

# Apfelkuchen mit Biskuitguss

auf dem Blech

## Für den Teig:

200 g Butter

1 Zitronenschale

200 g Zucker

3 Eier

75 g Mondamin

250 g Mehl

3 TL Backpulver

1 Tasse Milch

## Belag:

750 g - 1000 g Äpfel (vorbereitet)

1 TL Zucker

1 TL Zimt

Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech geben, die Äpfel in Spalten schneiden und auf den Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen und auf die Äpfel streuen.

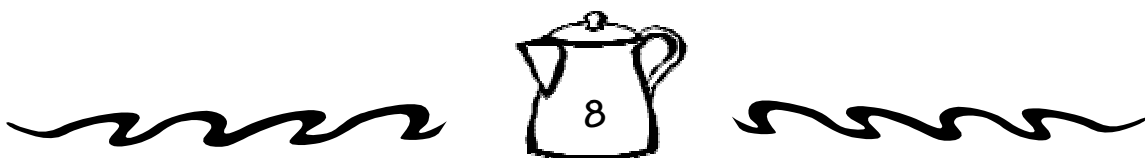
## Biskuitguss:

3 Eiweiß steif schlagen

3 EL kaltes Wasser

150 g Zucker einrieseln lassen

3 Eigelb leicht unter die Eiweißmasse ziehen

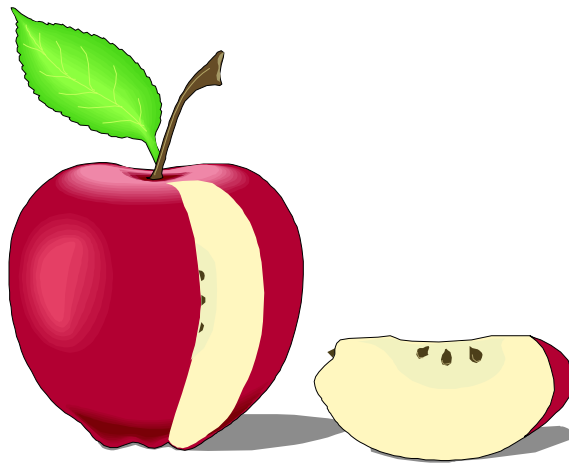


50 g Mondamin mit  
50 g Mehl und  
1 TL Backpulver mischen und unterheben.

Den Biskuitguss über die Äpfel verteilen.

Backzeit ca. 45-50 Min. bei 175 °C oder 55 Min. bei  
155 °C Heißluft

Gabriele Oetjen



# Apfel-Schmand-Torte



## Für den Mürbeteig:

175 g Butter

175 g Zucker

200 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Ei

## Für die Dekoration:

½ l Sahne

250 g Schmand

2 TL Zucker

## Für die Füllung:

4 - 5 Äpfel

½ l Apfelsaft

Saft einer Zitrone

200 g Zucker

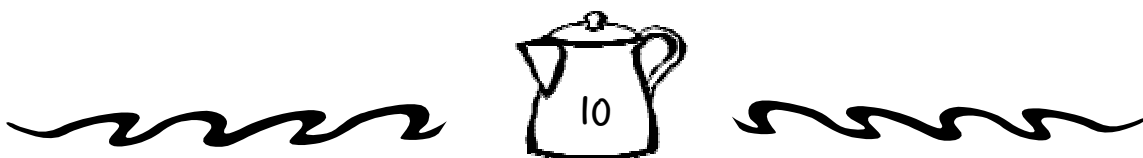
2 P. Vanillepuddingpulver

zum Bestreuen Zimt und Zucker nach Belieben



## Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten, auf den Boden einer mit Backtrennpapier ausgelegten Springform geben, Rand hochziehen. Für die Füllung geschälte Äpfel in Spalten schneiden, Kernhaus entfernen. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Aus Apfelsaft, Zitronensaft, Zucker und Puddingpulver nach



Gebrauchsanweisung einen Pudding kochen. Apfelspalten unter den heißen Pudding ziehen. Apfel-Pudding-Masse erkalten lassen, dann auf den rohen Mürbeteig füllen, bei 180-200 °C im vorgeheizten Backofen 45 Min. backen. Erkalten lassen.

