

# Gundelfinger Rezepteküche

## (2.Ausgabe)

Private Sammlung von ausgesuchten und  
ausprobierten Back- und Kochrezepten.



Die Rezepte dürfen für die private Nutzung vervielfältigt und weitergegeben werden.

# Inhaltsverzeichnis

Aargauer Rübliorte 1.....	12
Aargauer Rübliorte 2.....	14
Adventsapfel.....	15
After-Eight-Torte.....	16
Ananas-Aprikosensaft.....	17
Ananas-Marzipankuchen.....	18
Ananas-Sahnetorte 1.....	19
Ananas-Sahnetorte 2.....	20
Äpfel in luftiger Hülle.....	21
Apfel-Auflauf.....	22
Apfel-Baiser-Torte.....	23
Apfel-Hefekuchen mit Aprikosenglasur.....	24
Apfel-Mandelkuchen vom Blech.....	25
Apfel - Nusskuchen.....	26
Apfelkrapfen.....	27
Apfelkuchen.....	28
Apfelküchlein und Weinschaumsoße.....	29
Apfel-Sekt-Torte.....	30
Apfelsinen- oder Zitronenschnitten.....	31
Apfelstreuselkuchen.....	32
Apfelstrudel.....	33
Apfelstrudel mit Eierlikör.....	34
Apfelstrudel mit Kürbiskernen.....	35
Apfeltorte mit Mandelschaum.....	36
Apfeltorte „Linzer-Art“.....	37
Apfeltorte mit Rahmguss.....	38
Apfel-Wein cremetorte.....	39
Aprikosen mit Mandelbaiser.....	40
Aprikosen-Nusskuchen.....	41
Aprikosentaschen.....	42
Bananenbowle.....	43
Badische Scherben.....	44

Bärentatzen.....	45
Basilikum Kordelbrot.....	46
Bauernbrot.....	47
Bäuerlicher Pflaumenkuchen.....	48
Baumkuchen-Sterntorte.....	49
Beitz-Sandtorte.....	50
Biskuitboden für Obstkuchen.....	51
Biskuitboden weiß (braun).....	52
Biskuitrolle mit Heidelbeeren.....	53
Böhmische Knödel zu Gulasch.....	54
Blumenkohl nach spanischer Art.....	55
Blumenkohlgessicht auf Kräuter-Rührei.....	56
Blumenkohlsuppe.....	57
Böhmische Knödel zu Gulasch.....	58
Brandteigkrapfen.....	59
Bratäpfel mit Eierlikör.....	60
Bratapfel mit Kiwisoße.....	61
Braune Pfeffernüsse.....	62
Brauner Käsekuchen.....	63
Bunte Obsttorte.....	64
Butterknödelsuppe.....	65
Butterkuchen 1.....	66
Butterkuchen 2.....	67
Butterplätzchen.....	68
Cashewtaler.....	69
Chantilly-Sauce.....	70
Chicoree mit Käsecreme.....	71
Christstollen.....	72
Cremiger Apfelkuchen.....	73
Crepes mit Eierlikör.....	74
Dampfnudeln 1.....	75
Dampfnudeln 2.....	76
Deftiger Gugelhupf.....	77

Dinkelbrot.....	78
Donauwelle.....	79
Dukatennudeln.....	80
Eiergrog.....	81
Eierlikör.....	82
Eierlikör-6 Torteletts.....	83
Eierlikör-Kuchen 1.....	84
Eierlikör-Kuchen 2.....	85
Eierlikör-Kuchen 3.....	86
Eierlikör-Parfait (Nachtisch).....	87
Eierlikörsahne.....	88
Eierlikör-Torte 1.....	89
Eierlikör-Torte 2.....	90
Eierlikör-Fächertorte.....	91
Eingelegte Schnitzel.....	92
Eis mit Cassis-Soße.....	93
Eiskalte Birnentorte.....	94
Engadiner Nusstorte.....	95
Englischer Kuchen.....	96
Erdbeer-Ananas Konfitüre.....	97
Erdbeer-Mascarpone-Torte.....	98
Erdbeer-Shake.....	100
Erdbeerzischer.....	101
Erdnuss Ingwer Kekse.....	102
Exotik - Kokosmousetorte.....	103
Faschingskrapfen.....	105
Feiner Eiskaffee.....	106
Feines aus der Karibik.....	107
Feinste Trüffel.....	108
Festliche Käsehäppchen.....	109
Frankfurter Kranz.....	110
Franzosenbrot.....	111
Fruchtbonbon.....	112

Fruchtige Käsesahne-Torte.....	113
Fürstenschnitten.....	114
Gedeckter Apfelkuchen.....	115
Gefüllte Apfel-Nußtorte.....	116
Gefüllte Käseeier.....	117
Gefüllte Schinkentasche.....	118
Gefüllter Schokoladen-Mint-Kuchen.....	119
Gefülltes Schweinefilet.....	120
Gehirn-Energie-Drink.....	121
Gespickter Schinkenbraten.....	122
Gewürztorte mit exotischen Früchten.....	123
Gittersterne.....	124
Gold- und Silberkuchen.....	125
Gratin Siena.....	126
Gugelhupf.....	127
Gutedel-Torte.....	128
Gyros im Reisring.....	129
Gyros in Eierkuchen.....	130
Gyros mit Gemüse.....	131
Hackfleischpastete.....	132
Hackfleisch-Pastete.....	133
Hackroulade Jägerart.....	134
Haferflockenmakronen.....	135
Haselnußring.....	136
Haselnusstangen.....	137
Hefeknödel.....	138
Hefezopf 1.....	139
Hefezopf 2.....	140
Hefezopf (Brezel, Rosinenbrötchen).....	141
Heidesand.....	142
Helenenschnitten.....	143
Herrentorte.....	144
Himbeer-Wickeltorte.....	145

Holländisch mit Hackfleisch.....	146
Honig-Curry-Soße.....	147
Involtini.....	148
Italienische Soße.....	149
Italienischer Mandelkuchen.....	150
Joghurt-Mascarpone-Torte.....	151
Joghurt-Quark-Torte mit Pfirsich.....	152
Johannisbär.....	153
Johannisbeer-Baiser-Torte.....	154
Johannisbeer-Dickmilch-Torte.....	155
Johannisbeerkuchen mit Quarkguß.....	156
Kalbsschnitzel mit Salbei.....	157
Karottenkuchen.....	158
Kartoffelgratin.....	159
Kartoffel-Eierkuchen.....	160
Kartoffel-Lasagne.....	161
Kartoffel-Quark-Käse-Auflauf.....	162
Kartoffelrolle Dürkheimer Art.....	163
Kasseler überbacken.....	164
Käsekuchen 1.....	165
Käsekuchen 2.....	166
Käsekuchen ohne Boden.....	167
Käse-Sahne-Torte.....	168
Käsestreuselkuchen.....	169
Käsetorte „Nymphenburg“.....	170
Käsewähe.....	171
Kasseler überbacken.....	172
Kernige Plätzchen.....	173
Kirschen in Schokoschälchen für 6 Personen.....	174
Kirschen-Mix.....	175
Kirsch-Kokoskuchen.....	176
Kirschkuchen.....	177
Kirschmichel.....	178

Kirschplotzer.....	179
Kirsch-Quarktorte.....	180
Kirsch-Streuselkuchen.....	181
Kirschtorte.....	182
Kohlrabi-Möhren-Gratin.....	183
Kokosmakronen.....	184
Kräuterbutterscheiben zu Spargel.....	185
Kräuter-Sherry-Marinade.....	186
Krümeltorte.....	187
Lasagne.....	188
Laugenbrötchen.....	189
Lebkuchen mit Kartoffeln.....	190
Liebes-Päckchen.....	191
Limetten Käsekuchen.....	192
Linzer Torte 1.....	193
Linzer-Torte 2.....	194
Linzertorten (3Stück).....	195
Malakow-Torte.....	196
Mandarinen-Mohn-Kuchen.....	197
Mandarinen-Vanille-Kuchen.....	198
Mandelbaiser.....	199
Mandel-Waffeln.....	200
Mandel-Zimtecken.....	201
Marzipantorte mit Schokoladenfüllung.....	202
Marzipanplätzchen.....	203
Maulwurf-torte.....	204
Meerrettichdip.....	205
Mohnsemmeln.....	206
Mohr im Hemd.....	207
Mousse au chocolat.....	208
Namenloser Kuchen.....	209
Napfkuchen.....	210
Negerküsse selbstgemacht.....	211

Nektarinen-Omeletts.....	212
Nizza-Sauce.....	213
Nussknacker.....	214
Nusskranz.....	215
Nuss-Kuppeltorte.....	216
Nusskranz.....	217
Nusskuchen mit Rumguß.....	218
Nuss-Marzipantaler.....	219
Nusstopfkuchen.....	220
Nusszopf.....	221
Orangenplätzchen.....	222
Orangen-Nougatsterne.....	223
Orangentorte.....	224
Paprikaeintopf.....	225
Pfirsich-Cocktail.....	226
Pfirsich-Dickmilchtorte.....	227
Pflaumenkuchen.....	228
Pflaumen-Nußkuchen mit Zimtbaiser.....	229
Pflaumen-Streuselkuchen.....	230
Pflümli-Taschen.....	231
Philadelphia- Torte.....	232
Pickante Hacksteaks mit Camembert.....	233
Pizza-Boden.....	234
Pizza-Sauce.....	235
Porree-Speck-Kuchen.....	236
Preiselbeer-Sahne.....	237
Quark-Apfel-Auflauf.....	238
Quark-Amaretto-Torte.....	239
Quarkdip.....	240
Quark-Kirsch-Kuchen.....	241
Quarkkuchen mit Äpfeln.....	242
Quarkkuchen mit Johannisbeeren.....	243
Quark-Napfkuchen.....	244

Quark-Ölteig.....	245
Quark-Sahnetorte.....	246
Quarkstollen.....	247
Quarktorte ohne Boden.....	248
Quiche Lorraine.....	249
Rahm-Karamellen.....	250
Rahmkuchen.....	251
Rhabarberkuchen.....	252
Rhabarberstrudel.....	253
Rhabarber-Mousse-Torte.....	254
Rosetten-Kuchen.....	256
Rote Grütze.....	257
Rotweinkuchen.....	258
Roulade aus Oblaten.....	259
Rübli-Torte.....	260
Rumkugel.....	261
Rumnüsse.....	262
Russische Apfeltorte.....	263
S-Kuchen.....	264
Savoyer Kartoffeln.....	265
Sächsische Eierschecke.....	266
Saftiger Kirschkuchen.....	268
Saftiger Rhabarberkuchen.....	269
Saftiger Zitronenkuchen.....	270
Sahne-Fisch.....	271
Sahnewaffeln.....	272
Salat-Soße.....	273
Salzbunger Nockerln.....	274
Salzteig.....	275
Sandkuchen.....	276
Sandtorte.....	277
Sauerkirschkuchen mit Haferflocken.....	278
Sauerkirschjoghurttorte.....	279

Savoyer Kartoffeln.....	280
Schlummertrunk.....	281
Schokoladen- Rehrücken.....	282
Schokoladen-Biskuit-Rolle.....	283
S-Kuchen.....	284
Schokoladen-Orangentorte mit Löffelbisquits.....	285
Schokoladen-Quark-Torte.....	286
Schokoladentorte.....	287
Schokoladen-Walnuß-Kuchen.....	288
Schokoladen-Weihnachtstorte.....	289
Schwalbennester.....	290
Schwarzweißtorte.....	291
Schwäbische Apfeltorte.....	292
Schwäbische Maultaschen.....	293
Schwedenbrötchen.....	294
Schweinebraten mit Kräuter-Senfkruste.....	295
Schweinefilet-Röllchen.....	296
Schweizer Reisauflauf.....	297
Senfsauce.....	298
Silvaner Torte.....	299
S-Kuchen.....	300
Soja-Marinade.....	301
Soße für Spargel.....	302
Spargel in Blätterteig.....	303
Spargel mit Sauce Mornay.....	304
Spritzgebäck.....	305
Stangenspargel mit Eibutter.....	306
Süße Hefehörnchen.....	307
Süße Sünde.....	308
Tiramisu 1.....	309
Tiramisu 2.....	310
Tiroler Rüblikuchen.....	311
Topfennudeln.....	312

Tortenboden.....	313
Tränchenkuchen.....	314
Tropic-Bowle.....	315
Trüffelmasse.....	316
Trüffeltorte.....	317
Überbackene Schweinskoteletts.....	318
Vanillekipfel.....	319
Verliebte Äpfel.....	320
Versunkener Kirschkuchen 1.....	321
Versunkener Kirschkuchen 2.....	322
Vollkorn- Boden.....	323
Waffeln.....	324
Waffelturm mit Erdbeer-Sahne-Füllung.....	325
Warme Quarkbuchteln.....	326
Weihnachtskringel.....	327
Weinbrandkugeln.....	328
Weißer Lebkuchentorte.....	329
Wespennester 1.....	330
Wespennester 2.....	331
Wiener Vanillekipferl.....	332
Winzerbrot.....	333
Würziger Mett-Rosettenkuchen.....	334
Zimt-Apfel-Küchlein.....	335
Zimtsterne.....	336
Zimtwaffeln.....	337
Zitronen-Drink.....	338
Zitronen-Torte mit Mandelbaiser.....	339
Zuchetti - Schokoladenkuchen.....	340
Zwetschgenkuchen mit Schmandguß.....	341
Zwiebelkuchen.....	342

# Aargauer Rübliorte 1

## **Zutaten:**

300 g Zucker  
300 g Mandeln  
300 g Karotten  
5 Eigelb  
1 Eßl . Zitronenschale  
4 Eßl . Mehl  
½ Teel. Zimtpulver  
1 Pr . Nelkenp .  
1 Teel . Backpulver  
1 Pr . Salz  
5 steifgeschl . Eiweiß  
2 Eßl . Kirschwasser oder Rum

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten . Zum Schluss steifgeschlagenes Eiweiß unterheben . Bei 190 Grad 60 Minuten backen .

## Aargauer Rüblitorte 2

### **Zutaten:**

5 Eigelb  
200 g Zucker  
250 g Gelberüben  
250 g Haselnüsse  
50 g Weißmehl  
5 Eiweiß  
50 g Zucker  
50 g flüssige Butter  
Zimt  
Vanillezucker  
geriebene Zitrone

### **Zubereitung:**

Alles mischen , flüssige Butter unterheben . 1 Päckchen Backpulver mit Zimt und Vanillezucker dazugeben . Eiweiß mit 50 g Zucker schlagen . Bei 175° ca . 1 Stunde backen .

## Adventsapfel

### **Zutaten:**

Apfel  
Butter  
Tortelett  
Vanilleeis  
Himbeersauce

### **Zubereitung:**

Einen Apfel ausstechen , rundum mit Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200° je nach Größe und Reife 15-30 Minuten braten , auf ein Tortelett setzen , mit einer Kugel Vanilleeis krönen , etwas kalte oder heiße Himbeer-Sauce über die „Gestirne“ geben .

## After-Eight-Torte

### **Zutaten:**

80 g Margarine  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier getrennt  
200 g gemahlene Mandeln  
100 g geraspelte Blockschokolade  
1 Teel . Backpulver  
1 Eßl . Rum  
1 Eßl . Cognac

Für den Belag :

600 g Sahne  
1 Packung After Eight ( 200 g )  
2 Päckchen Sahnesteif

### **Zubereitung:**

Am Vortag 8 der After Eight Blättchen für die Verzierung beiseite legen . Für den Belag die Schlagsahne mit den restlichen After Eight aufkochen . Abkühlen lassen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen .

Für den Teig Margarine mit Zucker , Eiern und Vanillezucker schaumig rühren . Mandeln , Blockschokolade und Backpulver unterheben , Rum und Cognac hinzufügen . Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben . Springform mit Backpapier auslegen . Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 175-200° ca . 30 Minuten backen . Auskühlen lassen .

Die gut gekühlte Sahne mit Sahnesteif schlagen . Etwa 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Tortenring um den Kuchen geben , die geschlagene Masse hineingeben und glattstreichen . 16 Rosetten auf die Tortenoberfläche spritzen und jede mit einem halbierten After Eight-Blättchen verzieren . Die Torte gut gekühlt servieren .

## Ananas-Aprikosensaft

### **Zutaten:**

1/8 Liter Ananassaft  
1/8 Liter Aprikosensaft  
½ entkernte Aprikose  
Trinkwasser

### **Zubereitung:**

Die Aprikose mit der Wölbung nach unten in ein vorgekühltes Glas legen . Darauf die gekühlten , miteinander vermengten Säfte auf die Aprikose gießen . Mit Trinkwasser auffüllen .

## Ananas-Marzipankuchen

### **Zutaten:**

200 g Marzipan  
175 g Margarine  
175 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier  
300 g Mehl  
2 Teel . Backpulver  
200 g kleingeschnittene Ananas

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten . In eine gefettete Kastenform füllen . Bei 175 Grad 60-70 Minuten backen .

## Ananas-Sahnetorte 1

### Zutaten:

6 Eier  
200 g Zucker  
1 abgeriebene Zitronenschale  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
50 g Kakao  
2 Teel . Backpulver

### Für die Füllung:

4 cl . Aprikosenlikör  
4 Bl . weiße Gelatine  
1 kl . Dose Ananas  
4 Becher Sahne  
4 P . Vanillezucker  
1 P . kandierte Walnussstücke

### Zum Garnieren:

2 Ananasringe  
16 Walnusshälften  
50 g Borkenschokolade

### Zubereitung:

Eier trennen . Eigelb , Zucker und Zitronenschale dickschaumig schlagen . Mehl , Speisestärke , Kakao und Backpulver mischen und unterziehen . Eiweiß steif schlagen . 1/3 davon unter den Teig rühren , den Rest vorsichtig unterheben . Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen . Biskuitmasse einfüllen , glattstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 40 Minuten backen . Boden 2 mal waagrecht durchschneiden . Böden mit Likör tränken . Gelatine einweichen . Ananas abtropfen lassen und pürieren . Sahne steif schlagen , nach und nach Vanillezucker einrieseln lassen , am Ende steif schlagen . Gelatine ausdrücken , auflösen und unter die Sahne rühren . Sahnemenge halbieren . Unter die eine Hälfte das Ananaspüree ziehen und die Torte damit füllen . Torte zusammensetzen . Mit 2/3 der restlichen Sahne einstreichen . Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen . Walnüsse fein hacken und den Tortenrand damit bestreuen . Torte mit Sahnetupfen und mit Ananasstückchen , Walnusshälften und zerbröckelter Schokolade verzieren . Bis zum Servieren kühl stellen.

## Ananas-Sahnetorte 2

### Zutaten:

Für Biskuit :  
4 Eier  
150 g Zucker  
125 g Mehl  
75 g Speisestärke  
2 gestrichene Teel . Backpulver  
Schale von ½ Zitrone

Für Füllung und Garnitur :  
3 Blatt weiße Gelatine  
1 Dose ( 446 ml ) Ananas geraspelt und gezuckert  
2 Becher ( je 250 g ) Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Dose ( 236 ml ) Ananas in Scheiben  
1 Eßl . Zucker  
14 Amaretti-Kekse

### Zubereitung:

1. Eier trennen , Eiweiß und 4 Eßl . Wasser steif schlagen . Zucker einrieseln lassen . Eigelb nacheinander unterschlagen . Mehl , Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Eischaummasse sieben . Zitronenschale zufügen und unterheben . Boden einer Springform mit Backpapier auslegen . Masse einfüllen und glattstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° 30-40 Minuten backen .
2. Gelatine einweichen . Geraspelte Ananas abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen . Ausgekühlten Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden . Um den unteren Biskuit einen Springformrand legen . Gelatine ausdrücken , auflösen und mit dem Ananassaft verrühren und unter die geraspelte Ananas rühren . Zum Gelieren kalt stellen .
3. Inzwischen 1 Becher Sahne und Vanillezucker steif schlagen , unter die gelierende Ananasmasse heben . Die Hälfte auf den Boden im Springformrand streichen , mit dem mittleren Biskuit abdecken und die restliche Masse darauf streichen . Mit dem dritten Boden abdecken . Torte ca . 2 Stunden kalt stellen .
4. Ananasscheiben abtropfen lassen und , bis auf eine , in Stücke schneiden . Übrige Sahne und Zucker steif schlagen . Torte mit ca . 2/3 der Sahne dünn einstreichen . Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben . Torte mit Sahnestreifen in 14 Stücke markieren . Auf jedes Stück einen Sahnestreif spritzen . Mit Ananasring , Ananasstücken , Amaretti und eventuell Minzeblättchen verzieren .

## Äpfel in luftiger Hülle

### Zutaten für 12 Portionen:

¼ Liter Wasser  
1 Messerspitze Salz  
100 g Margarine  
150 g Mehl  
5 Eier  
12 kleine Äpfel  
Saft von 1 Zitrone  
150 g Marzipanrohmasse  
3 Eßl . Puderzucker

### Zubereitung:

Wasser mit Salz und Margarine zum Kochen bringen . Mehl auf einmal hineinschütten und solange rühren , bis sich der Teig vom Topfboden löst . In eine Rührschüssel geben und nach und nach die Eier unterrühren , bis ein streichfähiger Teig entstanden ist . Äpfel waschen , schälen und das Kerngehäuse so herausstechen , dass der Apfelstiel stehen bleibt . Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und die Öffnungen mit Marzipan füllen . Die gefüllten Äpfel rundherum mit dem Brandteig bestreichen , auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 225° ca . 30 Minuten goldbraun backen . Vorsichtig vom Blech nehmen und leicht abkühlen lassen . Dick mit Puderzucker bestäuben .

## Apfel-Auflauf

### **Zutaten für 2 Portionen:**

8 Zwiebäcke  
2 große Äpfel  
¼ Liter Milch  
2 Eier  
1 Eßl . Zucker  
¼ Teel . Zimt  
30 g Butter oder Margarine

### **Zubereitung:**

Zwiebäcke in Stücke brechen . Äpfel schälen , entkernen und in Spalte schneiden . Beides abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten . Milch , Eier , Zucker und Zimt verquirlen . Über den Apfel-Zwieback gießen . Mit Fettflöckchen belegen . Im vorgeheizten Backofen bei 220° 30 Minuten backen .

## Apfel-Baiser-Torte

### Zutaten:

200 g Mehl  
200 g Butter  
2 Eßl . Zucker  
1 Ei

Für die Füllung :

1 kg Äpfel  
5 Scheiben Vollkornzwieback  
1 Becher Joghurt  
3 Eigelb  
1 Teel . Zimt

Für die Baisermasse :

3 Eiweiß  
1 Eßl . Honig  
1 Eßl . Orangensaft

### Zubereitung:

Die Kuchenform einfetten und mit Mehl bestreuen . Mischen sie die Zutaten für den Teig - die Butter sollte Raumtemperatur haben - , und füllen sie den cremigen Teig in die Backform , dabei am Rand den Teig etwas nach oben streichen . Die Äpfel schälen , entkernen , raspeln und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln . Den Vollkornzwieback in ein sauberes Tuch geben , klein bröseln und mit den übrigen Zutaten für die Füllung unter die Äpfel mischen . Mischung auf dem Teig verteilen . Den Kuchen bei 200° ca . 25 Minuten backen . Inzwischen den Orangensaft mit dem Honig leicht erwärmen . Das Eiweiß steifschlagen ( kalte Eier nehmen und 1 Prise Salz dazugeben ) , den Orangenhonig darunter rühren . Die Eiweißmasse auf dem Kuchen verteilen , bei höchster Temperatur 3 Minuten backen bis die Baisermasse leicht braun ist .

## Apfel-Hefekuchen mit Aprikosenglasur

### **Zutaten:**

375 g Mehl  
40 g Zucker  
1 ½ Teelöffel abgeriebene Zitronenschale  
½ Würfel Hefe  
40 g Butter oder Margarine  
200 ml Milch  
1 Ei  
375 g säuerliche Äpfel  
2 Teelöffel Zimt  
2 Eßlöffel Zitronensaft  
3 Eßlöffel Aprikosenkonfitüre  
2 Eßlöffel Hagelzucker

### **Zubereitung:**

1. Mehl , Zucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben . Hefe darüberbröckeln . Fett schmelzen , vom Herd nehmen und die milch dazugießen . Das lauwarme Gemisch über die anderen Zutaten geben . Ei zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten . Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen .
2. In der Zwischenzeit Äpfel schälen , vierteln , das Kerngehäuse entfernen . Äpfel in kleine Würfel schneiden . Mit 1 Teelöffel Zimt und Zitronensaft vermischen . Apfelstücke unter den Teig kneten . In eine gefettete Kastenform füllen . Mit restlichem Zimt bestreuen . Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca . 45 Minuten backen .
3. Konfitüre erwärmen und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen . Mit Hagelzucker bestreuen .

