

Kapuziner Torte

Für den Biskuitboden:

2 Eier

2 EL Wasser

100 g Zucker

100 g Mehl (halb Mehl, halb Gustin)

Backpulver nach Bedarf

Eiweiß mit 2 EL kaltem Wasser schlagen und unter die Creme heben

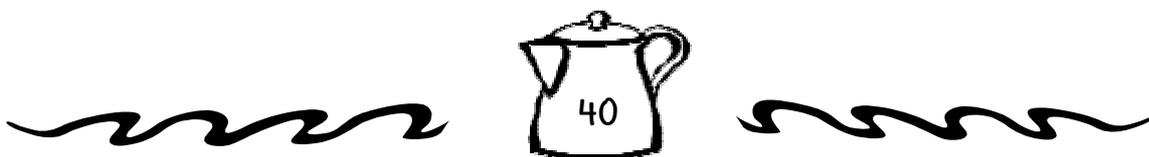
15 Min. bei 175 °C backen

Auf diesen Boden 1 Becher Schokoladenglasur verstreichen. Nach dem die Glasur erkaltet ist, den Boden umdrehen.

Auf den Boden 3-4 Schnapsgläser Kirschwasser träufeln.

2 Becher geschlagene Sahne auf den Boden streichen und darüber Baiser zerbröckeln. Über die Torte etwas Kakao sieben.

Menke



Kirsch-Knusper-Torte

Mürbeteig:

200 g Mehl

100 g Margarine

100 g Zucker

1 Msp. Backpulver

1 Ei

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und in die gefettete Springform drücken, Rand ca. 3 cm hochziehen.

Kirschkompott:

1 Glas (520 ml) Sauerkirschen abgießen. Saft auffangen und mit 1 EL. Zucker und 1 P. Vanillepudding aufkochen. Kirschen unterrühren und auf den Teig geben.

Streusel:

100 g Mehl

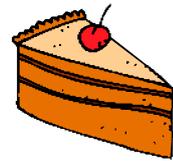
100 g Zucker

100 g Margarine

½ TL Zimt

100 g gem. Mandeln

zu Streusel verkneten und auf den Kirschen verteilen.



Backen: ca. 50 Min. auf unterer Schiene bei 175 °C goldbraun backen.

Nach dem Abkühlen 300 ml Sahne mit 2 P. Vanillezucker und 1 P. Sahnesteif steif schlagen und auf den Kuchen streichen oder Tupfen spritzen und mit Kakao bestäuben.

Sonja Rohde



Kirsch-Käse-Torte mit Baiser

Biskuitboden:

3 Eier	1 Pr. Salz
3 EL Wasser	75 g Mehl
75 g Zucker	25 g Stärke
1 P. Vanillezucker	1 TL Backpulver

Teig bei 175 °C ca. 25-30 Min. backen, Heißluft 155 °C.

1. Belag:

1 Glas Kirschen (720 ml) abtropfen lassen.

Saft auffangen und mit Wasser auf 350 ml auffüllen, mit 1 P. Puddingpulver Vanille und 75 g Zucker einen Pudding kochen.

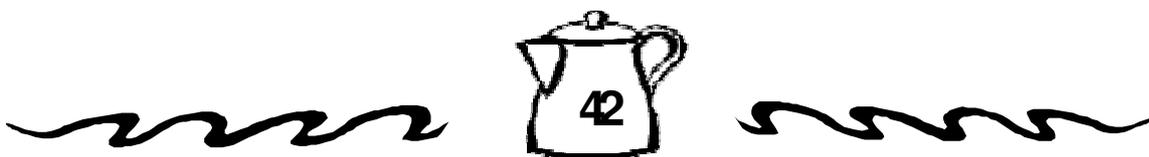
3 EL Amaretto Likör unter den Pudding rühren.

Kirschen unterheben, ca. 10 Min. abkühlen lassen.

