, verraten wir Ihnen unser Rezept für dieses Projekt. Eine Fernsehsendung gab den entscheidenden Impuls. Darin wurde ein Start-up Unternehmen vorgestellt, das Kuchen und Torten nach alten Familienrezepten vermarktet.

Diese Idee haben der CHEMPARK Dormagen und das städtische Büro für bürgerschaftliches Engagement aufgegriffen und mit Unterstützung der FreiwilligenAgentur des Diakonischen Werkes und der Arbeiterwohlfahrt für die Stadt Dormagen weiterentwickelt. Schnell war klar, dass der soziale Aspekt im Mittelpunkt stehen soll: Senioren aus dem Stadtgebiet geben ihr Wissen weiter, werden unternehmerisch tätig und nehmen am Gemeinschaftsleben teil. Bei Festen und Vereinsveranstaltungen wurden Kuchen für einen guten Zweck gezaubert. Um den Hobbybäckern die Aktion schmackhaft zu machen, hat der CHEMPARK 5.000 Euro bereitgestellt – 15 Euro für jeden selbst gebackenen Kuchen, 30 Euro, wenn das Familienrezept mitgeliefert wurde. Der Erlös floss in die Kassen von Vereinen und gemeinnützigen Einrichtungen vor Ort. Köstliche Bilanz am Ende der 13 Veranstaltungen: Insgesamt wurden mehr als 100 Familienrezepte aus dem Stadtgebiet gesammelt, eine Auswahl finden Sie in diesem Heft.

„Dormagen backt“ ist typisch für unsere Stadt. Das Projekt zeigt, wie aus einer Idee, einer ausgewogenen Mischung von Kooperationspartnern, die es befeuern und dafür sorgen, dass nichts anbrennt, ein Ergebnis mit nachhaltiger Wirkung entsteht.

Wir danken allen, die uns bei der Aktion unterstützt haben und sind sicher, dass Dormagen auch in Zukunft gemeinsam viel gebacken bekommt.

Herzlichst,
Ihr



Erik Lierenfeld
Bürgermeister



Jobst Wierich
Leiter Politik- und Bürgerdialog
CHEMPARK Dormagen

„Gemeinsam bekommen wir es gebacken...“

Mehr als 270 Kuchen wurden bei „Dormagen backt“ für einen guten Zweck in den Ofen geschoben. Das vorliegende Familienrezeptheft ist den Menschen gewidmet, die hier freiwillig mitgemacht haben, um auf diese Art ihren Verein oder eine gemeinnützige Einrichtung im Stadtgebiet zu unterstützen. Das Motto der Benefizaktion lautete: „Gemeinsam bekommen wir es in Dormagen besser gebacken“. Allen ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern gilt ein Riesen-Dankeschön.

Und das sind die Vereine und Einrichtungen, die durch „Dormagen backt“ unterstützt wurden:

- **Förderverein Kita "Farbenplanet"**
- **FC Delhoven e.V.**
- **FC Straberg e.V.**
- **SUS Gohr e.V.**
- **Förderverein Kita "Bunte Wolke"**
- **"Die Rübe"**
- **Förderverein Seniorentreff "Alte Schule"**
- **Förderverein St.-Nikolaus-Schule**
- **Förderverein Friedrich-von-Saarwerden-Schule**
- **Förderverein integrative Kindertagesstätte Roßlenbroichstraße**
- **AWO**
- **"Helfende Hände"**
- **Haus der Lebenshilfe**

INHALTSVERZEICHNIS

Delhoven	2
Bienenstich	2
Blitzkäsekuchen	2
Butterkuchen	2
Eierlikörkuchen	3
Erdbeertorte auf dem Blech	3
"Jägertorte" mit Preiselbeeren	4
Eierlikörtorte mit Kirschen	4
Kirsch-Streusel-Blech	5
Streuselkuchen mit Aprikosen	5
Limokuchen	5
Mandarinen-Schmand-Kuchen	6
Quarkbällchen	6
Delrath	
Bananen-Kokos-Kuchen	8
Bananenkuchen	8
Marmorkuchen ohne Ei	8
Kirschstreuselkuchen ohne Ei	9
Mandelkuchen	9
Schokokuchen ohne Ei	9
Dormagen-Mitte	
Käsekuchen	12
Zitronenkuchen	12
Gohr	
Apfelkuchen mit Streusel	14
Apfelkuchen	14
Aprikosen-/Apfelstreusel	15
Brownies	15
Käse-Sahne-Torte	15
Nussecken	16
Schmandkuchen	16
Stracciatella-Torte	16
Heidelbeer-Gugelhupf	17
Buttermilchbienenstich	18
Gebackener Käsekuchen	18
Bunter Obstkuchen	18
Schneller Quark-Streusel-Kuchen mit Obst	19
Zitronenkuchen leicht und saftig	19
Windbeutelorte mit Beeren	20

INHALTSVERZEICHNIS

Hackenbroich

Frankfurter Kranz Schnitten	22
Gedeckter Kirschkuchen	22
Buttercremetorte	23
Donauwelle	23
(Aprikosen-)Rharbarber-Torte	24
Bauern-Streuseltorte mit Quark-Mohn-Füllung	24
Windbeutel-Torte	24
Joghurt-Sahne-Torte mit Himbeeren	25
Kalter Hund	25
Käsekuchen mit Apfelhälften	26
Käse-Sahne-Schmand-Torte	26
Mohnkuchen	27
Nußkuchen	27
Rum Schokoladentorte	28
Rum-Schokoladen-Torte	28
Tante Gittes Käsekuchen mit Haube	29
Weincreme-Torte	29

Horrem

Käsekuchen mit Eierlikör	32
(Kirsch-)Streuselkuchen	32
Mamas Buttercremetorte	33
Anna-Theresia-Kuchen	33
Apfelstrudel Kärtnerart	34
Eierlikörkuchen	34
Pfirsich Schmandkuchen	34
Oma Renes Geburtstagstorte	35
Reistorte	35

Nievenheim

Apfelkuchen	38
Eistorte	38
Friesen-Torte	38
Käse"knetsch"kuchen	39
Kirsch-Baiser-Kuchen	39
Schoko-Cappuccino-Torte	40

Rheinfeld

Mamas Kirschstreuselkuchen	42
Nußkuchen	42
Johannisbeeren-Quark Traum	43

INHALTSVERZEICHNIS

Straberg

Fantakuchen	45
Kokoskuchen	45
Konfettikuchen	45
Omas Pfundkuchen	45
Versunkener Apfelkuchen	46
Schneller Bienenstich	46

Stürzelberg

Apfelmus-Vanillepudding-Kuchen	48
Kirschstreuselkuchen	48
Butterkuchen vom Blech	49
Krümelkuchen mit Quark- und Mandarinenfüllung	49
Kirschstreuselkuchen	50
Marmorkuchen	50
Saftiger Pflaumenkuchen mit Zimt und Marzipan	51
Pflaumenkuchen	51
Rosels Apfelstreuselkuchen	52
Gedeckter Apfelkuchen	52
Eierlikörkuchen	52
Kakao-Küchlein	53
Traubenblechtorte alla Andrea	53
Schoko-Küchlein	53
Apfelkuchen	54
Eierlikörkuchen	54
Himbeer-Quark-Streusel	55
Nusskuchen mit bunten Perlen	55

Zons

Brownies	57
Aprikosenkuchen	57
Aprikosenkuchen	57
Kalter Hund	58
Käsekuchen	58
Kirschkuchen mit Marzipanstreusel	58
Limo-Kuchen mit Smarties	59
Mandarinenkuchen	59
Mandel-Schoko-Kuchen	59
Marmorkuchen	59
Zitronenkuchen	60
Saftiger Schokokuchen	60

DELHOVEN



Bienenstich

Zutaten Teig:

5 Eier
250g Zucker
150g Mehl
1 Päckchen gehackte Mandeln

Zutaten Füllung:

1L Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Vanillepudding
(ohne Kochen)



Zubereitung:

Eier und Zucker lange schaumig rühren und etwas Mehl dazu rühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und gehackte Mandeln darüber streuen. **Backofen vorheizen, Umluft 170°C, 40 bis 45 Minuten backen.**

Kuchen abkühlen lassen, in der Mitte waagrecht durchschneiden. Sahne, Vanillezucker, Vanillepudding untereinander rühren – Füllung auf die untere Hälfte streichen und dann die obere Hälfte wieder drauf legen.

Blitzkäsekuchen

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Blech mit Packpapier auslegen. Alle Zutaten miteinander mit einem Mixer verquirlen. Fertige Masse in das tiefe Blech einheitlich verteilen. **Für 50 Minuten im Backofen bei 160°C Umluft backen.**

Zubereitung: 10 Minuten
Backzeit: 50 Minuten

Zutaten:

500g Doppelrahmfrischkäse
500g Magerquark
8 Eier
400g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker

Butterkuchen

Zutaten Teig:

1 Becher Sahne
4 Eier
1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver

Zutaten Belag:

¼ Paket Butter zerlassen
4 EL Milch
1 Becher Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Mandelblättchen

Zubereitung:

Alle Teig-Zutaten gut verrühren und 10 Minuten bei 200°C auf einem Backblech backen.

Die Zutaten des Belags mischen, auf dem vorgebackenen Teig verteilen und nochmals 10 Minuten bei 200°C backen.

Eierlikörkuchen

Zutaten Teig:

80g Butter
80g Zucker
1 Vanillezucker
5 Eigelb
200g Mandeln
1 TL Backpulver
100g geraspelte Zartbitterschokolade
1 EL Weinbrand
1 EL Rum
5 Eiweiß

Zutaten Belag:

1/4l Sahne
1 Sahnesteif
1 TL Zucker
Eierlikör

Zubereitung:

Den Teig aus den Zutaten zubereiten. Mandeln, Backpulver, Schokoraspeln, Weinbrand und Rum unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. In eine 24 cm Springform geben und backen.

Nach auskühlen Sahne schlagen und auf der Torte glattstreichen, Eierlikör darauf träufeln und mit einem Messer verteilen.

Heißluft 130 bis 140°C , 45 bis 55 Min.

Erdbeertorte auf dem Blech

Zubereitung:

Die vier Eier mit einer Tasse Zucker, einer Prise Salz und 2 Packungen Vanillezucker schaumig schlagen. Danach $\frac{3}{4}$ Tasse Öl – langsam in die Eiercreme rühren.

Im Anschluss drei Tassen Mehl und eine Packung Backpulver unterheben.

Die mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne mit Teig befüllen und bei 175°C etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Belag:

4 x Erdbeeren – 1 kg – verteilen
Guß aus 3 Tortenguß herstellen
(1x Erdbeersirup, Rest Wasser und Zucker)
Guß erkalten lassen

Creme:

2 x süße Sahne mit 3 Eßl. Zucker und Sahne steif schlagen
2 x Schmand unterrühren und auf Erdbeeren streichen. Schokoraspel obenauf

Zutaten Teig:

4 Eier
Mehl
Öl
1 Packung Backpulver
1 Pr. Salz
1 Tasse Zucker
2 Vanillezucker
Schaumig schlagen

„Jägertorte“ mit Preiselbeeren

Familienrezept der Familie Albrecht

Zutaten für 26er Springform:

4 Eier
 150g Zucker
 200g gemahlene Haselnüsse
 2 TL Backpulver
 1 TL Backkakao
 2 Becher Sahne
 1 Glas Preiselbeeren
 Eierlikör

Zubereitung:

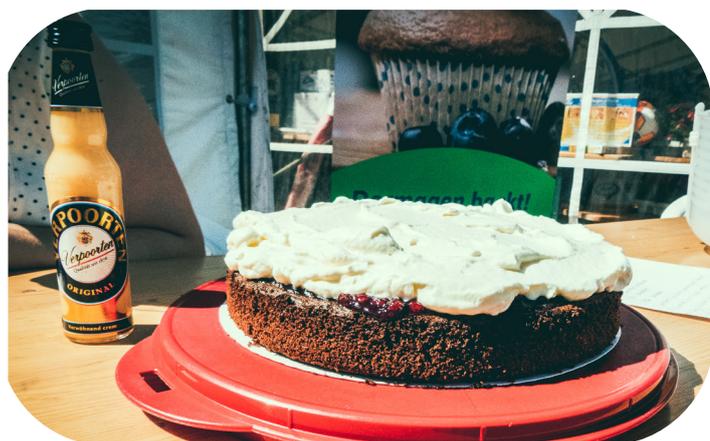
Die vier Eigelb (Eiweiß für Eischnee trennen), 150g Zucker, 200g gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Backkakao zusammengeben und zu einem geschmeidigen Bisquitteig verrühren. Anschließend Eischnee von vier Eiweiß unterheben.

