

Rhabarber-Streusel-Kuchen

Streusel:

125 g Mehl

75 g Butter

75 g Zucker

Rührteig:

100 g Marzipan-
Rohmasse

2 Eier

50 g Margarine

175 g Mehl

75 g Zucker

1/2 P. Backpulver

3-4 EL Milch

Außerdem:

750 g Rhabarber

50 g Zucker

1 P. Puddingpulver Rote
Grütze Himbeere (für
1/2 l Flüssigkeit)

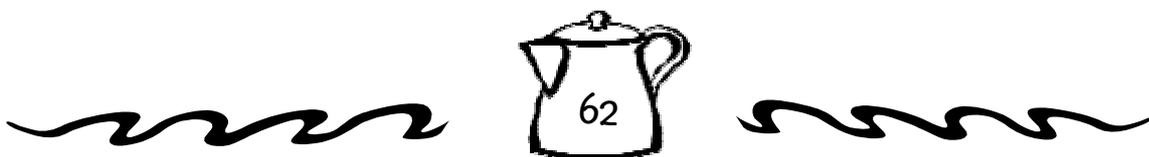
1/4 l roter Johannisbeersaft
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Für die Streusel Mehl und Zucker mischen. Fett schmelzen, zufügen und alles zu Streusel verarbeiten.

Für den Teig Marzipan würfeln. Mit Fett und Zucker



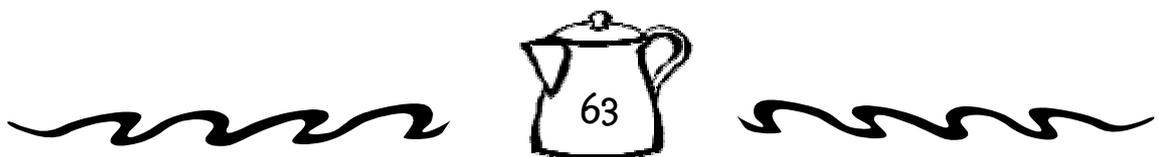
schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. In eine gefettete Springform 28 cm füllen.

4 EL Wasser, Puddingpulver und Zucker verrühren. Saft aufkochen, angerührtes Pulver einrühren und aufkochen. Rhabarber unterheben. Die Rhabarbermasse auf dem Teig verteilen und die Streusel darüber geben.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Std. backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Dazu Sahne reichen.

Gabriele Oetjen



Rote Grütze-Schmand-Torte

Für den Teig:

3 Eier

4 EL. Zucker

5 EL. Mehl

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

Für den Belag:

2 B. Sahne

1 P. Sahnesteif

400 g Schmand

Saft einer Zitrone

7 EL. Gelierzucker

Für den letzten Belag:

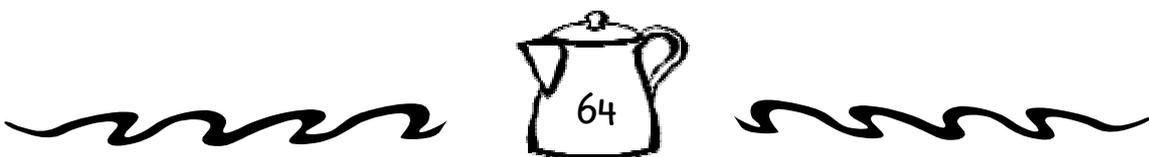
1 Glas Rote Grütze fruchtig herb

Zubereitung:

Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Zucker, Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Eiweiß vermengen. Der Teig sollte unbedingt solange mit der Hand geschlagen werden, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Backofen vorheizen 180 °C Heißluft

Backzeit 20 Min.



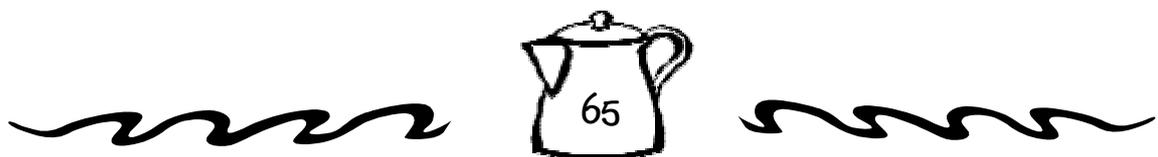
Ring von der Springform nicht lösen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und dann alles miteinander vermengen. Diese Masse soll dann auf den kalten Boden aufgetragen werden.

Die Torte sollte unbedingt einen Tag vor Verzehr zubereitet werden damit sie schön durchziehen kann. Sie sollte im Kühlschrank stehen.

Kurz vor dem Servieren sollte dann ca. ein $\frac{3}{4}$ Glas der Roten Grütze auf die Torte aufgetragen werden. Die Rote Grütze sollte auch im Kühlschrank stehen.

Katrin Hünecke



Rotkäppchen-Torte (Diät)

(für Diabetiker geeignet bei Verwendung von flüssigem Süßstoff, 1,5 %tigem Joghurt und rotem Diätgelee)

Zutaten für den Mandel-Mürbeteig:

100 g Mehl	50 g Zucker oder Süßstoff im Verhältnis zum Zucker
75 g gemahlene Mandeln	
100 g Butter oder Margarine	1 P. Vanillezucker
1 Ei gelb	Fett für die Form.