Tortenring um den Biskuit legen. Kompott darauf verteilen und auskühlen lassen.

2. Belag:

100 g Mandelblätter ohne Fett rösten. Die Hälfte der Mandeln auf den Kompott streuen.

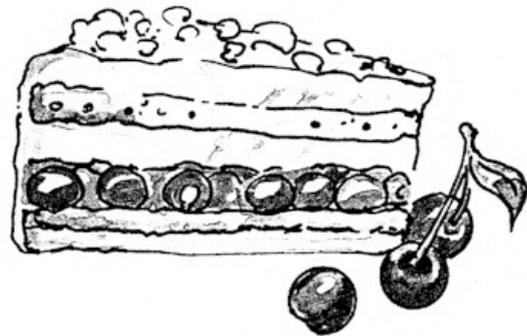


3. Belag:

500 g Magerquark, Saft von 1 Zitrone und 75 g Zucker verrühren. 6 Blatt weiße Gelatine auflösen und unter den Quark rühren.

½ l Sahne und 2 P. Vanillezucker steif schlagen und unter den Quark heben

Quarkmasse auf den Kompott streichen und ca. 5 Stunden kalt stellen.



4. Belag:

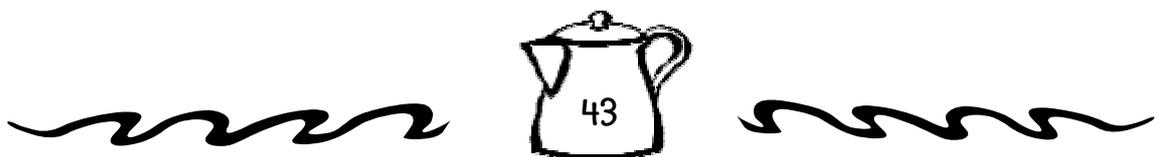
3 EL Aprikosen-Marmelade kurz vor dem Servieren erwärmen und die Torte damit bestreichen.

100 g Baiserschalen grob zerbröseln und auf die Torte und den Rand drücken.

Restliche geröstete Mandeln ebenfalls auf die Torte und den Rand drücken. Mit Puderzucker bestäuben.

Lässt sich prima einfrieren.

Gabriele Oetjen



Kokos Schnitten

Die Menge reicht für ein kleines Backblech von ca.
28x32 cm.

Boden:

225 g Mehl

75 g Zucker

120 g Butter

75 g Marzipan

2 Eigelb

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und auf das
Backblech streichen.

3-4 EL Aprikosenmarmelade auf den Teig verteilen.

Belag:

4 Eiweiß

250 g Zucker

Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen.

Die Kokosraspeln und das Öl unterrühren.

4 Tropfen Bittermandelöl

250 g Kokosraspeln.

Die Kokosmasse auf den Teig streichen und bei 175 °C,
20-25 Min. backen.

Den Kuchen noch warm in kleine Rechtecke schneiden
und eine Seite mit Kuvertüre bestreichen.

Sonja Rohde



Mandel-Rosinen-Brot

- Ohne Backpulver in der Kastenform -

5 Eier

250 g Zucker per Hand verrühren

250 g Mehl

250 g ganze Mandeln mit Schale

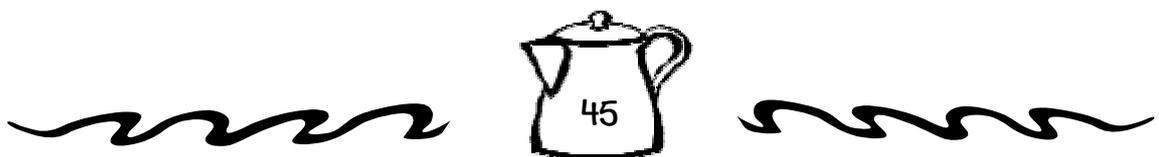
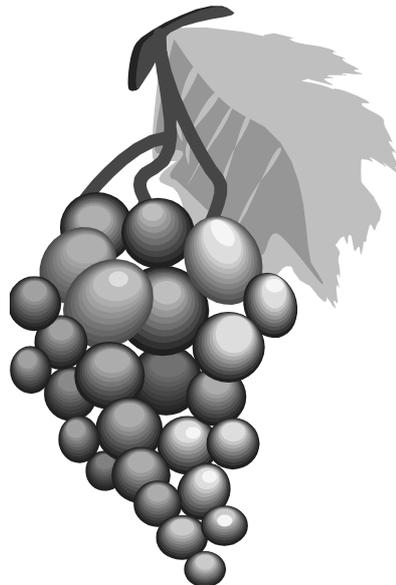
250 g Rosinen