Teig in runder Springform bei 200°C etwa 30 bis 35 Minuten backen (bei Heißluft 25 Minuten)

Auf dem warmen Boden 1 Glas Preiselbeeren verteilen und auskühlen lassen
 (Es empfiehlt sich, das Ganze einen halben bis einen Tag durchziehen zu lassen)

Kuchen mit 2 Bechern geschlagener Sahne bedecken und mit 3 bis 4 Esslöffeln Eierlikör übergießen.

Eierlikörtorte mit Kirschen



Zutaten Teig:

200g Butter
 350g Mehl
 1 gestr. TL Backpulver
 150g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 60g Krokant

Zutaten Belag:

2 Gläser Kirschen
 1 Packung Vanille-Pudding zum Kochen

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und Zucker sowie Vanillezucker zufügen. Fett schmelzen und danach zugießen. Danach alles zu Streuseln kneten. Etwa $\frac{2}{3}$ auf den Boden einer gefetteten Springform (26cm Durchmesser) drücken. Den Rest der Streuseln mit 50g Krokant mischen. Kirschen nach Angabe von Vanille-Pudding aufkochen und auf den Boden geben. Streusel darüber verteilen.

Umluftherd auf 175°C aufheizen und 40 bis 45 Min. backen.

Kirsch-Streusel-Blech

Zutaten Teig:

300g Mehl
150g Zucker
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
150g Margarine
4 Eier
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

275g Mehl
150g Zucker
150g Butter
1 Packung Vanillezucker
2 große Gläser Sauerkirschen

Zubereitung:

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem cremigen Teig verrühren. Backpapier auf ein Backblech auslegen und den Teig gleichmäßig verteilen.

Schattenmorellen abgießen und auf dem Teig verteilen.

Streusel:

Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und verkneten. Die Streuselmasse über den Teig locker zerbröseln.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Streuselkuchen mit Aprikosen

Zutaten Teig:

350g Butter
500g Mehl
250g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
¼ TL Zimt
50g gehackte Nüsse (Cashews)
1 Dose Aprikosenspalten
(natursüß, 480 g Abtropfgewicht)

Zubereitung:

Backofen vorheizen. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen. Mehl mit Zucker und Salz mischen. Butter unterkneten, bis Streusel entstehen.

Streuselmasse halbieren. Unter eine Hälfte das Ei kneten und den Teil auf den Springformboden drücken. Unter die andere Streuselhälfte Zimt und Nüsse kneten. Aprikosen abtropfen lassen, auf dem Teigboden verteilen und Streusel darauf geben.

Springform auf ein großes Stück Alufolie stellen und Kuchen im Ofen 30 bis 35 Minuten backen

Limokuchen

Zubereitung:

Alles gut verrühren.
Mit Backpapier in eine Form geben und bei 180°C 50 bis 60 Minuten backen

Zutaten Teig:

500g Mehl
490g Zucker
300g zerlassene Butter
270ml Limo
4 Eier
1 Backpulver
1 Vanillezucker

Mandarinen-Schmand Kuchen

Zutaten Teig:

65g Zucker
65g Butter
1 Ei
150g Mehl
1 ½ TL Backpulver
1 Packung Vanillezucker

Zutaten Belag:

½ l Milch
2 Packungen Vanillepudding zum Kochen
200g Zucker
1 Becher Schmand
2x Quark 40% Fett (a 250g)
2 Dosen Mandarinen
Tortenguss klar



Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

Für den Teig alle Zutaten verkneten. Den Teig auf dem Boden der Springform fest andrücken und etwas am Rand hochziehen. Danach bei 160 Grad 12 Min. backen.

Für den Belag die Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die 2 Päckchen Vanillepudding mit nur einem ½ l Milch laut Packungsanleitung kochen. Danach den Pudding in eine Schüssel geben, sofort mit Zucker, Schmand und Quark mit dem Mixer mischen. Zum Schluss die Mandarinen unterheben.

Nun alles auf den Teig geben und nochmal 70 Minuten bei 160°C backen.

Den Kuchen mit klarem Tortenguss bedecken.

Quarkbällchen/Quarkteilchen

Zubereitung:

125g Puderzucker, Eier und Eigelb in den Rührbehälter geben und aufschlagen. Quark, Mehl und Backpulver zugeben und verrühren.

Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, die Quarkbällchen mit 2 Teelöffeln vom Teig abstechen, in das heiße Öl geben, 5 – 7 Minuten goldbraun backen.

Kurz auf Küchentrepp legen, damit überschüssiges Fett vom Papier aufgesogen wird, auf ein Kuchengitter geben, noch heiß mit dem Puderzucker (50g) bestäuben, abkühlen lassen und frisch servieren.

Zutaten Teig:

175g Puderzucker
3 Eier
2 Eigelb
250g Quark, 20% Fett
250g Mehl
½ Packung Backpulver
Nach Bedarf Vanillearoma
Pflanzenöl zum Frittieren

DELRATH



Bananen-Kokos-Kuchen

Zutaten:

300g Mehl
35g Speisestärke
1 P. Backpulver
80g Kokosraspeln
100g Butter
130g Zucker
300g Naturjoghurt 3,5% Fett
100g weiße Schokolade geraspelt
200g geschälte Bananen



Zubereitung:

Mehl, Speisestärke und Backpulver durchsieben und mischen. Die Kokosraspeln im Mixer etwas zerkleinern und unter das Mehl rühren. Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Den Joghurt unterrühren und nach und nach die Mehlmischung mit einem Kochlöffel unterheben.

Die Bananen längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Mit den Schokoladenraspeln gut unter den Teig mischen. Eine 25er Springform mit Rohrboden (andere Form geht auch) einfetten. Teig einfüllen und glatt streichen.

Bei 180°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen

Bananenkuchen

Zutaten:

130g Zucker
115g Butter
5EL Milch
½ Glas Sprudelwasser
2-3 Bananen
50g Kakaopulver
1 Packung Vanillezucker
350g Mehl
½ Packung Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und etwa 45 Minuten bei 180°C backen.



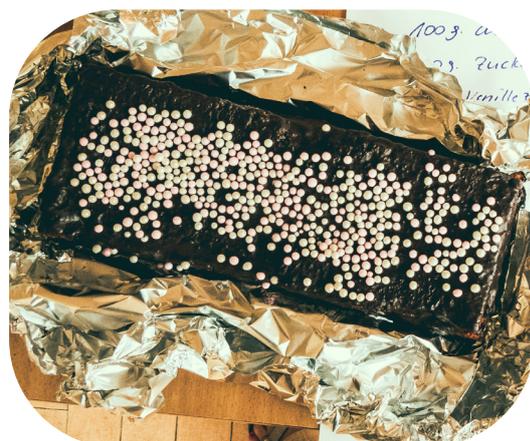
Marmorkuchen ohne Ei

Zutaten Teig:

100g weiche Butter
180g Zucker
1 P. Vanillezucker
250g Mehl
1 P. Backpulver
200ml Milch
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und bei 200°C backen.



Kirschstreuselkuchen ohne Ei

Zutaten:

360g Mehl
 230g Zucker
 230g Butter (weich)
 1 Tüte Vanillezucker
 1-2 Gläser Kirschen, abgetropft
 Springform, circa 28 cm Durchmesser

Zubereitung:

Als erstes die Kirschen abtropfen lassen.
 Zucker, Vanillezucker und weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem cremigen Teig mixen.
 Danach Mehl hinzugeben und zu einem lockeren, krümeligen Teig verarbeiten.

Dann $\frac{2}{3}$ des Teiges in eine Springform geben.

Mit den Händen den krümeligen Teig in die Form drücken. Danach einfach die Kirschen gleichmäßig auf den Teig legen und den Rest des krümeligen Teiges darauf verteilen.

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und bei Erreichen der Temperatur den Kuchen ca. 40 bis 45 Minuten backen.

Mandelkuchen

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen.
 (Ober-/Unterhitze 200°C)
 Mandeln/Nüsse, Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker vermischen. So viel Milch unterrühren, bis die Masse reißend vom Löffel fällt.

Zutaten Teig:

250g gemahlene Mandeln
 250g Weizenmehl
 150g brauner Zucker
 1 Päckchen Backpulver
 Ca. 400ml Milch/Sojamilch
 Fett für die Kuchenform

Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm) füllen, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nun entweder einfach Puderzucker darüber streuen oder mit Kuvertüre überziehen und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Schokokuchen ohne Ei

Zutaten:

250g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 300g Mehl
 1 Pck. Backpulver
 4 gehäufte EL Kakaopulver
 100ml Öl
 300ml Wasser

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten miteinander in einer Rührschüssel vermischen, Öl und Wasser dann unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Bei etwa 175°C ca. 45 Minuten backen



51° N 7° E

Gute Nachbarn haben ein offenes Ohr. Auch gerne den ganzen Tag.

Der CHEMPARK informiert umfassend, trotzdem kann es immer noch offene Fragen geben. Dafür haben wir, nun ja, ein offenes Ohr, rund um die Uhr. Unsere Nachbarschaftsbüros geben Ihnen immer gern ein Feedback auf Ihre Fragen. Schauen Sie doch mal vorbei!

CHEMPARK 
Europas Chemiepark

DORMAGEN-MITTE



Käsekuchen

Zutaten Boden:

200g Mehl
100g Zucker
1TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
75g Butter oder Margarine

Zutaten Füllung:

1kg Magerquark
1 Tasse Zucker
1 Tasse Öl
1 Packung Vanillezucker
3 Eier
1TL Zitronensaft
½ l Milch
1 Packung Puddingpulver (Vanille)

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten. Den Springformboden mit $\frac{3}{4}$ des Teiges belegen und den Rand mit dem Restteig 2cm hoch auslegen. Danach alle Zutaten der Füllung mit dem Mixer vermischen und auf den Boden geben.

Kuchen in den vorgeheizten Backofen (200°C) für 60 bis 65 Minuten und im Anschluss 30 Minuten im Backofen abkühlen lassen. Nach dem kompletten Auskühlen aus der Springform nehmen.



Zitronenkuchen

Zutaten Boden:

250g Bucher, weich
200g Puderzucker für den Teig
Zitrone(n) – Schale, abgerieben, 5 Eigelb
5 Eiweiß
50g Zucker für das Eiweiß
200g Mehl

1TL Backpulver
50g Stärkemehl
Fett für die Form
Zucker für die Form
Außerdem
Zitronensaft von 1-2 Zitronen
50g Puderzucker zum Tränken

Zubereitung:

Backrohr auf 170°C vorheizen. Eine Kastenform von 24cm Länge einfetten und mit Zucker austreuen. (Andere Form geht auch)

Weiche Butter, Puderzucker und Zitronenschale mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes oder Küchenmaschine cremig rühren. Nach und nach die Eigelbe dazugeben und zu einer dickschaumigen Masse aufschlagen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest und glänzend ist. Mehl, Backpulver, Stärkemehl mit einem Drittel des Schnees unter den Teig rühren, den restlichen Schnee locker und gleichmäßig unterheben.

Den Teig in eine Kastenform einfüllen und im heißen Backrohr auf der unteren Schiene knapp 1 Stunde backen.

Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen. Zitronen auspressen und den Saft mit 50g Puderzucker verrühren. Mit einem Schaschlik-Spieß in den warmen Kuchen einstecken und in diese Öffnungen die Zitronen-Zucker-Mischung hineinträufeln. So fortfahren, bis der Kuchen durch und durch gut getränkt ist.

GOHR



Apfelkuchen mit Streuseln

Zutaten Teig:

125g weiche Butter
4 Eier
150g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250g Mehl
½ Pck. Backpulver

Zutaten Streusel:

250g Mehl
150g weiche Butter
200g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Zutaten Belag:

1kg Äpfel



Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, nach und nach Eier unterrühren. Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren. Teig auf einem gefetteten Blech verteilen. Äpfel in Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Teig mit Äpfeln belegen. Streuselteig vermengen aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl. Alles verkneten, in Brösel zupfen und auf den Äpfeln verteilen.

Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Ober-/Unterhitze) auf der 2. Schiene von unten etwa 45 Minuten backen.

Apfelkuchen

Zutaten:

130g weiche Butter, in Stücken
3-4 Äpfel
3 Eier
150g Zucker
200g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Springform einfetten oder mit Backpapier auslagern.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Mit einem scharfen Messer parallele Einschnitte in die gewölbte Seite schneiden, dabei die Viertel aber nicht durchschneiden. Apfelviertel zur Seite legen.

Butter, Eier und Zucker verrühren. Mehl, Salz und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Die Äpfel mit der Wölbung nach oben dicht nebeneinander in den Teig drücken.

Kuchen 30 bis 35 Minuten (180°C) backen. Kuchen in der Form etwa 10 Minuten abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird.

Aprikosen-/Apfelstreusel

Zubereitung:

150g Butter, 150g Zucker mit Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach 4 Eier unterrühren. Anschließend 250g Mehl mit 2 TL Backpulver mischen und sieben und ebenfalls esslöffelweise unterrühren.