## Apfel-Mandelkuchen vom Blech

### **Zutaten:**

750 g Mehl  
3 Teelöffel Backpulver  
400 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
375 g Butter oder Margarine  
150 g Rosinen  
2 Eßlöffel Rum  
2 kg säuerliche Äpfel  
Schale und Saft von ½ Zitrone  
1 Teelöffel Zimt  
20 g Speisestärke  
150 g Mandelstifte  
1 Eigelb  
2 Eßlöffel Schlagsahne

### **Zubereitung:**

1. Mehl und Backpulver mischen . Mit 350 g Zucker , Salz , ganzen Eiern und kaltem Fett ( in Flöckchen ) verkneten . Zugedeckt etwa 30 Minuten kühl stellen .
2. Rosinen waschen , trocken tupfen , mit Rum beträufeln . Äpfel schälen , halbieren und das Kerngehäuse entfernen . Äpfel kleinschneiden . Mit 1/8 l Wasser , restlichem Zucker , Zitronenschale , -saft und Zimt aufkochen . 5 Minuten dünsten . Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren , in die Flüssigkeit rühren und noch einmal aufkochen lassen . 125 g Mandeln und Rosinen untermischen .
3. Teig halbieren und jede Hälfte zu einer Platte in Größe der Fettpfannen zwischen Klarsichtfolie ausrollen . Fettpfanne einfetten . Mit einer Teigschicht auslegen . Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Minuten vorbacken .
4. Äpfel auf dem Teig verteilen . Mit der zweiten Platte bedecken . Teig mit einer Gabel vorsichtig wellenförmig einritzen . Eigelb und Sahne verquirlen . Teig damit bestreichen . Restliche Mandelstifte darüber streuen . Bei gleicher Temperatur 30-40 Minuten fertig backen . Evtl . zum Servieren jeweils einen dicken tupfen Sahne auf die Stücke spritzen .

## Apfel - Nusskuchen

### Zutaten:

150gr. Sanella  
200gr. Zucker  
3 Eigelb  
1 Ei  
1 Eßl. unbehandelte geriebene Zitronenschale  
1 Priese Salz  
1 P. Vanillezucker  
5 Tropfen Rumaroma  
200 gr. Mehl  
1 TL Backpulver  
1Kg säuerl. Äpfel  
Saft v. ½ Zitrone  
150gr gemahlene Haselnüsse  
1 EL Zimt  
3 Eiweiß  
75gr. Zucker  
1 EL Speisestärke  
Puderzucker zum Bestäuben u. Sahne zum garnieren

### Zubereitung:

Sanella in eine Schüssel geben und cremig rühren. Zucker, Eigelb und Ei nach und nach dazugeben, unterrühren. Zitronenschale, Salz, Vanillezucker und Rumaroma unterziehen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf den Teig sieben. Vorsichtig unter den Teig rühren. Eine Springform ( □ 28cm ) mit Sanella ausfetten, mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen. Äpfel schälen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit den Haselnüssen und Zimt vermischen. Eiweiß steif schlagen. Zucker und Speisestärke einrieseln lassen und unter die Apfelmasse heben. Auf dem Teig gleichmäßig verteilen, im 180-200° C vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Sahne garnieren oder dazureichen.

# Apfelkrapfen

## **Zutaten für 16 Stück:**

500 g Mehl  
100 g Zucker  
1/8 Liter lauwarme Milch  
1 Würfel Hefe  
75 g Margarine  
2 Eier  
300 g Äpfel  
50 g Rosinen  
Fett zum Ausbacken

## **Zubereitung:**

Hefeteig herstellen . Äpfel schälen und würfeln . Rosinen unter den Teig kneten . Ca . 15 Minuten gehen lassen . Fett auf 175° erhitzen . Mit 2 Eßl . Krapfen abstechen und ins Fett geben . In Zucker wälzen .

# Apfelkuchen

## **für den Boden:**

200 g Mehl  
100 g Margarine  
1 Eigelb  
30 g Zucker  
1 Messerspitze Salz  
2 Eßl . kaltes Wasser

## **für den Belag:**

1 Becher Cremefraiche  
3 Eßl . Zucker  
3 Eier  
Zitronensaft  
750 g Äpfel

## **Zubereitung:**

Den Kuchen bei 200 Grad 45 Minuten backen .

## Apfelküchlein und Weinschaumsoße

### Zutaten für 4 Personen:

4 säuerliche Äpfel  
Saft 1 Zitrone  
2 Eßl . Zucker  
1 Teel .Zimt  
2 Eier  
1/8 Liter Milch  
125 g Mehl  
1 Prise Salz  
Fett zum Ausbacken

Für die Weinschaumsoße :

1 Ei  
3 Eßl . Zucker  
¼ Liter trockener Weißwein  
2 Teel . Speisestärke

### Zubereitung:

Äpfel waschen , schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen . Früchte anschließend in ca . 1 cm dicke Ringe schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln , damit sie nicht braun werden . Zucker und Zimt vermischen und über die Apfelringe streuen . Für den Ausbackteig Eier trennen . Eigelb mit Milch , Mehl und Salz verrühren und ca . 10 Minuten ruhen lassen . In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben . Fett in einer Friteuse oder in einer Pfanne auf 180° erhitzen . Die Apfelringe im Ausbackteig wälzen und in heißem Fett portionsweise ca . 5 Minuten hellbraun backen . Danach die Apfelküchlein aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen . Für die Weinschaumsoße das Ei mit Zucker in einem Topf schaumig rühren . Wein und Speisestärke zufügen und bei schwacher Hitze mit dem Handrührgerät so lange schlagen , bis die Masse einmal aufkocht . Von der Kochstelle nehmen und ca . 1 Minute weiter schlagen . Die Apfelküchlein und die Weinschaumsoße können nach Geschmack heiß oder kalt serviert werden .

## Apfel-Sekt-Torte

### Zutaten:

250 g Mehl  
125 g Butter  
75 g Zucker  
1 P . Vanillezucker  
1 Pr . Salz  
1 Ei  
½ Teel . Backpulver  
1 Flasche Sekt  
220 g Zucker  
2 P . Vanillepudding

### Zubereitung:

Sekt mit Zucker vermengen , erhitzen . Bei Aufkochen , das mit Wasser aufgebrühte Puddingpulver unter mengen und kurz aufkochen .

1 kg Boskopäpfel schälen , in Scheiben schneiden oder raspeln , unter den abgekühlten Pudding rühren . Die Masse auf den Teig verteilen . Bei 180 Grad 1 1/2 Std . ( Heissluft 160 Grad 1 Std . ) backen . In der Form ca . 8 Std . erkalten lassen . 2 Becher Sahne , 2 P . Sahnesteif und Sahne steif schlagen und auf dem erkalteten Kuchen gleichmäßig verteilen . Mit Schockoraspeln verzieren .  
Nochmals ca . 3 Std . kühl stellen.

## Apfelsinen- oder Zitronenschnitten

### **Zutaten:**

#### **Teig :**

250 g Weizenmehl  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
125 g Butter

#### **Füllung :**

125 g gemahlene Mandeln  
150 g Zucker  
Saft von 1-2 Apfelsinen oder Zitronen  
abgeriebene Schale von 1 Apfelsine oder Zitrone

#### **Guß :**

50 g Puderzucker  
etwa 1 Eßlöffel Apfelsinen- oder Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Mehl und Backpulver werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt . In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt . Zucker , Vanillezucker und Ei werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet . Darauf gibt man das in Stücke geschnittene , kalte Fett , bedeckt es mit Mehl und drückt alles zu einem Klos zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig . Kaltstellen . Der Teig wird in 2 gleichgroße Stücke geteilt , jedes wird zu einer Platte in der Größe von etwa 32x22 cm ausgerollt . Man legt eine der beiden Teigplatten auf ein Backblech .

Für die Füllung werden die gemahlene Mandeln und der Zucker mit so viel Saft verrührt , daß eine gute streichfähige Masse entsteht . Zum Schluß rührt man die abgeriebene Schale darunter . Der Teig auf dem Backblech wird gleichmäßig mit der Füllung bestrichen . Man legt die andere Teighälfte darauf , drückt sie an den Rändern gut an und streicht sie mit einer Gabel mehrmals ein . Im vorgeheizten Backofen bei guter Mittelhitze 25 Minuten backen .

Für den Guß rührt man den gesiebten Puderzucker mit so viel Saft glatt , daß eine dickflüssige Masse entsteht . Sofort nach dem Backen bestreicht man das Gebäck damit und schneidet es anschließend in gleichmäßige Streifen .

# Apfelstreuselkuchen

## **Zutaten:**

450 g Mehl  
 30 g Hefe  
 2 Tassen lauwarme Milch  
 50 g Butter  
 50 g Zucker  
 1 Ei  
 ½ Teel .Salz

Füllung :  
 500 g Quark  
 100 g Zucker  
 Schale von 1 Zitrone  
 Saft einer ½ Zitrone  
 2 Eier  
 1 gestrichener Eßl . Speisestärke  
 1 kg Äpfel

Streusel :  
 380 g Mehl  
 200 g Zucker  
 1 Messerspitze Salz  
 1 Messerspitze Zimt  
 200 g Butter

## **Zubereitung:**

Das Mehl in eine Schüssel sieben , in die Mitte eine Vertiefung drücken , die Hefe einbröckeln und mit der lauwarmen Milch auflösen . Etwas Mehl über diesen Hefeansatz streuen und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen . Die aufgelöste Butter , den Zucker , das Ei und Salz zu dem gegangenen Hefeansatz geben und davon einen glatten , festen Teig noch 15 Minuten gehen lassen und auf dem Backblech ausrollen . Für die Füllung wird der Quark mit den Eiern , Zucker sowie der Zitronenschale und Zitronensaft und Speisestärke gut verrührt und auf dem ausgerollten Hefeteig verteilt . Die Äpfel schälen , in dünnen Scheiben gleichmäßig auf den Quark geben . Für die Streusel das Mehl , Zucker , Salz und Zimt mischen , die zerlassene Butter unter ständigem Rühren tropfenweise zugeben . Diesen Teig dann zwischen den Händen zu Streuseln verreiben und über den Kuchen gleichmäßig verteilen . Bei 200°-210° ca . 25 Minuten backen .

## Apfelstrudel

### **Zutaten:**

300g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

1/8 l Wasser

zerlassene Butter zum bestreichen

Füllung:

1kg Äpfel

1 EBl. Zimt

Saft von 1 Zitrone 50g Semmelbrösel

100g Butter

100g Zucker

### **Zubereitung:**

Mehl, Ei, Wasser und Salz zu einem festen Teig verarbeiten und mit Butter bestreichen. 30 Minuten ruhen lassen. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, mit Zimt und Zitronensaft beträufeln. Semmelbrösel mit Zucker und Butterrösten, dazugeben und vermengen. Teig dünn ausrollen, die Apfelmasse darauf verteilen. Teig aufrollen, Enden einschlagen. Auf ein Blech setzen und bei 180 Grad 45 Minuten backen.

## Apfelstrudel mit Eierlikör

### Zutaten:

### Zubereitung:

Apfelstrudel nach hauseigenem Rezept herstellen oder Tiefkühl-Apfelstrudel nach Vorschrift aufbacken , heiß mit Eierlikör übergossen servieren .

## **Apfelstrudel mit Kürbiskernen**

### **Zutaten:**

Strudel:

200 g Weizen

Vollmeersalz

1 Eßl . Kürbiskernöl

1 Eßl . Sonnenblumenöl

125 g Kürbiskerne

100 g Butter

150 g Honig

1 kg säuerliche Äpfel

100 g Rosinen

### **Zubereitung:**

Weizen sehr fein mahlen , die grobe Kleie heraus sieben und beiseite stellen . Mehl mit Salz und 1/8 l lauwarmen Wasser verrühren . Öl unter kneten . Teigkugel mit Folie bedecken und 1 Std . ruhen lassen . Kürbiskerne hacken . Butter in einer Pfanne schmelzen . Kleie darin anrösten . Kürbiskerne und Honig dazugeben . Teig auf einem bemehlten Küchentuch ausziehen ca . 45 auf 55 cm . Äpfel schälen und grob raffeln . Mit den Rosinen auf den Teig verteilen . Kürbiskernmischung darüber träufeln . Teigränder einschlagen .

## Apfeltorte mit Mandelschaum

### Zutaten:

#### **Teig :**

250 g Butter  
1 Eigelb  
80 g Zucker  
280 g Mehl  
1 Prise Salz

#### **Belag :**

750 g säuerliche Äpfel  
Saft 1 Zitrone  
2 cl Rum  
1 Eßlöffel Vanillezucker

#### **Creme :**

4 Eigelb  
8 Eßlöffel Zucker  
140 g gemahlene Mandeln  
5 Eiweiß

### Zubereitung:

1. Teigzutaten zu glattem Mübeteig verkneten , in Folie 30 Minuten in den Kühlschrank stellen .
2. Äpfel schälen , vierteln , Kerngehäuse entfernen . Die Viertel in Spalten schneiden , mit Zitronensaft , Rum , Vanillezucker in einer Schüssel gründlich vermischen .
3. Für Creme Eigelb mit der Hälfte Zucker zu einer dicklichen Masse aufschlagen , Mandeln unterrühren . Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen . Unter Mandelmasse ziehen .
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen , in gefettete Springform legen , kleinen Rand hochziehen . Äpfel auf dem Boden verteilen , Creme über den Äpfeln glattstreichen .
5. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 70 Minuten backen .

## Apfeltorte „Linzer-Art“

### Zutaten:

100 g Walnusskerne  
200 g Mehl  
130 g Zucker  
2 Eigelb  
200 g Butter oder Margarine  
Schale von einer Zitrone  
1 Msp . Zimt  
1 Msp . gemahlene Gewürznelke  
800 g Äpfel  
4 Eßl . Zitronensaft  
1 Zimtstange  
4 Eßl . Rosinen  
1 Eßl . Schlagsahne  
2 Eßl . Puderzucker  
Paniermehl

### Zubereitung:

Walnüsse mahlen . Mit Mehl , 100 g Zucker , 1 Eigelb , Fett , Zitronenschale , Zimt und Nelken zu einem glatten Teig verkneten . zugedeckt ca . 1 Std . kaltstellen . Äpfel waschen , schälen , vierteln , entkernen . Mit Zitronensaft , Zimtstange und übrigem Zucker ca . 10 Minuten dünsten . Eine Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen . 2/3 des Teiges zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie ausrollen . Form damit auslegen . Zimt aus dem Apfelkompott entfernen . Kompott auf dem Boden verteilen . Restlichen Teig ausrollen . Ca . 1,5 cm breite Streifen abschneiden , gitterförmig über das Kompott legen . Enden am Formrand andrücken . Übriges Eigelb damit bestreichen . Torte im vorgeheizten Backofen bei 175° 35-40 Minuten backen . Mit Puderzucker bestäuben .

## Apfeltorte mit Rahmguss

### **Zutaten:**

150 g Mehl  
100 g Butter  
50 g Zucker  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
etwas Zitronenschale  
½ Teel . Backpulver  
750 g Äpfel

Guß :

1 Ei  
40 g Zucker  
½ Becher saure Sahne  
1 Teel . Rum  
1 Eiweiß

### **Zubereitung:**

Das Mehl auf ein Backbrett sieben , das Fett in Flöckchen zugeben und den Zucker überstreuen . Das Eigelb in dem Mehl verrühren . Salz , Zitronenschale und Backpulver zufügen . Alle Zutaten schnell zu einem Mürbeteig verkneten und diesen 20 Minuten kühl stellen . Die Äpfel schälen , vierteln , entkernen und in Scheiben schneiden . Den Boden und den halben Rand einer gefetteten Springform mit dem ausgerollten Teig belegen und dicht mit Apfelscheiben bedecken . Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca . 15 Minuten halb gar backen . In der Zwischenzeit das Eigelb und den Zucker schaumig schlagen , die saure Sahne und den Rum zufügen und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der beiden Eiweiße unterheben . Zum Schluss den Guss gleichmäßig auf den Kuchen streichen und noch etwa 15 Minuten backen .

## Apfel-Weincremetorte

### Zutaten:

250 g Mehl  
1 P . Vanillezucker  
125 g Margarine  
75 g Zucker  
1 Eßl . Wasser

#### Füllung:

$\frac{3}{4}$  Liter Wein  
2 P . Vanillepudding  
250 g Zucker  
1 kg Äpfel

### Zubereitung:

Zutaten für Mürbeteig zu einem Teig verkneten . Boden und Rand einer Springform mit dem Teig auslegen . Weißwein , Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen . Puddingpulver unterrühren . Kleingeschnittene Äpfel unterheben und die fertige Masse auf dem Boden verteilen . Bei 180-200 Grad 1 Stunde backen . 1 Tag im Kühlschrank stehen lassen .

## Aprikosen mit Mandelbaiser

### Zutaten:

600 g Aprikosen  
1 EL Butter  
3 EL Zucker  
4 cl Aprikosenlikör  
0,1 l trockener Weißwein  
2 EL Mandelblättchen  
3 Eiweiß  
4 EL Puderzucker  
50 g gemahlene Mandeln

### Zubereitung:

1. Aprikosen waschen, halbieren, vom Kern befreien und dachziegelartig in eine gebutterte Gratinform legen. Mit Zucker bestreuen und mit Aprikosenlikör betreufeln. Weißwein dazugießen und die Aprikosen für 15 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen.
2. Inzwischen die Mandelblättchen in einer Pfanne unter Rühren hellbraun rösten. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Die gemahlene Mandeln unter den Eischnee heben.
3. Aprikosen aus dem Ofen nehmen, die Baissermasse gleichmäßig darauf verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Hitze auf 180 Grad reduzieren, und dabei die Aprikosen 10 Minuten überbacken, bis die Baissermasse gleichmäßig gebräunt ist.

## **Aprikosen-Nusskuchen**

### **Zutaten:**

250 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
3 Tropfen Backöl Bittermandel  
300 g Mehl  
2 gestrichene Teel . Backin  
2-3 Eßl . Weinbrand  
100 g gemahlene Haselnüsse

### **Zubereitung:**

Butter schaumig rühren , nach und nach Zucker zugeben . Mehl und Backpulver mischen , sieben und Esslöffel weise unterrühren . Weinbrand und Haselnüsse hinzufügen . Die Hälfte des Teiges in die Form füllen die in Würfel geschnittenen Aprikosen oder Pfirsiche darauf verteilen . Den restlichen Teig darauf geben . 175°-200° ca . 60-65 Minuten backen . Den Zucker nach erkalten lassen und bestäuben .

## Aprikosentaschen

### **Zutaten:**

Quark-Ölteig  
Aprikosen

### **Zubereitung:**

Die Hülle dieser Aprikosentaschen ist ein Quark-Ölteig . Wichtig bei diesem Teig ist , dass der Quark in einem Tuch gut ausgedrückt wird . Sonst ist der Teig klebrig , und sie müssten zusätzliches Mehl unter kneten.

# Bananenbowle

## **Zutaten:**

- 5 mittelgroße Bananen
- 1 unbehandelte Zitrone oder Limone
- 8 cl Limettensaft
- 1 l trockener Weißwein
- 2 Flaschen kohlensäurehaltiges Mineralwasser

## **Zubereitung:**

Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronen längs halbieren, in dünne Schnitze schneiden. Die Früchte in einer Schüssel mit Rum, Bananenlikör, Limettensaft und Weißwein ansetzen. Den Topf zu decken, und die Bowle 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, ab und zu umrühren. Kurz vor dem Servieren mit dem eiskalten Mineralwasser auffüllen.

## Badische Scherben

### **Zutaten:**

Für etwa 30 Stück:

Teig:

2 Eigelb

1 Ei

1 Eßl. Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Teel . Zimt

½ Teel . Zitronen Aroma

2 Eßl . Creme fraiche

250 g Mehl

1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten . Zur Kugel formen , und 1 Std. in den Kühlschrank legen . Den Teig dann zwischen 2 Klarsichtfolien hauchdünn ausrollen . Mit einem Teigrädchen große Rauten schneiden . Rauten mehrfach mit einer Gabel einstechen . Portionsweise im heißen Fett etwa 3 Minuten von beiden Seiten fritieren . Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben .

## Bärentatzen

### Zutaten:

50 g Marzipan Rohmasse

150 g Zucker

2 kl. Eier

250 g Butter

1 Prise Salz

175 g Stärke

50 g Kakao

200 g Mehl

Nougat für Glasur

Mürbeteig herstellen . Bei 170° 15-20 Minuten backen .

## **Basilikum Kordelbrot**

### **Zutaten:**

500g Dinkelmehl  
1x Trockenhefe  
80g Butter  
1 Ei  
150-200g Milch  
2 Tl. Salz  
1 Bd. Basilikum  
1 Bd. Petersilie  
1 Eigelb und etwas Sahne

### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten einen Brotteig kneten. Die gehackten Kräuter zum Schluss mit unter kneten. Wie üblich gehen lassen Erst zu einer Rolle, dann zu einer Kordel drehen. Mit dem Eigelb mit etwas Sahne verquirlt bestreichen. Bei 200 Grad 30 Minuten backen.

## Bauernbrot

### Zutaten:

- 1 Beutel Trockenhefe
- 1 Teel . Zucker
- 2 ½ Eßl . Salz
- 1 Liter lauwarmes Wasser
- 2,2 kg Bauernbrotmischung

### Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker in etwas warmem Wasser verrühren und ca . 10-15 Minuten gehen lassen .  
Mehl mit der aufgegangenen Hefe , dem Wasser und Salz ( Salz im Wasser auflösen ) zu einem Teig verkneten . Den Teig 1 ½ Stunden gehen lassen . Danach den Teig nochmals durchkneten und formen .  
Den geformten Teig weitere 30-40 Minuten gehen lassen . Den Backofen auf 250° vorheizen . Den  
gegangenen Brotlaib 15 Minuten bei 250° backen . Dann den Herd auf 190° zurückschalten und noch  
45-50 Minuten weiterbacken . Bei Backbeginn eine flache feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden  
des Backofens stellen .

## Bäuerlicher Pflaumenkuchen

### Zutaten:

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei

1½ kg Zwetschgen  
2 Eßl . Hagelzucker

### Zubereitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen . Den Zucker über das Mehl streuen und das Ei in die Mitte geben . Mit möglichst kühlen Händen alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten .

Die Zwetschgen waschen , entsteinen und so einschneiden , daß sie unten noch zusammenhängen . Den Backofen auf 220°C vorheizen . Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Boden und Rand einer Springform auslegen . Den Teigboden mehrmals miteiner Gabel einstechen und mit den Zwetschgen gleichmäßig dicht belegen . Den Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 20-30 Minuten backen . Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen .

## Baumkuchen-Sterntorte

### Zutaten:

500 g Butter  
 10 Eier  
 500 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillinzucker  
 200 g Marzipan  
 abger. Schale einer Zitrone  
 einige Tr. Bittermandelbacköl  
 200 ml Milch  
 250 g Mehl  
 250 g Speisestärke  
 außerdem  
 250 g halbbitter Kuvertüre  
 75 g Marzipan  
 2-3 Eßl. Puderzucker  
 1 Teel. Kakao

### Zubereitung

Fett schaumig schlagen . Eier trennen , Zucker , Vanillinzucker und nach und nach Eigelb zufügen . Marzipan in Stücke schneiden . Mit Zitronenschale , Backöl und Milch in der Eigelbmasse verrühren . Mehl und Speisestärke mischen und unter den Teig rühren . Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben . Den Boden einer Springform fetten . Eine dünne Teigschicht ca. 2 Eßl. gleichmäßig in die Form streichen . Im vorgeh. Backofen 250° goldbraun backen . Darauf wieder 1-2 Eßl. Teig streichen und goldbraun backen . Diesen Vorgang wiederholen , bis der Teig aufgebraucht ist . Zwischendurch Kuvertüre in Stücke schneiden und im Wasserbad auflösen . Abkühlen lassen . Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen . Aus dem Boden einen Stern ausschneiden . Auf 1 Kuchengitter setzen . Kuvertüre erneut kurz erwärmen und gleichmäßig über den Baumkuchen gießen und verstreichen . Fest werden lassen . Marzipan und 1 Eßl. Puderzucker verkneten und zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen . 2 Sterne von unterschiedlicher Größe ausstechen . Den größeren Stern mit Puderzucker den kleineren mit Kakao bestreuen . Beide Sterne übereinander in die Mitte der Torte setzen. Torte mit dem restlichen Puderzucker bestäuben .

## **Beitz-Sandtorte**

### **Zutaten:**

6 Eier  
375 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eßl . Zitronensaft  
175 g Mehl  
175 g Gustin  
1½ Teel . Backpulver  
375 g zerlassene Butter

### **Zubereitung:**

Die Zutaten der Reihenfolge nach verrühren , zuletzt die heiße Butter vorsichtig unter den Teig rühren . In eine mit Papier ausgelegte Springform füllen . Sofort 60-85 Minuten bei schwacher Mittelhitze backen .

## **Biskuitboden für Obstkuchen**

### **Zutaten:**

75 g Zucker  
75 g Mehl  
3 Eier  
¼ Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Eischnee schlagen , löffelweise Zucker zugeben . Eigelb darunter , Mehl mit Backpulver darunter heben  
. 25-30 Minuten bei 175° backen .

## **Biskuitboden weiß (braun)**

### **Zutaten:**

3 Eier  
3-4 Eßl . warmes Wasser  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Mehl  
100 g Gustin  
3 gestrichene Teel . Backpulver  
( 3 gestrichene Eßl . Kakao )

### **Zubereitung:**

Eier schlagen , Wasser mit Zucker aufkochen , dann zu den Eiern geben . Vanillezucker zugeben , schlagen bis cremige Masse entsteht . Mehl , Gustin und Backpulver ( Kakao ) gesiebt unterheben . Den Teig in eine mit Zeitung ausgelegte Springform füllen und sofort backen bei 175° 30 Minuten .