Für die Creme:

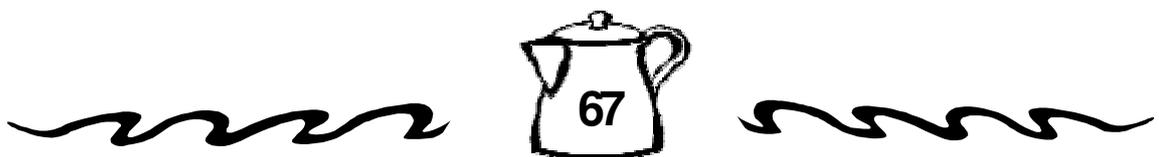
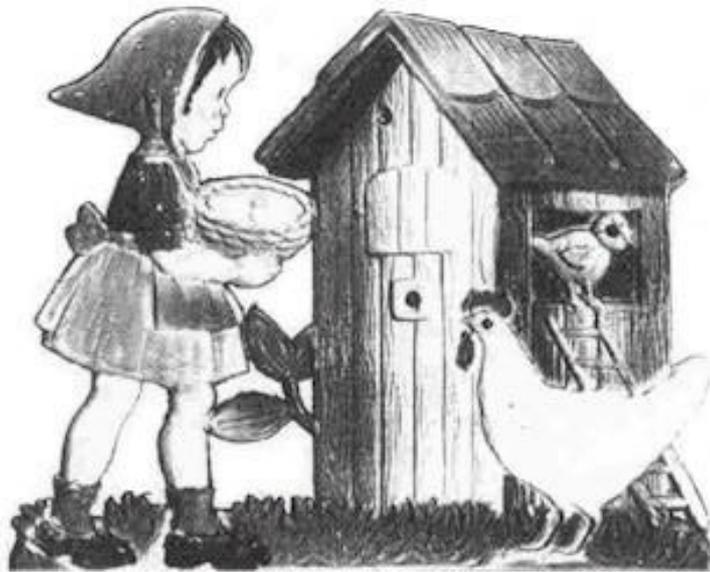
10 Blatt weiße Gelatine	100 ml Rotwein
4 Blatt rote Gelatine	Saft und Schale von 2 unbehandelten Zitronen
3 Becher Joghurt á 150 g	3 Becher Sahne á 200 g (30%tig)
150 g Zucker oder Süßstoff	200 g rotes Fruchtgelee
1 Prise Salz	Zitronenscheiben.

Aus den Teigzutaten einen Knetteig bereiten und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 10 Min. goldgelb backen. Weiße und rote Gelatine getrennt einweichen. Joghurt, Zucker, Salz, Zitronenschale und Saft verrühren und die weiße Gelatine zufügen. Den erkalteten Boden auf eine Platte legen und einen Springformrand



umzulegen. Zwei Becher Sahne steif schlagen und unter die leicht gelierende Creme heben, auf dem Boden verteilen und kalt stellen. Die rote Gelatine im Rotwein auflösen, Gelee zufügen und etwas abgekühlt vorsichtig auf die Torte gießen, (nicht zu heiß verarbeiten) mit der restlichen Sahne jedes Tortenstück mit einem Sahnetupfen und einer $\frac{1}{4}$ Scheibe Zitrone verzieren.

Gutes Gelingen wünscht
Marlies Dahlweg



Rotweinkuchen

Zutaten:

200 g Zucker

250 g Margarine

3 Eier

1 P. Vanillezucker

250 g Mehl

$\frac{1}{8}$ l Rotwein

1 P. Backpulver

125 g Raspelschokolade

1 TL Zimt

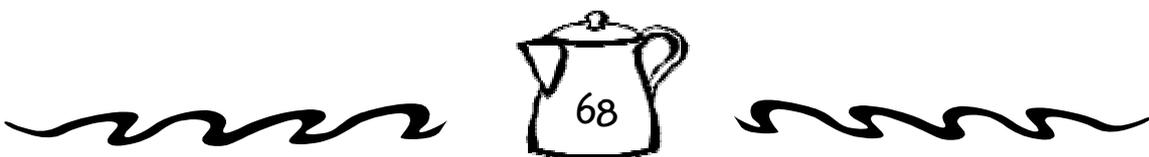
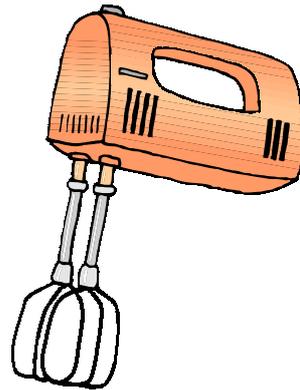
1 TL Kakao

Zubereitung:

Alles verrühren

Backzeit 60 Min. bei 180 °C

Gerda Wolters



Rotweinkuchen (Diät)