Den Teig auf ein Blech verteilen und mit Obst (Äpfel, Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche) bestücken

Für den Streuselteig 150g Mehl, 75g Zucker und 100g Butter kneten und über den Teig geben.

Bei 160°C Heißluft ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Brownies

Zutaten Teig: (25 Stück)

250g Butter

300g Zartbitterschokolade

4 Eier

250g brauner Zucker

200g Mehl

50g Backkakao

1 TL Backpulver

1 P. Salz

Schokoraspeln

Zubereitung:

Eier, Zucker, Salz dazugeben und mit Rührbesen cremig schlagen. Zusammen mit der Schokobutter vermischen. Mehl, Kakao, Backpulver dazumischen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen.

Brownie darf nicht ganz durchgebacken sein. Bei der Holzstäbchenprobe müssen Teigreste zurückbleiben. Schokoraspel darüber streuen.

Käse-Sahne-Torte

Zubereitung:

Quark, Zucker, Saft einer Zitrone verrühren. Mandarinen klein schneiden und zufügen. Und 1 Fläschchen Rum Aroma. Die Gelatine muss 10 Minuten vorher eingeweicht werden, bevor sie aufgelöst wird.

Gelatine mit etwas Mandarinenensaft auflösen und langsam zur Quarkmasse unterrühren. Nun Sahne und Eiweiß jeweils steif schlagen. Erst Sahne unterheben, dann das Eiweiß.

Dann nehme ich einen der Bisquitböden und bestreibe ihn mit der Quarkmasse. Zum Abschluss den zweiten Boden drauflegen.

Wer mag, garniert den Kuchen mit Mandarinen und Puderzucker.

Mindestens 3 bis 4 Stunden kalt stellen.

Zutaten Creme:

250g Magerquark

200g Zucker

1 Zitrone (Saft)

1 Dose Mandarinen

1 Fl. Rum-Aroma

6 Blatt Gelatine

200g Sahne

2 Eiweiß



Nussecken

Zutaten:

130g Margarine
120g Zucker
1 Pack. Vanille-Zucker
2 Eier
300g Mehl
1 TL Backpulver

4 EL Aprikosenmarmelade
200g Butter
120g Zucker
1 Pack. Vanille-Zucker
4EL Wasser
200g gehackte Haselnusskerne
200g gemahlene Haselnusskerne

Zubereitung:

Margarine mit dem Zucker und Vanille-Zucker verrühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Den fertigen Teig auf ein gefettetes Backblech verteilen und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Butter, Zucker, Vanille-Zucker und Wasser in einem Topf zerlassen und aufkochen. Die gehackten und gemahlene Haselnusskerne unterrühren, auf dem Teig verteilen und ca. 20 bis 25 Minuten bei 175°C Umluft backen. Abkühlen lassen!

Die Nussecken in Dreiecke schneiden und nach Bedarf mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Schmandkuchen

Zutaten Boden:

65g Margarine
75g Zucker
1 Ei
200g Mehl
½ Pck. Backpulver (8g)

Zutaten Füllung:

500g Magerquark
1 Vanillepudding
150g Zucker
¼ l Milch
1 Tasse Öl (150ml)
1 Vanillezucker
3 Eigelb
1 B. Schmand

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden zusammengeben und mischen. die Springform mit dem Teig bis zum Rand füllen. Die Füllung auf den Boden geben und anschließend 45 Minuten bei 180°C backen.

Danach 3 Eiweiß (3 Eßl. Zucker) steif schlagen. Zucker danach einrieseln lassen. Später auf den Kuchen geben und nochmals 15 Minuten weiter backen.

Stracciatella-Torte

Zubereitung:

4 Eier schaumig rühren, 200g Nüsse und 150g Zucker hinzugeben sowie 1 gehäufte TL Backpulver

Bei 175°C ca. 30 Minuten backen

Danach 2 Becher Sahne steif schlagen und 100g Raspelschokolade unterrühren (Sahne evtl. mit 2 Sahnesteif und 2 Vanillezucker). Mischung auf den Boden verteilen und mit einer Gabel wellenförmig verzieren.

Heidelbeer-Guglhupf

Zutaten Guglhupf:

250g Heidelbeeren
 1 EL Wasser
 1 EL Saft einer Zitrone
 200g weiche Butter
 200g Zucker
 1 Päckchen Backpulver
 1 Prise Salz
 4 Eier
 350g Weizenmehl Type 405
 1 Päckchen Vanillinzucker
 3 EL fettarme Milch 1,5%
 50ml Smoothie
 z. B. Banane-Mango-Orange-Maracuja

Zutaten Glasur:

200g Puderzucker
 1 Eiweiß
 Etwas Fett für die Backform
 25 Heidelbeeren für die Deko

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen, 150g Beeren, 1 EL Wasser und Zitronensaft kurz köcheln lassen, bis die Früchte leicht aufplatzen, Abkühlen lassen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz cremig rühren und nacheinander die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd hinzugeben. Teigmenge halbieren. Unter die ersten Hälfte den Smoothie mischen.

Die gekochten Heidelbeeren gut abtropfen lassen und den Sud auffangen. 2EL Sud beiseitestellen. Die übrigen Beeren mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Saft unter die zweite Portion Teig mischen. Gugelhupfform (für ca. 2 Liter) gut fetten und als erstes den hellen Teig einfüllen. Heidelbeerteig darauf verteilen und mit einer Gabel unterziehen und marmorieren.

Im vorgeheizten Backofen 175°C Ober-/Unterhitze (Umluft 150°C) ca. 50 Minuten backen. Eine Stunde abkühlen, dann aus der Form stürzen und erkalten lassen.

Puderzucker in eine Schüssel sieben, Eiweiß dazugeben und mit den zwei EL Heidelbeersud zu einem glatten Guss verrühren. Den Guss über den Kuchen geben, mit Heidelbeeren verzieren und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (ohne Back- und Kühlzeit)
Schwierigkeitsgrad: leicht

Buttermilchbienenstich

Zutaten Teig:

4 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
2 Tassen Buttermilch
2 Eier
1 ½ Pck. Backpulver

Zutaten Belag:

2 Tassen Kokosflocken
½ Tasse Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:

Aus den oberen Zutaten einen Teig bereiten und auf ein gefettetes Backblech streichen. Die Zutaten für den Belag mischen, gleichmäßig auf den Teig streuen.

Bei 200°C etwa 15 bis 20 Min. backen, danach mit zwei Bechern Sahne begießen.

Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden.



Gebackener Käsekuchen

Zubereitung:

Teig in eine Springform geben, den Rand dabei hoch drücken an den Springformrand.

Zutaten der Quarkmasse zusammengeben und gut verrühren. Danach dem Teig dazugeben und im Backofen bei 180°C für 1 bis 1 1/2 Stunden backen und den Kuchen im Backofen auskühlen lassen.

Zutaten Teig:

100g Butter
75g Zucker
1 Ei
Schaumig rühren
200g Mehl und ½ Beutel
Backpulver dazugeben
und vermischen.

Zutaten Quarkmasse:

750g Quark
200g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
½ l Milch
1 Tasse Öl
1 Packung Vanillepudding
3 Eier
½ Zitrone

Bunter Obstkuchen

Zutaten Teig:

300g Butter
300g Zucker
6 Eier
1 Packung Vanillezucker
300g Mehl
1 Packung Backpulver

Zutaten Belag:

Obst nach Geschmack
1 Packung Tortenguss weiß

Zutaten Creme:

500g Mascarpone
500g Magerquark
50g Milch
2 Packungen Vanillezucker

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker 2 Minuten mit dem Mixer verrühren, dann Mehl und Backpulver dazu geben und nochmals 2 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 25 Minuten bei 160 °C Umluft backen. Danach gut abkühlen lassen.

Creme:

Mascarpone, Magerquark, Milch und Vanillezucker mit dem Mixer cremig rühren. Auf den kalten Kuchen verteilen und glattstreichen. Mit einem Messer Felder für die verschiedenen Früchte zeichnen und mit den Früchten belegen.

Damit die Früchte besser halten nach Bedarf Tortenguss übergeben.

Schneller Quark-Streusel-Kuchen mit Obst



Zutaten Teig:

250g Butter
500g Mehl
250g Zucker
1 Pk Vanillezucker
1 Pk Backpulver
2 Ei Klasse M
1 Prise Salz

Zutaten Quarkcreme:

½ Zitrone
1kg Quark
200g Zucker
1 Pk Vanillepuddingpulver
2 Dosen Pfirsich 480g Abtropfgewicht

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Für den Teig die Butter im Topf schmelzen. In eine Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, ein Ei und eine Prise Salz

geben. Geschmolzene Butter hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührers zu einem krümeligen Teig verkneten. ¼ des Teiges abnehmen und beiseite stellen. ¾ des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und fest andrücken.

Für die Quarkcreme die halbe Zitrone auspressen. Den Saft mit Quark, Zucker, Vanillepudding und einem Ei glatt rühren. Quarkmasse gleichmäßig auf den Teig streichen. Mit dem abgetropften Obst belegen. Restlichen Teig als Streusel auf den Kuchen streuen.

Im Ofen auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zitronenkuchen leicht und saftig

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C – 195°C vorheizen. Zuerst die Schale von den 3 Zitronen abreiben, zwei Zitronen davon auspressen. Dann Eier und Zucker schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine nach und nach dazugeben. Alles gut mixen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nun aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker nach und nach eine Glasur mischen – bitte sparsam mit dem Zitronensaft umgehen, die Glasur muss schön dickflüssig sein.

Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel überall einstechen. Somit wird er schön saftig, denn die Glasur kann so einsickern. Dann schnell die Glasur auf dem warmen Kuchen verstreichen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zutaten:

350g Margarine
350g Mehl
350g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 TL, gehäuft Backpulver
6 Eier
3 Zitronen, unbehandelte
300g Puderzucker

Windbeuteltorte mit Beeren

Zutaten Biskuit:

6 Eier
6 EL Zucker
6 EL Mehl
1 Pk. Vanillezucker

Zutaten Füllung:

400ml Sahne
400ml Schmand
2 Pk. Sahnesteif
1 Pk. Vanillezucker
Beeren nach Wahl
1 Pk. Mini Windbeutel

Zubereitung:

Eier für den Biskuit schaumig rühren, den Zucker langsam einrieseln lassen und am Ende kurz das Mehl unterrühren. Alles in eine gefettete Backform bei 200 Grad Ober-/Unterhitze in den Ofen bis der Biskuit goldgelb ist (Stäbchen Probe)

Für die Creme die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Schmand und Obst nach Wahl unterheben. Am besten die Beeren kurz mit durchmixen, damit die Farbe schöner wird.

Den Biskuit einmal teilen und um die untere Hälfte einen Tortenring legen. 1/3 der Creme auf dem Boden verteilen. Die Windbeutel in zwei Kreisen auf dem Boden verteilen, die Mitte und den Rand aussparen. Rest Creme bis auf 2 EL auf der Torte verteilen und die zweite Hälfte des Biskuits aufsetzen. Die restliche Creme ganz dünn auf den Deckel streichen und mit Beeren dekorieren.

Die Torte im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Alternativ wenn keine Beerenzeit ist, funktioniert das Rezept auch mit roter Grütze.



HACKENBROICH



Frankfurter Kranz Schnitten

Zutaten Teig:

5 Eier
250g Zucker
250g Mehl
125ml Wasser, lauwarm
125ml Öl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Zutaten Creme:

1 Pck. Puddingpulver Vanille
375g Butter, zimmerwarm
7 EL Milch
300ml Milch
1 Schuss Rum oder Eierlikör

Zusätzliche Zutaten:

200g gehackte Haselnüsse
200g Zucker
2 EL Butter
Marmelade säuerlich
(z.B. Himbeere, Brombeere)

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Dotter mit Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig schlagen. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver vermischen. Wenn die Dottermasse schon schaumig geschlagen ist, das Öl mit einem Schneebesen unterrühren. Mehl und Eischnee abwechselnd unterheben.

Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Den Boden gut auskühlen lassen und in der Mitte einmal durchschneiden, so dass 2 große Böden entstehen. Einen Boden mit Marmelade bestreichen und mit dem zweiten Boden zusammensetzen.

Für die Buttercreme einen festen Pudding kochen, den Rum oder Eierlikör einrühren und gut auskühlen lassen. Wichtig, immer wieder umrühren, damit keine Haut entsteht. Die zimmerwarme Butter mit dem Mixer cremig rühren und den ausgekühlten Pudding löffelweise unterrühren.

Für den Krokant den Zucker hell karamellisieren lassen und die Haselnüsse einrühren. Die Butter in die warme Krokant-Masse geben und nochmals alles durchrühren. Den Krokant auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ein paar Minuten auskühlen lassen. Mit einem Nudelholz oder mit dem Wiegemesser zerkleinern.