## Biskuitrolle mit Heidelbeeren

### Zutaten:

4 Eier  
 1 Prise Salz  
 125 g Zucker  
 2 Päckchen Vanillezucker  
 2 Eigelb  
 125 g Mehl  
 ½ Teel . Backpulver  
 3/8 Liter Milch  
 1 Päckchen Puddingpulver ( Vanille )  
 125 ml Eierlikör  
 3 Blatt weiße Gelatine  
 500 g Heidelbeeren  
 2 Becher ( je 200 g ) Schlagsahne  
 50 g gehackte Pistazienkerne  
 Minze zum Verzieren  
 Zucker zum Bestreuen  
 Backpapier

### Zubereitung:

Eier trennen . Eiweiß , 2 Esslöffel lauwarmes Wasser und Salz steif schlagen . 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker dabei einrieseln lassen . Gesamtes Eigelb unterrühren . Mehl und Backpulver mischen , auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben . Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° 9 bis 10 Minuten backen . Biskuitplatte auf ein feuchtes , mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen . Backpapier abziehen und den Biskuit mit einem feuchten Tuch bedeckt auskühlen lassen . 4 Esslöffel Milch , 2 Esslöffel Zucker und Puddingpulver glattrühren . Restliche Milch aufkochen , Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen . Eierlikör unterrühren und den Pudding auskühlen lassen . Gelatine einweichen . Heidelbeeren verlesen . 1 Becher Sahne und übrigen Zucker steif schlagen . Gelatine ausdrücken , auflösen und unter die Sahne rühren . Dahne und je die Hälfte der Heidelbeeren und Pistazien unter den Pudding heben . Auf die Biskuitplatte streichen und von der langen Seite her aufrollen . Ca . 1 Stunde kühl stellen . Übrige Sahne und Vanillezucker steif schlagen . Rolle mit der Sahne einstreichen . Mit den restlichen Heidelbeeren und Pistazien belegen . Auf einer Platte anrichten , mit Minze verzieren .

## Böhmische Knödel zu Gulasch

### Zutaten für 4 Personen:

2 mittelgroße Zwiebeln  
600 g gemischtes Gulasch  
2 Eßlöffel Öl  
1/8 l trockener Rotwein  
2 Eßlöffel Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
Pfeffer  
400 g Champignons  
1 Glas Pfifferlinge  
40 g Butter oder Margarine  
2 Eier  
300 g Mehl  
Muskat  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
6-7 Eßlöffel Milch  
150 g Schlagsahne  
25 g geräucherter durchwachsener Speck  
1/2 Bund Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und fein hacken . Gulasch trocken tupfen . Öl in einem Schmortopf erhitzen . Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten . Zwiebeln zugeben und mit anbraten . Mit 1/2 l Wasser und Wein ablöschen . Mit Tomatenmark , Lorbeer , Salz und Pfeffer würzen . Alles zugedeckt ca . 1 1/4 Stunden schmoren .
2. Champignons waschen , putzen und halbieren . Pfifferlinge abtropfen lassen . 10 g Fett erhitzen . Pilze darin anbraten , nach ca . 40 Minuten Garzeit zum Gulasch geben .
3. 30 g Fett schaumig rühren . Eier , 275 g Mehl , Salz , Pfeffer , Muskat , Backpulver und Milch unterrühren . So lange rühren , bis der Teig Blasen wirft . Halbieren und zu 2 Rollen formen . In Salzwasser ca . 30 Minuten ziehen lassen .
4. Sahne und 25 g Mehl verquirlen . Unter Rühren zum Gulasch gießen und ca . 5 Minuten köcheln lassen . Mit Salz und Pfeffer abschmecken .
5. Speck würfeln und knusprig auslassen . Petersilie waschen und hacken . Mit dem Speck mischen . Knödel in Scheiben schneiden und mit dem Gulasch anrichten . Die Speck-Petersilien -Mischung über die Knödel streuen .

## **Blumenkohl nach spanischer Art**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1 Blumenkohl
- Salz
- 3 hartgekochte Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eßl . Olivenöl
- 2 Eßl . gehackte Petersilie
- 2 Eßl . grob gehackte Pinienkerne

### **Zubereitung:**

Blumenkohl putzen , waschen und in Röschen teilen . In kochendes Salzwasser geben . Etwa 15 Minuten garen , so dass die Röschen noch Biss haben . Im Sieb ablaufen lassen . Warm stellen . Geschälte Eier fein hacken . Geschälte Knoblauchzehe zerdrücken . Öl in einer Pfanne erhitzen . Knoblauch , Petersilie und Pinienkerne darin unter Rühren anbraten . Mit den gehackten Eiern gemischt auf dem angerichteten Blumenkohl verteilen .

## Blumenkohlgesicht auf Kräuter-Rührei

### Zutaten für 4 Personen:

1 Blumenkohl  
Salz  
1 kleine Möhre  
1 Packung ( 370 g ) stückige Tomaten mit Kräutern  
2-3 Eßl . Tomatenketchup  
3 Wiener Würstchen  
1 Bund Schnittlauch  
4 Eier  
6 Eßl . Milch  
weißer Pfeffer  
20 g Butterschmalz  
2 Radieschenscheiben  
2 Gewürznelken  
½ dickere Gurkenscheibe  
2 Tomatenachtel  
krause Petersilie

### Zubereitung:

1. Blumenkohl putzen . Dafür mit einem Küchenmesser die grünen Blätter und den harten Strunk abschneiden . Kohl ca . 10 Minuten in Salzwasser legen , damit eventuell vorhandene Tierchen herauskommen . Möhre schälen und putzen . Blumenkohl mit dem Strunk nach unten ( zur Hälfte mit Wasser bedeckt ) in leicht gesalzenes , kochendes Wasser geben . Im geschlossenen Topf 20-25 Minuten garen . Die Möhre 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Blumenkohl geben und mitgaren .
2. Inzwischen stückige Tomaten unter Rühren in einem Topf erhitzen . Ketchup zufügen .
3. Würstchen in Scheiben , Schnittlauch in Röllchen schneiden . Eier und Milch mit einem Schneebesen verquirlen . Schnittlauch zufügen . Mit etwas Salz und Pfeffer würzen . Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin unter wenden leicht bräunen . Eiernmilch darübergießen . Ca . 1 Minute leicht stocken lassen . Anschließend mit einem Bratenwender vorsichtig am Pfannenboden entlangschieben , bis das Ei gestockt ist .
4. Blumenkohl mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben . Gut abgetropft auf einem vorgewärmten Teller anrichten . Radieschenscheiben mit Nelken feststecken . Möhrennase , Gurkenmund und Tomatenohren ansetzen . Krause Petersilie als Haare auf den Blumenkohl legen . Rührei rundherum anrichten . Tomatensoße extra reichen .

## Blumenkohlsuppe

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 kleiner Blumenkohl  
Salz  
40 g weiche Butter  
½ Liter kräftige , entfettete Hühnerbrühe  
¼ Liter Schlagsahne  
2 Eigelb  
weißer Pfeffer  
geriebene Muskatnuß  
2 Stengel frischer Kerbel

### **Zubereitung:**

Geputzten Blumenkohl in kleine Röschen teilen . Im Sieb unter fließendem kalten Wasser abbrausen . 1 Liter Wasser mit Salz aufkochen . Blumenkohlröschen darin 8-10 Minuten nicht zu weich kochen . Im Sieb abtropfen lassen . Eine Tasse voll Röschen beiseite stellen . Restlichen Blumenkohl durch ein Sieb streichen . Mit der weichen Butter pürieren . In einen Topf geben . Hühnerbrühe und die Hälfte der Schlagsahne zugeben . 6 Minuten kochen . Noch mal durch ein feines Sieb passieren . Restliche Schlagsahne mit dem Eigelb und 2 Eßl . heißer Suppe verrühren . Blumenkohlsuppe damit binden . Erhitzen , aber nicht mehr kochen . Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat würzig abschmecken . Gewaschene Kerbelblättchen von den Stengeln streifen . Mit den zurückbehaltenen Blumenkohlröschen in die Suppe geben .

## Böhmische Knödel zu Gulasch

### Zutaten für 4 Personen:

2 mittelgroße Zwiebeln  
600 g gemischtes Gulasch  
2 Eßlöffel Öl  
1/8 l trockener Rotwein  
2 Eßlöffel Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
Pfeffer  
400 g Champignons  
1 Glas Pfifferlinge  
40 g Butter oder Margarine  
2 Eier  
300 g Mehl  
Muskat  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
6-7 Eßlöffel Milch  
150 g Schlagsahne  
25 g geräucherter durchwachsener Speck  
1/2 Bund Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und fein hacken . Gulasch trocken tupfen . Öl in einem Schmortopf erhitzen . Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten . Zwiebeln zugeben und mit anbraten . Mit 1/2 l Wasser und Wein ablöschen . Mit Tomatenmark , Lorbeer , Salz und Pfeffer würzen . Alles zugedeckt ca . 1 1/4 Stunden schmoren .
2. Champignons waschen , putzen und halbieren . Pfifferlinge abtropfen lassen . 10 g Fett erhitzen . Pilze darin anbraten , nach ca . 40 Minuten Garzeit zum Gulasch geben .
3. 30 g Fett schaumig rühren . Eier , 275 g Mehl , Salz , Pfeffer , Muskat , Backpulver und Milch unterrühren . So lange rühren , bis der Teig Blasen wirft . Halbieren und zu 2 Rollen formen . In Salzwasser ca . 30 Minuten ziehen lassen .
4. Sahne und 25 g Mehl verquirlen . Unter Rühren zum Gulasch gießen und ca . 5 Minuten köcheln lassen . Mit Salz und Pfeffer abschmecken .
5. Speck würfeln und knusprig auslassen . Petersilie waschen und hacken . Mit dem Speck mischen . Knödel in Scheiben schneiden und mit dem Gulasch anrichten . Die Speck-Petersilien -Mischung über die Knödel streuen .

# Brandteigkrapfen

## Zutaten:

250 ml Wasser

50g Butter

30g Speisestärke

150g Mehl

4-6 Eier

1 gestr. Teel. Backpulver

75g Rumsultaninen

## Zubereitung:

Wasser mit Butter aufkochen. Vom Herd nehmen, Mehl und Speisestärke auf einmal hineinschütten und mit einem Holzlöffel glatt rühren. Nach und nach die Eier unter arbeiten, bis der Teig glänzt und in langen Spitzen vom Löffel fällt. Leicht auskühlen lassen. Sultaninen und Backpulver unterrühren. Backfett erhitzen. Mit einem Esslöffel Walnuss große Portionen abstechen, im Fett goldbraun backen. Danach mit Zucker bestäuben.

## **Bratäpfel mit Eierlikör**

### **Zutaten:**

4 säuerliche Äpfel  
1 Eßl . gehackte Nüsse  
1 Eßl . Korinthen  
2 Eßl . Zucker  
etwas Zimt  
50 g Butterflöckchen  
Eierlikör

### **Zubereitung:**

Äpfel ausstechen , mit einer Mischung aus Zucker , Nüssen , Zimt und Korinthen füllen .  
Butterflöckchen auf jeden Apfel setzen . Die Äpfel in eine feuerfeste Form stellen , bei Mittelhitze  
ca . 25 Minuten backen , heiß mit Eierlikör übergossen servieren .

## Bratäpfel mit Kiwisoße

### Zutaten für 4 Personen:

¼ Liter Orangensaft  
40 g Zucker  
¼ Vanilleschote  
4 Boskop-Äpfel  
30 g Butter  
3 Kiwis  
3 Eßl . trockener Weißwein  
1 Prise Zimt  
25 g Mandelstifte

### Zubereitung:

Orangensaft , Zucker , ausgeschabtes Vanillemark und die Vanilleschote in Stieltopf geben und bei starker Hitze unter Rühren zu einem Sirup einkochen lassen . Äpfel schälen , Blüten- und Stengelansätze entfernen . Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen . Äpfel in eine gefettete , feuerfeste Form setzen , mit dem Orangensirup übergießen und die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca . 15 Minuten weich dünsten . Inzwischen Kiwis schälen , grob würfeln , mit Weißwein und Zimt pürieren . Mandelstifte ohne Fett goldbraun rösten . Die Äpfel aus der Form nehmen , auf einem vorgewärmten Teller anrichten . Das Kiwipüree darüber gießen und mit den gerösteten Mandeln bestreuen . Bratäpfel mit halbsteif geschlagener Sahne als Dessert reichen oder nur mit der Kiwisoße als Beilage zu Wildgerichten servieren .

## **Braune Pfeffernüsse**

### **Zutaten:**

¾ Pfund Butter  
1 Pfund Zucker  
¾ Pfund Sirup  
¼ Pfund geriebene Mandeln  
1/8 Liter süsse Sahne  
1 Zitrone  
2 Pfund Mehl  
16 g Pottasche

### **Zubereitung:**

Sirup , Butter , Zucker , Sahne und Pottasche erhitzen . Etwas erkaltet über Mehl , Mandeln und Zitrone geben und alles verarbeiten . Eine Nacht ruhen lassen . Dann Plätzchen bei 180° 12 min abbacken . Erst erkaltet vom Blech nehmen .

## Brauner Käsekuchen

### Zutaten:

Teig :

250 g Mehl  
125 g Zucker  
125 g Margarine  
25 g Kakao  
1 Ei  
½ Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker

Käsefüllung :

150 g Margarine  
150 g Zucker  
3 Eigelb  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eßl . Zitronensaft  
750 g Quark  
3 Eiweiß

### Zubereitung:

Mürbeteig zubereiten , dann kalt stellen . Die eine Hälfte des Teiges auf die runde Backform geben und die andere Hälfte als Streusel über die Käsefüllung streuen . Den Kuchen bei 170°-185° ca . 50-60 Minuten backen . In der Form abkühlen lassen .

## Bunte Obsttorte

### Zutaten:

1 Packung Backmischung für „Obstkuchenteig“,  
150 g Butter oder Margarine  
2 Eier  
4 Eßl . Milch  
50 g gehobelte Mandeln  
30 g weiße Kuvertüre  
1 Dose ( 425 ml ) Pfirsiche  
250 g Süßkirschen  
3 Kiwis  
1 Päckchen klarer Tortenguß  
2 Eßl . Zucker  
½ Becher ( 100 g ) Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
Fett für die Form

### Zubereitung:

Für den Boden Backmischung , Fett , Eier und Milch zu einem glatten Teig verarbeiten . Eine Obstbodenform fetten und mit Mandelblättchen ausstreuen . Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca . 25 Minuten backen . Aus der Form stürzen und auskühlen lassen . Kuvertüre schmelzen , den Boden damit ausstreichen und fest werden lassen . Pfirsiche abtropfen lassen , Saft dabei auffangen . Pfirsiche in Spalten schneiden . Kirschen waschen , abtropfen lassen und entsteinen . Kiwis schälen und in Scheiben schneiden . Tortenboden mit Kiwis , Pfirsichen und Kirschen belegen . Tortenguss mit Zucker mischen und mit ¼ Liter Pfirsichsaft anrühren . Alles unter Rühren aufkochen lassen . Guss gleichmäßig über das Obst verteilen und fest werden lassen . Sahne und Vanillezucker steif schlagen . Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Tuffs auf die Torte spritzen .

## Butterknödelsuppe

### Zutaten:

150g Butter

4 Eier

Salz, Pfeffer, Messersp. Majoran, Muskat, Semmelbrösel

### Zubereitung:

In die schaumig gerührte Butter verquirlt man die Eier, würzt mit Salz, Pfeffer, Majoran und einer winzigen Prise Muskat. Dann rührt man so viel Semmelbrösel darein, wie der Teig aufnimmt und dreht aus der Masse kleine Knödel, die man in kochendes Wasser gibt. Die Kochzeit beträgt nur wenige Minuten.

# Butterkuchen 1

## **Zutaten:**

500 g Mehl  
180 g Butter  
90 g Zucker  
1 Ei  
¼ Liter Milch  
30 g Hefe  
Zitrone  
Salz

Für den Belag :

250 g Butter  
250 g Zucker

## **Zubereitung:**

Den Teig 2 mal gehen lassen . Bei 220° 20 Minuten backen .

## Butterkuchen 2

### Zutaten:

Für den Kuchen :

1 Becher Sahne  
1 Becher Zucker  
2 Becher Mehl  
4 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver  
1 Messerspitze Salz

Für den Guß :

125 g Butter  
1 Becher Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eßl . Milch  
200 g Mandelstifte

### Zubereitung:

Die Sahne in eine Rührschüssel geben . Becher ausspülen und als Meßbecher verwenden . Zucker , Vanillezucker und Eier mit der Sahne gut verrühren . Zum Schluss Mehl , Backpulver und Salz dazugeben . Den fertigen Teig auf ein gefettetes und gemehltes Blech streichen und 10 Minuten backen ( mittlere Schiene bei 180-200° ) .

Für den Guss die Butter in einem Töpfchen erwärmen , mit Zucker , Vanillezucker und Milch verrühren und nach 10 Minuten Backzeit auf den Kuchen streichen . Die Mandeln gleichmäßig darüber streuen . Eine Schiene höher den Kuchen noch mal 10 Minuten backen .

## Butterplätzchen

### **Zutaten ca . 50 Stück :**

150 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Teel . Vanillezucker  
1 Eigelb  
100 g Butter

### **Zubereitung:**

## Cashewtaler

### Zutaten für 32 Stück:

250 g Butter  
225 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
350 g Mehl  
½ Teelöffel Backpulver  
ca . 60 g ungesalzene Cashewkerne  
1 Eigelb

### Zubereitung:

1. Butter so lange erhitzen , bis sie leicht schäumt , in eine Schüssel gießen , erkalten lassen . Schaumig rühren . Zucker , Vanillezucker und Salz einrieseln lassen . Mehl und Backpulver mischen , unterrühren . Zwei Teigrollen von ca . 4 cm Durchmesser daraus formen .
2. 32 Cashewkerne beiseite legen , den Rest hacken . Teigrollen darin wälzen , gut andrücken . In Folie wickeln und ca . 1 Stunde kühl stellen .
3. Taler von knapp 1 cm Dicke abschneiden . In die Mitter jeweils einen Cashewkern drücken . Eigelb und 2 Eßlöffel Wasser verquirlen und die Taler damit einstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 8-10 Minuten backen .

## Chantilly-Sauce

### **Zutaten:**

2 Eßl . Schlagrahm  
6 Eßl . Mayonnaise  
1 Teel . Zitronensaft  
etwas Pfeffer

### **Zubereitung:**

Den geschlagenen Rahm vorsichtig unter die Mayonnaise rühren und mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken . Bitte unmittelbar vor dem Servieren zubereiten .

## Chicoree mit Käsecreme

### Zutaten für 4 Personen:

4 Stauden Chicoree  
Saft von 1 Zitrone  
1 Eßl . Butter oder Margarine  
1 Teel . Zucker  
Salz  
¼ Liter Brühe  
1 Päckchen Helle Soße  
200 g Schmelzkäse  
Pfeffer  
Muskat  
1 Bund Schnittkäse  
8 Scheiben Corned Beef

### Zubereitung:

Chicoree putzen , waschen , halbieren und den Strunk herausschneiden . 1 Liter Wasser mit Zitronensaft , Fett , Zucker und Salz aufkochen . Chicoree darin 2-3 Minuten garen . Brühe aufkochen und Helle Soße einrühren . 1 Minute kochen lassen . Topf vom Herd nehmen , Käse darin schmelzen lassen . Mit Salz , Pfeffer und Muskat abschmecken . Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden . Schnittlauch zur Soße geben . Chicoree , Corned Beef und Soße auf Tellern anrichten .  
Dazu : Reis .

# Christstollen

## **Zutaten:**

500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
etwas Salz  
4 Tropfen Bittermandeln  
4 Tropfen Zitronensaft  
1 Fl . Rumaroma  
2 Eier  
125 g Butter  
50 g Rinderfett  
250 g Quark  
125 g Rosinen  
125 g Korinden  
125 g Haselnüsse  
1 Messerspitze Haselnuss  
Crepes mit Eierlikör

## **Zutaten:**

## **Zubereitung:**

Aus einer Pfannkuchenmasse dünne Crepes backen . 125 g Quark mit 4 EBl . Eierlikör schaumig rühren . Diese Creme auf die Crepes streichen , die dann aufgerollt und mit frischen Früchten garniert servieren .

## Cremiger Apfelkuchen

### Zutaten:

#### **Teig :**

100 g Butter  
180 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eigelb

#### **Füllung :**

175 g Crème fraîche  
3 Eier  
60 g Zucker  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
2 Eßlöffel Aprikosenkonfitüre  
750 g Äpfel  
2 Eßlöffel Paniermehl  
1 Eßlöffel gehackte Pistazienkerne  
1 Teelöffel Puderzucker

### Zubereitung:

1. Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Mehl , Zucker , Vanillezucker , Eigelb und 2 Eßlöffel Eiswasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten . In Folie wickeln und ca . 30 Minuten kühl stellen .
2. Inzwischen Crème fraîche , Eier , Zucker , Zitronenschale und Konfitüre verrühren . Äpfel schälen , vierteln und das Kerngehäuse entfernen . Apfelviertel halbieren .
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca . 32 cm großen Kreis ausrollen . Eine Springform damit auslegen , dabei den Rand ca . 2 cm hoch andrücken . Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen . Zitronen-Crème-fraîche auf den Teigboden geben . Apfelspalten fächerförmig darauflegen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca . 45 Minuten backen . Mit Pistazien und Puderzucker bestreut servieren .

## Crepes mit Eierlikör

### **Zutaten:**

Pfannkuchenteig

### **Zubereitung:**

Aus einer Pfannkuchenmasse dünne Crepes backen . 125 g Quark mit 4 EBl . Eierlikör schaumig rühren . Diese Creme auf die Crepes streichen , die dann aufgerollt und mit frischen Früchten garniert servieren .

# Dampfnudeln 1

## Zutaten:

1 Pfund Mehl  
30 g Hefe  
50 g Fett  
60 g Zucker  
1 Teel . Salz  
1 Ei  
¼ Liter Milch

## Zubereitung:

20-30 Minuten backen lassen .

## Dampfnudeln 2

### **Zutaten:**

500g Mehl  
20g Hefe  
1 Tl. Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1/2l lauwarme Milch  
100g Butter  
1 Eßl, Zucker

### **Zubereitung:**

Hefeteig herstellen und 15 Minuten gehen lassen. Ei und Salz zufügen und weitere 15 Minuten gehen lassen. In einem Dampfkochtopf Butter schmelzen, Zucker und die restliche Milch zugeben. Teigkloß zu Kugeln in Eigröße formen. Diese in den Topf setzen, gehen lassen bis sich die Zwischenräume geschlossen haben. Den Topf gut verschließen und die Dampfnudeln bei mittlerer Hitze 40 Minuten garen.

## Deftiger Gugelhupf

### **Zutaten:**

375g Mehl  
1x Hefe  
1 gestr. Tl. Zucker  
100-150ml Milch  
80g Butter  
1 Ei  
1 Tl. Salz  
100g magerer Speck  
100g fein geriebener Emmentaler

### **Zubereitung:**

Aus obigen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Circa 45 Minuten gehen lassen. Während dessen den Speck klein schneiden in der Pfanne etwas anrösten. Den Käse sehr fein raspeln. Beides zu dem Hefeteig geben und gut einarbeiten. Den Teig gleichmäßig in die Gugelhupfform verteilen und 30-40 Minuten bei 180 Grad untere Schiene backen.

## Dinkelbrot

### **Zutaten:**

1 kg Mehl  
¾ Liter Wasser  
1 Päckchen Hefe  
3 Teel . Salz  
1 Teel . Zucker

### **Zubereitung:**

Das Mehl mit dem Wasser ( sollte gut warm sein ) und den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten . Den Teig ca . 1½ -2 Stunden gehen lassen . Nochmals kurz durchkneten und dann in die Form geben . Wieder 1/2-3/4 Stunde gehen lassen . Backofen auf 250° vorheizen . 15 Minuten auf 250° backen , dann 45 Minuten auf 180° backen . In den Backofen eine Schale mit Wasser geben .

## Donauwelle

### Zutaten:

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
6 Eier  
350 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Glas Sauerkirschen

### Zubereitung:

Butter , Zucker und Eier schaumig schlagen . Mehl und Backpulver dazugeben . 2/3 des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen . 1/3 des Teiges mit 50 g Kakao verrühren . Auf den hellen Teig streichen und die Sauerkirschen darüber verteilen. Bei 190 Grad 20 Minuten backen. Nach dem Erkalten aus dem Kirschsafft einen Tortenguß bereiten. Das Ganze über den Kuchen verteilen.

Buttercreme:

1 Päckchen Puddingpulver , ½ Liter Milch , 3 Eßl. Zucker zu einen Pudding bereiten und abkühlen lassen.

Butter und Zitronensaft auf höchster Stufe 10 Minuten dickschaumig schlagen . Pudding nach und nach darunter rühren . Auf den Kuchen streichen und abkühlen lassen .