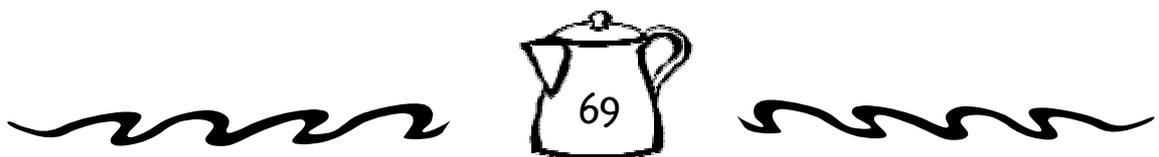
Zutaten:

100 g Diät- Zartbitterschokolade	1 TL. Zimt
200 g Butter	1 TL. Kakao
200 g Fruchtzucker	1 Fl. Vanillearoma
4 Eier	1 Fl. Rum Aroma
250 g Mehl	50 g ger. Haselnüsse
1 P. Backpulver	1/8 l Rotwein

Schokolade reiben. Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier, Rum und Vanille unterrühren. Das Mehl mit dem Zimt, Kakao, Backpulver und den Nüssen mischen und vorsichtig unterheben. Zum Schluss den Rotwein und die Schokolade untermischen.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 170 °C ca. 60 Min. backen.

Helga Rathjen



Quarkbrötchen

10 bis 12 Stück

Zutaten:

6 EL Öl

6 EL Milch

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

375 g Mehl

1 P. Backpulver

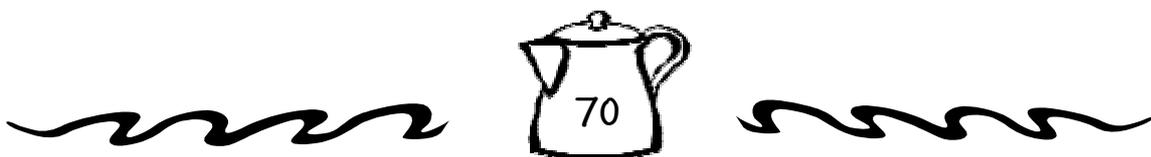
75 g Rosinen

250 g Quark

10 bis 12 Kugeln kneten und mit Kondensmilch bestreichen.

Bei 190 bis 200 °C ca. 20 Min. backen. Umluftherd bei 170 °C.

Familien Knoblauch / Steiner



Rübli Kuchen

3 Eier

200 g Zucker

$\frac{1}{8}$ l Speiseöl

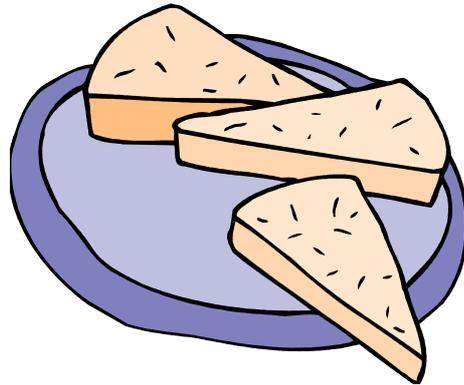
$\frac{1}{2}$ TL Salz

200 g Mehl

2 TL Backpulver

200 g Karotten (reiben)

100 g gem. Nüsse



Einen Rührteig herstellen und bei 160-180 °C ca.
30 - 40 Min. backen.

Alwine Meyer



Rührkuchen mit Äpfeln (Diät)

(ohne Zucker, wenig Fett)

4 Eigelb

40 g Halbfettmargarine

etwas flüssigen Süßstoff

Vanillearoma

schaumig schlagen

100 g Mehl

2 TL Backpulver

125 ml fettarme Milch

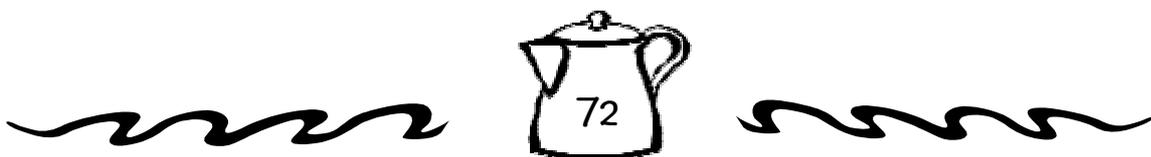
4 Eiweiß (steif schlagen)

alles zu einer glatten Masse verarbeiten

2 - 4 Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, in Scheiben auf den Teig verteilen

Backen ca. 40-50 Min. bei 160-180 °C

Dagmar Schulz



Sahne-Butterkuchen

Für den Teig:

250 g Sahne
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Eier
300 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zitronenzucker

Für den Belag:

125 g gute Butter
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
4 EL. Milch
200 g Mandeln gehobelt

Sahne, Zucker, Vanillezucker und Eier gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit Salz und Zitronenzucker unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen. Bei 200 °C 10 Min. backen.

In der Zwischenzeit für den Belag weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren, Mandeln zugeben.

Den Belag gleichmäßig auf den Kuchen verteilen und nochmals bei 200 °C 10 Min. backen.

Alwine Meyer