Die Buttercreme auf den Tortenboden streichen und den Krokant auf die Buttercreme streuen. Man kann auch die Buttercreme teilen und eine Hälfte auf den Boden mit Marmelade streichen und dann erst mit dem zweiten Boden belegen. Den Kuchen bis zum Servieren kaltstellen.

Gedeckter Kirschkuchen

Zutaten Teig:

375g Mehl
75g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
5 EL Milch
100g Butter oder Margarine

Zutaten Füllung:

4 Gläser Sauerkirschen
125g Zucker
1 Packung Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, ausrollen und in eine 28cm Springform geben (die Hälfte des Teiges als Platte über der Kirschmasse)

Sauerkirschen mit Zucker und angerührtem Puddingpulver aufkochen und auf den unteren Boden geben. Mit der oberen Platte abdecken und mit Ei und 1 EL Milch bestreichen.

Bei 180°C im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen.



Buttercremetorte



Zutaten:

400g Mehl
350g Zucker
450g Butter
5 Eier
2 Packungen Puddingpulver
100g Speisestärke
1 Packung Vanillezucker
Backpulver
100g Kuvertüre
½ Glas Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Mürbeteig: 100g Zucker, 200g Butter, 300g Mehl und 1 Ei zu einem glatten Teig kneten. Für eine halbe Stunde kühl stellen. Dann auf einer runden Tortenform ausrollen.

Bei 200°C etwa 20 Minuten backen.

Biskuitteig: 4 Eier schaumig rühren. Nach und nach 200g Zucker und 1 Vanillezucker unterrühren. Zuletzt 100g Mehl, 100g Speisestärke und 1 TL Backpulver vorsichtig unterheben.

Den Teig dann bei 200°C 30 Minuten backen.

Buttercreme: 2 Packungen Puddingpulver nach Anleitung kochen. Dabei immer rühren, damit sich keine Haut bildet. Danach abkühlen lassen. Butter erhitzen und bei gleicher Temperatur im Pudding unterrühren.

Zusätzlich: 100g Kuvertüre und ½ Glas Aprikosenmarmelade

Auf den Mürbeteig kommt als erstes 100g Kuvertüre. Im Anschluss die Aprikosenmarmelade sowie die erste Schicht der Buttercreme. Den Biskuit einmal durch schneiden. Die erste Hälfte auf dem Mürbeboden setzen. Wieder eine Schicht Marmelade und Buttercreme darauf verteilen. Die zweite Hälfte darauf setzen. Dann die restliche Creme ringsherum verteilen.

Donauwelle

Zutaten Boden:

250g Margarine
250g Zucker
500g Mehl
5-6 Eier
½ Pck. Backpulver
1EL Kakao
1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Danach die Eier hinzugeben und alles zusammen verrühren.

Mehl und Backpulver darüber sieben und darunter heben. Die Hälfte des Teiges auf ein Backblech geben und verteilen. In den Rest des Teiges gibt man den Löffel Kakao. Der Kakao wird darüber gesiebt!

Verrührt den Teig und verteilt ihn über den hellen Teig. Nun drückt man die Sauerkirschen in den Teig und backt den Kuchen etwa 20 bis 30 Minuten bei 180 bis 200°C.



(Aprikosen)Rharbarber-Torte

Zubereitung:

125g Butter, 125g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 Eigelb schaumig rühren und 200g Mehl, 2 TL Backpulver sowie 2 EL Sahne unterrühren

1kg Rharbarber (oder andere Früchte) putzen und in Stücke schneiden. Den Teig in eine Springform (26 Durchmesser) füllen, mit Früchte belegen.

Im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen

3 Eiweiß mit 150g Zucker steif schlagen. Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und nochmals 15 Minuten backen.

Bauern-Streuseltorte mit Quark-Mohn-Füllung

Zutaten:

500g Pflaumen/Zwetschen oder
1 großes Glas Pflaumen
500g Magerquark
2 Eier
100g und 225g Zucker
1 Packung (250g) backfertige Mohnmasse
550g Mehl
375g Butter, Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Mohnmasse auf den Streuselboden streichen. Pflaumen darauf verteilen, Rest Mohnmasse und zum Schluss Rest Streusel verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 160°C) auf der unteren Schiene 1 Stunde backen.

Der Kuchen schmeckt auch mit Kirschen, Aprikosen. 1 großes Glas oder 1 große Dose Früchte, bei frischem Obst 500g nehmen

Zubereitung:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Quark, 2 Eier, 100g Zucker und Mohnmasse verrühren.

Für die Streusel Mehl, Butter, 225g Zucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker mit dem Knethaken des Rührgerätes zu Streusel kneten.

Hälfte Streusel in Springblech (28 cm Durchmesser) an den Boden drücken. Hälfte

Windbeutel-Torte

Zutaten Tortenboden:

2 Eier
125g Margarine
1 Pck. Vanillezucker
3EL Zucker
150g Mehl
2TL Backpulver

Zubereitung Tortenboden:

Alle Zutaten vermischen, Masse in einer Springform (26cm) bei 190 Grad auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten backen.

Zubereitung:

Sahne, Schmand und Gelierzucker verrühren.

Den Tortenboden leicht mit Creme bestreichen, die Windbeutel darauf verteilen, die restliche Creme auf die Windbeutel streichen, einen Tag im Kühlschrank kühlstellen. Vor dem Verzehr die Preiselbeeren auf die Torte geben.

Zutaten Belag:

1 Paket kleine Windbeutel (TK)
2 Becher Sahne
2 Becher Schmand
7EL Gelierzucker
1 Glas Preiselbeeren

Joghurt-Sahne-Torte mit Himbeeren



Zutaten Biskuitboden:

3 Eier
100g Zucker
100g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Wasser
Backzeit ca. 30 Min. bei 180°

Zutaten Belag:

4 Becher Joghurt
1 Pck. Vanillezucker
4 EL Zucker
2 Becher Schlagsahne
12 Blatt weiße Gelatine
500 – 700g gefrorene Himbeeren
½ l Himbeersaft
2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung Teig:

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver dazu geben zum Schluss Wasser dazugeben. Den Teig in eine Springform ca. 28cm füllen.

Zubereitung Belag:

Auf den Biskuitboden den Tortenring legen. Gelatine in etwas kaltem Wasser aufweichen (ca. 10 Minuten) und in einem kleinen Topf mit wenig Wasser erhitzen, dabei umrühren, bis die Gelatine sich völlig aufgelöst hat.

Den Joghurt mit Zucker verrühren und die in Wasser aufgelöste Gelatine dazugeben.

Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen und die Masse in den Tortenring füllen und für mehrere Stunden kalt stellen.

Himbeeren auftauen, auf einem Sieb abtropfen lassen und auf der erkalteten Joghurt-Sahne-Masse verteilen. Den Tortenguss mit dem Saft nach Anleitung kochen und über die Himbeeren geben.

Kalter Hund (altes Rezept)

Zutaten:

1 ½ Pakete Palmin
3 Eier
1 Prise Salz
225g Puderzucker
7EL Kakao (dunkel)
1 Rumaroma
Butterkekse

Zubereitung:

Palmin im Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen.

Eier schaumig schlagen, Salz und Puderzucker – dazu Kakaopulver und gut zu einer cremigen Masse verrühren. Palmin langsam unterrühren. Kastenform mit Backpapier auslegen.

1 Lage Butterkekse in die Form

1 Lage Schokomasse

1 Lage Kekse, usw. insgesamt 6 Lagen Kekse. Oberste Lage Masse.



Käsekuchen mit Apfelhälften

Zutaten Teig:

125g Butter
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
225g Mehl
½ Pck. Backpulver
3 Eier

Zutaten Füllung:

1kg Quark Magerstufe
200g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
3 Eier

Zubereitung Teig:

125g Butter, 100g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker schaumig schlagen sowie 225g Mehl, ½ Pck. Backpulver mischen und einrühren. Die 3 Eier einzeln unterrühren.

Zubereitung Füllung:

1kg Quark Magerstufe, 200g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker mischen. 3 Eigelb einzeln einrühren und Eiweiß schlagen und ebenfalls einrühren. Nach Wunsch etwas Zitronenschale, 3 Tropfen Vanille-Aroma, 100g Rosinen oder 2 Tropfen Zitronenaroma.

Auf den Kuchen:

3 halbierte Äpfel einritzen mit gezuckertem Zitronensaft beträufeln und Mandelsplitter drüberstreuen.



Backzeit je nach Konsistenz bei 180 bis 200° 60 bis 70 Minuten backen oder länger auch bei Umluft.

Käse-Sahne-Schmand-Torte

Zutaten Boden:

50ml Öl
150g Zucker
170g Mehl
½ Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver
2 Eier
50ml Zitronenlimo

Zutaten Füllung:

500g Sahne
200g Schmand
500g Quark
3 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
150g Zucker (oder mehr)
1x Gelatine
1 Zitrone

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden zusammengeben, gut verrühren und in einer Springform bei 180° etwa 35 Minuten backen.

Für die Füllung die Sahne mit 50g Zucker, 3x Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. 1/3 Sahne für die Verzierung abnehmen. Kurz kühl stellen.

Die Gelatine auflösen, Quark mit Zucker, Saft der Zitrone vermischen, Gelatine und Sahne untermengen und auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Kühl stellen. Später mit der restlichen Sahne verzieren.

Mohnkuchen



Zutaten Teig:

200g Margarine
200g Zucker
3 Eier
1 Pck. Vanillinzucker
375g Mehl
½ Pck. Backpulver

Zutaten Mohnauflage:

500g gemahlene Blaumohn
200g Zucker
¾ l Milch
125g Butter
2 EL Rum
100g gehackte Mandeln
1 Röhrchen Mandelöl
2 Eier

Zutaten Streusel:

375g Mehl
250g Butter
250g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker

Zubereitung Teig:

Den Zucker, Vanillinzucker und Margarine schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben und ebenfalls cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Teig aufs Blech streichen.

Zubereitung Mohnauflage:

Milch erhitzen, Butter darin schmelzen. Gemahlene Mohn in ein größeres Gefäß schütten und Zucker, Mandeln, Mandelöl, Rum dazugeben, mit heißer Milch/Butter übergießen. Alles kräftig durchmischen, anschließend ganze Eier unterrühren. Auf dem Teig verteilen.

Zubereitung Streusel:

Alle Zutaten kräftig verkneten, kleine Streusel zupfen und auf dem Mohn verteilen.

Den Kuchen etwa 30 bis 40 Minuten bei 190°C backen.

Nußkuchen

Zutaten:

300g Nüsse
200g Zucker
125g Mehl
6 Eier
1 TL Backpulver
100g Raspelschokolade (Zartbitter)

Zubereitung:

Die Nüsse werden gemahlen. Eigelb und Zucker schlägt man schaumig (etwa drei Minuten), gibt Mehl, Milch und Nüsse hinzu und verarbeitet alles gut.

Zum Schluss hebt man den steif geschlagenen Eischnee und die Schokolade leicht mit einem Löffel oder einer Gabel unter, gibt alles in eine Kuchenform und backt bei mittlerer Hitze.

Bei 180°C etwa 1 Stunde backen.

Rum Schokoladentorte

Zutaten Teig:

125g Zucker
6 Eier
125g Halbbitter-Schokolade

Zutaten Füllung:

1 Glas Preiselbeeren
2 Becher Sahne
2 Sahnesteif, etwas Zucker
3 EL Rum

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad flüssig machen, dann aus Eigelb und Zucker eine steife Masse schlagen und die aufgelöste Schokolade unterrühren. Eiweiß extra schlagen und dann unterziehen, alles in einer Springform, die mit Pergament- oder Backpapier ausgelegt ist, backen.

Den Boden über Nacht im Ofen stehen lassen. Der Rand bleibt hoch und die Mitte fällt zusammen.

Dann die Preiselbeeren auf den Boden geben, die Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen und den Rum unterziehen, Danach alles auf die Preiselbeeren geben und obendrauf mit Schokoladenraspeln oder Kakao abdecken.

Backzeit: Etwa 30 bis 35 Minuten bei 175°C backen.



Rum-Schokoladen-Torte

Zutaten Teig:

8 Eigelb
8 Eiweiß
150g Zucker
200g Halbbitter-Schokolade

Zutaten Füllung:

1 Glas Preiselbeeren
2 Becher Sahne
2 Pck. Vanillinzucker
2 Pck Sahnesteif
3EL Rum
Kakaopulver

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad auflösen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren- bis die Masse hellgelb und cremig wird. In einer zweiten Schüssel das Eiweiß sehr steif schlagen. Flüssige Schokolade in die Eigelbmasse geben. Zum Schluss wird das Eiweiß untergehoben.