200 g Blockschokolade und 100 g Vollmilkschokolade mit 100 g Kokosfett im Wasserbad dickflüssig werden lassen und über den Kuchen verteilen .

## Dukatennudeln

### Zutaten:

500g Mehl  
50g Hefe  
1 Ei  
200g Butter  
2-3 Eßl. Zucker  
Salz

### Zubereitung:

In das Mehl macht man eine kleine Grube und gibt die in etwas Milch mit Zucker aufgelöste Hefe hinein, Wenn das Dampferl gegangen ist,gibt man das Ei, die weiche Butter,2-3 Eßl. Zucker und etwas Salz, wenn nötig, auch noch ein wenig Milch dazu. Die große Hefemenge ist wegen der reichlichen Fettzugabe notwendig. Nun wird der Teig sehr gut abgeschlagen und dann zu kleinen Nudeln gedreht. Sie sollen nur so groß wie eine Walnuß sein. Diese Nudeln werden noch in erwärmte Butter getaucht und dann dicht nebeneinander in eine gefettete Bratrein gesetzt. Man läßt sie noch einmal gehen und bäckt sie dann im Rohr knapp ½ Std. goldgelb.

# Eiergrog

## **Zutaten:**

4 Eßl . Eierlikör  
4 Eßl . Rum  
¼ Liter Weißwein

## **Zubereitung:**

4 Eßl . Eierlikör in heißem Wasserbad dick schlagen , dazu 4 Eßl . Rum und nach und nach ¼ Liter Weißwein hineingießen .

## Eierlikör

### **Zutaten:**

1 Vanillestange  
5 Eigelb  
125 g Puderzucker  
¼ l Schnaps  
¼ l Sahne

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten im Mixer mixen .

## Eierlikör-6 Torteletts

### Zutaten:

3 Eier  
40 g Butter  
40 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
100 g gemahlene Haselnüsse  
50 g Raspelschokolade  
½ Teel . Backpulver  
1 Teel . Rum  
1 Teel . Weinbrand  
Öl für die Förmchen  
1 Becher ( 200 g ) Schlagsahne  
6 EBl . Eierlikör

### Zubereitung:

Eier trennen . Fett , Zucker , Vanillezucker , Salz , Eigelb , Haselnüsse , Schokolade , Backpulver , Rum und Weinbrand zu einem glatten Teig verrühren . Eiweiß steif schlagen und unterheben . In 6 gefettete Förmchen ( 10 cm Durchmesser ) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° 25-30 Minuten backen . Anschließend stürzen . Sahne steif schlagen , in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Torteletts spritzen . Zum Schluss den Eierlikör darüber gießen .

# Eierlikör-Kuchen 1

## **Zutaten:**

80 g Butter  
100 g Zucker  
200 g Mandeln  
100 g Raspelschokolade  
5 Eier  
1 Teel . Backpulver  
2/10 Rum

## Eierlikör-Kuchen 2

### Zutaten:

5 Eier  
250 g Puderzucker  
1 P . Vanillinzucker  
250 g Speisestärke  
1 Tasse Öl  
1 Tasse Eierlikör  
2 Eßl . Mehl  
1 P . Backpulver

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten . Bei 200 Grad 60 Minuten backen .

## Eierlikör-Kuchen 3

### **Zutaten:**

5 Eier  
250 g Puderzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
¼ Liter Öl  
¼ Liter Eierlikör  
125 g Mehl  
125 g Kartoffelmehl  
1 Päckchen Backpulver  
Fett und Paniermehl für die Form

### **Zubereitung:**

Eier , Puderzucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen . Öl und Eierlikör langsam dazugießen und verrühren . Mehl , Kartoffelmehl und Backpulver auf den Teig sieben und darunter mengen . So lange rühren , bis ein glatter Teig entstanden ist . Eine Kranzform ausgiebig einfetten , mit Paniermehl ausstreuen und den Teig einfüllen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca . 90 Minuten backen .

## **Eierlikör-Parfait (Nachtisch)**

### **Zutaten für 8 Personen:**

- 3 ½ Becher ( 700 g ) Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eßl . Zucker
- 6 Eßl . Eierlikör
- 1 Tafel Zartbitter-Schokolade
- 4 Garnierkirschen
- 4 Eiswaffeln
- 4 Schokoladenblättchen

### **Zubereitung:**

500 g Schlagsahne sehr steif schlagen . 1 Päckchen Vanillezucker , Zucker und zuletzt den Eierlikör unterschlagen . Schokolade grob hacken . Unter die Sahne heben . Alles in eine Gefrierschale oder in eine andere kältebeständige Form füllen und ca . 3 Stunden ins Gefriergerät stellen , bis das Parfait fest ist . Vor dem anrichten Kurz in heißes Wasser tauchen und auf einen Teller stürzen . Restliche Schlagsahne und restlichen Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Das Parfait mit Sahnetupfen und -linien verzieren . Garnierkirschen halbieren . Das Halbgefrorene mit Kirschen , Eiswaffeln und Schokoladenblättchen garnieren . Nach Belieben mit Schokoladensoße oder Eierlikör servieren .

## Eierlikörsahne

### **Zutaten:**

1/2l Sahne  
Eierlikör

### **Zubereitung:**

Sahne steif schlagen Eierlikör darunter

## Eierlikör-Torte 1

### **Zutaten:**

1 Backmischung Nusskuchen  
50 g geraspelte Schokolade  
½ Liter Schlagsahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
2 Teel . Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1/8 Liter Eierlikör  
geraspelte Schokolade

### **Zubereitung:**

1. Backmischung anrühren , Schokoraspel darunter mischen und backen .
2. Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen . 2/3 auf die ausgekühlte Torte geben , glattstreichen , kaltstellen . Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben , Tupfen darauf spritzen .
3. Eierlikör in die Mitte geben und verteilen . Nach Wunsch in der Mitte mit geraspelter Schokolade verzieren .

## Eierlikör-Torte 2

### **Zutaten:**

100 g Butter  
3 Eigelb  
100 g Zucker  
40 g geraspelte Schokolade  
100 g gemahlene Nüsse  
1/2 P . Backpulver  
1 Schnapsgl . Rum  
3 festgeschl . Eiweiß

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten nacheinander verrühren . Zum Schluss den Eischnee unterheben . Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 180 Grad ca . 30 Minuten backen . Auf den erkalteten Boden 200 g geschlagene Sahne streichen und darüber vorsichtig ca . 6 Eßl . Eierlikör verteilen . Torte entweder mit Sahne oder Schokostreusel verzieren .

## Eierlikör-Fächertorte

### Zutaten:

#### **Teig :**

3Eier  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
125 g Mehl  
25 g Speisestärke  
1 gehäufter Teelöffel Backpulver

#### **Füllung und Verzierung :**

4 Blatt weiße Gelatine  
375 g tiefgefrorene Himbeeren  
150 ml Eierlikör  
700 g Schlagsahne  
2 Eßlöffel Zucker  
40 g Haselnußblättchen  
2-3 Eßlöffel Puderzucker

### Zubereitung:

1. Eier trennen , Eiweiße und 2 Eßlöffel Wasser steif schlagen . Zucker , Vanillezucker und Zitronenschale einrieseln lassen . Eigelbe nacheinander unterrühren . Mehl , Speisestärke und Backpulver mischen . Auf die Eischaummasse sieben und locker unterheben . Boden einer Springform mit Backpapier auslegen . Masse einfüllen und glattstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25-30 Minuten backen .
2. Gelatine einweichen . Himbeeren , bis auf 12 Stück zum Verzieren , auftauen lassen . Gelatine ausdrücken , auflösen , unter den Eierlikör rühren und kühl stellen . 400 g Sahne und 1 Eßlöffel Zucker steif schlagen und unter den gelierenden Eierlikör ziehen . Ausgekühlten Tortenboden waagrecht durchschneiden . Eine Hälfte in 12 Tortenstücke schneiden . Um den ganzen Boden den Springformrand legen . 1/3 der Eierlikörsahne daraufstreichen . Mit Himbeeren bestreuen , mit restlicher Sahne bedecken . Glattstreichen und ca . 4 Stunden kühl stellen .
3. Inzwischen Haselnußblättchen rösten . Zum Verzieren der Fächer eine Tannenbaum-Schablone ausschneiden , auf die Fächer legen und mit etwas Puderzucker bestäuben . Restliche Sahne und Zucker steif schlagen . Torte mit 2/3 der Sahne rundum dünn bestreichen . Haselnußblättchen an den Rand drücken und mit restlichem Puderzucker bestäuben . Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und 12 Sahnetuffs auf die Torte spritzen , Fächer schräg dagegenlegen und mit den restlichen tiefgefrorenen Himbeeren verzieren .

## Eingelegte Schnitzel

### **Zutaten:**

8 mittelgroße Schnitzel  
2 Becher Naturjoghurt  
4 Becher Sahne  
200 g Kochspeck

### **Zubereitung:**

Schnitzel gut würzen und anbraten . In eine Auflaufform geben . Speckwürfel und Zwiebelwürfel gut anbraten und übers Fleisch geben . Joghurt und Sahne mischen und übers Fleisch geben . Das Fleisch muss bedeckt sein . 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen . Bei 200° 1 Stunde im Backofen garen .

## Eis mit Cassis-Soße

### Zutaten:

250 g schwarze Johannisbeeren  
4 Eßl . Creme de Cassis ( schwarzer Johannisbeerlikör )  
2-3 Eßl . Zucker  
Saft 1 Zitrone  
2 Sommer-Orangen  
½ P . Orangeneis mit Campari / Cassis  
1 Btl . gehackte Pistazienkerne  
Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Johannisbeeren waschen , gut abtropfen lassen und mit einer Gabel von den Stielen streifen .  
Johannisbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen , um die Kerne zu entfernen . Mit Creme de  
Cassis , Zucker und Zitronensaft verrühren . Orangen schälen, so , daß die weiße Haut vollständig  
entfernt wird . Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden . Aus dem Eis mit einem  
Portionierer 4 große Kugeln entnehmen . Cassis Soße auf 4 Teller verteilen . Eiskugeln hineinssetzen  
und die Orangenfilets sternförmig darum anrichten . Mit den Pistazien bestreuen .

## Eiskalte Birnentorte

### Zutaten:

### Zubereitung:

6 Birnen säubern und halbieren . 1/8 Liter Wasser und 25 g Zucker aufkochen , Birnen zufügen und 8-10 Minuten dünsten . Abkühlen lassen . ½ Packung ( 12 Stück ) Zwieback zermahlen . 50 g Butter und 2 Beutel ( je 100 g ) Haselnußglasur schmelzen . Zwiebackbrösel unterrühren . In eine Springform den Boden umgekehrt einsetzen und dick mit Fett ausstreichen . Zwiebackmasse in die Form füllen , glattstreichen und im Kühlschrank ungefähr 15 Minuten kalt stellen . 12 Blatt weiße Gelatine einweichen . 1 kg Speisequark , 1 Päckchen Quarkfein „Vanillin-Geschmack“ , 100 g Zucker und den Saft 1 Zitrone verrühren . Gelatine ausdrücken , auflösen , etwas abkühlen lassen und unter die Quarkmasse rühren . Die Birnenhälften auf den Zwiebackboden legen . Quark über den Früchten verteilen , glattstreichen und 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen . Eine Birne waschen , halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden . Die Birne in 12 dünne Spalten schneiden und im Saft 1 Zitrone wenden . 1 Becher ( 200 g ) Schlagsahne und 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Birnenspalten trocken tupfen . Torte verzieren .

## Engadiner Nusstorte

### Zutaten:

375g Mehl  
150g Butter  
1 Ei 1Eigelb  
Salz  
150g Puderzucker  
1x Vanillezucker  
Füllung  
250g:Puderzucker  
25g Honig  
¼ l Sahne  
300g Walnusskerne

### Zubereitung:

Aus obigen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. 2/3 des Teiges auf den Kuchenformboden verteilen. Den Rest aufbewahren. Für die Füllung den Puderzucker mit dem Honig in einen Topf mit schwerem Boden geben und bei mittlere Hitze zu braunem Karamel schmelzen lassen. Ab und zu umrühren. Die Sahne dazu gießen, und die Mischung unter ständigem rühren 5-6 Minuteneinkochen lassen. Die Walnusskerne unterrühren . Den Topf von der Kochstelle nehmen und kurz in kaltes Wasser tauchen. Die Karamelmasse mit den Nüssen abkühlen lassen bis sie nur noch lauwarm ist. Die Füllung in die mit Teig ausgelegte Form geben und gleichmäßig verteilen. Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen und auf die Füllung legen. Die Oberfläche der Torte mehrmals einstechen. Die Nusstorte auf der 2. Schiene bei 200 Grad 25 Minuten backen.

## Englischer Kuchen

### **Zutaten:**

2 Tassen Zucker ( 300 g )  
1 Teel . Vanillezucker  
1 ¼ Tassen Mehl ( 150 g )  
1 Tasse Butter ( zerlassene ) ( 125 g )  
4 Eier  
¾ Tasse Kakao ( 60 g )  
¼ Teel . Salz  
etwas Rum

### **Zubereitung:**

Butter bei schwacher Hitze schmelzen . Kakao und Zucker mischen , dann geschmolzene Butter dazugeben . Eier und Vanillezucker hinzufügen . Mehl , Salz , Backpulver und Rum einrühren . In einer gefetteten Springform bei 175° ca . 20-25 Minuten backen .

## **Erdbeer-Ananas Konfitüre**

### **Zutaten:**

1 mittelgroße Ananas  
500g Erdbeeren  
2 Eßl. Rum  
1kg Gelierzucker

### **Zubereitung:**

Ananas der Länge nach in Achtel schneiden. Von den Achteln den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker vermischen. Abgedeckt über Nacht ziehen lassen, Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. Die Ananas-Zucker-Mischung zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Erdbeeren unterrühren und alles noch einmal 1 Minute kochen. Rum zugeben, Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen

## **Erdbeer-Mascarpone-Torte**

### **Zutaten:**

Für den Biskuit :  
100 g Zartbitter-Schokolade  
4 Eier  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
2 Teel . Backpulver  
Backpapier

Für die Füllung und zum Verzieren :

60 g Zartbitter-Schokolade  
30 g Cornflakes  
750 g Erdbeeren  
9 Blatt weiße Gelatine  
ca . 100 g Zucker  
2 Becher ( je 200 g ) Schlagsahne  
375 g Mascarpone  
500 g Magermilchjoghurt  
abgeriebene Schale und Saft 1 Zitrone  
2 Eßl . Erdbeer-Konfitüre  
Öl und Alufolie

### **Zubereitung:**

Für den Biskuit Schokolade hacken . Eier trennen , Eiweiß und 4 Esslöffel Wasser steif schlagen . Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen . Eigelb unterrühren . Mehl , Speisestärke und Backpulver mischen , auf die Eimasse sieben . Schokolade zufügen und unterheben . Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen . Teig einfüllen und glattstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° 30-35 Minuten backen . Auskühlen lassen . Schokolade schmelzen , unter die Cornflakes rühren . Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf geölte Alufolie setzen und fest werden lassen . Biskuit zweimal durchschneiden . Erdbeeren waschen , trocken tupfen und , bis auf 4 Stück , putzen . Gelatine einweichen . 175 g Erdbeeren und 2 Esslöffel Zucker pürieren . 3 Blatt Gelatine ausdrücken , auflösen und unter das Püree rühren . Kalt stellen , bis die Masse zu gelieren beginnt . Inzwischen 200 g Sahne steif schlagen . Um den unteren Biskuit einen Tortenrand legen . Sahne unter das Erdbeer-Püree rühren und auf den Biskuit streichen . Mit dem zweiten Boden abdecken und kalt stellen . 250 g Mascarpone , 300 g Joghurt , 3 Esslöffel Zucker , 2 Esslöffel Zitronensaft und Zitronenschale ( bis auf eine Messerspitze ) verrühren . 4 Blatt Gelatine ausdrücken , auflösen und unterrühren . Kalt stellen . Restliche Erdbeeren halbieren und auf den mittleren Boden legen . Wenn die Creme zu gelieren beginnt , über die Erdbeeren gießen und mit dem letzten Boden abdecken . Ca . 1 Stunde kalt stellen . Restlichen Joghurt , Mascarpone , Zucker , Zitronenschale und 1 Esslöffel Zitronensaft verrühren . Übrige Gelatine ausdrücken , auflösen und unterrühren . Kalt stellen . Torte aus dem Tortenrand lösen und mit der leicht gelierten Creme bestreichen . Schoko-Cornflakes ( bis auf 8 Stück ) hacken . Den Tortenrand damit bestreuen . Konfitüre erwärmen , durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen . Restliche Sahne steif schlagen . Konfitüre unterrühren

. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Torte spritzen . Mit Erdbeeren und Schoko-Cornflakes verzieren .

## **Erdbeer-Shake**

### **Zutaten für 4 Personen:**

200 g Erdbeeren  
100 ml Orangensaft  
500 g Buttermilch  
30 g Zucker  
1 Eßl . Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Erdbeeren waschen , putzen , grob zerdrücken . Orangensaft zusammen mit dem Erdbeermus in den Mixer geben und verquirlen . Die Buttermilch unter Rühren hinzugeben , Zucker und Zitronensaft zufügen und alles kräftig durchmischen . Drink abschmecken , in Gläser füllen .

## **Erdbeerzischer**

### **Zutaten:**

100 g Erdbeeren  
Stück Vanilleschote  
1/10 Liter Buttermilch  
eiskaltes Trinkwasser

### **Zubereitung:**

Erdbeeren fein zerdrücken , ein kleines Stück Vanilleschote darunter rühren und in ein Glas geben .  
Buttermilch hinzugeben und mit eiskaltem Trinkwasser auffüllen .

## **Erdnuss Ingwer Kekse**

### **Zutaten:**

125g Erdnüsse  
225g Weizenmehl  
100g Butter  
100g Zucker  
1 Prise Salz  
¼ Tl. Gem. Ingwer  
Zitronenpulver

### **Zubereitung:**

Die Erdnusskerne mahlen. Mit dem Mehl, der in Flocken geschnittenen Butter, dem Zucker, dem Salz, dem Ingwerpulver, den Eigelben und der Zitronenschale in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie einschlagen. 1 Std. kühlen. Dann zu Plätzchen in beliebiger Form formen. Auf ein ungefettetes Backblech geben und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

#### Himbeerhäufchen:

Mit bemehlten Händen den Teig zu jeweils walnussgroßen Kugeln formen. In der Mitte ein Loch drücken und eine frische Himbeere hineingeben. Den Teig schließen, auf das Backblech setzen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mit einer Erdnuss garnieren und backen. Ganz heiss mit Puderzucker bestäuben.

#### Falsche Bethmännchen:

Den Teig mit bemehlten Händen zu gut walnussgroßen Kugeln formen. An jede Kugel 6 Erdnusshälften drücken. In 15-18 Minuten backen, dann fast ganz abkühlen lassen. 100g Puderzucker mit 2 Eßl. Rum glattrühren und dünn über die Kugeln streichen.

## Exotik - Kokosmousetorte

### Zutaten:

#### **Für den Schokoladenboden**

Mengenangabe für zwei Böden. Alternativ kann beim Bäcker oder Konditor ein fertiger Boden gekauft werden. Ein Boden genügt für dieses Rezept.

3 Eigelb  
 45 g Marzipanrohmasse  
 Salz, Vanille  
 3 Eiklar  
 60 g Zucker  
 30 g Mehl (405)  
 25 g Weizenpuder  
 10 g Kakao

#### **Für das Exotikmousse**

80 g Passionsfruchtsaft  
 80 g Mangopüree (aus der Dose - oder frisch pürieren)  
 80 g Ananaspüree (von Scheiben aus der Dose oder frischer Ananas)  
 120 g Zucker  
 60 g Ananassaft  
 5 g Weizenpuder (kalt anrühren)  
 2 Eigelb  
 5 Blt Gelatine (einweichen)  
 500 g geschlagene Sahne

#### **Für die Kokosmousse**

200 g Kokosmark  
 50 ml Kokoslikör  
 120 g Zucker  
 60 g Kokosmilch  
 5 g Weizenpuder  
 5 Blt Gelatine (einweichen)  
 500 g geschlagene Sahne

#### **Für den Fruchtspiegel**

3 Blatt Gelatine  
 100 ml Passionsfruchtsaft  
 100 g Mangopüree (aus der Dose - oder frisch pürieren)  
 40 g Zucker

### Zubereitung:

#### **Für den Schokoladenboden**

Eigelb mit der Marzipanrohmasse und den Gewürzen in der Maschine schaumig rühren. Eiklar und Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Mehl, Weizenstärke und Kakao mischen, sieben und vorsichtig unterheben. Den Durchmesser des Tortenringes auf je ein Backpapier zeichnen und umdrehen (damit der Bleistiftstrich später nicht an der Masse haftet). Je zwei Böden mit der Winkelpalette innerhalb des aufgezeichneten Kreises aufstreichen und bei 220°C ca. 8 - 10 Min backen.

**Für das Exotikmousse**

Das Fruchtpüree mit dem Zucker aufkochen. Saft, Weizenpuder und Eigelb glattrühren und unter ständigem Rühren in das Fruchtpüree geben - nochmals durchkochen (gut rühren, damit es nicht anbrennt). Die eingeweichte Gelatine dazugeben und abkühlen lassen. Anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.

**Für die Kokosmousse**

Das Kokospüree mit dem Zucker aufkochen. Kokosmilch und Weizenpuder glattrühren und unter ständigem Rühren in das Kokomark geben und nochmals durchkochen (gut rühren, damit es nicht anbrennt). Die eingeweichte Gelatine dazugeben und abkühlen lassen. Anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.

**Für den Fruchtspiegel**

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas Passionsfruchtsaft mit dem Zucker erwärmen. Die Gelatine darin auflösen und zu dem restlichen Mango-Passionsfruchtsaft geben.

**Fertigstellen:**

Den gebackenen Boden etwas kleiner als den Tortenring ausstechen. Den Boden mit dem Tortenring umstellen. Das Kokosmousse einfüllen und am Rand des Tortenbodens hochstreichen, so dass in der Mitte eine Wölbung (nach innen) entsteht

anschließend mit dem Exotikmousse auffüllen und glattstreichen und mind. zwei Stunden kaltstellen.

Nach dem Festwerden der Sahne den Fruchtspiegel auf die Torte gießen (die Torte verbleibt dabei im Ring) und wieder kalt stellen (ca. 30 Minuten).

Vorsichtig aus dem Ring lösen. Den Rand mit Schokoladendekor oder Kokosraspel verzieren, die Torte in 16 Stücke einteilen

mit einer Sahnerosette, einer getrockneten Kokosscheibe, einem Mangoschnitt und Schokodekor ausgarnieren.

## **Faschingskrapfen**

### **Zutaten ca . 30 Stück :**

100 g Margarine  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Zitronenschale  
3 Eier  
200 g Magerquark  
300 g Mehl  
3 Teel . Backpulver

### **Zubereitung:**

Margarine , Zucker , Salz , Zitronenschale und Eier schaumig rühren . Quark zufügen und zum Schluss Mehl mit gesiebttem Backpulver gemischt unterrühren . Vom Teig mit 2 Esslöffeln Klöße abstechen und in heißem Fett ( Biskin ) 7-8 Minuten fritieren . Abtropfen lassen , noch warm in vaniliertem Zucker wenden .

## Feiner Eiskaffee

### **Zutaten für 4 Personen:**

½ Becher ( 100 g ) Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eßl . Mandellikör  
4 Kugeln Vanilleeis  
80 ml starker Kaffee  
1 Riegel Zartbitter-Schokolade

### **Zubereitung:**

Sahne und Vanillezucker steif schlagen . Likör unterrühren . Eiskugeln in Gläser geben . Mit eisgekühltem Kaffee auffüllen . Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Auf den Kaffee spritzen . Schokolade mit einem Sparschäler in Späne hobeln und über die Sahne geben .

## Feines aus der Karibik

### **Zutaten:**

1 rote Peperoni  
100 g Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Öl  
1 EL abgeriebene Zitronenschale  
1 EL Ingwer  
12 Cocktailgarnelen  
200 ml Kokosmilch  
Salz  
Zucker  
Cayennepfeffer  
3 EL Zitronensaft

### **Zubereitung:**

1. Peperoni halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden, das Zwiebelgrün beiseite legen.
2. Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zitronenschale, Ingwer, Peperonistreifen und Frühlingsringe zugeben, alles unter Rühren andünsten.
3. Garnelen zufügen, kurz mit braten. Kokosmilch zugeben. Alles mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken und ca. 5 Min. köcheln lassen. Kokosgarnelen in eine flache Schüssel geben, mit dem beiseite gelegtem Zwiebelgrün bestreuen.  
Dazu passen Nudeln.

## Feinste Trüffel

### **Zutaten:**

300 g Zartbitter-Schokolade  
5 Eßl. Milch  
125 g Butter  
150 g Puderzucker  
4 Eigelb  
30 g Kakao

### **Zubereitung:**

Schokolade zerbrechen . Mit Milch in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen .  
Butter schmelzen , etwas abkühlen lassen .  
100 g Puderzucker und Eigelb unter die Schokolade rühren . Dann Butter langsam unterrühren .  
2-3 Stunden kalt stellen . Zu kleinen Kugeln formen . Die Hälfte in Kakao , die andere im restlichen  
Puderzucker wälzen .