Für die Dekoration Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Den Schmand vorsichtig unterziehen. Schmand-Sahne auf der erkalteten Torte verstreichen und Zimt-Zucker-Mischung darüber streuen.

Helga Bollmann



# Apfelweinkuchen

## Für den Boden:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

1 P. Vanillezucker

250 g Mehl

1 P. Backpulver

Fett für die Form

## Für den Belag:

850 g Äpfel

2 P. Vanillepudding-  
pulver

750 ml Apfelwein

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1/2 l Sahne

etwas Kakao

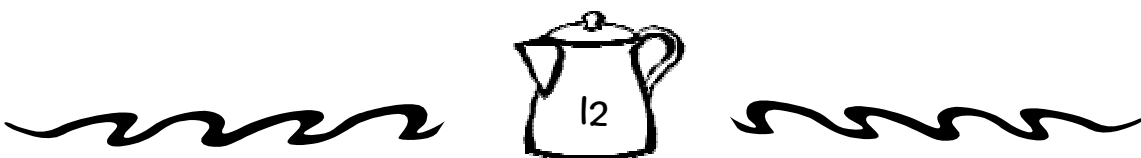


## Zubereitung:

Butter, Zucker, Ei und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und darüber sieben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit Folie bedecken und ca. 1 Std. kühl stellen.

Springform fetten. Den Teig erneut kneten und in die Form drücken, dabei einen Rand hochziehen. Ofen auf 175 °C vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen, würfeln und auf dem Boden verteilen.

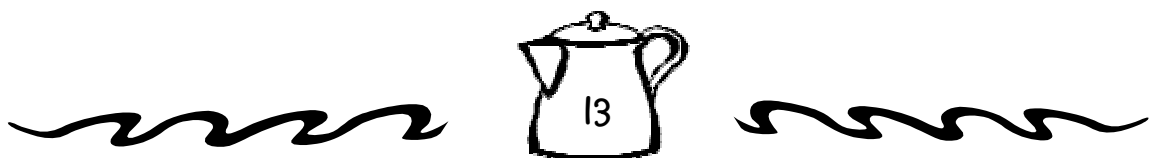


Puddingpulver, Apfelwein, Zucker und Vanillezucker aufkochen, über die Früchte gießen. Ca. 80 Min. backen, dann auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Stern-  
tülle geben. Häubchen auf den Kuchen spritzen, mit  
Kakao bestäuben.

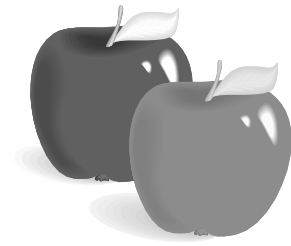
Guten Appetit!

Fam. Feldmann, Achimer Feld



# Apfeltorte

-gut und schnell-



## Biskuitteig:

3 Eier mit

150 g Zucker schaumig schlagen,

150 g Mehl mit

Knapp 1 P. Backpulver mischen und unterziehen.

## Belegen mit:

ca. 1000 g sehr kleingeschnittenen, mürben Äpfeln

Springform: Boden fetten

Vorbackzeit: 15-20 Min bei 175 °C

## Für den Belag:

Butter, Zucker, Hagelzucker, geh. Mandeln und  
Marzipanstückchen (wer mag)

Noch ca. 30 Min. weiterbacken.

1/4 l geschlagene Sahne dazu reichen.

Gerda Wolters



# Apfelkuchen mit Streusel (Diät)

## Zutaten für den Teig :

100 g Margarine

100 g Diät-Zucker

2 Eier

1 Pr. Salz

4 Tropfen Backöl

Zitrone

150 g Mehl

50 g Stärke

2 gestrichene TL Backpulver

etwa 5 EL Milch.

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine Tortenbodenform streichen.

## Belag:

800 g Äpfel

Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft betreufeln.