Springform mit Pergament- oder Backpapier auslegen. Teig hineinfüllen und bei 175° 30 bis 35 Minuten backen.

Den Boden über Nacht im Ofen stehen lassen. Der Rand bleibt hoch und die Mitte fällt zusammen.

Am nächsten Tag die Preiselbeeren auf den zusammengefallenen Boden geben. Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen und zum Schluss den Rum unterziehen.

Die komplette Sahne auf die Preiselbeeren geben und glattstreichen. Kakaopulver auf die Sahne streuen.



Tante Gittes Käsekuchen mit Haube

Zutaten Boden:

65g Margarine
75g Zucker
1 Ei
1 P. Vanillezucker
200g Mehl
½ P. Backpulver

Zutaten Quarkmasse:

500g Magerquark
150g Zucker
1 P. Vanillinzucker
3 Eigelb (Eiweiß aufbewahren!!!)
1 P. Vanillepudding zum Kochen
(wird aber nicht gekocht)
½ Tasse Öl
½ l Milch

Zubereitung:

Zutaten für den Boden zu einem Teig verarbeiten und in der gefetteten Springform verteilen, einen Rand hochziehen.

Für die Quarkmasse den Quark, Zucker, Vanille-Zucker, Eigelb und Puddingpulver mit dem Schneebesen verrühren. Dann Öl und Milch dazu geben und alles glatt rühren, wird sehr flüssig!

Quarkmasse auf den Teig geben und bei 180°C Ober-/Unterhitze 1 Stunde backen (ca. 160°C Umluft)

Nach 1 Stunde das aufbewahrte Eiweiß mit 3 EL Zucker steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen (Löffelweise draufklatschen, damit die Spitzen entstehen). Dann weitere 15 Min. backen. Wer den Kuchen mit Mandarinen möchte, gibt diese vor Eingießen der Quarkmasse auf den Teig.

Weincreme-Torte

Zutaten:

125g Butter
125g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
150g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Milch
200g Puderzucker
Fett für die Form

Zutaten Creme:

1TL Butter
1/8 l Weißwein
100g Zucker
Saft von zwei Zitronen
2TL Speisestärke
1 Ei
2 Becher Schlagsahne (200g)
1 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Fett mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen.

Zucker und Vanillezucker zugeben und verrühren.

Eier trennen, Eigelb nach und nach zugeben und Masse aufschlagen.

Mehl und Backpulver mischen und über die Masse sieben. Dann unterrühren und die Milch zugeben. Springform fetten und die Hälfte des Teiges darin glattstreichen, Eiweiß steif schlagen und dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Die Hälfte der Eiweißmasse auf den Teig geben.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C) ca. 30 Minuten backen. Zweiten Boden ebenso abbacken. Beide Böden auskühlen lassen.

Zubereitung Creme:

Fett, Wein, Zucker und Zitronensaft aufkochen.

Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und die Flüssigkeit damit binden.

Ei trennen, Eigelb etwas verquirlen. Creme von der Herdplatte nehmen und das Eigelb unter ständigem Rühren zufügen. Creme erkalten lassen.

Sahne und Eiweiß getrennt in einem hohen Topf steifschlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Auf den unteren Tortenboden streichen, zweiten Boden draufsetzen und etwas andrücken. Torte mindestens 1 Stunde kaltstellen und mit Puderzucker bestäuben.



d!

DORMAGEN
Natürlich! Am Rhein.

Wo auch Hackenbroicher
auf der „Kö“ gerne Äpfel
mit Birnen vergleichen.

Natürlich! In Dormagen.

Heimat genießen: Bei uns finden Sie im geselligen Marktgeschehen nicht nur junges Gemüse und regionale Produkte. Hier treffen sich Menschen auch einfach mal zum Tratsch und Klatsch.

Dormagen-Mitte. Ein starkes Stück Dormagen.

Horrem



Käsekuchen mit Eierlikör

Zutaten:

1kg Sahnequark
150ml Eierlikör
5 Eier
200g Zucker
3 Pck. Vanillezucker
80g Mehl
200g Schlagsahne

Zubereitung:

Den Quark und 100ml Eierlikör verrühren. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, das Eigelb beiseitestellen. 100g Zucker und 2 Packungen Vanillezucker langsam in den Eischnee einrieseln lassen, die Masse so lange schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eigelb und den restlichen Zucker cremig schlagen und die Quarkmasse unterrühren. Im Anschluss den Eischnee und das Mehl unterheben. Die Masse in die gefettete Springform geben und glattstreichen.

75 Minuten bei 160°C backen, im Anschluss noch 30 Minuten (Ofen ausschalten) auskühlen lassen. Dann aus der Form nehmen, weiter abkühlen lassen und dann aus der Springform lösen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit einem Pck. Vanillezucker steif schlagen, diese wird im Anschluss auf dem abgekühlten Kuchen verteilt. Es werden zur Dekoration kleine Vertiefungen in die Sahnemasse gedrückt, diese werden dann mit dem restlichen Eierlikör beträufelt. Es wird eine Springform mit einem Durchmesser von 24cm benötigt. Diese wird gefettet und mit Zucker beträufelt.

Backofen auf 160°C vorheizen und den Kuchen dann bei 160°C backen.



(Kirsch-)Streuselkuchen

Zutaten:

200g Butter
1 Ei
120g Zucker
350g Mehl und 3 EL Mehl
1TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Glas Kirschen
1 P. Vanillepudding

Zubereitung:

Für den Teig zunächst die Butter mit dem Zucker und dem Ei schön cremig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Butter-Zucker-Mischung sieben. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Springform ausfetten oder mit Backpapier auslegen und mit zwei Drittel des Teiges auskleiden, dabei den Teig am Rand ca. 2-3 cm hochziehen.

Die Kirschen mit dem Saft und den Vanillepudding kochen. Den Teig in die Springform drücken, etwas übrig lassen für die Streusel. Die Kirschen auf den Teig verteilen und die Streusel drauf.

Ofen auf 180°C, etwa 45 Minuten backen.



Mamas Buttercremetorte



Zutaten Biskuitboden:

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

Zutaten Buttercreme:

3 P. Vanillepudding
1l Vollmilch
270g Zucker
250g Butter
1 Glas Erdbeermarmelade
1 EL Kaffeepulver

Zubereitung Biskuitboden:

Eier, Vanillezucker, Zucker schaumig mixen, dann Mehl mit Backpulver mischen und langsam dazugeben. **Bei 175°C Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen.** Abkühlen lassen und in drei Schichten teilen.

Zubereitung Buttercreme:

Pudding, Milch und Zucker nach Anweisung kochen und kaltstellen. Mit dem Mixer den Pudding cremig mixen, dann die Butter stückchenweise dazugeben und alles cremig mixen. Die Creme teilen, eins zur Seite stellen und 1 Teil nochmal mit dem Kaffeepulver mixen.

Die untere Biskuitplatte mit Marmelade bestreichen, nächste Platte drauf, mit einer Creme bestreichen, dann die dritte Platte und die letzte Creme drauf streichen. Der Kuchenrand wird auch mit Buttercreme bestrichen. Nun noch Schokoraspeln drauf und fertig.

Anna-Theresia-Kuchen

Familienrezept

Zubereitung:

200g Zucker, 200g Butter, 4 Eier schaumig schlagen und danach 150g Mehl, ½ Pck. Backpulver und 75g Schokostreusel dazu geben.

Teig in eine 26cm Kuchenform füllen und bei 170°C etwa 45 Minuten backen.

Zwischendurch einen Vanillepudding laut Anweisung herstellen, kalt werden lassen und 250g Frischkäse mit ½ Zitronensaft und 1-2 TL braunen Zucker verrühren. Vanillemark einer Schote dazugeben.

Vanillepudding und Frischkäse verrühren und auf den gebackenen Kuchen geben. Wer mag, kann noch 250g geschlagene Sahne unterziehen. Dann etwas Eierlikör darüber gegeben.

Der Teig kann auch in Muffin-Förmchen gefüllt werden und dann mit Schokolade überzogen werden.

Apfelstrudel Kärntnerart

Zutaten Strudelteig:

250g Mehl
2 EL Öl
1 Ei
1/8l Wasser
1TL Essig
1 Prise Salz

Zutaten Apfelstrudel:

1 ½ kg Äpfel
150g Zucker
100g Brösel
50g Butter
Zimt

Zubereitung Strudelteig:

Alles zusammen zu einem Teig verarbeiten und so lange kneten, bis er seidig und glatt ist. Zudecken gut eine ½ Stunde rasten lassen. Dann auf einem Tischtuch mit Mehl bestäubt den Teig ziehen, bis er durchsichtig ist.

Zubereitung Apfelstrudel:

Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen. Brösel drauf und die mit dem Gurkenhobel geschnittenen Äpfel verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Schale einer ½ Zitrone drüber reiben (Nüsse, Rosinen) und möglichst eng einrollen.

Den Strudel auf Backpapier legen. Noch sehr gut mit Butter bestreichen und etwa 45 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Eierlikörkuchen

Zutaten:

6 Eier
250g Puderzucker
250ml Öl
250ml Eierlikör
125g Mehl
125g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Eier und Puderzucker cremig schlagen, Öl und Eierlikör dazugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, durchsieben und langsam zur Masse geben. Alles schön cremig schlagen. Die Masse in die gefettete und mit Paniermehl bestreute Gugelhupfform geben.

60 Minuten bei 160°C Ober-/Unterhitze backen.

Pfirsich Schmandkuchen

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 26cm Durchmesser fetten. Eier, Zucker und 10g Vanillezucker mit dem Mixer ein paar Minuten cremig aufschlagen. Das Öl und Mineralwasser unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Die Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Den Boden aus der Springform lösen, auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum stellen. Die Cremefine mit 20g Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Den Schmand und den Joghurt in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Zuerst die Pfirsichwürfel und anschl. die Sahne unterheben. Die Masse wird auf den Tortenboden gegeben und glatt gestrichen. Der Kuchen wird oben noch mit Zimtzucker bestreut und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank gestellt.

Zutaten:

2 Eier
125g Zucker
30g Vanillezucker
75ml Mineralwasser
60ml Öl
125g Mehl
1 ½ TL Backpulver
1 Dose Pfirsiche
300ml Cremefine zum Schlagen
2 Pck. Sahnesteif
200g Schmand
50g Joghurt, 3,5% Fett
Etwas Zimtzucker

Oma Renes Geburtstagstorte



Zutaten Biskuitboden:

5-6 Eier (je nach Größe)
 5-6 EL heißes Wasser
 130g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker (möglichst echte Vanille)
 20g Puderzucker
 125g Mehl
 50g Speisestärke
 ½ TL Backpulver

Zutaten Buttercreme:

½ l Milch
 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
 100g Zucker
 150-250g Butter (ganz nach Geschmack)

Zubereitung Biskuitboden:

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee verarbeiten, gesiebten Puderzucker dazugeben und nochmals so fest durchschlagen, dass man es mit dem Messer in Portionen schneiden könnte.

In einer anderen Schüssel das Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillezucker auf mittlerer Schaltstufe schön cremig schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Creme rühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, auf die Creme geben und mit niedriger Schaltstufe vorsichtig unter die Creme ziehen.

Den Teig sofort backen. 30 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen bei einer Unter- und Oberhitze von 180°C backen. Bitte die Probe mit einem Holz- oder Bratenspieß machen.

Zubereitung Buttercreme:

Zunächst einmal einen Pudding kochen. Töpfe mit Wasserbad haben sich bewährt. Den Pudding kalt werden lassen, öfter umrühren, damit sich keine Haut bilden kann. Die Butter schaumig rühren, so lange bis sie ganz weiß geworden ist. Dann den Pudding löffelweise dazugeben und gut unterrühren. Wichtig ist, dass die Butter und der Pudding die gleiche Temperatur haben.

Tipp: falls die Buttercreme gerinnt, 2-3 EL Kokosfett unterschlagen.

Reistorte

Zutaten:

1 Zitronen-Saft
 200g Reis gek.
 500g Quark
 175g Zucker
 2 Gelantine (Päckchen)
 1 Tortenguss (Päckchen)
 1 gr. Tasse Johannisbeeren
 1 Tortenboden
 2 Sahne

Zubereitung:

Reis, Quark, Zucker und Zitronensaft zusammen rühren. Gelatine auflösen und darunter mixen. Sahne schlagen und darunterheben. Auf den Tortenboden die gesamte Masse geben und Johannisbeeren darauflegen. Zum Schluss Tortenguss darüber geben.

8 Stunden kühl stellen.



Wo auch für Horremer
in Zons schon mal
Märchen wahr werden.
Natürlich! In Dormagen.