## Festliche Käsehäppchen

### Zutaten:

2 reife Birnen  
etwas Zitronensaft  
100 g Ramee Royal  
2 Eßl . Sahne  
2 Teel . Preiselbeerkompott

2 Scheiben Vollkornbrot mit Margarine bestreichen  
½ kleine Ogenmelone  
150 g Ramee Weichkäse  
1 Eßl . geröstete Mandelblätter

4 Scheiben Meterbrot  
200 g Bressot Frischkäse  
1 reife Avokado  
Krabben zum Garnieren

2 Scheiben Kastenweißbrot  
200 g Cortina Frischkäse  
4 Salatblätter  
2 Scheiben Räucherlachs

2 Stangen Bleichsellerie  
100 g Ramee blue  
3 Walnußhälften  
etwas Sahne  
Petersilie  
Dill  
Zitrone

### Zubereitung:

Die Birnen halbieren , Kerne entfernen und mit Zitronensaft bestreichen . Ramee Royal und Sahne glattrühren und in die Mulde spritzen . Preiselbeeren darauf geben .

Die Ogenmelone schälen , Kerne entfernen und in 4 Scheiben schneiden , auf das Vollkornbrot legen , daneben Camembertscheiben . Mit Mandeln bestreuen .

Meterbrot mit Bressot bestreichen . Avokado schälen , entkernen und der Länge nach in Scheiben schneiden , auf den Meterbrotscheiben anordnen . Den restlichen Bressot darauf spritzen . Mit Krabben garnieren .

Kastenweißbrot mit Cortina bestreichen , die Salatblätter darauflegen . Die Lachsscheiben mit dem restlichen Cortina bestreichen , aufrollen und in Scheiben schneiden . Auf die Salatblätter legen .

Die Bleichselleriestangen in Stücke teilen . Ramee blue zerdrücken , mit etwas Sahne glattrühren , in die Stangen spritzen , mit Walnußhälften garnieren .

Schnittchen mit Petersilie , Dill und Zitrone garnieren .

## Frankfurter Kranz

### **Zutaten:**

150 g Butter  
225 g Zucker  
4 Eier  
6 Eßl . Milch  
225 g Mehl  
75 g Gustin  
 $\frac{3}{4}$  Päckchen Backpulver

Creme :

$\frac{1}{2}$  Liter Milch  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
150 g Zucker  
150-200 g Butter  
50 g Kokos oder Biskin

### **Zubereitung:**

Im vorgeheizten Backofen bei 150° 75-80 Minuten backen .

## **Franzosenbrot**

### **Zutaten:**

1 Franzosenbrot  
250 g Schinken  
250 g Emmentalerkäse gerieben  
1 Dose Champignon  
2 Becher saure Sahne  
1 Bund Petersilie  
½ Stange Kräuterbutter  
Gewürze

### **Zubereitung:**

Schinken klein schneiden , Champignon klein schneiden , dazu Gewürze und saure Sahne geben .  
Franzosenbrot halbieren , untere Brothälfte aushöhlen und auf Alufolie legen . Beide Brothälften mit zerlassener Kräuterbutter tränken . Die restliche Kräuterbutter und den Käse in die Füllung geben .  
Danach die Füllung in die untere Brothälfte geben . Beide Teile zusammenklappen . Das Brot in Alufolie verpacken , und bei 250° 10 Minuten backen .

## Fruchtbonbon

### Zutaten:

125 g Isomalt  
2-3 g Zitronensäure  
1,5-2 g Fruchtaroma  
oder 1 g ätherisches Öl

Isomalt in einer Pfanne unter ständigem Rühren schmelzen . 1-2 Minuten abkühlen lassen . Säure mit Fruchtaroma bzw. Öl dazu geben . Heisse Masse auf geölte Unterlage ausgießen . Abgekühlte Masse mit geöltem Messer in Bonbons zerteilen . Sofort in gut verschließbares Glas geben .

Kräuterbonbon

Zutaten:

125 g Isomalt  
1 Meßl. Vitamin C  
20-35 Tropfen ätherisches Öl

### Zubereitung:

## Fruchtige Käsesahne-Torte

### Zutaten:

125 g Butter oder Margarine  
200 g Zwieback  
1 Beutel Götterspeise ( Zitronengeschmack )  
175 g Zucker  
125 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eßl . Zitronensaft  
3 Becher ( je 200 g ) Schlagsahne  
1 Dose ( 425 ml ) Pfirsiche  
½ Päckchen klarer Tortenguß  
nach Belieben Minze zum Verzieren

### Zubereitung:

1. Fett zerlassen . Zwieback fein zerbröseln und unter das flüssige Fett mischen . Einen Springformrand auf eine Tortenplatte setzen . Den Zwiebackteig darauf verteilen . Fest andrücken . Etwa 1 Stunde kalt stellen .
2. Für die Creme Geleepulverin nur ¼ Liter kaltem Wasser anrühren und ca . 5 Minuten quellen lassen . 50 g Zucker unterrühren und erhitzen , bis sich alles aufgelöst hat ( nicht kochen ! ) . Gelee kalt stellen .
3. Frischkäse , 100 g Zucker , Vanillezucker und Zitronensaft glattrühren . 2 Becher Sahne steif schlagen . Wenn das Gelee beginnt , fest zu werden , zuerst den Frischkäse , dann nach und nach die Sahne unterrühren . Die Masse auf dem Zwiebackboden glattstreichen . Ca . 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen .
4. Pfirsiche abtropfen lassen , Saft dabei auffangen . Früchte in dünne Spalten schneiden . Etwa 3 cm vom Rand entfernt schuppenförmig auf die Torte legen . Tortenguss und 1 Eßl . Zucker mischen . Nach und nach mit 150 ml Pfirsichsaft verrühren . Unter Rühren aufkochen . Vom Herd nehmen .
5. Pfirsichspalten mit dem Guss überziehen und fest werden lassen . Letzten Becher Sahne und restlichen Zucker steif schlagen . In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Den Tortenrand mit Sahne verzieren . Die Torte nach Belieben mit Minzeblättchen verzieren . Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen .

## Fürstenschnitten

### **Zutaten:**

250gr Mehl  
125gr Butter  
100gr Zucker  
1 Ei  
etwas Salz, Zimt, Zitrone, Vanille

### **Füllung:**

Himbeermarmelade

### **Belag:**

200gr Marzipanmasse  
250gr Butter  
250gr Zucker  
Zitrone, Salz  
6 Eier  
130gr Mehl  
130gr Mondamin  
½ P. Backpulver

### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen, auswellen und ein Backblech damit belegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backzeit ca. 10min / 200° C.

Marzipan, Butter, Zucker und Aroma schaumig schlagen, abwechselnd die Eier, Mehl und Mondamin dazugeben.

Den Mürbteigboden mit Himbeermarmelade bestreichen.

Den Belag daraufgeben und schön glatt streichen.

Backzeit ca. 20min / 180° C.

Noch warm vom Blech abschieben und in Stücke schneiden. Leicht mit Staubzucker besieben.

## Gedeckter Apfelkuchen

### Zutaten:

400 g Mehl  
1 Beutel Backpulver  
200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Beutel Vanillezucker  
1 Ei  
1 kg Äpfel  
75 g Rosinen  
75 g gestiftelte Mandeln  
1 Eigelb  
Dosenmilch  
einige abgezogene Mandeln

### Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden . Den Zucker und Vanillezucker hineinschütten und mit dem Ei verrühren , danach die Butter hinzugeben und alles zu einem festen Teig verkneten . 2/3 des Teiges ausrollen und in eine gefettete Springform legen . Eine fingerdicke Rolle formen und an den Springformrand drücken . Die gedünsteten Äpfel auf den Teig legen , Rosinen und gestiftelte Mandeln darüber streuen . Den restlichen Teig ausrollen und auf die Füllung legen . Dosenmilch und Eigelb verquirlen , den Teigdeckel damit bestreichen , Zucker darüber streuen und mit Mandeln verzieren . Im vorgeheizten Backofen bei 175°-200° 70 Minuten backen .

## Gefüllte Apfel-Nußtorte

### Zutaten:

#### **Biskuit :**

4 Eier  
 100 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 160 g grob gemahlene Haselnüsse

#### **Füllung und Verzierung :**

1 kg säuerliche Äpfel  
 150 g Zucker  
 1 Zimtstange  
 Saft von 2 Zitronen  
 dünn abgeschälte Schale von 1 Zitrone  
 1 gehäufte Eßlöffel Speisestärke  
 25 g Rosinen  
 3 Blatt weiße Gelatine  
 1 Vanilleschote  
 250 g Mascarpone  
 250 g Speisequark  
 4 Eßlöffel Milch  
 350 g Schlagsahne  
 50 g Haselnußblättchen

### Zubereitung:

1. Eier trennen . Eiweiß zu steifem Schnee schlagen , Zucker und Salz dabei einrieseln lassen . Eigelb nacheinander unterschlagen . Haselnüsse unterziehen . Boden einer Springform mit Backpapier auslegen , Schaummasse einfüllen und glattstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca . 30 Minuten backen . Am besten über Nacht ruhenlassen .
2. Für das Kompott 800 g Äpfel schälen , vierteln und das Kerngehäuse entfernen . Fruchtviertel in scheiben schneiden und mit 50 g Zucker , 1/8 l Wasser , Zimtstange , Saft von 1 Zitrone und Zitronenschale aufkochen . 2-3 Minuten kochen . Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren und in das Apfelkompott rühren . Nochmals aufkochen . Rosinen zufügen , Zimtstange und Zitronenschale entfernen . Auskühlenlassen .
3. Gelatine einweichen . Vanilleschote längs aufschneiden , das Mark herauskratzen . Vanillemark , Mascarpone , Quark , Milch und 50 g Zucker glattrühren . Gelatine ausdrücken , auflösen und unter die Creme rühren . 10 Minuten kalt stellen .
4. Biskuit einmal waagrecht durchschneiden . Mit Apfelkompott und Mascarponecreme füllen . 1-2 Stunden kalt stellen .
5. Restliche Äpfel waschen und jeweils eine dünne Scheibe aus der Mitte schneiden . Aus dem Rest Spalten schneiden . Restlichen Zitronensaft und 2 Eßlöffel Zucker aufkochen . Äpfel 1-2 Minuten darin dünsten , abtropfen und auskühlen lassen . Sahne und restlichen Zucker steif schlagen und die Torte mit 2/3 der Sahne einstreichen . Rand mit Haselnußblättchen bestreuen . Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Torte mit Sahnelocken verzieren . Mit Apfelscheiben , -spalten verzieren .

## Gefüllte Käseeier

### Zutaten:

6 hartgekochte Eier  
150 g Cortina Frischkäse  
Currypulver  
Tomatenmark  
gehackte Kräuter  
Salz  
1 Ecke Milkana Schmelzkäse  
Maiskölbchen  
Oliven  
deutscher Kaviar  
Lachs  
Walnüsse

### Zubereitung:

Eier halbieren . Eine Eigelbhälfte zurücklegen , die übrigen durch ein Sieb streichen . Dreiviertel der Menge mit Frischkäse verrühren und je ein Drittel davon mit Curry , Tomatenmark , Kräutern und eventuell Salz abschmecken . Das zurückgelegte Eigelb mit Schmelzkäse verrühren . Alle Füllungen in die Eiweißhälften spritzen . Die Kräutereier mit Maiskölbchen und Olivenscheiben garnieren , die Curryeier mit Kaviar und geriebenem Eigelb , die Tomatenfüllung mit Lachs und Olivenscheiben auf die Schmelzkäsefüllung Walnüsse setzen .

## Gefüllte Schinkentasche

### **Zutaten für 4 Personen:**

375 g frische Champignons  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 Eßl . Butter oder Margarine  
Salz  
weißer Pfeffer  
½ Teel . getrockneter Thymian  
8 dünne Scheiben roher Schinken  
1 Ei  
4 Eßl . Paniermehl  
3-4 Eßl . Öl

### **Zubereitung:**

Die Champignons putzen , kurz abspülen und in Scheiben schneiden . Zwiebel schälen , in Würfel schneiden . Fett in einer weiten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten . Champignons zufügen , alles unter Rühren 5-8 Minuten dünsten . Die Pilze mit Salz , Pfeffer und Thymian abschmecken . Dann auf den Schinkenscheiben verteilen und jede Scheibe zur Hälfte überklappen . Mit Holzspießchen zustecken . Die Schinkentaschen zuerst in verquirltem Ei , dann in Paniermehl wenden . Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkentaschen darin von jeder Seite 3-4 Minuten hellbraun braten . Dazu schmecken kleine Röstkartoffeln oder körnig gekochter Reis und ein gemischter Salat der Saison .

Champignons und Kresse passen gut zusammen und schmecken als feine Vorspeise zu einem leichten Menü . Dafür frische Champignons in Scheiben schneiden , mit Zitronensaft beträufeln und auf Tellern mit dicken Kressesträußchen anrichten . Etwas weißen Pfeffer überstreuen und servieren .

## Gefüllter Schokoladen- Mint-Kuchen

### **Zutaten:**

1 Packung ( 200 g ) Schokomint-Täfelchen  
2 Becher ( je 200 g ) Schlagsahne  
100 g Walnußkerne  
125 g Butter oder Magarine  
2 Päckchen Vanillezucker  
100 g Zucker  
2 Eier  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 Eßl . Kakao  
3 Eßl . Milch

### **Zubereitung:**

1. 4 Schokomint-Täfelchen zur Seite legen , den Rest zerbrechen und mit 1 Becher Sahne in einen Topf geben . Unter Rühren erwärmen , bis die Mint-Täfelchen geschmolzen sind . Über Nacht kühl stellen .  
2. Nüsse grob hacken . Fett , 1 Päckchen Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen . Eier nach und nach unterrühren . Mehl , Speisestärke und 1 Eßl . Kakao mischen und unterrühren . Milch unterrühren . Nüsse unterheben . Teig in eine gefettete mit Paniermehl ausgestreute Kastenform füllen und im vorgeheizten backofen bei 175° 50-55 Minuten backen .  
3. Abgekühlten Kuchen der Länge nach zweimal durchschneiden . Schoko-Mint-Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen und je die Hälfte auf die beiden unteren Böden streichen . Kuchen wieder zusammensetzen . Restliche Sahne steif schlagen , dabei restlichen Vanillezucker einrieseln lassen . 3 Eßlöffel Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zur Seite legen . Kuchen mit restlicher Sahne umhüllen , mit Sahnetuffs garnieren und mit restlichem Kakao bestäuben . Beiseite gelegte Schokotäfelchen diagonal halbieren und in die Sahnetuffs stecken . Eventuell mit Minze verzieren .

## Gefülltes Schweinefilet

### **Zutaten:**

2 Schweinefilet

Für die Fülle:

4 rohe Bratwürste ( 200 g )

2 Bund gem. fr. Kräuter

¼ Liter milde Brühe

150 g Räucherspeck in dünne Scheiben

### **Zubereitung:**

Von den Filets das Fett , die Sehnen und die Haut entfernen . Dann der Länge nach bis auf 1 cm einschneiden . Aus den Bratwürsten die Wurstmasse in eine Schüssel drücken und mit den feingeschnittenen Kräutern vermischen . Diese Masse auf die eingeschnittenen Filets gleichmäßig verteilen . Die Filets zusammenklappen und mit den Speckscheiben belegen . Mit einem Baumwollfaden umwickeln . Die Filets in einer entsprechend großen Pfanne in etwas heißem Öl unter öfterem umdrehen 8 Minuten anbraten . Dann das Fleisch mit dem Öl in eine feuerfeste Form geben , mit 1/8 Liter Brühe oder Wasser angießen und im vorgeheizten Ofen bei 200° weitere 20 Minuten braten . In dieser Zeit die restliche Brühe zugießen . Zehn Minuten vor Ende der Bratzeit die Speckscheiben abnehmen , damit das Fleisch braun werden kann . Wenn das Fleisch gar ist , herausnehmen und in Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen .

## **Gehirn-Energie-Drink**

(c1)-Einen Gehirn-Energie-Drink für stressige Tage empfiehlt die US-Ernährungsexpertin Elizabeth Sommer in ihrem neuesten Buch Food & Mood . Er enthält reichlich Vitamin B, Vitamin E, Eisen, Magnesium, Kalium und Zink:

### **Zutaten:**

125 ml Joghurt  
200 ml O-Saft,  
1 kleiner grobgehackter Apfel  
1 ½ EL Erdnußcreme  
3 EL Weizenkeime  
½ Banane in Scheiben  
½ TL Zimt  
1 TL Naturvanille  
Eiswürfel  
und abgeriebene Zitronenschale.

### **Zubereitung:**

Alles im Mixer cremig rühren. Der Drink gibt Power und gute Laune für den ganzen Tag.

## Gespickter Schinkenbraten

### **Zutaten:**

1,5 kg Schinkenbraten mit Schwarte  
4 Zwiebeln  
¼ Liter roter Johannisbeersaft  
½ Tasse Honig  
½ brauner Zucker  
1 frische Ananas  
30 g Margarine  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Gewürznelken zum Spicken

### **Zubereitung:**

Schinkenbraten waschen und trocken tupfen . Fleischseite mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben . In die Zwischenräume der eingeschnittenen Schwarte die Nelken stecken . In einem Bräter geben und im vorgeheizten Ofen bei 200° 2 Stunden braten . Zwiebeln schälen und grob würfeln . Johannisbeersaft und ¼ Liter Wasser mischen . Nach 30 Minuten Bratzeit die Zwiebeln um den Braten legen und nach und nach das Johannisbeer-Wassergemisch angießen . Honig , braunen Zucker und ¼ Teel. Zimt verrühren . Den Schinkenbraten 30 Minuten vor Ende der Garzeit damit bestreichen . Ananas quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden . Dann schälen . Harten Strunk herausschneiden und die Scheiben in Stücke schneiden . Fett in einer Pfanne erhitzen und die Ananasstücke darin unter Wenden erhitzen . Nach Ende der Bratzeit den Schinkenbraten aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhenlassen . Den Bratenfond durch ein Sieb gießen . Bratensatz mit wenig Wasser löschen . Mit in den Topf gießen und zum Kochen bringen . Die Soße binden und mit den Ananasstücken servieren .

## Gewürztorte mit exotischen Früchten

### **Zutaten:**

5 Eier  
3 Eßl. Orangenmarmelade  
1 Tl. Zimt  
1 Tl. Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
1 Tl. Backpulver  
300g Mandel  
2 Eßl. Mehl  
Füllung:  
750g Schichtkäse  
4 Eßl. Orangenmarmelade  
1 Babyananas  
1 Granatapfel  
75g Bananenchips  
1 Sternfrucht  
einige Miniorangen

### **Zubereitung:**

Eigelb mit Orangenmarmelade circa 10 Minuten cremig rühren, bis sich während des Rührens Rillen abzeichnen. Eiweiß mit Zimt, Lebkuchengewürz und Salz steif schlagen. Eigelb, Eiweiß und Backpulver, Mandeln und Speisestärke mit dem Spatel unterheben. Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene backen. Nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken.

Füllung:

Schichtkäse mit der Orangenmarmelade vermischen und die Hälfte der Masse zurückstellen. Granatapfel in der Mitte durchschneiden und die Kerne herauslösen. Ananas schälen und Würfeln. Die andere Hälfte des Schichtkäses mit der halben Menge der Ananasstücke, der Granatapfelkerne und den Bananenchips vermischen. Den Boden halbieren. Den Schichtkäse mit den Fruchtstücken auf einer Teigplatte verstreichen, die andere Teigplatte darüber legen. Den Kuchen mit restlichem Käse einstreichen. Kurz vor dem servieren den Kuchen mit den Früchten verzieren.

## Gittersterne

### **Zutaten für 75 Stück:**

250 g Mehl  
150 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eigelb  
100 g Vollmilch-Kuvertüre

### **Zubereitung:**

1. Mehl , weiches Fett , Zucker , Vanillezucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten . 30 Minuten zugedeckt kalt stellen .
2. Teig zwischen 2 Lagen Folie dünn ausrollen und ca . 75 Sterne ausstechen . Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca . 8 Minuten backen .
3. Inzwischen Kuvertüre schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen , eine kleine Ecke abschneiden . Abgekühlte Sterne gitterförmig mit der Kuvertüre verzieren .

## Gold- und Silberkuchen

### **Zutaten:**

#### Goldteig :

5 Eigelb  
180 g Zucker  
150 g Butter  
250 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Tasse Milch

#### Silberteig :

150 g Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
125 g Haselnüsse  
250 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
1 Tasse Milch  
5 Eiweiß zu Schnee schlagen

### **Zubereitung:**

Zuerst Goldteig fertig machen , dann Silberteig . Eiweiß zuletzt darunter heben . 1 Stunde backen .

## Gratin Siena

### Zutaten:

1 kleiner Blumenkohl 300g Brokkoli  
250g Penne Nudeln  
4 Tomaten  
1x Zottarella Rolle  
etwas Butter  
  
200g Sahne  
2 Eier  
Salz, Pfeffer fein gewiegte Petersilie

### Zubereitung:

Das Gemüse waschen und putzen. Den Brokkoli und den Blumenkohl in Salzwasser circa 8 Minuten garen., herausnehmen und abtropfen lassen. Gleichzeitig die Penne in kochendem Salzwasser circa 7 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten in kleine Würfel, die Zottarella Rolle in Scheiben schneiden. Den Blumenkohl und den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Eine Auflaufform buttern und einen Großteil der Penne hineingeben. Darauf als zweite Schicht das bunte Gemüse geben und die restlichen Penne obenauf verteilen. Die Sahne mit den Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen und über das geben. Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad garen. Kurz heraus nehmen mit dem Käse belegen und weitere 3-4 Minuten überbacken, bis der Käse leicht zerläuft. Mit Petersilie garniert servieren.

# Gugelhupf

## Zutaten:

500g Mehl  
30g Hefe  
180g Butter  
125g Zucker  
½ Zitrone  
1/4l Milch  
3-4 oder sogar 6 Eier  
100g Rosinen  
1 handvoll Mandeln  
1 P. Vanillezucker  
Salz

## Zubereitung:

Aus Mehl, der aufgelösten Hefe, Butter, Zucker, Saft und Schale der Zitrone, Milch und möglichst vielen Eiern sowie Salz bereitet man einen halbfesten Hefeteig, der sehr gut geschlagen wird, bis er Blasen wirft. Dann gibt man die Rosinen, die Mandeln, nach belieben noch Vanillezucker oder etwas Mandelöl dazu und läßt den Teig in einer gut gefetteten Gugelhupfform, die nur  $\frac{3}{4}$  vollgefüllt werden darf, noch einmal zugedeckt in der Wärme gehen. Dann bäckt man ihn 45 Minuten bei Mittelhitze goldbraun.

## Gutedel-Torte

### **Zutaten:**

7 Eier  
70g Zucker  
70g Mehl  
  
70g Weizenpuder  
120g Butter  
300ml Gutedel  
375ml Sahne  
1,5 P. Vanillepuddingpulver  
6 Eigelb  
120g Zucker  
  
75ml Gutedel  
Mandeln  
  
Weintrauben

### **Zubereitung:**

Sieben Eiweiß zu Eischnee schlagen. 5 Eigelb mit 70g Zucker schaumig schlagen, unterheben. Je 70g Mehl und Weizenpuder unter die Eimasse heben. 120g Butter schmelzen, abkühlen, unterziehen. Mit Hilfe eines Backringes fünf dünne Böden auf Backpapier aufstreichen, bei 220 Grad fünf Minuten backen. Mit Gutedel beträufeln. 300 ml. Gutedel und 375 ml Sahne zum Kochen bringen. 1,5 P. Puddingpulver, 6 Eigelb, 120g Zucker, 75ml Gutedel verrühren, in kochende Flüssigkeit rühren. Von der Creme 150g abnehmen. Mit Rest Böden bestreichen, aufeinander legen. Mit zurückgestellter Creme Torte einstreichen, Rand mit gehobelten Mandeln bestreuen. Mit Weintrauben verzieren.

## Gyros im Reisring

### Zutaten:

400 g Reis  
50 g gegarte Erbsen  
600 g geschnetzeltes Schweinefleisch  
2 Eßlöffel Gyros-Gewürzsalz  
3 Eßlöffel Öl  
20 g Butter  
200 g frische Champignons

### Zubereitung:

1. Den Reis in Salzwasser nicht zu weich kochen . Auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen . Die Erbsen unter den Reis heben und die Mischung in eine mit Wasser ausgefüllte Form ( 1¼ l ) füllen . Die Oberfläche mit der flachen Hand leicht andrücken .
2. Das geschnetzelte Fleisch mit Gyros-Gewürzsalz und dem Öl mischen . Die Pilze putzen , würfeln und in der heißen Butter 3-4 Minuten braten .
3. Das geschnetzelte Fleisch in eine heiße Pfanne geben und unter ständigem Wenden 2-3 Minuten braten . Die Pilze untermischen .
4. Den Reisring auf eine heiße Platte stürzen und das Gyros in die Mitte füllen . Den Rest vom Reis extra dazu reichen .