1/2 TL Zimt

Teig anrühren und in Kastenform geben.

Bei 200 °C im Backofen 45 Min. abgedeckt und
15 Min. ohne Abdeckung backen.

Sigríd Míndermann



Mandarinen-Joghurt-Torte

Für den Teig:

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

150 g Zucker

2 Eier (Größe M)

1/2 P. Finesse geriebene
Zitronenschale

75 ml Speiseöl

75 ml Mineralwasser

Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine

1 D. Mandarinen (Ab-
tropfgewicht 480 g)

250 g Magerquark

150 g Vollmilchjoghurt

50 g Zucker

1/2 P. Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

200 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Zitronenschale mischen. Eier, Öl und Wasser hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen und mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden, je nach Menge der Zutaten) kräftig schütteln. Alles nochmals sorgfältig durchrühren. Den Teig in eine Springform 26 cm, gefettet, mit Mehl bestäubt füllen.



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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen, etwas abkühlen lassen und den Kuchen aus der Form lösen. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und auflösen. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen und 250 ml Saft abmessen. Quark mit Joghurt, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren, etwas Creme mit der Gelatine vermischen und unter die restliche Creme rühren. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und mit 3 EL der Mandarinen unterheben. Den Kuchen auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring einfassen. Die Creme auf den Kuchen verteilen, glatt streichen und 1 Stunde kalt stellen. Die restlichen Mandarinen auf den Belag legen.

Für den Guss:

1 P. Tortenguss, klar

250 ml Mandarinenensaft

Aus Tortenguss und Mandarinenensaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, auf den Mandarinen verteilen, fest werden lassen. Die Torte 1-2 Stunden kalt stellen.

Tatjana und Stefan Künne



Mandarinen-Schmand-Torte (1)

Für den Teig:

75 g Butter oder Margarine

150 g Mehl

75 g Zucker

1 TL Backpulver

1 Ei

Für die Füllung:

3 D. Mandarinen á 314 ml

1/2 l Milch

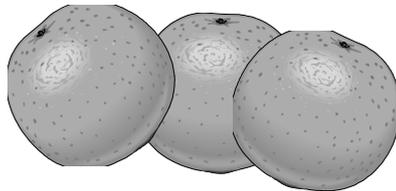
200 g Zucker

2 P. Puddingpulver
(vanille)

3 P. Tortenguss rot

30 g Mandelblätter

3 B. Schmand á 200 g



Zubereitung:

Fett, Mehl, Zucker, Backpulver und das Ei verkneten. In eine Springform drücken, Teigboden mehrmals einstechen und ca. 30 Min. kühl stellen.

Mandarinen abtropfen lassen, den Saft auffangen.

3/8 l Milch und Zucker aufkochen, Puddingpulver mit der restl. Milch glattrühren, in die kochende Milch einrühren, aufkochen lassen.