Unsere Stadt bietet viele kleine Bühnen für eine große kulturelle Vielfalt. Zum Beispiel begeistern auf unserer Freilichtbühne nicht nur Märchenprinzen, sondern auch Popstars von heute Jung und Alt.

Zons. Ein starkes Stück Dormagen.

d!
DORMAGEN
Natürlich! Am Rhein.

Nievenheim



Apfelkuchen

Zutaten:

600g Mehl
 200g Zucker
 300g Rama
 1 Pck. Backpulver
 2 Pck. Vanillezucker
 2 Eier (3 Eier 1 Ei für Eigelb)
 2kg Äpfel Boskop oder Elster
 Zimt
 Evt. Mandeln rösten

Zutaten Streusel:

150g Rama
 150g Zucker
 150g Mehl



Zubereitung:

Einen Teig kneten, ganz dünn ausrollen und eine große eckige Form damit auslegen, auch den Rand. Die Äpfel mit viel Zimt und Zucker vermengen und drauf verteilen. Einen Teil vom Teig in dünne Stücke oben drauf verteilen und mit einem Eigelb bestreichen.

Den Kuchen bei ca. 170°C 50 bis 60 Minuten goldbraun backen.

Eistorte

Zutaten:

1 Bisquitboden
 120g Baiser
 2 Tafeln Schokolade
 800ml Schlagsahne
 Sahnesteif

Zubereitung:

Baiser und Schokolade zerkleinern. Sahne steif schlagen und Baiser mit Schokokrümel unterheben. Bisquitboden in eine Springform legen, Sahnemasse darauf verteilen und ins Tiefkühlfach stellen. Mindestens 4 Stunden durchkühlen.

Friesen-Torte

Zubereitung:

1 Friesen-Boden kaufen (Blätterteig)
 1 Glas á 450g Pflaumenmus (wahlweise angedickte Sauerkirschen)
 Vanillepudding von ½ l Milch kochen und abkühlen lassen.

Den unteren Blätterteigboden legen wir auf einen Tortenunterleger aus Pappe, damit man die fertige Torte zum Servieren leicht auf die Tortenspitze und Kuchenplatte setzen kann.

Darauf einen mittleren und einen äußeren Ring aus Vanillepudding geben und dazwischen das Pflaumenmus oder die Kirschen einfüllen.

Auf alles eine dicke Schicht Schlagsahne geben. 12 Sahnepuffen aufspritzen und dann die Blätterteigblätter schräg darauf setzen. Wenn Zeit ist: Gut gekühlt servieren.

Käse“knetsch“kuchen

Zubereitung:

Einfach alle Zutaten mit dem Mixer gut vermischen und den Teig dann in eine gefettet, mit Grieß bestreute (auch den Rand) Backform füllen.

Bei 175°C (Ober-/Unterhitze) ca. 1 Stunde backen.

Zutaten Teig:

1kg Quark
4 Eier
275g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Pck. Puddingpulver Vanillegeschmack (zum Aufkochen)
½ ausgedrückte Zitrone
125g Butter (in Flöckchen zufügen)
3-4EL Gries
½TL Backpulver

Kirsch-Baiser-Kuchen

Zutaten:

5 Eier
200g Zucker (50g für den Boden; 150g für den Baisers)
1 Pck. Vanillinzucker
150g Mehl
100g Butter
Prise Salz
2 Gläser Kirschen
1 ½ EL Speisestärke
50g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiß kühl stellen. Eigelb, Mehl, 50g Zucker, ½ Päckchen Vanillinzucker, Butter und die Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten und diesen etwa 30 Minuten kühl stellen.

Die Kirschen erst abtropfen lassen, dann auf Küchenpapier geben und gut trockentupfen. Backform mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig darauf verteilen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 10-12 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen. Die 150g Zucker und das ½ Päckchen Vanillinzucker einrieseln lassen. Die Speisestärke darauf sieben und vorsichtig unterheben, die Kirschen ebenso. Den gebackenen Boden mit den gemahlenden Mandeln bestreuen und dann die Kirsch-Eischneemasse gleichmäßig darauf verteilen.

Bei 175°C (Ober-/Unterhitze) noch weitere 40 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bepudern.



Schoko-Cappuccino-Torte

Zutaten Schokoboden:

125g weiche Butter
250g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
250g Mehl
1 Pck. Backpulver
4EL Kakaopulver
1 Msp. Salz
150ml Sahne

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät auf höchster Stufe 2-3 Minuten verrühren.

Danach den Teig in eine gefettete Backform geben und bei 175°C Umluft gut 60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die Sahne auf- und dann mit den Zuckern und dem Sahnesteif fertigschlagen. Zum Schluss das Cappuccinopulver unterrühren. Auf den Boden streichen.

Mindestens drei Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit den Schokoraspeln bestreuen.

Zutaten Füllung:

2 frische Schlagsahne
2 Vanillezucker
20g Zucker
2 Sahnesteif
2 Portionsbeutel Cappuccino
mit Amaretto-Geschmack (z.B. von Krüger)
Schokoraspel



Rheinfeld



Mama's Kirschstreuselkuchen



Zutaten Teig:

250g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
250g Zucker
Schaumig rühren
4 Eier nach und nach rein
400g Mehl
3 TL Backpulver

Zutaten Streusel:

250g Butter
250g Zucker
350g Mehl
Mischen, kühl stellen

Zubereitung Streusel:

Alle Zutaten kräftig verkneten, kleine Streusel zupfen und verteilen.

Zubereitung Teig:

Alle Zutaten miteinander vermischen und Teigmasse auf gefettetem Backblech verteilen. 2 bis 2,5 Gläser Sauerkirschen auf dem Blech verteilen und Streusel darüber geben.

Den Kuchen etwa 40 bis 45 Minuten bei 180°C (Umluft) backen.

Nußkuchen

Zutaten Teig:

200 g Margarine
200g Zucker
3 Eier
1 Pr. Salz
Abgeriebene Schale einer Zitrone
375g Mehl
4 TL Backpulver

Zutaten Belag:

1.250g Äpfel
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Margarine schaumig rühren, Zucker und abwechselnd dazu rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Salz und Zitronenschale dazu geben. Mehl und Backpulver unterrühren.
Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen.
Die geschälten Äpfel in Spalten schneiden und fächermäßig auf den Teig verteilen.
Mit Zitronensaft beträufeln.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

Margarine bräunen und den fertigen Kuchen bepinseln und mit Zucker bestreuen.



Johannisbeeren-Quark Traum

Zutaten Biskuit:

6 Eier
1 Glas Mehl
1 Glas Zucker
2 TL Backpulver
1 Glas Mohn
4 EL Wasser

Zutaten Creme:

4 x 250 g Quark 40% Fett
1 weiche Butter 250g
1 Glas Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Johannisbeeren-Konfitüre
150g Mandelblätter
200ml Schlagsahne

Zubereitung Biskuit:

Eiweiß von Eigelb trennen und steifschlagen.

Zum Schluss Zucker und Eigelb in kleinen Mengen abwechselnd dazugeben und langsam unterrühren. Mehl, Mohn und Wasser ebenfalls in kleinen Mengen dazugeben aber nur noch mit einem Löffel unterrühren.

Den Teig in eine mit Packpapier ausgelegte Springform geben und in einem vorgeheizten Backofen bei 180°C (oben/unten) etwa 50 Minuten backen.

Zubereitung Creme:

Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Mandelblätter dazugeben. Unter ständigem Rühren die Mandelblätter so lange braten bis sie eine goldbraune Farbe bekommen. Die fertiggebratenen Mandelblätter abkühlen lassen.

Die Schlagsahne steif schlagen und kühl stellen.

Die restliche weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker mit einem Mixer etwa 7 Minuten glattrühren. Anschließend Quark in kleinen Mengen dazu geben und langsam unterrühren. Die fertige Creme in zwei gleiche Portionen aufteilen.

Weitere Schritte:

Den abgekühlten Biskuit vertikal in der Mitte durchschneiden. Den unteren Teil mit einer Portion Creme bedecken. Auf die Cremeschicht die Johannisbeeren Konfitüre verteilen. Und jetzt die zweite Portion der Creme gleichmäßig auftragen. Der obere Teil des Biskuits wird nun oben draufgelegt. Den Kuchen nun mit der Schlagsahne bedecken und mit den goldbraunen Mandelblättern bestreuen.

Straberg



Fantakuchen

Zubereitung:

4 Eigelb, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Öl und 1 Tasse Fanta miteinander verrühren. Etwas Mehl und 1 Päckchen Backpulver unter den Teig heben. Danach 4 Eiweiß steif schlagen und unterheben.

**Den Teig auf ein gefettetes Blech geben und 20 Minuten bei 200°C backen
Kuchen erkalten lassen.**

6 Dosen Mandarinen abtropfen lassen und darauf verteilen. 1 Päckchen Tortenguß auf den Kuchen streichen und erkalten lassen.

2 Becher Sahne mit Zucker, 2 Sahnesteif, 2 Vanillezucker schlagen und 1 Becher Schmand vorsichtig unterheben. Das Ganze auf den Guß streichen und mit Schokoraspeln oder ähnlichem bestreuen

Kokoskuchen

Zutaten:

3 Eier
2 Tassen Zucker
2 Tassen Buttermilch
4 Tassen Mehl
1 ½ Pck. Backpulver

Zubereitung:

Alles miteinander verrühren und in eine gefettete Fettpfanne geben. Danach 2 Tassen Kokosraspel und 1 Tasse Zucker vermischen und über den Teig streuen.

Etwa 20 Minuten bei 140°C (Ober-/Unterhitze) backen, aus dem Ofen nehmen und sofort 1,5 bis 2 Becher süße Sahne gleichmäßig darüber verteilen und erkalten lassen.

Konfettikuchen

Zutaten:

200g Butter
300g Mehl
4 Eier
20g Milch
200g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Backpulver
20g bunte Streusel
1 Paket weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Streusel und Kuvertüre) 1 Minute gründlich verrühren. Anschließend Streusel unterheben.

Bei 175°C etwa 60 Minuten backen.

Anschließend weiße Kuvertüre und Streusel als Topping.

Oma's Pfundkuchen

Zutaten:

500g Mehl
500g Zucker
500g Margarine/Butter
10 Eier
1 Tütchen Vanillezucker
1 Tütchen Backpulver

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel (außer Mehl) und auf höchster Stufe verrühren.

Dann nach und nach das Mehl dazu. Wenn der Kuchen etwas lockerer werden soll, noch einen Schuss Sprudelwasser hinzu.

Bei 160°C Umluft dann 60 Minuten in den Ofen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Es ist viel Teig, daher kann man eine große Form oder zwei kleinere nehmen.

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten:

200g Butter
 220g Zucker
 4 Eier
 1 Päckchen Vanillezucker
 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
 Abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
 600g säuerliche Äpfel
 50g Haselnüsse, Walnußkerne oder Mandelblättchen

Zubereitung:

Das Fett sehr schaumig rühren. Den Zucker (bis auf 2 Esslöffel) und den Vanillezucker dazu geben und alles 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Nach und nach die Eier zufügen. Weiterschlagen, bis eine schaumige Creme entstanden ist. Das Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig glattstreichen. Äpfel schneiden, vierteln und kreisförmig in den Teig setzen. Mit Zucker bestreuen. Die Nusskerne grob hacken und darüber streuen.

Bei 160°C im heißem Backofen etwa 60 Minuten goldbraun backen.

Schneller Bienenstich

Zutaten Teig:

4 Eier
 200g Zucker
 1 Pck. Vanillinzucker
 150g Mehl
 1 TL Backin
 40g Mandelplättchen
 30g Zucker
 12 Butterflöckchen (auch weniger)

Zutaten Füllung:

2 Becher Sahne mit
 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille

Zubereitung:

4 Eier, 200g Zucker und 1 Packung Vanillinzucker etwa 4 Minuten zusammen schaumig schlagen. Danach 150g Mehl und 1 TL Backin unterheben und in eine gefettete Form geben. Die Mandelplättchen und 30g Zucker mit 12 Butterflöckchen auf dem Teig verteilen.

Bei 180 bis 200°C im heißem Backofen etwa 30 Minuten backen.

Anschließend auskühlen lassen und den Teig durchschneiden.

Für die Füllung 2 Becher Sahne mit 1 Packung Dr. Oetker Paradiescreme Vanille steif schlagen und auf den Teig verteilen.

Stürzelberg



Apfelmus-Vanillepudding-Kuchen

Zutaten Teig:

200g Mehl
80g Zucker
80g Butter
1 Ei
½ Päckchen Backpulver

Zutaten Füllung:

2-3 Äpfel
1 Glas Apfelmus (ca. 750g)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Milch zum Anrühren des Pulvers
Zimtpulver

Zutaten Streusel:

150g Mehl
60g Zucker
80g Butter
Etwas Zimtpulver



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Kuchenteig mit dem Handrührgerät verkneten. Den nun entstandenen Teig in die Springform geben, auf dem Backformboden andrücken oder ausrollen und einen Rand von ca. 2-3 cm formen.