## Gyros in Eierkuchen

### **Zutaten für 2 Personen:**

125 g Mehl  
2 Eier  
Salz  
¼ l Milch  
50 g Margarine  
300 g fertiges Gyros oder 300 g geschnetzelen Schweinenacken  
1½ Teelöffel Gyros-Gewürzsalz  
1 Stück Paprikaschote  
100 g vorgegarte Erbsen

### **Zubereitung:**

1. Das Mehl mit den Eiern , Salz und soviel Milch verrühren , dass ein dünnflüssiger Teig entsteht . Aus dem Teig 4 mittelgroße Eierkuchen backen , mit Alufolie bedecken und warm halten .
2. Das fertige Gyros oder das geschnetzelte Fleisch mit dem Gyros-Gewürzsalz vermischen und 20 Minuten stehen lassen .
3. Das Öl erhitzen , die Paprikaschote putzen und klein würfeln . Fleisch und Paprika 3-4 Minuten braten , die Erbsen zugeben und weitere 1-2 Minuten braten .
4. Diese Mischung in die Eierkuchen geben und mit Tomaten und Zwiebelringen garnieren .

## Gyros mit Gemüse

### **Zutaten für 2 Personen:**

200 g Bandnudeln  
300 g fertiges Gyros  
150 g Crème fraîche  
1/8 l Fleischbrühe  
250 g Broccoli  
50 g Butter  
einige mit Paprika gefüllte Oliven

### **Zubereitung:**

1. Die Bandnudeln in Salzwasser weichkochen . Das Gyros bei großer Hitze in einer schweren Pfanne unter stetigem Wenden 4 bis 5 Minuten braten . Crème fraîche und Brühe dazugeben und noch 2 bis 3 Minuten schmoren lassen .
2. Den Broccoli zerteilen , 10 Minuten in Salzwasser kochen und gut abgetropft in der Hälfte der Butter schwenken . Die gegarten Bandnudeln auf einem Sieb abtropfen lassen und in der restlichen Butter schwenken .
3. Nudeln , Broccoli und Gyros auf einem Teller anrichten , das Gyros mit den paprika gefüllten Oliven und einem Tupfer Crème fraîche garnieren und sofort servieren .

## Hackfleischpastete

### **Zutaten:**

Teig:

350 g Mehl  
1 Teel. Salz  
1 Ei  
2 Eßl. saure Sahne  
200 g Sanella

Füllung:

2 Zwiebeln  
30 g Margarine  
100 g Champignons  
750 g Hackfleisch  
Gewürze  
1 rote und grüne Paprikaschote  
200 g ger. Käse  
1 Ei  
1 Eiweiß  
4 hartgekochte Eier

### **Zubereitung:**

Mehl , Salz , Ei , Sahne und Sanella zu einem glatten Teig verkneten , kalt stellen . Für die Füllung Zwiebelwürfel in Sanella andünsten , blättrig geschnittene Champignons und Hackfleisch unter wenden darin anbraten . In eine Schüssel geben und mit Gewürzen und restlichen Zutaten vermengen . Den Teig ausrollen und 2 Platten formen. Die kleine Platte auf ein gefettetes Backblech legen . Nach und nach 1/3 des Hackfleisches und die hartgekochten Eier darauf verteilen . Restliche Soße darauf verteilen und die 2. Teigplatte darüber schlagen . Mit Eigelb bestreichen und bei 200° 45 Minuten backen .

## Hackfleisch-Pastete

### Zutaten:

200 g Magerquark  
 6 Eßl . Milch  
 8 Eßl . Öl  
 Salz  
 350 g Mehl  
 ½ Päckchen Backpulver  
 300 g Zucchini  
 250 g Möhren  
 1 Bund Thymian  
 2 Zwiebeln  
 750 g Rinderhackfleisch  
 6 Eßl . Paniermehl  
 1 Ei  
 Salz  
 Pfeffer  
 Thymian zum Garnieren  
 Backpapier

### Zubereitung:

Quark , Milch , Öl und ½ Teel . Salz verrühren . Backpulver unterkneten , etwas ruhen lassen .  
 Zucchini und Möhren putzen , waschen , in dicke Stifte schneiden . Thymian waschen und fein hacken .  
 Zwiebeln schälen und fein hacken . Hackfleisch , 4 Eßl . Paniermehl und das Ei verkneten . Mit Salz ,  
 Pfeffer und Chili würzen . Zucchini und Möhrenstifte untermischen . Hackmasse zu einer halbrunden  
 Kugel formen . Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten . 1/3 des Teiges beiseite  
 legen . Übrigen Teig zu einem Kreis von ca . 26 cm Durchmesser ausrollen und auf ein mit Backpapier  
 ausgelegtes Backblech legen . Mit restlichem Paniermehl bestreuen . Hack darauf legen . Vom  
 restlichen Teig etwas zum Garnieren abnehmen . Aus dem übrigen Teig einen Kreis von 22 cm  
 Durchmesser ausrollen , auf das Hack legen und mit dem unteren Teig in kleinen Abständen  
 zusammendrücken . Restlichen Teig ausrollen und kleine Blätter ausstechen . In der Mitte der Pastete  
 ein kleines Loch ausstechen . Hackpastete mit verquirltem Eigelb bestreichen . Teigblätter darauflegen ,  
 ebenfalls mit Eigelb bestreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca . 1 Stunde backen . Eventuell  
 zum Schluß abdecken . Pastete mit Thymian garnieren . Dazu schmeckt eine Kräuter-Joghurtsoße .

## Hackroulade Jägerart

### Zutaten:

400 g frische Pilze  
1 Zwiebel  
30 g Butter  
½ Zitrone ausdrücken  
Salz und Pfeffer

Hackfleischzutaten:

750 g Hackfleisch  
2 alte Brötchen  
1 Ei  
Zwiebel  
Salz  
Pfeffer  
Paprika  
150 g durchw. Speck

### Zubereitung:

Pilze klein schneiden und mit Zwiebeln , Pfeffer , Zitronensaft und Salz weichdünsten . Eingeweichte Brötchen mit Ei , Gewürzen und dem Hackfleisch vermengen . Ein Stück Alufolie mit Paniermehl bestreuen , den Hackfleischteig 1 cm dick ausrollen , die Pilze darauf verteilen und aufrollen . Mit Speckstreifen umwickeln und in eine feuerfeste Form legen . Bei 200° ca. 50 Minuten backen .

## Haferflockenmakronen

### Zutaten:

250 g Haferflocken  
200 g Butter  
100 g Mehl  
2 Teel . Backin  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei

### Zubereitung:

Haferflocken mit kochend heißer Butter überbrühen . Auf Handwärme erkaltet mit Mehl , Zucker und Vanillezucker . Man erhält einen etwas krümeligen Teig , dann die Zugabe des Ei`s . Mit einem Teelöffel kleine Häufchen in größerem Abstand auf gefettetes , gemehltes Blech setzen . Bei Mittelhitze 15-20 min backen .

## Haselnußring

### **Zutaten:**

200 g Butter  
375 g Zucker  
5 Eier  
1 Prise Salz  
200 g Haselnüsse  
375 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1/8 Liter Milch

### **Zubereitung:**

Butter schaumig rühren , Zucker und Eier abwechselnd dazugeben und schaumig rühren , bis der Zucker restlos vergangen ist . Eine Prise Salz , geriebene Haselnüsse und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugeben . Soviel Milch darunter arbeiten bis der Teig schwer vom Löffel fällt . In vorbereitete Springform füllen und bei 175° 50 Minuten backen .

## Haselnusstangen

### Zutaten:

150 g Mehl  
125 g Zucker  
125 g gemahlene Haselnüsse  
2 Eigelb  
125 g Butter  
zum Bestreichen : 1 Eigelb und 1 Eßl . Milch

### Zubereitung:

Wie Mürbteig verarbeiten und 1 Std . kaltstellen . Dann  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen . 1 cm breit und 5 cm lang auf einem Blech setzen , mit Ei bestreichen und bei  $180^{\circ}$  ca . 15 min backen .

## Hefeknödel

### **Zutaten:**

500 g Mehl  
¼ Liter lauwarmes Wasser  
1 Würfel Hefe  
1 Ei  
Salz

### **Zubereitung:**

Hefeteig herstellen und gehen lassen . Im kochenden Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

## Hefezopf 1

### Zutaten:

750 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
1 Eßl Schweinefett  
2 Eßl . Butter  
3 Eßl . Butterschmalz  
1 Eßl . Öl  
3 Eier  
3-4 Eßl . Zucker  
1 Prise Salz  
etwas Milch

### Zubereitung:

Hefeteig herstellen . Bei 175 Grad 45 Minuten backen .

## Hefezopf 2

### **Zutaten:**

300g Mehl  
25g Hefe  
1/8l lauwarme Milch  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
100g Zucker  
75g Butter  
75g Rosinen  
2 Eßl. Rum  
50g Mandeln gehackt

### **Zubereitung:**

Hefeteig herstellen und bei 200 Grad 35 Minuten backen.

## Hefezopf (Brezel, Rosinenbrötchen)

### Zutaten:

1kg Mehl  
1 Würfel Hefe od. 2 Päckchen Trockenhefe  
1/2l Milch  
160 – 200gr. Zucker  
140gr Butter  
2 Eier  
1 Tl Salz

### Zubereitung:

Hefeteig herstellen:  
bis auf das doppelte Volumen gehen lassen.  
Sehr gut mit etwas Sprudel. Backzeit 35 Minuten; bei 170 Grad; Fünf Minuten im Ofen lassen.

## Heidesand

### **Zutaten:**

½ Pfund Butter  
½ Pfund Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
¾ Pfund Mehl  
1 Messerspitze Hirschhornsalz oder 1 Teel . Backin

### **Zubereitung:**

Butter bräunen und erkaltet alle Zutaten dazugeben . Markstücke rollen und wieder 12 Std . kaltstellen . ½ cm dicke Scheiben abschneiden und etwa 20 min bei 180° - 200° backen .

## Helenenschnitten

### Zutaten:

300g Mehl  
200g Margarien  
120g Zucker  
60g geriebene Schokolade  
140g geriebene Haselnüsse  
2 Eier 1/2 Vanilleschote

Guß:  
2 Eiweiß  
140g Zucker  
140g ger. Nüsse

### Zubereitung:

Aus obigen Zutaten Mürbeteig herstellen. Unteren Zutaten Maakronenmasse zubereiten. 2/3 des Teiges auf das Blech und Makronenmasse darauf verteilen. Rest des Teiges dünn ausrollen und darauf legen. Bei 170 Grad 30-40 Minuten backen. 200g Puderzucker 2-3 Eßl. Wasser glattrühren und auf das heiße Gebäck streichen. Schnell in Stücke schneiden.

## Herrentorte

### **Zutaten:**

4 Eier  
200 g Zucker  
180 g Butter  
125 g Haselnüsse  
100 g Blockschokolade  
1 Teel . Zimt  
6-8 Eßl . Rum oder Kirschwasser  
125 g Mehl  
1 Teel . Backpulver  
1 Glas Sauerkirschen

### **Zubereitung:**

Einen Rührteig herstellen . Auf 2/3 des Teiges die Kirschen geben und den restlichen Teig darüber .  
Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 60 Minuten backen .

## Himbeer-Wickeltorte

### Zutaten:

150 g Mehl  
75 g Margarine  
50 g Zucker  
1 Ei

Biskuit:

4 Eier  
150 g Zucker  
80 g Mehl  
80 g Speisestärke  
1 Teel . Backpulver

Für die Füllung:

500 g Himbeeren  
100 g Zucker  
Saft 1 Zitrone  
6 Bl . weiße Gelatine  
4 Becher Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
Schokoladenraspel

### Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten verkneten 30 Minuten kalt stellen . Auf einem Springformboden ausrollen , einstechen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen . Eier , Zucker und 4 Eßl . Wasser schaumig schlagen . Mehl , Speisestärke und Backpulver unterheben . Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen . 10-12 Minuten backen . Den Boden mit einem feuchten Tuch bedecken . 400g Himbeeren durch ein Sieb streichen . Zucker und Zitronensaft zufügen . Gelatine einweichen , ausdrücken , auflösen und unterrühren . Bis kurz vor dem Erstarren kühl stellen . 2 Becher Sahne steif schlagen und unter die Himbeeren ziehen . Biskuit in 5 cm breite Streifen schneiden . Mit Creme bestreichen . 1 Streifen aufrollen und auf die Mitte des Tortenbodens setzen . Alle Streifen darum wickeln . Restliche Sahne und Vanillezucker steif schlagen . Torte mit Sahne bestreichen und garnieren .

## Holländisch mit Hackfleisch

### Zutaten für 4 Portionen:

8 kleine Eier  
800 g gemischtes Hackfleisch  
Pfeffer , Salz  
½ Teelöffel edelsüßes Paprikapulver  
1 Brötchen vom Vortag  
2 mittelgroße Eier  
2 Zwiebeln  
1-2 Knoblauchzehen  
3 Eßlöffel gehackte Petersilie  
30 g Butterschmalz zum Ausbraten

### Zubereitung:

1. Das Brötchen vom Vortag in etwas kaltem Wasser einweichen . Die 8 kleinen Eier ca . 7 Minuten kochen , abschrecken und die Schale entfernen .
2. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden . Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken . Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und mit dem Hackfleisch , den Zwiebelwürfeln , dem Knoblauch , den beiden Eiern , dem Paprikapulver , der Petersilie , Salz und Pfeffer verkneten .
3. Die Hackfleischmasse in 8 Portionen teilen und jeweils eine Portion um ein Ei herum zu einer Frikadelle formen .
4. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Frikadellen 10-15 Minuten rungherum braun braten .
5. Dazu paßt : Frisches Baguette , wenn Sie die gefüllten Frikadellen als leichtes Abendbrot reichen möchten . Als Hauptgericht : Salzkartoffeln mit Möhrengemüse oder ein gemischter Salatteller der Saison .

## Honig-Curry-Soße

### **Zutaten:**

½ Glas Honig  
2 pürierte Bananen  
2 Eßl . Curry  
Saft von 1 Zitrone

### **Zubereitung:**

Honig leicht erwärmen , mit Bananenmus verrühren , kräftig mit Curry würzen .

## Involtini

### **Zutaten:**

20 g getrocknete Steinpilze  
100 g Weißbrot  
1/8 l Milch  
150 g Schalotten  
50 g Schinkenspeck  
1 Bund glatte Petersilie  
6 Blätter frischer Salbei  
8 Kalbfleischscheiben  
1 Eßlöffel Butter  
Salz , Pfeffer  
300 g braune Champignons  
1 Eßlöffel Butterschmalz  
1/8 l Rotwein  
2 Teelöffel dunkler Soßenbinder

### **Zubereitung:**

1. Die Steinpilze in 1/8 l heißem Wasser einweichen . Das Brot fein würfeln , mit der Milch beträufeln und einweichen . Schalotten fein würfeln , Schinken und Kräuter kleinhacken .
2. Schalotten in Butter andünsten , Schinken und Kräuter dazugeben , kurz mitdünsten . Mit dem eingeweichten Brot vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken . Die fleischscheiben mit der Farce bestreichen , aufrollen und mit Holzspießchen fixieren .
3. Die Champignons putzen und vierteln . Das restliche Butterschmalz in der Schmorpfanne erhitzen und die Rouladen kräftig rundherum anbraten , herausnehmen . Nun die Champignons im Bratfett andünsten und ebenfalls herausnehmen .
4. den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen . Die eingeweichten Steinpilze kleinschneiden , den Pilzsud durch ein Tuch filtern , beides in die Schmorpfanne gießen . Den restlichen Rotwein ebenfalls dazugeben . Die Rouladen zurück in die Pfanne geben und zugedeckt 1 Stunde sanft schmoren lassen . Dann die Champignons zugeben und 25 Minuten mitschmoren . die Sauce mit Soßenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken .  
Als Beilage dicke Bandnudeln .

## Italienische Soße

### **Zutaten:**

1 Dose Tomatenmark  
4 Eßl . Tomatenketchup  
Oregano  
Rosmarin  
Thymian  
Pfeffer  
1 sehr fegehackte Zwiebel

### **Zubereitung:**

Zutaten mischen , Soße kräftig durchkochen lassen .

## Italienischer Mandelkuchen

### Zutaten:

100 g Butter oder Magarine  
6 Eier  
150 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
75 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 Teel . Backpulver  
125 g gemahlene Mandeln  
5 Eßl . Amaretto-Likör  
100 g Mandelblättchen  
300 g Zartbitter-Kuvertüre  
Backpapier

### Zubereitung:

1. Fett in einem kleinen Topf zerlassen . Etwas abkühlen lassen . Eier trennen . Eigelb , Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig aufschlagen . Eiweiß und Salz steif schlagen . Mehl , Stärke , Backpulver und gemahlene Mandeln mischen . Mit dem Fett im Wechsel unter die Eier-Zucker-Mischung heben . eiweiß unterziehen .
2. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca . 35 Minuten backen .
3. Biskuit herausnehmen , aus der Form lösen und mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen . Danach mit Likör tränken . Kuchen auskühlen lassen . Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten . Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen damit überziehen . Mit Mandelblättchen bestreuen und fest werden lassen .

## Joghurt-Mascarpone-Torte

### Zutaten:

#### **Teig :**

125 g Mehl  
50 g Zucker  
60 g Butter oder Margarine  
1 Eigelb  
einige Tropfen Backöl „Bittermandel“

#### **Füllung und Verzierung :**

1 Glas Schattenmorellen  
15 g Speisestärke  
abgeschälte Schale von ½ Zitrone  
2 Eßlöffel Zucker  
6 Blatt weiße Gelatine  
600 g vollmilch-joghurt  
125 g Mascarpone  
2 Päckchen Vanillezucker  
325 ml Schlagsahne  
120 g Amaretti ( italienische Mandel-Makronen )  
1-2 Eßlöffel Kirschoße  
Zitronenmelisseblättchen

### Zubereitung:

1. Mehl , Zucker , Fett in Flöckchen , Eigelb , Backöl und 1 Eßlöffel kaltes Wasser glatt verkneten . In Folie wickeln und ca . 30 Minuten im Kühlschrank ruhenlassen .
2. Den Boden einer Springform fetten , Mürbeteig darauf ausrollen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-20 Minuten backen .
3. Kirschen abtropfen lassen , Saft auffangen . 12 Kirschen beiseite legen . 4 Eßlöffel Kirschsft und Speisestärke verquirlen . Restlichen Kirschsft , Zitronenschale und 1 Eßlöffel Zucker aufkochen . Zitronenschale entfernen , Kirschen unterrühren .
4. Springformrand um den abgekühlten Mürbeteigboden legen , Kompott darauf verteilen . Gelatine einweichen . Joghurt , Mascarpone , Vanillezucker und restlichen Zucker verrühren . Gelatine ausdrücken , auflösen und unter die Joghurtmasse rühren .
5. 125 g Sahne steif schlagen . Amaretti , bis auf 6 Stück zum Verzieren , zerbröseln . 1 Eßlöffel Brösel beiseite legen , Rest mit geschlagener Sahne unter die Joghurtmasse ziehen , wenn sie zu gelieren beginnt . Auf dem Kompott verteilen und glattstreichen . 5-6 Stunden kalt stellen .
6. Restliche Sahne steif schlagen , in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren . Mit restlichen Amaretti , Kirschoße , Amarettibröseln , Kirschen und Zitronenmelisseblättchen verzieren .

## Joghurt-Quark-Torte mit Pfirsich

### Zutaten:

4 Eier  
8 Eßl . kaltes Wasser  
200 g Zucker  
1 Beutel biskuit apart  
150 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 Teel . Backpulver  
50 g Butter  
50 g blättrig geschnittene Mandeln

Für Füllung:  
250 g Quark  
1 Becher Joghurt  
1 Vanillezucker  
2 Becher Sahne  
san apart  
Pfirsiche

### Zubereitung:

Backofen auf 200° vorheizen . 50 g Butter bei schwacher Hitze zergehen lassen . Springform auf dem Boden einfetten . Eier , Wasser , Zucker , biskuit apart mindestens 5 Minuten dickschaumig schlagen . Mehl mit Stärke und Backpulver mischen , mit Schneebesen Mehlgemisch und zerlassene Butter unterheben . In vorbereitete Form geben , mit Mandelblättchen bestreuen , auf 1. Schiene von unten ca . 30 Minuten backen . Nach dem Backen Rand der Springform abnehmen , den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen . Erkalten Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen , einen dünnen Tortendeckel abschneiden und diesen in 16 Stücke teilen . Springformrand um den Unterboden legen , diesen mit Pfirsichen belegen , Sahne mit 4 Teel . san apart steif schlagen . Quark , Joghurt , Vanillezucker verrühren , sahn unterheben und mit 6-8 Teel . san apart einrühren . Creme auf den Pfirsichen verteilen , Deckelstücke auflegen , festdrücken , mit Puderzucker leicht bestäuben . Springformrand abnehmen , den Rand mit Messer glattstreichen .

## Johannisbär

### **Zutaten:**

1/8 Liter roter Johannisbeersaft  
1/16 Liter schwarzer Johannisbeersaft  
etwas Grapefruitsaft  
Trinkwasser

### **Zubereitung:**

Säfte vermischen und über Eiswürfel in ein hohes Glas gießen .

## **Johannisbeer-Baiser-Torte**

### **Zutaten:**

Für den Teig :

1 Päckchen Grundmischung Obstkuchenteig ( 250 g )  
125 g weiche Margarine  
3 Eigelb

Zum Bestreuen :

1 Päckchen Sahnesteif

Zum Bestreichen :

2 Eßl . Johannisbeermarmelade

Für den Belag :

500 g rote Johannisbeeren  
3 Eiweiß  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Den Teig nach der Packungsanleitung zubereiten , in eine gefettete Springform geben , glattstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° 15-20 Minuten backen . Gut auskühlen lassen . Tortenboden mit Sahnesteif bestreuen , damit der Boden später nicht durchweicht . Dann den Boden mit Marmelade bestreichen . Die Johannisbeeren waschen , gut abtropfen lassen und von den Stielen abstreifen . Das Eiweiß mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel im Wasserbad so steifschlagen , daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt . Vorsichtig die Johannisbeeren drunterheben . Die Johannisbeer-Baisermasse gleichmäßig auf den Tortenboden verteilen , glattstreichen und mit einem Teelöffel beliebige Muster ziehen .

## Johannisbeer-Dickmilch-Torte

### Zutaten:

2 Eier  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
250 g rote Johannisbeeren  
300 g Himbeeren  
4 Blatt weiße Gelatine  
500 g Dickmilch  
1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale  
200 g Schlagsahne

### Zubereitung:

Eier trennen . eiweiß und ein Eßlöffel Wasser steif schlagen . 75 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen . eigelb einzeln unterrühren . Mehl und Backpulver mischen und unterziehen . Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen . Im heißen Backofen bei 175 Grad 20-25 Minuten backen . Auskühlen lassen . Johannisbeeren verlesen , waschen , abtropfen lassen . Beeren , bis auf 6 Rispen , von den Stielen zupfen . Himbeeren verlesen . Gelatine einweichen . Dickmilch , restlichen Zucker und Zitronenschale verrühren . Gelatine ausdrücken , auflösen , unterrühren . Ca . 5 Minuten kühl stellen . Sahne steif schlagen . Sahne und Beeren , bis auf einige , unter die Dickmilch heben . Biskuit waagrecht durchschneiden . Um den unteren Rand den Springformrand legen . Hälfte Dickmilch auf den Boden streichen . Den zweiten Boden daraufsetzen , mit restlicher Dickmilch bestreichen . Mit übrigen Beeren und Rispen verzieren . Torte über Nacht kühl stellen . Form lösen .

## **Johannisbierkuchen mit Quarkguß**

### **Zutaten:**

300 g Weizenmehl  
75 g gem . Mandeln  
150 g Zucker  
1 Päckchen bourbon Vanillezucker  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
150 g Sanella

Für den Belag :

1,2 kg rote Johannisbeeren  
4 Eier  
500 g Schichtkäse oder Speisequark  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eßl . Weizenmehl  
1 Becher Schlagsahne ( 200 g )  
3 Eßl . Hagelzucker

### **Zubereitung :**

Alle Teigzutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten . Eine Kugel daraus formen , abgedeckt ca . 1 Stunde kalt stellen . Johannisbeeren waschen , gut abtropfen lassen . Die Eier trennen . Eigelb , Schichtkäse , Zucker , Vanillezucker und Mehl verrühren . Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen , unter die Masse heben . Teig auf einer leicht gefetteten Fettfangschale ausrollen , dabei am Rand etwas hochdrücken . Teig mit einer Gabel einstechen . Schichtkäsecreme darauf geben , glattstreichen . 1 kg Johannisbeeren darauf verteilen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° 40-45 Minuten backen . Restliche Johannisbeeren nach dem backen darüberstreuen und Hagelzucker darübergeben .

## Kalbsschnitzel mit Salbei

### Zutaten:

8 dünne Kalbsschnitzel  
4 dünne Scheiben roher Schinken  
8 frische Salbeiblätter  
etwas Mehl  
50 g Margarine  
1 Teel . mittelscharfer Senf  
¼ Liter Weißwein  
8 Holzspießchen

### Zubereitung:

Kalbsschnitzel mit einem Messerrücken etwas breit streichen . Mit Pfeffer leicht würzen. Die Schinkenscheiben halbieren . Salbei abspülen und trockentupfen . Jeweils ein Schnitzel mit Schinken und Salbeiblatt belegen . Die Schnitzel übereinander klappen und mit jeweils einem Holzspieß zusammenstecken . Dann in Mehl wenden . Überschüssiges Mehl abklopfen . Fett in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca . 2-3 Minuten goldbraun braten . Die Schnitzel herausnehmen und warm stellen . Senf in den Bratfond einrühren und mit Weißwein ablöschen . Etwas einkochen lassen . Die gefüllten Schnitzel mit der Soße anrichten .

