

Eierlikör-Topfkuchen

250 g Puderzucker

5 Eier

1 P. Vanillezucker

1/4 l Öl



Alle Zutaten miteinander verrühren.

300 g Mehl

1 P. Backpulver

1/4 l Eierlikör

zu den übrigen Zutaten geben.

Wieder alles miteinander verrühren. Dann den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Form geben.

Den Kuchen bei 150 °C ca. 70-80 Min. backen.

Beate Justus



Erdbeer-Joghurette-Torte

Für den Teig:

3 Eier
125 g Zucker
1 P. Vanillepudding
65 g Mehl

Für den Belag:

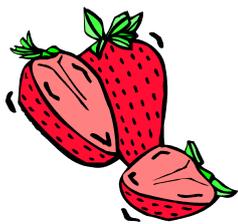
2 P. Joghurette
8 Blatt Gelatine
500 g Erdbeeren
750 g Schmand
200 g Sahne
1 P. Vanillezucker

Evtl. Pistazien, Erdbeeren o. Zitronenmelisse zum Verziern.

Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Eier und 100 g Zucker schaumig schlagen. Mehl und Puddingpulver mischen und unterheben, in die Form streichen und ca. 12 Min. bei 200 °C backen.

Schokoriegel in Scheiben schneiden. Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Schmand und 25 g Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. 3 EL Schmandmasse einrühren, dann unter die übrige Masse ziehen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Zuerst Sahne, dann Erdbeeren und Schokoriegel unter die Schmandmasse heben.



Tortenring um den Boden legen, Creme einfüllen und Torte kalt stellen.

Sonja Rohde



Fantaschnitten mit Pfirsich-Schmand

Für den Teig:

4 Eier
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
125 ml ($\frac{1}{8}$ l) Speiseöl
150 ml Fanta
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

2 D. Pfirsiche (à 470 g
Abtropfgewicht)
600 ml Sahne
3 P. Sahnesteif
5 P. Vanillezucker
500 g Schmand
Zimtzucker

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.



Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.

Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 P. Vanillezucker steif schlagen.

Schmand mit dem restlichen Vanillezucker verrühren. Pfirsichstücke unter den Schmand rühren und Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Tipp: Anstelle der Pfirsiche 2 D. Mandarinen (à 175 g Abtropfgewicht) verwenden. Der Schmand kann auch durch Crème fraîche ersetzt werden.

Annette Gerken

Gabriele Oetjen

Eine Optimistin ist eine Frau,
die abends die Küche
unaufgeräumt stehen lässt,
weil sie annimmt, dass sie am Morgen
mehr Lust zum Aufräumen hat.