Das Apfelmus in einen kleinen Topf geben und zum Köcheln bringen, ein wenig Zimt dazugeben. Währenddessen können die Äpfel geschält, geviertelt und in kleine Scheiben geschnitten werden.

Die eine Hälfte der geschnittenen Äpfel auf den Kuchenboden geben, die andere Hälfte für später aufheben. Das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Wenn das Apfelmus leicht blubbert, das angerührte Vanillepuddingpulver dazugeben. Gleich kräftig umrühren und wie beim Puddingkochen den Topf von der Platte nehmen.

Dann die Apfelmus-Puddingmasse auf den Boden streichen und den Rest der geschnittenen Äpfel auf die Masse geben, die Äpfel leicht in das Apfelmus hinein drücken. Nun werden die Zutaten für die Streusel mit dem Zimtpulver verknetet und auf der Füllung verteilt.

Den Kuchen dann bei etwa 160°C (Umluft) für 45 bis 50 Minuten im Backofen backen.

Kirschstreuselkuchen

Zutaten Teig:

80g Butter
2 Eier
80g Zucker
⅓ TL Backpulver
1 Prise Salz
130g Mehl (Dinkel- oder Weizenmehl)
2 EL Milch

Zutaten Streusel:

150g Mehl
100g Butter
100g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Zimt

Zubereitung Teig:

Alle Zutaten nacheinander zusammengeben und mixen bis ein glatter Teig entsteht.

Backofen auf Ober-/Unterhitze ca. 200°C einstellen.

Eine runde Springform fetten und mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen. 1 Glas abgetropfte Sauerkirschen darauf verteilen.

Zubereitung Streusel:

Mit Knethaken mixen, bis grobe Streusel entstehen. Man kann auch zum Schluss mit den Händen den Teig zerbröseln. Streusel auf den Sauerkirschen verteilen.

Auf unterster Schiene bei ca. 200°C, Ober-/Unterhitze, 40-50 Minuten backen. Die Streusel sollten bräunlich sein (nicht zu dunkel).

Butterkuchen vom Blech

Zutaten Teig:

1 Becher Schlagsahne 200g
1 Becher Zucker
4 Eier
1 Pck. Vanillinzucker
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
2 Becher Mehl
1 Pck. Backpulver

Zutaten Belag:

1 Becher Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
125g Butter
4 EL Milch
200g Mandelblättchen



Zubereitung:

Zum Abmessen von Zucker und Mehl wird der Sahnebecher verwendet.

Alle Zutaten für den Boden gut miteinander mischen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) bei 200°C ca. 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Zucker, Vanillinzucker, Butter und Milch in einen Topf erhitzen und unter Rühren so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann von der Kochstelle nehmen, die Mandelblättchen unterheben und die Masse etwas abkühlen lassen.

Nun gleichmäßig vorsichtig auf dem heißen Teig verstreichen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 12 bis 15 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Krümekuchen mit Quark- und Mandarinenfüllung

Zutaten Boden:

250g Butter
200g Zucker
500g Mehl
1 Pck. Vanillinzucker
1 Pck. Backpulver
1 Ei
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

1000g Speisequark (20%)
200g Zucker
1 Pck. Puddingpulver Vanille
1 Ei
5 Tropfen Backöl Zitrone
1 Dose Mandarin-Orangen

Zubereitung Boden:

Einen Rührteig aus den gesamten Zutaten herstellen und gut durchkneten. Die Hälfte des Teiges auf das eingefettete Backblech geben und am Boden gut andrücken. Die Ränder des Bleches müssen relativ hoch mit Teig verdeckt werden.

Zubereitung Belag:

Alle Zutaten für den Belag (bis auf die Mandarin-Orangen) in einer Schüssel verrühren. Die Quarkmasse möglichst gleichmäßig auf den Boden verstreichen. Danach die Mandarin-Orangen abtropfen lassen und auf die Quarkfüllung geben. Anschließend aus dem restlichen Teig kleine Krümel formen und über das Backblech streuen.

Backen:

Umluft bei 175°C für etwa 30 Minuten.

Kirschstreuselkuchen

Zutaten Teig:

375g Weizenmehl
150g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
Schale einer abgeriebenen Zitrone
2 gestrichene TL Backpulver
50g gehackte Mandeln
1 Eigelb
250g Butter

Zutaten Streusel:

1 Glas Schattenmorellen
½ Glas Sauerkirschmarmelade



Zubereitung Teig:

Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale, Backpulver und Mandeln mischen. Eigelb und Butter dazugeben. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu Streuseln kneten.

⅔ der Streusel in eine gefettete Springform (26 cm) geben und zu einem glatten Boden andrücken. Die Kirschen mit der Marmelade verrühren und auf dem Boden verteilen. Die restlichen Streusel darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) 40 bis 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Marmorkuchen

Zutaten Teig:

350g Butter
350g Zucker
1 P. Vanillezucker
5-6 Eier
370g Mehl
30-80g Milch

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen
Die Gugelhupfform gut einfetten und mit etwas Mehl bestreuen.

300g Butter zusammen mit 300g Zucker cremig rühren. Anschließend nach und nach 5-6 Eier in den Teig geben und alles gut durchrühren. Ein Päckchen Vanillezucker und 1 Päckchen Backpulver, 370g Mehl und 40-50g Milch hinzufügen und ebenfalls cremig rühren.

Die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform geben.
In die andere Hälfte nun 30g Kakaopulver, 30g Zucker und 30-40g Milch zugeben und verrühren. Die andere Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform geben. **Eine Gabel spiralförmig durch die beiden Teigschichten ziehen, damit eine Marmorierung entsteht und 50 bis 60 Minuten bei 180°C backen.**

Der Kuchen muss 15 Minuten abkühlen, bevor er auf eine Kuchenplatte gegeben werden kann, wo er komplett abkühlen muss.

Nach Belieben den Kuchen verzieren. Zum Beispiel klassisch mit Puderzucker oder mit einem Zitronenzuckerguss und Streuseln zum Bestreuen.

Saftiger Pflaumenkuchen mit Zimt und Marzipan

Zutaten Teig:

250g Mehl
100g Vollkornkekse
100g Speisestärke
150g Marzipan
200g Butter
4 Eier
1EL Backpulver
1 Prise Salz

Zutaten Guss:

2 Eigelb
200g Zucker
1EL Zimt

Zutaten Belag:

2kg Pflaumen



Zubereitung:

Mehl, Vollkornkekse, Speisestärke, Backpulver und Salz verrühren. Danach die weiche Butter, das geraspelte Marzipan und die Eier unterrühren. Den Teig auf einem Backblech verteilen und die gewürfelten Pflaumen darauf geben. Anschließend die Eigelbe, den Zucker und den Zimt zu einem Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Bei 180°C etwa 45 Minuten backen.

Pflaumenkuchen / Rezept für den Thermomix

Zutaten Boden:

500g Mehl
80g Zucker
1 Würfel Hefe
2 Eier
150g Butaris (Butterschmalz)
125ml Milch
1 Prise Salz
1,5kg Pflaumen

Zubereitung:

Milch und Butterschmalz 1 Minute/40°C/Stufe 2 erwärmen. Zucker und Eier dazugeben und verrühren. Hefe einrühren. Mehl und Salz dazu, 30 Sekunden rühren auf Stufe 3, dann 3 Minuten auf Brotteigstufe.

Etwa 30 Minuten im TM gehen lassen, in der Zeit die Pflaumen entsteinen und das Blech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Teig ausrollen, dicht belegen und nochmal ordentlich gehen lassen, ca. eine Stunde. **Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kuchen auf der 2. Schiene von oben 35 Minuten backen (immer mal kontrollieren).**

Falls nötig zum Schluss nochmal etwas Zucker darüber streuen.

Kann man auch problemlos ohne den Thermomix machen.

Rosels Apfelstreuselkuchen

Zutaten:

150g Mehl
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 gestrichener TL Backpulver
1 Ei
100g Butter
1 Prise Salz
2-3 Äpfel

Zubereitung:

Die ganzen Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles gut vermischen (mit einem Rührmixer) und zum Schluss gut mit den Händen durchkneten (Die Teigreste an den Fingern aber nicht ablecken). Den „Teigballen“ am besten in den Kühlschrank stellen. Anschließend zwei bis drei Äpfel schälen und in kleine Scheiben schneiden. Nun werden die Streusel hergestellt mit den gleichen Zutaten wie zuvor, jedoch ohne Ei.

Den Teig kneten und ein wenig „zerpflücken“, bis sich kleine Streusel gebildet haben. Nun den ersten Teig aus dem Kühlschrank holen und gleichmäßig in eine runde Backform (vorher ein wenig die Form fetten) auslegen. Hierauf werden dann die Äpfel gleichmäßig verteilt und anschließend mit den Streuseln abgedeckt.

Die Form wird nun in den Backofen geschoben und etwa 40 Minuten bei 200°C gebacken. (Evtl. Unterschiede bei Umluft oder Oberhitze). Anstelle Äpfel können in der Herbstzeit auch Pflaumen genommen werden. Wenn der Besuch schon anwesend ist, kann der heiße Kuchen auch mit Vanilleeis serviert werden.

Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten Boden:

500g Mehl
200g Butter
2 Pck. Vanillezucker
2 Eier
½ Fl. Vanille Aroma

Zutaten Belag:

1 Glas Apfelmus
4-6 Äpfel (Boskop)
Guß-Puderzucker
Geschälte Mandeln

Zubereitung:

180 bis 200°C, 40 bis 50 Minuten. Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben, mit Hand oder Knethaken wie Mübeteig verarbeiten. ⅓ Teig abnehmen, ⅔ Teig ausrollen, in eine gefettete mit Mehl ausgestäubte Springform (Durchmesser 26) legen, 2cm Rand hochdrücken.

Apfelmus auf dem Boden verteilen, Äpfel schälen in kleine Stücke oder Scheiben schneiden und auf dem Apfelmus verteilen. Restl. Teig ausrollen und als Deckel oben drauflegen. Wenn Kuchen ausgekühlt ist, Puderzucker mit 2EL warmen Wasser verrühren und auf dem Kuchen verstreichen. Darüber Mandeln verteilen

Eierlikörkuchen

Zutaten Boden:

250g Butter oder Margarine
250g Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
Schale einer halben Zitrone
500g Mehl
1 Backpulver
1/8l Milch
Bittermandelaroma
2-3EL Backkakao

Zubereitung:

Fett sahnig rühren, nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hineinrühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzufügen und verrühren.

Eine gefettete Form mit etwa ⅔ des Teiges füllen. Den restlichen Teig mit Kakao und Bittermandelaroma verrühren.

Auf den hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel so durch den Teig ziehen, dass sich heller und dunkler Teig vermischen.

Den Kuchen bei 175 bis 195°C etwa 55 bis 70 Minuten backen.

Schoko-Küchlein

Zutaten:

250g Butter
250g Zucker
1TL Vanilleextrakt
100g Kakaopulver
4 Eier
125g Mehl
100g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Butter im Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Butter zusammen mit Zucker, Vanilleextrakt und Kakaopulver sorgfältig verrühren. Anschließend die Eier nacheinander hinzufügen. Jedes Ei sollte gut verrührt sein! Mandeln unterrühren.



Zum Schluss das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in eine etwa 25 x 25 cm große, gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form geben.

Etwas 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Traubenblechtorte à la Andrea

Zutaten Boden:

100g Weizenmehl
100g Vollkorndinkelmehl
100g Dinkelmehl
100g Zucker
100g gehackte Mandeln
150g Butter
1 P. Vanillinzucker
2 Eigelb
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

500g Quark (20%)
400g Schmand
400g Sahne
75g Zucker
75g Zartbitterkuvertüre
2 P. Soßenpulver Vanille (Ohne kochen!)
Ca. 1kg kleine, kernlose Trauben

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Tortenboden zu Streuseln verkneten. Anschließend ein Blech mit Backpapier auslegen, den Streuselteig hineinfüllen und auf dem Blech verteilen. Den Teig andrücken. (Es bleibt etwas bröselig)! **Bei 175°C etwa 20 bis 25 Minuten backen.**

Quark, Schmand, Vanillesoßenpulver und Zucker 1 Minute in einer großen Schüssel zusammenmixen. Die Sahne steif schlagen und unter den Teig heben. Die entstandene Masse auf dem fertigen Tortenboden verteilen. Die kernlosen Trauben auf den Kuchen legen. Die Zartbitterkuvertüre zum Schmelzen bringen und auf dem Blechkuchen als Verzierung verteilen.