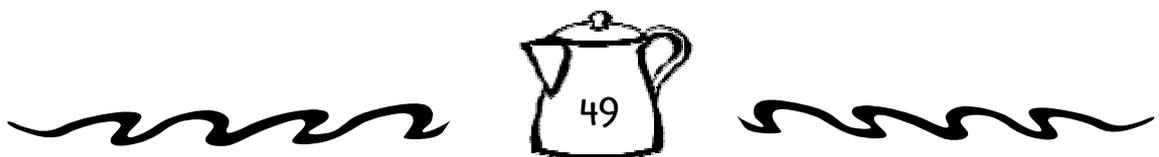


Schmand unterrühren, sofort in die Springform geben und glattstreichen. Die Mandarinen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C) ca. 1 ¼ Std. backen.

In der Form auskühlen lassen. ½ l Mandarinensoft mit dem Tortenguss vermischen und unter Rühren aufkochen lassen, über die Torte verteilen und mit Mandeln bestreuen.

Petra Wolters



Mandarinen-Schmand-Torte (2)

2 Eier

150 g Zucker

50 g Mehl

Zutaten verrühren und Teig backen.

50 g Mondamin

1 P. Vanillezucker

1 TL Backpulver

3 große Becher Schmand

5 Blatt Gelatine

anrühren und auf den ausgekühlten Teig verteilen.

3 P. Vanillezucker

2 Dosen Mandarinen

abgießen und auf die Schmandmasse geben.

3 Becher Sahne

3 P. Sahnesteif

Sahne mit Zutaten schlagen und auf die Mandarinen geben.

7 EL Cefrischpulver

Birgit Garbes



Mohn-Marmorkuchen mit Kirschen

1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen.

250 g weiche Margarine mit

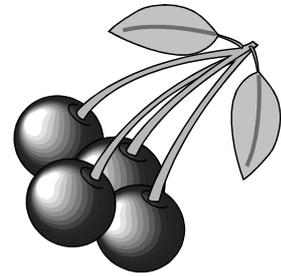
250 Zucker und

1 P. Vanillezucker

5 Eier

verrühren.

gut unterrühren



350 g Mehl

1 P. Backpulver

8 EL Milch

sorgfältig durchrühren

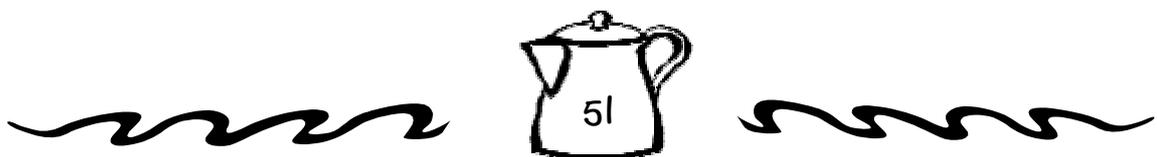
Gugelhupfform einfetten

Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Ein paar Kirschen darauf verteilen.

30 g Mohn unter die zweite Teighälfte rühren. Den Mohn Teig einfüllen und die restlichen Kirschen darauf verteilen.

Bei 155 °C Heißluft (nicht vorheizen) etwa 60 Min. backen.

Gabriele Oetjen



Maracujatorte

Für den Biskuitteig:

2 Eier
2-3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
100 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
50 g zerlassene, abgekühlte Butter

Zum Bestreichen:

2-3 EL Aprikosenkonfitüre



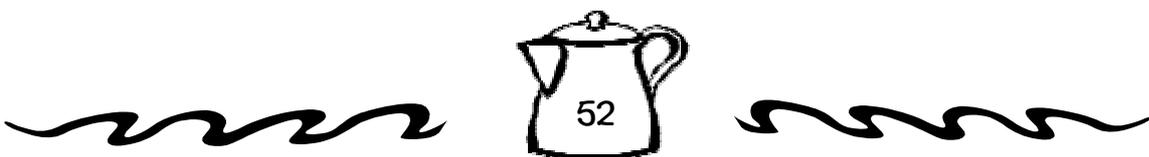
Für die Füllung:

1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 470 g)
2 P Tortenguss klar
40 g Zucker
1/2 l Maracuja- oder Multivitaminensaft
1/2 l Sahne
2 P. Sahnesteif
2 P. Vanillezucker

Für den Belag:

1 P. Aranca Aprikose-Maracuja-Geschmack
100 ml Maracuja- oder Multivitaminensaft
100 ml Pfirsichsaft
150 g Joghurt

Für den Biskuitteig Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterar



beiten. Butter vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine Springform füllen.