## Streusel:

125 g Mehl

100 g Margarine

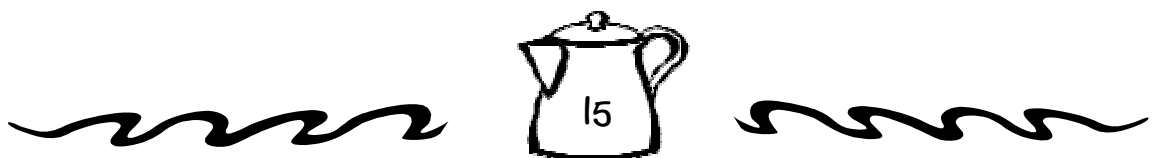
100 g Diät-Zucker

Die Zutaten zu Streusel verkneten.

Die Äpfel auf den Boden legen und die Streusel darauf verteilen.

Bei 175 °C ca. 60 Min. backen.

Sonja Rohde





# Baiser-Mango-Torte

## Für den Teig:

125 g Butter

200 g Mehl

225 g Zucker

2 TL Backpulver

4 Eier

## Für Füllung und Belag:

8 Blatt Gelatine

600 g Magerjoghurt

1 D. Mangos in Scheiben  
(425 ml)

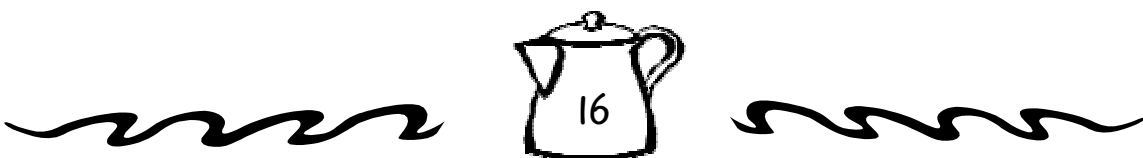
60 g Zucker

2 EL Zitronensaft

100 ml Sahne

## Zubereitung:

Butter und 125 g Zucker cremig rühren. 2 Eier trennen. 2 Eier und die Eigelbe nach und nach unter die Masse ziehen. Mehl und Backpulver unterrühren. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm) geben, glatt streichen und ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Restlichen Teig in die gefettete Form füllen, 15 Min. backen. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Auf dem Teig verstreichen und weitere 25 Min. backen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Gelatine einweichen, Mangoscheiben abgießen Saft auffangen. Früchte würfeln, Sahne steif schlagen. Joghurt, Zucker, Zitronen und Mangosaft verrühren.



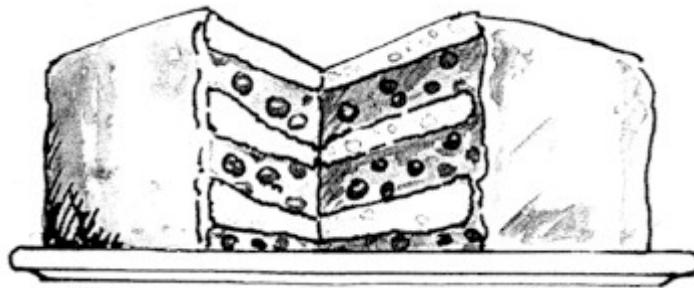
Gelatine bei schwacher Hitze auflösen unter die Joghurtcreme ziehen. Ca. 30 Min. kalt stellen, dann Mangowürfel und Sahne unterziehen.

Einen Tortenring um den zuerst gebackenen Tortenboden setzen, die Mangocreme darauf geben, glatt streichen und ca. 3 Std. kalt stellen.

Tortenrand lösen, den Baiserboden auf die Creme setzen. Torte evtl. mit Fruchtspalten und Puderzucker verzieren.

Bei 180 °C backen.

