

# Himmelstorte

250 g Butter

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

Zutaten schaumig rühren

1 Eigelb

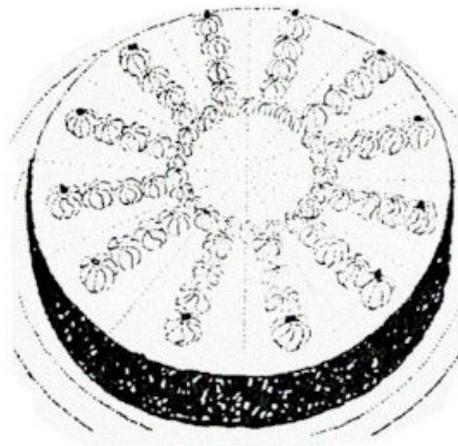
1 Ei

1 Prise Salz

250 g Mehl

1 TL Backpulver

alles gut verrühren

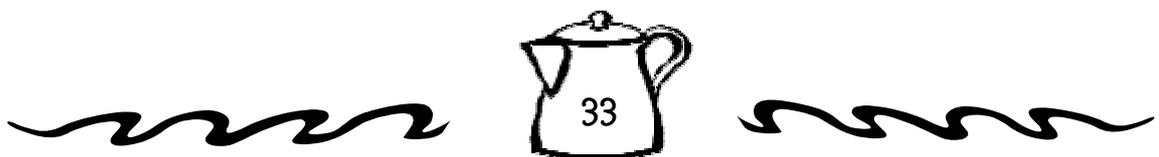


Von dem Teig backt man vier gleiche Böden. Auf den obersten Boden kommt der Eischnee von 1 Ei, gehobelte Mandeln und Vanillezucker darüber. Dann bei 150 - 175 °C schön braun backen.

Den obersten Boden gleich nach dem Backen in 14 oder 16 Stücke schneiden.

Nach dem Erkalten mit  $\frac{1}{2}$  oder  $\frac{3}{4}$  l Sahne füllen.

Wenda Rosenbrock



# Himbeertorte

## Für den Biskuit:

5 Eiweiß mit

100 g Zucker      schaumig schlagen,

5 Eigelb mit

25 g Zucker und

1 Prise Salz      schlagen,

100 g Mehl

1 TL Backin und

100 g Kartoffelmehl      mischen, sieben und unter die Eigelbmasse ziehen, dann den Eischnee unterziehen.

Springform mit Backpapier auslegen und bei 190 °C ca. 35 Min. backen.

Den abgekühlten Boden 2 x durchschneiden.

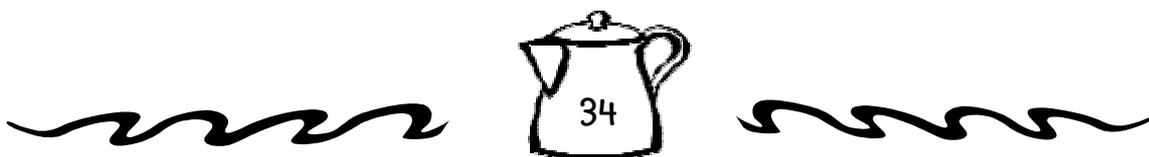
## Füllung auf 1. Boden

250-450 g Himbeeren      auftauen und mit

2 P. Tortenguss und

etwas Zucker      aufkochen und abkühlen lassen,

1/4 l geschlagene Sahne      unterziehen.



### Füllung auf 2. Boden

60 g Schokolade mit

60 g Puderzucker und den

Saft von 1 Apfelsine schmelzen und kaltschlagen,

$\frac{1}{4}$  l geschlagene Sahne unterziehen.

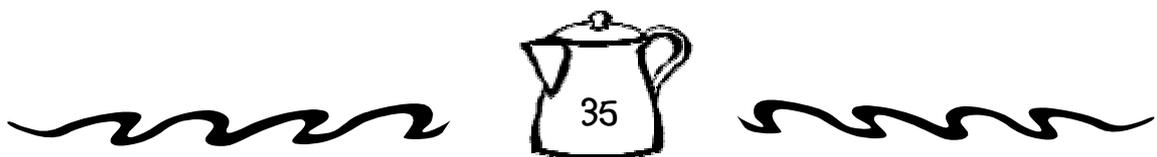
### 3. Boden:

Mit  $\frac{1}{4}$  l geschlagener Sahne 3. Boden und Rand bestreichen.

1 P. Marzipan mit 75 g Puderzucker verkneten, ausrollen und über die Torte legen.

Verzieren mit etwas Sahne, gerösteten gehackten Mandeln und Schoko-Blätter.

Gerda Wolters



# Hummelkuchen

auf dem Blech

## Zutaten:

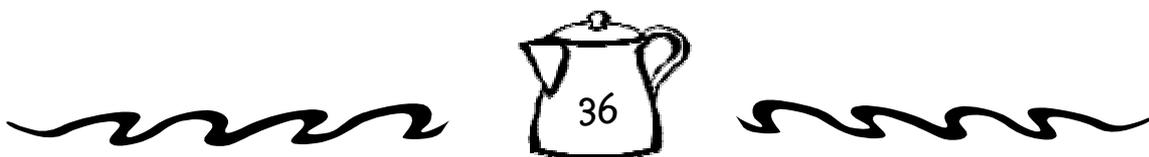
6 Eier	300 g Mehl
350 g Zucker	1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker	6 EL Sahne
250 g Margarine	

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und ca. 10 Min. bei 200 °C backen, aus dem Ofen nehmen, wenn es an der Oberfläche anfängt braun zu werden.

200 g gehackte Mandeln	3 EL Sahne
200 g Margarine	4 EL Mehl (ca. 60 g)
200 g Zucker	

Alle Zutaten aufkochen, auf den Rührteig verteilen und noch einmal für ca. 15 Min. in den Backofen, bis die Oberfläche wieder bräunlich wird.

Familien Knoblauch / Steiner



# Käsekuchen vom Blech

## Für den Mürbeteig:

2 Eier

140 g Butter

300 g Mehl

140 g Zucker

2 TL Backpulver

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In einem tiefen Backblech ausrollen.

## Für den Belag:

$\frac{3}{4}$  l Milch

200 g Zucker

2 P. vanillepudding-  
pulver

2 Eier

4 Eigelb

1 kg Magerquark

2 EL Zitronensaft

350 ml Öl

Alle Zutaten nacheinander zu einer glatten Masse verrühren und auf den Teig gießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf mittlerer Schiene etwa 30 Min. backen.

## Für den Guss:

4 EL. Zucker

4 Eiweiß

Puderzucker

Eiweiß steif schlagen und Zucker dazugeben. über die gebackene Quarkmasse streichen und den Kuchen nochmals 10 Min. überbacken. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Beate Justus