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

Heißluft: 160 °C, Backzeit: etwa 30 Min.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Boden auf eine Platte legen, mit Konfitüre bestreichen. Einen Tortenring darum stellen.

Für die Füllung Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und für den Belag 100 ml abmessen. Pfirsiche in Würfel schneiden.

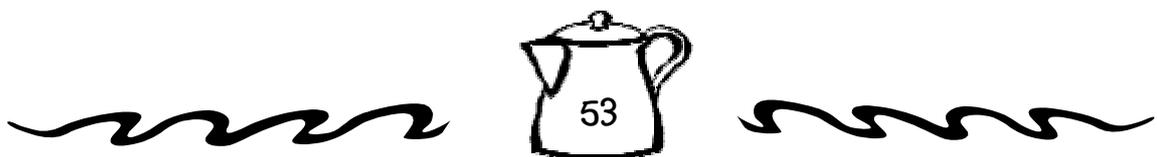
Aus Tortenguss, Zucker und Saft nach Packungsaufschrift einen Guss zubereiten. Pfirsichwürfel unterheben, die Masse auf dem Tortenboden verteilen und erkalten lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf die Pfirsichmasse streichen.

Für den Belag Aranca nach Packungsaufschrift zubereiten – aber anstelle von Wasser mit Maracuja- oder Multivitaminensaft, abgemessenem Pfirsichsaft und Joghurt. Auf die Sahnemasse streichen.

Die Torte etwa 60 Min. kalt stellen.

Annette Gerken



Nussecken

Zutaten für den Teig :

225 g Mehl

75 g Speisestärke

1 TL Backpulver

125 g Zucker

2 P. Vanillezucker

2 Eier

125 g Margarine

Zutaten für den Belag:

100 g Aprikosen-
Marmelade

200 g Butter

200 g Zucker

2 P. Vanillezucker

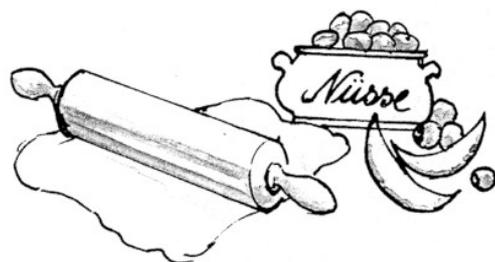
6 EL Wasser

400 g gemahlene oder
gehackte Haselnüsse

1 P. Kuvertüre

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf ein gefettetes Blech rollen und die Marmelade aufstreichen. Für den Belag Butter und Zucker schmelzen, anschließend Haselnüsse und Wasser unterrühren. Die Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.



45 Min. bei 175 °C backen. Anschließend (noch heiß) in Dreiecke schneiden. Die Ecken mit Kuvertüre verzieren.

Sonja Rohde



Oma Dora's Topfruchen

Zutaten:

250 g Margarine (weich)	1/2 P. Backpulver
250 g Zucker	4 Eier
2 P. Vanillezucker	evtl. Zitronensaft
250 g Mehl	

Die weiche Margarine und den Zucker mit den Eiern verrühren. Mehl und Backpulver mischen und langsam hinzufügen. Den Teig einige Min. gut durchrühren.

Backzeit: ca. 50-60 Min.

Temp. : 160 °C Umluft



Dieses Rezept lässt sich vielseitig ergänzen z.B. mit Schokostreusel, Marzipan oder gemahlene Haselnüsse.