Rosemarie Hoffmann



# Baisertorte mit Pfirsichen

## Teig:

100 g Butter

125 g Zucker

4 Eigelb

1-2 EL. Wasser

150 g Mehl

1/2 TL Backpulver

## Baiser:

160 g Zucker

4 Eiweiß

100 g Mandelblättchen

## Belag:

1 gr. Dose Pfirsiche

400 ml Sahne

1 P. Sahnesteif

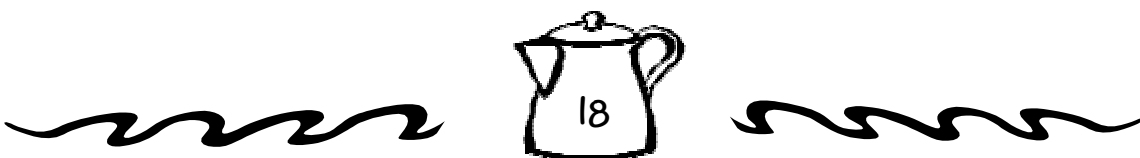
2 P. Vanillezucker



Butter schaumig rühren. Zucker, Eigelb und Wasser unterrühren. Backpulver und Mehl mischen und unterrühren. 1/2 Teig in eine gefettete Springform im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Min. goldgelb backen, dann Form sofort lösen und die andere Hälfte backen.

Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Baiser auf die zwei ausgekühlten Böden streichen, mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 15 Min. backen. Baiser etwas bräunen. Pfirsiche in achtel schneiden und einen Boden damit belegen. Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf die Pfirsiche geben. Den zweiten Boden in Tortenstücke schneiden und die Torte damit abdecken.

Heike Dahlweg



# Bananentorte

## Zutaten:

1 Biskuitboden

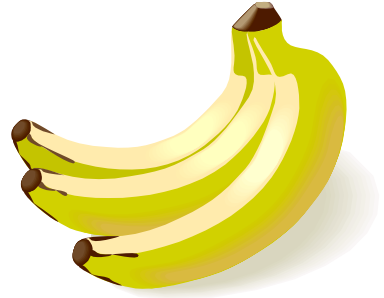
Aprikosenmarmelade

3 Bananen

2-3 Becher Sahne

2-3 P. Sahnesteif

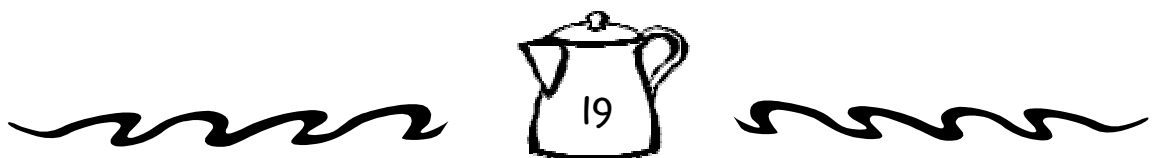
1 Tafel Vollmilch-Schokolade



## Zubereitung:

Biskuitboden mit Marmelade bestreichen. Bananen halbiert auf dem Boden verteilen. Am Abend zuvor Schokolade und 2 Becher Sahne langsam erhitzen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. über Nacht in den Kühlschrank stellen. Sahne und Sahnesteif schlagen, über die Bananen geben. Mit Schokostreuseln verzieren.

Annette Gerken



# Bienenstich Galetta

## Für den Biskuit:

4 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 P. geriebene Zitronenschale

50 g Weizenmehl

15 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

## Zum Bestreuen:

100 g gehobelte Mandeln

20 g Zucker

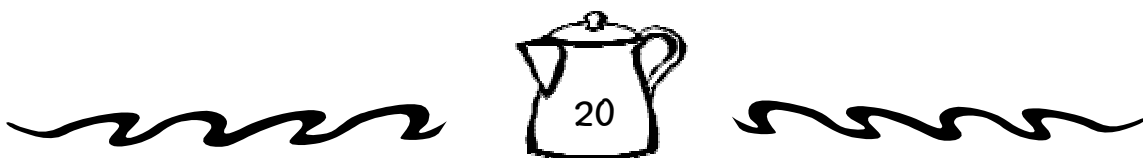
## Für die Füllung:

1 P. Galetta (zum Kaltanrühren)

500-600 ml Sahne

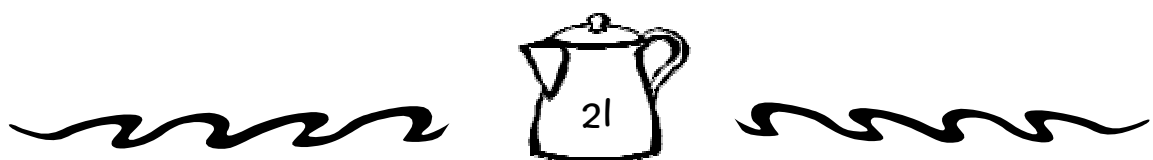
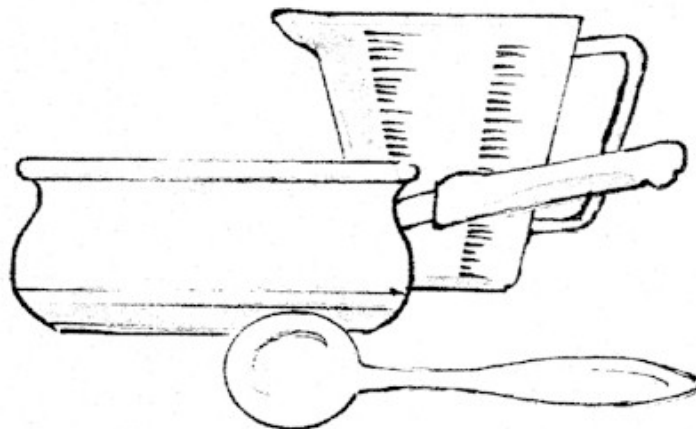
## Zubereitung:

Für den Teig Eier, Zucker, Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Mit Handrührgerät mit Rührbesen gut 6 Min. schaumig rühren. Zitronenschale unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen unterrühren. Den Teig auf ein leicht gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Die Mandeln mit dem Zucker auf der Hälfte des Teiges verteilen. Backblech in den Backofen schieben und sofort backen. Backblech mit Biskuitplatte 10 Min. auf



einem Kuchenrost erkalten lassen, dann vorsichtig den Rand mit dem Messer lösen und die Platte mit dem Backpapier umgedreht auf die Arbeitsfläche stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann so halbieren, dass 2 Hälften entstehen, eine mit und eine ohne Mandeln. Für die Füllung Galetta nach Packungsanleitung, aber mit der angegebenen Menge Sahne aufschlagen und sofort auf der Gebäckhälfte ohne Mandeln verstreichen. Die Hälfte mit den Mandeln oben draufgeben, etwas andrücken und das Ganze etwa 2 Std. kalt stellen. Den Kuchen am besten mit einem elektrischen Messer in Stücke schneiden.

Brunhilde Mindermann



# Birnenkuchen

## Zutaten:

150 g Butter

200 g Zucker

1 EL. Rum

1 Prise Salz

5 Eier

150 g Mehl

150 g gemahlene Mandeln

1 Messerspitze Backpulver

1 kg reife Birnen

150 g Puderzucker

3 EL. Birnengeist oder Zitronensaft



## Zubereitung:

Butter, Zucker, Rum und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander unterschlagen. Mehl darübersieben, Mandeln und Backpulver zufügen und vorsichtig unterheben. Teig in eine gebutterte Springform füllen. Birnen schälen, vierteln und in Spalten schneiden und in den Teig stecken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175-190 °C ca. 50 Min. backen.

Puderzucker und Birnengeist oder Zitronensaft glattrühren und auf den heißen Kuchen streichen.

Alwine Meyer



# Buttermilchkuchen

## Teig:

3 Eier

3 Tassen Zucker

4 Tassen Mehl

2 Tassen Buttermilch

Butterflocken

1 P. Backpulver

auf dem Blech bei 200 °C backen, ca. 20 bis 25 Min.

## Streusel:

1 Tasse Zucker

1 EL Zimt

oder:

1 Tasse Puderzucker

2 EL Kokosraspeln

1 geriebenen Apfel

darauf geben und weitere 5 Min. abbacken.

Familien Knoblauch / Steiner