Kakao-Küchlein

Zutaten Teig:

360g Mehl
5 Eier
1Pck. Vanillezucker
170g Zucker
1Pck. Backpulver
150g Öl
190ml Fanta

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine rechteckige Kuchenform mit Backpapier auslegen. Eier, Zucker und Vanillezucker cremig verrühren. Mehl, Backpulver, Öl und Fanta dazugeben. **Den Teig in eine vorbereitete Form füllen und im Ofen 20 bis 25 Minuten backen.**

Den abgekühlten Kuchen mit Glasur bestreichen und mit bunten Streuseln bestreuen.

Apfelkuchen

Zutaten:

130g Butter (weich, in Stücken und etwas mehr zum Einfetten)
 3-4 säuerliche Äpfel (a ca. 80g)
 3 Eier
 150g Zucker
 200g Mehl
 1EL Backpulver
 1 Prise Salz
 Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine runde Kuchen- oder Springform (28cm) einfetten. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Mit einem scharfen Messer parallele Einschnitte in die gewölbte Apfelseite schneiden, dabei die Viertel aber nicht durchschneiden. Die Apfelviertel zur Seite legen.

Die Butter, Eier, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und gleichmäßig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und glatt streichen. Die vorbereiteten Äpfel mit der Wölbung nach oben dicht nebeneinander in den Teig drücken.

Den Kuchen 30 bis 35 Minuten (180°C) backen. Wenn ein in den Teig gestecktes Holzstäbchen sauber bleibt, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen, bevor er auf eine Kuchenplatte gegeben wird. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Eierlikörkuchen

Zutaten:

5 Eier
 2 Vanillezuckertütchen
 1 Prise Salz
 250g Puderzucker
 1/4l Rapsöl
 1/4l Eierlikör
 125g Mehl
 125g Kartoffel- oder Stärkemehl
 1 Tüte Backpulver

Zubereitung:

Eier, Vanillezucker, Salz und Puderzucker schaumig rühren mit dem Mixer. Rapsöl und Eierlikör unter Rühren hinzugeben. Mehl, Kartoffel- oder Stärkemehl und Backpulver hinzugeben und 1 Minute rühren. Gugelhupfform mit Margarine auspinseln und mit Paniermehl ausfüllen. Teig in die Gugelhupfform füllen.
Im vorgeheizten Backofen bei 150°C , 1 Stunde backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Himbeer-Quark-Streusel

Zutaten Mürbeteig:

200g Butter, in Stücke und etwas zum Einfetten
190g Puderzucker
330g Mehl
30g Vanillezucker

Zutaten Füllung:

3 Eier, getrennt
1 Prise Salz
120g Butter, weich in Stücke
50g Speisestärke
200g Zucker
30g Vanillezucker
750g Quark 20% Fett
300g Himbeeren, frisch oder TK, aufgetaut

Zubereitung Mürbeteig:

Boden einer Springform, Durchmesser 26 cm, mit Backpapier auslegen und Rand fetten. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. **Backofen auf 180° vorheizen.**

Mehl, Butter, Vanillezucker zu einem Teig kneten. Die Hälfte des Teiges auf den Boden der Springform drücken, so dass aus den Streuseln ein glatter Boden wird. Restlichen Mürbeteig kalt stellen. **Boden 15 Minuten 180° vorbacken.**

Zubereitung Füllung:

Aus 3 Eiern Eiweiß steif schlagen und 1 Prise Salz. Eigelb, Butter, Speisestärke verrühren. Zucker, Vanillezucker und Quark dazugeben, alles zusammen verrühren, Quarkmischung zum Eischnee geben und unterheben. Die Quark-Eiweiß-Mischung auf dem vorgeb. Boden verteilen, mit Himbeeren belegen. Den restlichen Mürbeteig über die Füllung zu Streuseln zerkrümeln und diese leicht andrücken.

Springform auf das Backblech stellen, Kuchen 75 Minuten 180°C backen. Nach der Backzeit 10 Minuten im Backofen lassen. Bei Zimmertemperatur 2 bis 3 Stunden auskühlen. Danach in den Kühlschrank 3 Stunden. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Nusskuchen mit bunten Perlen

Zutaten Boden:

500g gemahlene Haselnüsse
375g feiner Zucker
10 Eier (Größe M)
1 Tüte dunkle Kuvertüre 125g (Z. B. Dr. Oetker)
50g gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

1 runde Kuchenform, 26 Durchmesser. Kuchenformboden mit Backpapier. Rand gefettet mit Paniermehl. **Backofen bei Umluft 175°C 1 Stunde backen.**



10 Eier trennen, 10 Eiklar steif schlagen, 10 Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. 500g gemahlene Haselnüsse unter die Eigelbmasse heben. Das steif geschlagene Eiweiß darunter heben bis alles gut vermischt ist.

In die vorbereitete Kuchenform einfüllen. In dem vorgeheizten Backofen backen.

Nach der Backzeit den Kuchenformrand lösen und gut auskühlen lassen.

Die Kuvertüre laut Angabe zubereiten und über den erkalteten Kuchen gießen, mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Zons



Brownies

Zutaten:

200g dunkle Schokolade
(mindestens 50% Kakaogehalt)
125g Butter
100g Zucker
50g brauner Zucker
3 Eier
125g Mehl
3 EL Backkakao
1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Sobald Schokolade und Butter geschmolzen sind, vom Wasserbad nehmen. Jetzt mit einem Schneebesen den Zucker einrühren. Die Masse in eine Rührschüssel geben und nacheinander Eier unterrühren, bis alles gut vermengt ist. Mehl, Kakao und Salz über die Schokoladenmasse sieben und mit einem Teigschaber oder Quirl verrühren. In eine gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte Auflaufform (25x25cm sind optimal) geben.

Bei 170°C etwa 18 bis 25 Minuten backen, Stäbchenprobe machen (kleben noch einige Krümel am Stäbchen, ist der Brownie fertig)



Aprikosenkuchen

Zutaten:

125g Butter
125g Zucker
3 Eier
1 Pck. Vanillezucker
200g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
3 EL Milch
1 Dose abgetropfte Aprikosen

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker hinein geben, dann ein Ei nach dem anderen zufügen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch dazugeben. Teig in einer gefetteten Springform verteilen, mit den Aprikosen bedecken. Die Früchte leicht in den Teig drücken.

40 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze backen.

Variation:

Statt Aprikosen kann man auch 1 Glas abgetropfte Sauerkirschen oder 3 bis 4 Boskoop Äpfel, geschält und geviertelt, verwenden.

Aprikosenkuchen

Zutaten:

3 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Tasse Fanta
4 Eier
1 Pck. Backpulver

Zuckerguss:

Puderzucker
Fanta (oder Sprite)

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten oder eingefetteten Blech verteilen. **Backzeit: Etwa 35 bis 40 Minuten.** Nach dem Auskühlen Puderzucker und Limonade zu einem Guss vermengen und auf dem Kuchen verteilen

Kalter Hund

Zutaten:

Für 20 Scheiben

200g Vollmilchkuvertüre
 200g festes Kokosfett
 3 Eier
 150g Puderzucker
 1 Pck. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 100g Kakaopulver
 4 EL Milch
 220g Butterkekse

Zubereitung:

Gehackte Vollmilchkuvertüre und Kokosfett in einem Topf bei milder Hitze zerlassen, dann leicht abkühlen lassen. Eier, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz 5 Min. mit dem Handmixer sehr cremig rühren. Kakaopulver und Milch auf langsamer Stufe unterrühren.

Nach und nach die Kuvertüre-Kokosfett-Mischung unterrühren. 1 Kastenform (25cm Länge) mit Backpapier auslegen. Den Boden und die Seiten mit etwas Schokoladenmasse bestreichen. Butterkekse und Schokoladenmasse in ca. 7 Lagen in Form schichten, dabei die Kekse (ggf. in passende Stücke geschnitten) dicht an dicht legen. Mit einer Schokoladenschicht enden.

Kuchen über Nacht kalt stellen.



Käsekuchen

Zutaten:

250g Butter
 5 Eier
 250g Zucker
 2 Pck. Vanillezucker
 1kg Magerquark
 2 Pck. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Butter weich rühren, Eier hinzugeben. Etwas länger schlagen. Dann Zucker und Vanillezucker hinzufügen und lange auf höchster Stufe schlagen.

Zum Schluss Quark und Puddingpulver hinzufügen, umrühren und in eine Springform geben.

60 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen.

Kirschkuchen mit Marzipanstreuseln

Zutaten Boden:

100g gemahlene Haselnüsse
 200g weiche Butter
 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
 150g Zucker
 3 Eier
 300g Mehl
 1 Pck. Backpulver
 125ml Milch

Für den Belag:

1,2 kg Sauerkirschen

Für die Streusel:

250g Mehl
 50g Zucker
 200g Marzipanrohmasse
 Einige Tropfen Bitter-Mandel Aroma
 150g Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf das Backblech streichen. Sauerkirschen abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

250g Mehl, 50g Zucker, 200g Marzipanrohmasse, einige Tropfen Bitter-Mandel Aroma und 150g Butter zu Streuseln verarbeiten. Streusel gleichmäßig über die Kirschen verteilen.

Den Kuchen im Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten backen.

Limo-Kuchen mit Smarties

Zutaten:

Für den Teig:

300g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eier
350g Mehl
1 Pck. Backpulver
125g Sonnenblumenöl
175ml Fanta

Zutaten Deko:

250g Puderzucker
4 EL Orangensaft
200g Smarties (nach Bedarf)

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Quirl schaumig aufschlagen. Mehl sowie Backpulver vermischen und zusammen mit dem Öl unter die Eiermischung rühren. Zum Schluss die Fanta kurz unterrühren.

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. **Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 25 min. goldgelb backen.**

Nach dem Abkühlen mit dem Puderzucker/Orangensaftguss bestreichen und die Smarties nach Belieben verteilen.

Wenn alles gut getrocknet ist, kann der Kuchen in Stücke geschnitten werden.

Mandarinenkuchen

Zutaten:

6 Eier
220g Zucker
375g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
300g zerlassene Butter
3-4 Dosen Mandarinen

Zubereitung:

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Die zerlassene Butter nach und nach zum Teig geben. Den Teig auf einem Backblech verteilen. Die Mandarinen abgießen und den Saft dabei auffangen. Die Mandarinen auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen bei 180°C etwa 25 Minuten backen. Auf den warmen Kuchen etwa die Hälfte des Mandarinenaftes träufeln.

Mandel-Schoko-Kuchen

Zutaten:

250g Butter
160g Zucker
4 Eier
250g Mehl
1 Backpulver
200g Mandeln gemahlen
200g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Eier, Butter und Zucker schaumig rühren. Dann zunächst das Mehl mit dem Backpulver unterrühren, erst dann die gemahlten Mandeln. Die Schokoladenstücke nur noch mit dem Löffel unterheben.

Die Teigmasse in eine gefettete und gemahlte Kastenform geben und bei 175°C 50 bis 60 Minuten backen.

Marmorkuchen

Zutaten:

250g Butter
250g Zucker
500g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
4 Eier
1/8l Milch
2-3 El. Kakao

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer dem Kakao, zusammen rühren. In eine gefettete und gemahlte Kuchenform geben. 1/3 des Teiges übrig lassen und mit dem Kakao vermischen. Den Kakao-Teig auf den anderen Teig geben. Anschließend den Teig mit einer Gabel spiralförmig verteilen/unterrühren.

Bei 175°C im Backofen etwa 75 Minuten backen.

Zitronenkuchen

Zutaten:

200g Buttermilch Zitrone
 180g Sonnenblumenöl
 170g Zucker
 Abrieb einer Zitrone
 Saft einer halben Zitrone
 1 Pck. Vanillezucker
 4 Eier
 300g Mehl
 ½ Pck. Backpulver

Zutaten Zuckerguss:

200g Puderzucker
 3 EL Zitronensaft
 Etwas Backöl



Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Zitronensaft, Abrieb und das Öl hinzufügen. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und im Wechsel mit der Buttermilch zu der aufgeschlagenen Masse geben.

In eine gefettete Form geben und für knapp 40 bis 45 Minuten bei 180°C (je nach Backform) backen.

Den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht, ggf. mit etwas Backöl abschmecken.

Saftiger Schokokuchen

Zutaten:

200g Margarine
 200g Zucker
 180g Mehl
 3 Eier
 2 TL Backpulver
 200ml Milch
 45g Kakaopulver (Back-Kakao)
 50g Schokostreusel
 Schokoglasur

Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 180°C. Die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren
 Eier einzeln unterrühren
 Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Kakao-Pulver und der Milch unter die cremige Masse rühren
 Zum Schluss die Schokostreusel unterheben.
 Den Teig in eine gefettete Form gießen und ca. 60 min. im vorgeheizten Backofen backen
 Den Kuchen nach dem Abkühlen mit Schokoglasur glasieren und ggf. verzieren