## Karottenkuchen

### **Zutaten:**

1 ½ Tassen Mehl  
1 ½ Tassen Zucker  
2 Tassen Haselnüsse  
2 Tassen geriebene Karotten  
4 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eßl . Rum  
200 g Butter oder Margarine

### **Zubereitung:**

Fett weich machen , Mehl , Zucker , Haselnüsse , Vanillezucker und Backpulver in eine Schüssel geben . Die Eier gut verquirlen und alle Zutaten dazu geben und alles gut durchrühren . Bei 175-200° 40-50 Minuten backen .

## Kartoffelgratin

### Zutaten für 4 Personen:

750 g Kartoffeln  
500 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
30 g Butter / Margarine  
Salz  
weißer Pfeffer  
100 g Emmentaler  
300 g Schlagsahne  
1 Spr . Worcestersauce

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen , waschen , in dünne Scheiben hobeln . Zwiebeln schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden .
2. Knoblauchzehe schälen und schräg anschneiden . Eien flache Auflaufform damit ausreiben . Boden und Ränder der Form ausfetten .
3. Ein Drittel Kartoffel- und Zwiebelscheiben einschichten , salzen und pfeffern . Käse reiben , ein Viertel beiseite stellen . Hälfte des restlichen Käses über die Kartoffel- Zwiebelschicht streuen . Vorgang zweimal wiederholen . Die oberste Schicht nicht mit Käse bestreuen .
4. Sahne mit Salz , Pfeffer und Worcestersauce verquirlen .Über die Kartoffeln und Zwiebeln gießen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° 45 Minuten backen . Den beiseite gelegten Käse darüber streuen und weitere 15 Minuten bei 200° backen . Dazu passt dünn geschnittener roher Schinken .

## Kartoffel-Eierkuchen

### **Zutaten für 4 Personen:**

6 Eier  
1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
150 g weiche Butter  
50 g geriebenen Emmentaler-Käse  
12 feingehackte Sardellenfilets  
Salz  
geriebene Muskatnuß  
2 Eßlöffel Semmelbrösel

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen , kochen , fein pürieren und mit 125 Gramm Butter verrühren . Eier einzeln in den Teig geben und verrühren . Käse und Sardellen zugeben , mit Salz und Muskat abschmecken . Eine flache Auflaufform einbuttern , mit Brösel ausstreuen . Den Kartoffelteig einfüllen , mit Semmelbrösel bestreuen , Butterflöckchen draufsetzen . In vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in etwa 25 Minuten goldbraun backen .

## Kartoffel-Lasagne

### Zutaten:

400 g Rinderhack  
250 g Tomaten gewürfelt  
2 Teel . Instantbrühe  
Kräutersalz  
Pfeffer  
Majoran  
30 g Butter  
30 g Mehl  
3/8 Liter Milch  
1 Ecke Schmelzkäse  
500 g Pellkartoffeln  
100 g Emmentalerkäse  
1 Teel . Butter für die Form

### Zubereitung:

Hackfleisch , Tomaten und Instandbrühe unter Rühren zum Kochen bringen so lange köcheln lassen , bis die Flüssigkeit verdampft ist . Mit Salz , Pfeffer und Majoran würzen. Für die Bechamelsoße Butter im Topf aufschäumen lassen . Mehl einrühren und nach und nach die Milch dazugeben . Zum Schluß den Schmelzkäse darunterrühren . Die Kartoffeln pellen und grob reiben . Eine Auflaufform fetten . Die geriebenen Kartoffeln , gewürzt mit Salz und Pfeffer , die Hacksoße , Bechamel und geriebenen Käse abwechselnd einschichten . Mit Käse abschließen . In die Mitte des Backofens schieben und bei 200° 45 Minuten backen .

## Kartoffel-Quark-Käse- Auflauf

### **Zutaten:**

2 mittelgroße Zwiebeln  
100 g durchwachsener Speck  
2 Eßl . Öl  
250 g Quark  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
800 g gekochte Pellkartoffeln  
Salz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer  
etwas gemahlener Kümmel  
2 Eßl . Reibbrot  
4 Eßl . geriebener Hartkäse  
40 g Butter

### **Zubereitung:**

Die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck fein würfeln . Das Öl erhitzen , Zwiebeln und Speckwürfel darin glassig werden lassen und mit dem Quark verrühren . Die Frühlingszwiebeln putzen , kleinschneiden und unter die Masse rühren . Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden . Die Scheiben mit Salz , Pfeffer und Kümmel würzen . Eine entsprechend große feuerfeste Form mit 20 g Butter ausstreichen und die Kartoffelscheiben und die Quarkmasse schichtweise in die Form füllen . Das Reibbrot mit dem Käse vermischen und darüber streuen . Mit der restlichen Butter Flöckchen auf den Auflauf legen und im vorgeheizten Backofen bei 220° in 40-45 Minuten backen . Dazu paßt ein Tomatensalat .

## **Kartoffelrolle Dürkheimer Art**

### **Zutaten für 2 Personen:**

1 Päckchen Kroketten  
¼ Liter Wasser  
150 g rohe grobe Bratwurst  
1 Eigelb  
1-2 Teel . gehackte Kräuter ( Petersilie , Schnittlauch , Dill )  
Cayennepfeffer  
Knoblauchsatz  
Pflanzenfett zum Braten

### **Zubereitung:**

Krokettenpulver mit dem Schneebesen ins kalte Wasser einrühren , 10 Minuten quellen lassen .  
Bratwurstmasse mit dem Eigelb , Kräutern , Cayennepfeffer und Knoblauchsatz gut vermischen und pikant abschmecken . Kartoffelteig gut durchkneten und auf starker Alu-Folie ca . ½ cm dick rechteckig ausrollen . Bratwurstmasse darauf streichen . Ränder frei lassen . Untere Kante einer Schmalseite knapp einschlagen und den Teig zu einer Rolle aufrollen , etwas andrücken . Rolle in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in heißem Pflanzenfett von beiden Seiten goldgelb braten . Dazu paßt Salat nach Saison .

## Kasseler überbacken

### Zutaten:

700 g rohes Kasseler ohne Knochen  
2 Gläser trockener Weißwein  
1 rote und grüne Paprikaschote  
1 Zwiebel  
1 Stange Lauch  
200 g Champignons  
1 Eßl . Butter  
2 Eßl . Mehl  
½ Tasse Tomatenpüree  
Salz und Pfeffer  
Majoran und Basilikum  
100 g geriebener Emmentaler Käse

### Zubereitung:

1. Das Fleisch in Weißwein dünsten lassen . Danach soll es im Wein abkühlen . Ein dünnes Stück Fleisch braucht nur etwa 20 Minuten , ein dickes Stück etwa 40 Minuten , bis es gar ist . Machen sie die Probe mit einer Grillnadel .
2. Die Paprikaschoten entkernen , in Streifen schneiden und zusammen mit gehackter Zwiebel , Lauchringen und ganzen Champignons in Butter braten . Mit Mehl abstäuben , Tomatenpüree und den Wein , in dem das Fleisch gedünstet wurde , zugeben . 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen und mit Salz , Pfeffer und frischen oder getrockneten Gewürzen abschmecken .
3. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form legen . Die Gemüsemischung darüber verteilen und alles mit geriebenem Käse bestreuen .
4. Die Form im Backofen überbacken , bis der Käse goldbraun ist .

## Käsekuchen 1

### Zutaten:

170 g Butter  
300 g Zucker  
5 Eier  
2 Zitronen ( Saft und Schale )  
3 Päckchen Vanillezucker  
5 Eßlöffel Gries  
1 kg Quark

### Zubereitung:

Alles gut miteinander verrühren . Kuchenform mit Brösel auslegen . Ca . 50 Minuten backen . 10 Minuten Unterhitze bei 180° .

## Käsekuchen 2

### **Zutaten:**

Mürbeteig bereiten

Käsefüllung :

125 g Butter

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eigelb

60 g Mehl

325 g Sahnequark

1/8 Liter saure Sahne

4 Eiweiß

### **Zubereitung:**

Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren . Eigelb und Vanillezucker dazugeben und verrühren . Das Mehl darunterheben , dann den Quark und die Sahne hinzufügen . Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen . Bei 180° im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen .

## Käsekuchen ohne Boden

### Zutaten:

1 kg Magerquark  
100 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eigelb  
4 Eiweiß steifgeschl .  
50 g Hartweizengrieß  
1 P . Vanillepuddingp .  
2 Teel . Backp .  
50 g Mandeln  
Zitronensaft

### Zubereitung:

Boden mit Papier auslegen . Bei 200 Grad 60-75 Min . backen .

# Käse-Sahne-Torte

## Zutaten:

Für Biskuit:

4 Eier

8 Eßl . kaltes Wasser

1 Beutel biskuit apart

200 g Zucker

150 g Mehl

75 g Speisestärke

1 Teel . Backpulver leicht gehäuft

50 g zergangene Butter oder Magarine

Für Füllung:

½ Liter Schlagsahne

10 geh . Teel . san apart

1 Eßl . Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

500 g Quark

Konfitüre

Puderzucker

## Zubereitung:

Backofen auf 200° vorheizen . Fett bei schwacher Hitze zergehen lassen . Mehl , Speisestärke und Backpulver abmessen , Eier , Zucker , Wasser und biskuit apart mit dem elektrischen Rührgerät auf höchster Stufe ca . 5 Minuten luftig aufschlagen . Das Rührgerät auf langsam schalten , das Mehlgemisch und das zerlassene Fett auf die Eiermasse geben und sehr kurz einrühren . Springform ausfetten , Teig einfüllen , glattstreichen und sofort in die unterste Stufe des vorgeheizten Backofens schieben und ca . 30 Minuten backen . Den Kuchen nach dem Abkühlen mit der Oberseite nach unten stürzen . Quark mit Zucker und Vanillezucker glattrühren , Sahne mit 4 gehäuften Teelöffeln san apart steifschlagen . Beides zusammengeben und mit weiteren 6 gehäuften Teelöffeln san apart leicht verrühren . Vom Biskuitboden oben 1 cm abschneiden und in 16 Stücke teilen . Unterteil mit Konfitüre bestreichen oder mit halben Pfirsichen , Erdbeeren oder ähnlichem belegen . Den Rand einer Springform drumherum setzen , die Creme einfüllen und gleichmäßig verteilen . Deckelstücke auflegen , andrücken , mit Puderzucker bestäuben , Form abnehmen . Zum Glattstreichen und Schneiden Messer in heißes Wasser tauchen .

## Käsestreuselkuchen

### Zutaten:

250g weiche Butter  
125g Zucker  
2x Vanillezucker  
1 Eigelb  
375g Mehl  
50g gehackte Mandeln  
2 gestr. Tl. Backpulver  
Belag: 200g weiche Butter  
200g Zucker  
1kg Quark  
4 Eier  
40g Speisestärke  
1 Prise Salz  
1x Vanillezucker  
Saft von 1 Zitrone und Orange

### Zubereitung:

Butter cremig schlagen, Zucker und Vanillezuckereinrieseln lassen. Eigelb dazu geben unterrühren. Mehl, Mandeln mischen unterrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen Teig halbieren. Eine Hälfte in die Form krümeln und am Boden festdrücken. Bei 175 Grad 15 Minuten vorbacken. Butter und Zucker cremig schlagen, ausgedrückten Quark und restliche Zutaten verrühren. Auf den vorgebackenen Boden geben. Die zweite Hälfte als Streusel auf der Quarkmasse verteilen. Bei 175 Grad 45 Minuten backen. Kuchen abdecken. Ofen auf 150 Grad herunterschalten und weitere 60 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen.

## **Käsetorte „Nymphenburg“**

### **Zutaten für 4-6 Personen:**

Für den Teig :

200 g Mehl  
3 Eßl . Wasser  
½ Teel . Salz  
125 g gute Butter

Für die Füllung :

200 g magerer Speck  
200 g geriebener Emmentaler  
¼ Liter saure Sahne  
3 Eier  
Salz  
Pfeffer  
Prise Paprika  
Fett für die Backform

### **Zubereitung:**

Mehl und Salz in eine Schüssel geben . Mit dem Wasser und den Butterflöckchen zu einem glatten Teig verarbeiten . Eine Stunde kalt stellen . Speck kleinwürfeln . Mit den übrigen Zutaten gut vermischen , würzen . Springform einfetten . Mit Teig auslegen , dabei ringsum ca . 5 cm Rand hochziehen . Backofen auf 220° vorheizen und Teig in Springform darin kurz vorbacken . Herausnehmen , mit Eier-Speckmasse füllen . Dann 45-50 Minuten weiterbacken ( 200° ) , bis die Torten-Oberfläche goldbraun ist .

## Käsewähe

### Zutaten:

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig  
3 Eßl . Semmelmehl  
1 große Zwiebel  
250 g durchwachsener Speck  
2 Eßl . gehackte Petersilie  
250 g geriebener Käse ( Emmentaler )  
1/8 Liter saure Sahne  
3 Eier  
Salz  
Paprikapulver

### Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen , dünn ausrollen und auf ein mit Wasser benetztes Blech legen . Die Ränder hochdrücken . Die Teigfläche gleichmäßig mit Semmelmehl und Zwiebelwürfeln bestreuen . Den Speck kleinschneiden und mit der gehackten Petersilie darauf verteilen . Geriebenen Käse darüberstreuen . Saure Sahne mit Eiern , Salz und Paprikapulver verquirlen und vorsichtig darüberträufeln . Die Käsewähe in den 220° heißen Ofen schieben und 25-30 Minuten backen . Dann sofort vervieren .

## Kasseler überbacken

### Zutaten:

700 g rohes Kasseler ohne Knochen  
2 Gläser trockener Weißwein  
1 rote und grüne Paprikaschote  
1 Zwiebel  
1 Stange Lauch  
200 g Champignons  
1 Eßl . Butter  
2 Eßl . Mehl  
½ Tasse Tomatenpüree  
Salz und Pfeffer  
Majoran und Basilikum  
100 g geriebener Emmentaler Käse

### Zubereitung:

1. Das Fleisch in Weißwein dünsten lassen . Danach soll es im Wein abkühlen . Ein dünnes Stück Fleisch braucht nur etwa 20 Minuten , ein dickes Stück etwa 40 Minuten , bis es gar ist . Machen sie die Probe mit einer Grillnadel .
2. Die Paprikaschoten entkernen , in Streifen schneiden und zusammen mit gehackter Zwiebel , Lauchringen und ganzen Champignons in Butter braten . Mit Mehl abstäuben , Tomatenpüree und den Wein , in dem das Fleisch gedünstet wurde , zugeben . 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen und mit Salz , Pfeffer und frischen oder getrockneten Gewürzen abschmecken .
3. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form legen . Die Gemüsemischung darüber verteilen und alles mit geriebenem Käse bestreuen .
4. Die Form im Backofen überbacken , bis der Käse goldbraun ist .

## Kernige Plätzchen

### Zutaten:

500 g kernige Haferflocken  
250 g Margarine  
250 g Zucker  
2-3 Eier  
1 geh. Teel . Backpulver  
2-3 Eßl . Mehl

### Zubereitung:

Das Fett kochend heiß werden lassen . Haferflocken zugeben , gut umrühren , erkalten lassen , übrige Zutaten zugeben . Mit 2 Teelöffeln flache Plätzchen formen . Bei 200° 20 Minuten backen .

## Kirschen in Schokoschälchen für 6 Personen

### **Zutaten:**

250 g Sauerkirschen  
1/8 Liter Kirschsafft  
1 geh. Teel . Speisestärke  
2 Päckchen Vanillinzucker  
3 Blatt weiße Gelantine  
250 g Sahnequark  
2-3 Teel . Zucker  
1 Becher Sahne  
6 Schokoladenschälchen  
1 Eßl . geh . Pistazien

### **Zubereitung:**

Kirschen waschen , putzen und entsteinen . Kirschsafft aufkochen . Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren . In den Saft geben und nochmals aufkochen lassen . Kirschen und 1 P . Vanillinzucker unterheben . Erkalten lassen . Inzwischen Gelantine in reichlich kaltem Wasser einweichen . Quark glattrühren . Mit Zucker abschmecken . Gelantine kräftig ausdrücken und in einem heißem Wasserbad auflösen . Dann unter den Quark heben . Sahne und restlichen Vanillinzucker steif schlagen . Unter die Creme rühren . In einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen . Schokoladenschälchen mit Kirschen füllen und einen Quarksahnerand darauf spritzen . Kalt stellen . Mit Pistazien bestreuen .

## Kirschen-Mix

### **Zutaten:**

3 Likörgläschen Eierlikör  
10-15 entkernte Kirschen  
evtl . ¼ Liter Milch

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten im Mixer pürieren .

## Kirsch-Kokoskuchen

### Zutaten:

1 kg Schattenmorellen  
300 g Zucker  
1 Zitrone  
250 g Mehl  
2 Päckchen Vanillinzucker  
250 g Margarine  
1 Ei  
1 Prise Salz  
2 Eßl . Paniermehl  
100 g Kokosraspel

### Zubereitung:

Schattenmorellen entstielen , waschen und entsteinen . 1/8 Liter Wasser und 100 g Zucker zum Kochen bringen . Kirschen darin 3-5 Minuten dünsten , abtropfen lassen und auskühlen lassen . Zitrone heiß abwaschen , trockentupfen und die Schale dünn abreiben . Mehl , 125 g Zucker , 1 Päckchen Vanillinzucker , 125 g Fett , Ei , Salz und Zitronenschale zu einem glatten Teig kneten . 30 Minuten kühl abstellen . Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen . Boden einer Springform auslegen und den Rand halb hochziehen und festdrücken . Mehrmals einstechen . Bei 225 Grad 10 Minuten vorbacken . Bei 200 Grad weiterbacken . Boden mit Paniermehl bestreuen , Schattenmorellen darauf verteilen . Restliches Fett zerlassen , Kokosraspel , restlichen Zucker und Vanillinzucker damit verrühren und auf die Kirschen geben . Kuchen im Backofen bei 200 Grad 25 Minuten weiterbacken .

## Kirschkuchen

### Zutaten:

250 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
1 P . Vanillezucker  
500 g Mehl  
1 P . Backpulver  
1/8 l Milch  
1 Prise Salz  
2 Gläser Kirschen

### Zubereitung:

Butter schaumig rühren . Zucker und Eier dazugeben und schaumig rühren . Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Milch dazugeben . Teig in vorbereitete Form füllen und Kirschen darauf verteilen . Den Kuchen bei 180 Grad 1 Stunde backen .

## Kirschmichel

### **Zutaten:**

60 g Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier  
150 g Mehl  
¼ Liter Milch  
125 g Zucker  
Zitronenschale  
150 g Gries  
3 gestrichene Teel . Backpulver  
500-750 g Kirschen

### **Zubereitung:**

Butter und Eigelb schaumig rühren . Alles andere dazugeben , zuletzt Kirschen und Eischnee darunterheben . Alles in eine gefettete Auflaufform geben . Obendrauf Butterflocken und bei 200° 40-50 Minuten backen .

## Kirschplotzer

### Zutaten:

5-6 Brötchen  
125 g Butter  
250 g Zucker  
5 Eier  
125 g Mandeln  
¼ Liter Milch  
2 Pfund Kirschen

### Zubereitung:

Butter und Eigelb schaumig rühren . Brötchen mit kochender Milch übergießen . Nun alles gut mischen . Zuletzt Kirschen und Eischnee darunterheben . Bei 200° 1 Stunde backen .

## Kirsch-Quarktorte

### Zutaten:

Für den Teig :

220 g Mehl  
80 g Butter oder Margarine  
1 Ei  
80 g Honig  
500 g getrocknete Erbsen zum Blindbacken

Für die Füllung :

10 Blatt weiße Gelatine  
1 Glas Sauerkirschen  
750 g Quark  
300 g Creme fraiche  
200 g Honig  
1 Eigelb  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
nach Belieben Zitronenmelisse

### Zubereitung:

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche schütten , in die Mitte eine Mulde drücken . Fett in Flöckchen auf den Mehtrand setzen . Ei , 1-2 Eßl . Wasser und Honig in die Mulde geben . Alles mit einem Messer durchhacken , bis sich alle Zutaten verbunden haben . Dann mit den Händen glatt verkneten . In Folie wickeln und ca . 30 Minuten kühl stellen .
2. Springform fetten . Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 cm größer als die Form ausrollen . In die Form legen , Rand andrücken . Mit Backpapier bedecken . Erbsen darauf verteilen ( zum Blindbacken ) . Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca . 20 Minuten backen . Erbsen und Papier entfernen .
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen . Kirschen abtropfen lassen . Quark , Creme fraiche , Honig , Eigelb und Zitronenschale verrühren . Gelatine bei schwacher Hitze auflösen , unter die Quarkmasse rühren . Kirschen und Quarkmasse schichtweise in den Tortenboden geben . Mit Kirschen belegen und ca . 2 Stunden kühl stellen . Mit Zitronenmelisse garnieren .

## Kirsch-Streuselkuchen

### Zutaten:

200 g Margarine  
200 g Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz  
1 Teel . abgeriebene Zitronenschale  
375 g Mehl  
4 Teel . Backpulver  
Fett für die Form

Für den Belag :

125 g Margarine  
200 g Mehl  
150 g Zucker  
25 g gehackte Mandeln  
½ Teel . abgeriebene Zitronenschale  
½ Teel . Zimt  
2 Gläser Kirschen  
1 EBl . Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Bei 200° ca . 30 Minuten backen .

## Kirschtorte

### Zutaten:

3 Eier  
200 g Zucker  
200 g gemahlene Mandeln  
2 Teel . Backpulver  
1 Glas ( 680 g ) oder 750 g frische Schattenmorellen  
¼ l Milch  
½ Päckchen Puddingpulver Mandelgeschmack  
1 Päckchen roter Tortenguß  
1 Becher ( 200 g ) Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eßl . gehackte Mandeln  
Backpapier

### Zubereitung:

Eier trennen . Eiweiß steif schlagen , 150 g nach und nach einrieseln lassen . Eigelb unterrühren . Mandeln mit dem Backpulver mischen und unterheben . Eine Springform ( 24 cm ) mit Backpapier auslegen . Teig einfüllen und glatt streichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175°-200° ca . 40 Min . backen . Herausnehmen , aus der Form lösen und auskühlen lassen . Kirschen abgießen . Auf einem Durchschlag oder Sieb gut abtropfen lassen . Von der Milch 3 Eßlöffel abnehmen und mit Puddingpulver glatt rühren . Restliche Milch mit 1 Eßlöffel Zucker aufkochen . Das Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen . Danach Pudding auf dem Tortenboden verstreichen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen . Tortengußpulver mit 2 Eßlöffeln Zucker verrühren . 1/4 Liter Wasser dazugießen und unter Rühren aufkochen lassen . Tortenguß mit einem großen Löffel über die Kirschen verteilen . Im Kühlschrank erkalten lassen . Sahne Vanillie-Zucker steif schlagen , in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Rand damit verzieren . Mandeln in einer Pfanne rösten , erkalten lassen und über die Sahne streuen .

## **Kohlrabi-Möhren-Gratin**

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 Kohlrabi  
250 g Möhren  
100 g mittelalter Gouda am Stück  
1 Becher ( 200 g ) Schlagsahne  
1 Eigelb  
¼ Teel . Salz  
1 Messerspitze weißer Pfeffer  
Fett für die Form  
Alufolie

### **Zubereitung:**

1. Kohlrabi und Möhren putzen , schälen , waschen und in dünne Scheiben schneiden .
2. Käse reiben . Sahne und Eigelb mit einer Gabel verquirlen . Mit Salz oder Pfeffer würzen . Eine flache feuerfeste Form mit Fett ausstreichen .
3. Den Boden der Form mit der Hälfte der Kohlrabi dachziegelförmig auslegen , danach ¾ der Möhrenscheiben ebenso einschichten . Die Hälfte des geriebenen Käses darüberstreuen , dann die restlichen Kohlrabischeiben einschichten . Zum Schluß einen kleinen Kreis aus den restlichen Möhrenscheiben in die Mitte setzen .
4. Die Eier-Sahne über das Gemüse gießen und die Form mit Alufolie abdecken . Den Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200° 45-50 Minuten backen .
5. Die Alufolie abnehmen und den restlichen Käse über das Gemüse streuen . Den Gratin wieder in den Backofen setzen und bei gleicher Temperatur weitere 10 Minuten unbedeckt goldgelb überbacken . Dazu schmecken Hackfleischfrikadellen .

## Kokosmakronen

### Zutaten:

2 Eßl . Wasser  
4 Eiweiß  
400 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
50 g Butter  
400 g Kokosraspeln  
50 g Mehl  
50 g Gustin  
½ Backin

### Zubereitung:

Wasser , Eiweiß , Zucker und Vanillezucker schlagen . Dann Butter und Kokosraspeln dazugeben und unter tüchtigem rühren aufkochen lassen . Auf Handwärme erkalten lassen . Das Mehl , Gustin , Backin unter die Masse . Mit einem Teelöffel kleine Häufchenauf ein Blech setzen . Bei leichter Hitze ( 150° ) 15.20 min backen .