Birgit Ditzfeld



Preiselbeer-Sahne-Torte

Für den Boden:

3 Eier	75 g Speisestärke
125 g Zucker	1 TL Backpulver
1 P. Vanillezucker	1 geh. EL Kakaopulver
75 g Mehl	Backpapier für das Blech

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine	1/2 l Sahne
425 ml Preiselbeeren	125 g Halbbitter Schokolade
Schale und Saft einer Zitrone	

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Unter ständigem Rühren Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen. über die Eischaummasse sieben und mit einem Schneebesen gleichmäßig unterheben. Springform 24 cm mit Backpapier auslegen. Den Schokoladenbiskuit einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C, Gasherd Stufe 3) ca. 25 min backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen.



Biskuitboden einmal durchschneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Preiselbeeren, Zitronenschale und Saft in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Gelatine ausdrücken und im heißen Wasserbad auflösen. Gleichmäßig unter die Preiselbeeren rühren und so lange kalt stellen, bis die Masse fest zu werden beginnt. Sahne sehr steif schlagen. Die Hälfte unter die Preiselbeeren heben. Restliche Sahne kalt stellen. Den gesäuberten Springformrand um den Schokoladenbiskuitboden legen. Preiselbeersahne draufgeben und glattstreichen. Mit dem zweiten Boden abdecken und ca. 45 Min. im Kühlschrank ganz fest werden lassen. Mit einem scharfen Messer an der Innenseite des Springformrandes entlangziehen und den Rand abnehmen. Die Torte rundherum mit der restlichen Sahne bestreichen. Von der Kuvertüre Schokoladenlocken abschaben und auf der Torte verteilen.

Waltraud Gerken



Philadelphia-Torte „Zitrus“

Zutaten:

150 g Löffelbiskuit

125 g Butter

600 g Philadelphia Doppelrahm

300 g Joghurt

3 EL Limettensaft

1 P. klarer Tortenguss

75 g Zucker

5 EL Orangensaft

5 EL Zitronensaft

5 EL Grapefruitsaft

Die Säfte nach Möglichkeit frisch gepresst.

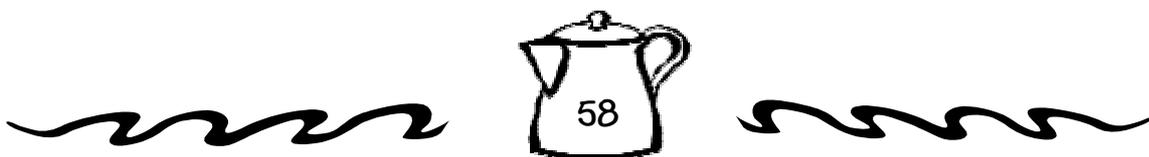
einige Früchte zum Garnieren



Zubereitung:

Löffelbiskuits vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Philadelphia, Joghurt und Limettensaft mit elektrischem Rührgerät vermischen. Tortenguss, Zucker und Säfte in einem Topf aufkochen und unter die Käsecreme rühren. Die Creme in die Springform füllen und 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Früchten garnieren.

Sandra Koppe



Quark-Amarettí-Torte

1 Biskuitboden

Füllung:

1 Pfund Quark

2 Eigelb, 2 Eiweiß

1/4 l Sahne

150 g Zucker

8 Blatt Gelatine

4-5 Tropfen Bittermandelöl

80 g Amarettíni
(Mandelmakronen).

Quark, Eigelb, Sahne (nicht schlagen), Zucker, Bittermandelöl verrühren, Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben, Amarettíni unterrühren. Um den Tortenboden einen Ring legen. Die Quarkmasse auf den Boden geben, 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Tortenguss:

350 ml Orangensaft

5 Blatt Gelatine

Zucker nach Geschmack

Gelatine einweichen, auflösen und zu dem Orangensaft geben, mit Zucker abschmecken und auf die Torte geben. Noch mal 5 Std. in den Kühlschrank stellen.

200 ml Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, Tortenrand damit bestreichen und verzieren. Evtl. Amarettíni auf die Torte legen.

Sonja Rohde