## Kräuterbutterscheiben zu Spargel

### Zutaten:

### Zubereitung:

125 g Butter sahnig rühren , mit reichlich gehackten Kräutern unter ständigem Rühren vermischen und mit Zitronensaft , Streuwürze und Muskatnuß abschmecken . Die Creme auf ein mit Wasser abgespültes Pergamentpapier geben , mit Hilfe des Papiers zur Rolle formen und in den Kühlschrank legen . Kurz vor dem Servieren das Papier entfernen , die Butter in Scheiben schneiden .

## Kräuter-Sherry-Marinade

### **Zutaten:**

3 gehackte Zwiebeln  
2 sehr fein gehackte Knoblauchzehen  
1 Stück geraspelter Sellerie  
je 1 Bund gehackte Petersilie und Dill  
1 Zweig frischer Rosmarin  
1 Teel . getrockneter Oregano  
1 Teel . Senf  
1 Teel . zerdrückte Senfkörner  
1/8 Liter Sherry  
1 Tasse Öl  
Salz  
1 Prise Zucker

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten gut vermischen , Fleisch einlegen . Paßt gut zu Rind , Lamm und zu Fisch .

## Kr ü m m e l t o r t e

### Zutaten:

375 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
200 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
abgeriebene Zitronenschale  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Marmelade

ca . 50 g Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Teel . Zimt  
2 Eßl . Zucker  
1 Päckchen Mandelblättchen  
½ Quark  
Saft von 1 Zitrone

### Zubereitung:

# Lasagne

## **Zutaten:**

Soße:

1 kl. Bund Suppengrün  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
4 Eßl . Öl  
750 g Rinderhack  
1/8 Liter Rotwein  
1 Dose Tomaten  
1 Dose Tomatenmark  
1 Teel . ital. Kräuter  
Salz  
Pfeffer

Für die Bechamelsonne:

150 g Parmesankäse  
40 g Margarine  
40 g Mehl  
3/8 Liter Milch  
3/8 Liter Brühe  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

Außerdem:

Salz  
2 Eßl . Öl  
500 g weiße Nudelplatten

## **Zubereitung:**

Das Suppengrün putzen , waschen und klein schneiden . Zwiebeln und Knoblauch schälen , fein würfeln . Öl erhitzen und das Hack kräftig darin anbraten . Gemüse , Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz anschmoren . Mit Wein ablöschen . Tomaten mit der Flüssigkeit und Tomatenmark unterrühren . Kräuter zufügen . Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten dicklich einkochen lassen . Mit Salz und Pfeffer abschmecken . Für die Bechamelsonne Parmesan fein reiben . Fett erhitzen . Mehl darin anschwitzen . Mit Milch und Brühe ablöschen und unter Rühren aufkochen . 1/3 Parmesan unterrühren . Mit Salz , Pfeffer und Muskat abschmecken . Danach Nudelplatten in Wasser 5 Minuten kochen . Danach abwechselnd Nudeln und Soße in eine feuerfeste Form geben . Bei 200 Grad 45 Minuten backen .

## Laugenbrötchen

### Zutaten:

500 g Mehl  
25 g Margarine  
10-15 g Hefe ( oder 1 Päckchen Trockenhefe )  
2 Teel . Salz  
1 Teel . Zucker  
¼ Liter Wasser

Lauge :

2 Teel . Natron in 100 ml ( heißem ) Wasser auflösen

### Zubereitung:

Alles zu einem Teig verarbeiten . 1. Teigruhe ca . 20 Minuten bei 50° , dann formen . 2. Teigruhe ca . 20 Minuten bei 50° , mit Lauge bestreichen . 10-15 Minuten bei 220°-230° backen .

## Lebkuchen mit Kartoffeln

### Zutaten:

2 Päckchen große Oblaten  
6 Eier  
750 g Zucker  
100 g Zitronat  
100 g Orangenat  
2 Teel . Zimt  
2 Teel . gemahlene Nelken  
3 Päckchen Backin  
450 g Mehl  
500 g gemahlene Mandeln  
100 g geriebene Schokolade  
700 g gekochte durchgepresste Kartoffeln ( kalt )

### Zubereitung:

Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren . Zitronat und Orangenat fein mahlen . Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten . Zuletzt die Kartoffeln darunter mengen . Auf die großen Oblaten Häufchen setzen und bei 180° ca . 20 Minuten backen . Mit Schokoguß verzieren .

## Liebes-Päckchen

### Zutaten für 10 Stück:

1 Packung Koopmans TK-Ruck-Zuck-Blätterteig ( 10 Scheiben )  
1 Ei

Für die Füllung :

2 Bananen  
1 Glas Preiselbeeren  
5 Mandeln  
100 g Zucker

### Zubereitung:

Ruck-Zuck-Blätterteigquadrate nach Packungsanweisung auftauen lassen . Ei trennen , Teigränder mit Eiweiß bestreichen . Bananen schälen , in feine Würfel schneiden und unter die Preiselbeeren mischen . In jede Teigmitte einen Eßlöffel dieser Füllung geben . In 5 oder 10 Scheiben zusätzlich eine Mandel stecken und die Teigquadrate zu kleinen Päckchen zusammenfalten , mit verquirltem Eigelb bestreichen und dick mit Zucker bestreuen . Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25 Minuten backen .

## Limetten Käsekuchen

### **Zutaten:**

250g Schokoladenkekse ungefüllt  
80g Butter  
Füllung:  
150g weiße Kuvertüre  
125g Sahne  
600g Frischkäse  
150g Zucker  
3 Eier  
Saft und Schale von 3 unbehandelten Limetten  
1 El. Speisestärke  
1EBl. Kakaopulver

### **Zubereitung:**

Eine Springform mit Backpapier auslegen den Rand 4cm überstehen lassen. Kekse zerbröseln. Mit weicher Butter verkneten. Auf dem Boden der Form gleichmäßig festdrücken, kalt stellen. Kuvertüre hacken, im warmen Wasserbad schmelzen. Aufgelöste Kuvertüre und Sahne verrühren., bis eine cremige Masse entsteht. Frischkäse und Zucker dickcremig aufschlagen. Schokoladensahne unterrühren. Eier nach und nach unterrühren, zum Schluss Limettensaft und Stärke unterrühren. Masse auf dem Keks den verteilen. Bei 160 Grad 70 Minuten backen- Kuchen mit Kakaopulver bestäuben.

## Linzer Torte 1

### Zutaten:

200 g Mehl  
200 g Butter  
200 g Mandeln  
200 g Zucker  
3 Eßl . Semmelbrösel  
½ Teel . Zimt  
1 Messerspitze Nelken  
abgeriebene Zitronenschale  
1 Eßl . Rum  
1 Ei

### Zubereitung:

## Linzer-Torte 2

### **Zutaten:**

125 g Butter  
125 g Zucker  
125 g Haselnüsse  
1 Ei  
200 g Mehl  
1 Kaffeel . Zimt  
1 Gl . Schnaps  
1 Gl . Himbeermarmelade

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten . In den vorgeh. Backofen bei mittl. Hitze backen ca. 45 Minuten .

## **Linzertorten (3 Stück)**

### **Zutaten:**

1 Pfund Butter  
600 g Nüsse  
500 g Zucker  
700 g Mehl  
2 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
3 kleine Messerspitzen Nelken  
3 Kaffeelöffel Zimt  
2 Eßl . Kakao  
1 Päckchen Backpulver  
etwas Muskat  
3 Eßl . Kirschwasser

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten . In den vorgeh. Backofen bei mittl. Hitze backen ca. 45 Minuten .

## Malakow-Torte

### Zutaten:

40-50 Löffelbiskuits  
2 Schalen Milch mit Rum oder Cognac  
1 Tasse starker Kaffee

Creme:

150 g Butter  
100 g Zucker  
200 g Mandeln  
3 Eidotter  
¼ l Sahne

### Zubereitung:

Butter schaumig rühren und übrige Zutaten darunter mischen . 1/8 l Sahne verwenden . Creme muß dickflüssig sein . Danach eine Tortenform mit Stäbchen auslegen . Stäbchen mit Kaffee-Rum bespritzen Creme darauf streichen . 1/2 Stäbchen am Rand aufstellen . Nun schichtenweise Stäbchen aufeinander legen und jeweils bespritzen und mit Creme bestreichen . Zum Schluß Alufolie legen , und mit einer Schüssel beschweren und über Nacht kühl stellen . Am nächsten Tag stürzen und mit restlicher steifgeschlagener Sahne verzieren und mit Schokoladenraspel bestreuen .

## **Mandarin-Mohn-Kuchen**

### **Zutaten:**

150 g Butter oder Margarine  
250 g Mehl  
125 g Zucker  
1 Eigelb  
Schale von 1 Zitrone  
¾ Liter Milch  
2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
2 Dosen ( 314 ml ) Mandarin - Orangen  
1 Eiweiß  
2 Packungen ( 250 g ) backfertige Mohnfüllung  
100 g Puderzucker  
2-3 Eßl . Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Fett schmelzen und abkühlen lassen . Mehl , Zucker , Eigelb , Zitronenschale und Fett zu einem krümeligen Teig verkneten . Boden einer Springform fetten , die Hälfte des Teiges hineindrücken . von der Milch 1/8 Liter abnehmen , mit dem Puddingpulver verrühren . Restliche Milch aufkochen . Puddingpulver unter Rühren zufügen , etwas abkühlen lassen . Mandarinen abtropfen lassen . Eiweiß steif schlagen . Mohnfüllung unter den Pudding rühren . Mandarinen und Eischnee unterheben . Auf dem Boden verteilen . Mit dem restlichen Teig bestreuen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca . 1 Std . backen . Zwischendurch eventuell mit Pergamentpapier abdecken . Kuchen abkühlen lassen . Puderzucker und Zitronensaft verrühren und den Kuchen damit bestreichen .

## Mandarin-Vanille-Kuchen

### Zutaten:

#### **Teig :**

2 Eier  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
100 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
Fett und Paniermehl für die Form

#### **Außerdem :**

¼ l Milch  
150 g Zucker  
½ Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack  
125 g weiche Butter  
1 Dose Mandarinen  
75 g Johannisbeergelee  
einige gehackte Pistazien

### Zubereitung:

1. Eier trennen . Eiweiß und 1 Eßlöffel kaltes Wasser steif schlagen . Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen . Eigelb und Zitronenschale unterziehen . Mehl und Backpulver mischen , unterheben .
2. Eine Kastenkuchenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen . Die Masse einfüllen . Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca . 40 Minuten backen . Auskühlen lassen .
3. Von ¼ l Milch 4 Eßlöffel abnehmen . Mit 1 Eßlöffel Zucker und Puddingpulver glattrühren . Rest Milch aufkochen . Puddingpulver einrühren , aufkochen . Mit Folie luftdicht bedecken und auskühlen lassen . Butter und 130 g Zucker schaumig rühren . Pudding eßlöffelweise unterrühren .
4. Kuchen 2 mal waagrecht durchschneiden . Mandarinen abtropfen lassen . ¼ der Creme und 1/3 Mandarinen verrühren , auf den unteren Boden streichen und 2. Boden daraufsetzen . Gelee erwärmen , Hälfte Gelee und ¼ der Creme auf den Boden streichen . Mit letztem Boden bedecken .
5. Kuchen rundherum mit übriger Creme einstreichen . Restliche Mandarinen daraufgeben und mit übrigem Gelee beträufeln . Mit Pistazien bestreuen .

# Mandelbaiser

## Zutaten:150g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

75 g Zucker

1 Vanillezucker

5 Eigelb

1 Prise Salz

100 g Margarine

Ergibt einen Rührteig für 2 Böden

5 Eiweiß schlagen

150 g Zucker

auf Boden mit Belag

80 g Mandelblätter

## Mandel-Waffeln

### **Zutaten für 8 Stück:**

200 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eier getrennt  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
½ Teelöffel Backpulver  
1 Eßlöffel gemahlene Mandeln  
½ Becher Sahne  
Öl zum Backen

Für die Dips : ½ Glas Orangenmarmelade ( 225 g )  
2 Eßlöffel Orangenlikör  
5 Eßlöffel Orangensaft  
½ Glas Vierfruchtkonfitüre extra ( 225 g )  
3 Eßlöffel Rotwein  
Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Butter , Zucker , Vanillezucker und Salz schaumig rühren , die Eigelbe zugeben . Mehl , Speisestärke , Backpulver und gemahlene Mandeln vermischen und abwechselnd mit der Sahne verrühren . Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben . Erhitztes Waffeleisen mit Öl einfetten , mit Teig füllen und acht Waffeln abbacken . Waffeln auf einem Kuchengitter einzeln auskühlen lassen . Für den ersten Dip :Orangenmarmelade mit Orangenlikör und Saft mit dem Handrührgerät aufschlagen . Für den zweiten Dip : 4-Frucht-Konfitüre und Rotwein mit dem Handrührgerät aufschlagen . Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit den Dips servieren .

## Mandel-Zimtecken

### Zutaten für 46 Stück:

ca . 200 g getrocknete Aprikosen  
250 g Mandeln mit Haut  
125 g Puderzucker  
2 Eiweiß  
1 Päckchen Vanillezucker  
1½ Teelöffel Zimt  
3 Tropfen Backöl „Bittermandel“  
Puderzucker zum Ausrollen

### Zubereitung:

1. Die Aprikosen etwas flachdrücken und mit einem Förmchen kleine Sterne ausstechen . Die Mandeln fein mahlen . Den Puderzucker durch ein Sieb streichen . Das Eiweiß sehr steif schlagen . Puderzucker eßlöffelweise unterrühren . Ungefähr 50 g Eischnee zum Bestreichen abnehmen . Unter den restlichen Eischnee die mandeln , Vanillezucker , Zimt und Backöl rühren .
2. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und den Teig ca . ½ cm dick darauf ausrollen . Ca . 5\*5 cm große Quadrate ausschneiden und diese diagonal halbieren . Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und mit dem zurückgestellten Eischnee bestreichen . Jedes Dreieck mit einem Aprikosenstern verzieren . Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad 18-20 Minuten backen .

## Marzipantorte mit Schokoladenfüllung

### Zutaten:

150 g Halbbitter-Kuvertüre  
125 g Butter  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
100 g gemahlene Mandeln  
125 g Mehl  
2 Teel . Backpulver  
¼ Teel . Salz  
1/8 Liter kalte Milch  
Fett für die Form

Für die Füllung :  
125 g Halbbitter-Kuvertüre  
2 Becher ( je 150 g ) Cremefraiche

Für den Belag :  
1 Packung ( 200 g ) Marzipan-Rohmasse  
150 g Puderzucker

Zum Garnieren :  
½ Becher ( 100 g ) Schlagsahne  
1 Packung ( 50 g ) rote Belegkirschen  
Kakaopulver  
1 Packung Schokoladen-Dekor-Blätter

### Zubereitung:

Kuvertüre schmelzen , dann abkühlen lassen . Fett , Zucker und Vanillezucker schaumig rühren . Nacheinander die Eier , Kuvertüre , Mandeln , Mehl , Backpulver und Salz unterrühren . Zum Schluss die Milch untermischen . Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 175°-200° ca. 45 Minuten backen . Torte aus der Form lösen und abkühlen lassen . Für die Füllung Kuvertüre schmelzen , etwas abkühlen lassen , dann esslöffelweise unter die Creme fraiche rühren . Torte zweimal durchschneiden . Alle Böden mit der Creme bestreichen und wieder übereinander setzen . Marzipan und Puderzucker verkneten und zwischen zwei Klarsichtfolien dünn ausrollen . Marzipanplatte über die Torte legen und vorsichtig andrücken . Schlagsahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Kirschen halbieren . Die Tortenmitte mit Kakao bestäuben , den Rand mit Sahnetupfen , Kirschen und Schokoladen-Blättchen verzieren .

## Marzipanplätzchen

### Zutaten für 40 Stück:

250 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
½ Teelöffel Citrobäck  
100 g Marzipanrohmasse  
1 Ei und 1 Eiweiß  
100 g Butter oder Margarine  
100 g Puderzucker  
3-4 Eßlöffel fein gehackte Pistazienkerne zum Bestreuen

### Zubereitung:

1. Mehl , Zucker , Salz , Citrobäck , Marzipan , ganzes Ei und Fett in Flöckchen zu einem glatten Teig verarbeiten . Ca . 30 Minuten kühl ruhenlassen .
2. Mürbeteig auf bemahlter Arbeitsfläche ca . 3 mm dick ausrollen . Bäumchen und Monde unterschiedlicher Größe ausstechen . Auf ein gefettetes Backblech legen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 12-15 Minuten backen .
3. Puderzucker und Eiweiß verrühren . Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen . Restlichen Guß in einen Gefrierbeutel füllen , kleine Spitze abschneiden , übrige Plätzchen mit dem Guß verzieren . Mit Pistazien bestreuen .

## Maulwurforte

### **Zutaten:**

70g Butter  
2 P Vanillezucker  
6 Eigelb  
100g gem. Haselnusskerne  
100g Schokoladenraspel  
1x Backpulver  
6 Eiweiß  
Füllung:  
3-4 Bananen  
2 Eßl. Zitronensaft  
500g Schlagsahne  
2 P. Sahnesteif  
50g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
50g Schokoladenraspel

### **Zubereitung:**

Rührteig aus den angegebenen Zutaten bis auf Eiweiß zubereiten. Eiweiß steif schlagen, zuletzt unterziehen. Bei 175 Grad 20-30 Minuten. Boden so aushöhlen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand stehen bleibt. Füllung: Bananen schälen flach hinlegen, waagrecht halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln, in den ausgehöhlten Boden legen. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Schokoladenraspel unterheben. Sahnemasse auf die Bananen geben, kuppelartig verteilen, mit Gebäckkrümeln bestreuen.

## Meerrettichdip

### Zutaten:

150 g dicker Sauerrahm  
3 Eßl . frischer Meerrettich  
etwas Salz  
2 Tropfen Tabasco  
2 Eßl . Zitronensaft

### Zubereitung:

## Mohnsemmeln

### **Zutaten:**

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
¼ Liter lauwarme Milch  
50 g Butter oder Margarine  
1 Ei  
1 Teel . Salz  
1 Messersp. Pfeffer  
1 Messersp . Muskatnuss  
2 Eigelb  
2 Eßl . Milch  
4 Eßl . Mohn

### **Zubereitung:**

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken . Die Hefe hinein bröckeln und mit der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren . Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen . Die Butter oder Margarine zergehen lassen , mit dem Ei , dem Salz , Pfeffer und der Muskatnuss mischen , an den Vorteig geben und mit dem gesamten Mehl zu einem glatten Hefeteig schlagen . Den Teig nochmals 15 Minuten gehen lassen . 1-2 Backbleche mit Fett bestreichen . Vom Hefeteig 50 g schwere Stücke abwägen zu Kugeln formen , und auf das Backblech setzen . Mit dem Handballen flachdrücken . Dieselben zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen . Den Backofen auf 220 Grad vorheizen . Die Eigelbe mit der Milch verquirlen , die Semmeln damit bestreichen , mit dem Mohn bestreuen und kreuzweise einschneiden . Auf der 2. Schiebeleiste 20 Minuten backen .

## Mohr im Hemd

### Zutaten:

150 g Butter  
150 g Zucker  
6 Eier  
100 g Blockschokolade  
150 g Mandeln  
1 Teel . Backpulver  
Kirschwasser

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Rührteig herstellen . Eiweiß steif schlagen und unterheben . Bei mittlerer Hitze 1 Stunde backen .

## Mousse au chocolat

### **Zutaten:**

2 Tafeln Zartbitterschokolade  
5 Eßl . starker Kaffee  
4 Eier  
1 Eßl . Zucker  
1 Vanilleschote  
200 g Sahne

### **Zubereitung:**

Die Schokolade im Kaffee auf kleinster Hitze oder im Wasserbad schmelzen , dabei ständig umrühren . Eier trennen . Eigelb , Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote mit dem Schneebesen des Handrührgerätes stark schlagen . Die etwas abgekühlte Schokoladen-Kaffeemasse mit dem Schneebesen danach unter die Eiercreme ziehen . Kühl stellen , bis die Masse fest zu werden beginnt . 150 g Sahne und das Eiweiß getrennt steif schlagen . Erst die Sahne , dann das Eiweiß vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Creme ziehen . Die Mousse etwa 4-5 Std . kühl stellen . Mit Sahnetupfern und Marzipanrosen verzieren .

## Namenloser Kuchen

### Zutaten:

175 g Butter  
2 Tafeln Zartbitter-Schokolade  
5 Eiweiß  
100 g Zucker  
5 Eigelb  
125 g Mondamin  
75 g Mehl  
2 gestrichene Kaffeelöffel Backpulver  
Weinbrand  
Marmelade

Crème:

100 g Butter  
1 dunkle Kuchenglasur  
200 g Puderzucker

### Zubereitung:

Butter und Schokolade schmelzen . Eiweiß in hoher Schüssel mit einem Handrührgerät schlagen . Den Zucker unter Schlagen einrieseln lassen . Eigelb leicht unter die Eimasse ziehen . Das Gemisch aus Mondamin , Mehl und Backpulver daruntergeben , zuletzt die abgekühlte , noch flüssige Schokoladenmasse darunterziehen . Die Masse in eine gut gefettete Springform füllen . Bei 175°-200° ca. . 35-45 Minuten backen .

Crème : Das weiche Fett und die erwärmte , dickflüssige Kuchenglasur und Puderzucker in eine hohe Schüssel geben und mit einem Handrührgerät etwa 2 Minuten sehr schaumig rühren .

## Napfkuchen

### **Zutaten:**

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
6 Eier  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
300 g kleine Schokoladenplätzchen  
100 g gehackte Haselnüsse  
2 Packungen (je 100 g ) Haselnussglasur  
Fett für die Form

### **Zubereitung:**

Fett , Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren . Eier nach und nach zufügen und unterrühren . Mehl und Backpulver zugeben und alles zu einem glatten , cremigen Teig verrühren . Schokoladenplätzchen und Haselnüsse unter den Teig heben . Eine Springform mit Rohrboden einfetten und den Kuchenteig hineinfüllen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. . 60 Minuten backen . Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen , dann auf ein Kuchengitter stürzen . Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen . Die Glasur gleichmäßig verteilen und trocknen lassen .

## Negerküsse selbstgemacht

### Zutaten:

200 g Butter oder Margarine  
 3 g (1/2 Messlöffel.) Gelatine  
 10 g Wasser  
 100 g frisches Hühnereiweiß (Eiklar von 3-4 Eiern)  
 200 g Zucker  
 10 runde Eiswaffeln oder Oblaten

### Zubereitung:

3 g Gelatine in 10 g Wasser quellen lassen. Hühner Eiweiß mit elektrischem Handrührgerät cremig aufschlagen, nicht steif schlagen.

Gelatinemischung im Wasserbad bis 70 Grad C erwärmen und auflösen, nicht steif schlagen. Wasser und Zucker im offenen Topf kochen. Dabei vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Temperatur mit dem Thermometer kontrollieren.

Das Wasser muss so lange verdampfen, bis die Zuckerlösung sich konzentriert hat, dass sie 120 Grad - C erreicht. Mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen Sie den Eischnee und lassen währenddessen die 120 Grad C heiße Zuckerlösung sofort aus dem Kochtopf langsam in den Eischnee laufen.

- Altes sorgfältig vermischen und dann die gelöste Gelatine unter Rühren dazugeben.
- Dann per Hand mit dem Schneebesen kalt rühren und dabei Luft unterschlagen.
- Nach 30-60 Minuten im Kühlschrank verfestigt sich die Masse.
- Die kalte Schneemasse auf die Eiswaffeln spritzen. Das geht am besten mit einer Stofftülle mit dem großen Spritzeinsatz. Eventuell können Sie die Öffnung des Einsatzes noch etwas größer schneiden. Selbstgemachte Negerküsse können ruhig etwas flacher sein als gekaufte. Wenn die Masse zu hoch aufgetürmt wird, läuft sie eventuell zur Seite weg. Es werden je nach Größe etwa 8 bis 10 Stück. Sollte die Masse zu weich sein und von der Waffel laufen, dann stimmt entweder das Eiweiß - Zucker-Verhältnis nicht, die Kochtemperatur war nicht hoch genug, oder Sie haben die heiße Zuckerlösung nicht schnell und gleichmäßig genug; unter die Eischneemasse gerührt.

Stabilisiert wird der Eischnee zum einen durch den erkalteten Zuckeranteil zum anderen verfestigt sich der Eischnee bei Temperaturen über 60 Grad C selbst.

Die Festigkeit durch die Gelatine wird erst viel später erreicht, weil die Gelatine in dieser geringen Konzentration sehr lange Zeit braucht, um fest zu werden. Versuchen Sie bitte nicht, den Gelatine-Anteil zu erhöhen, sonst bekommen die Negerküsse eine Weingummi ähnliche Konsistenz.

- Wenn die gespritzte Eischnee Masse gut auf den Eiswaffeln hält, wird die Schokoladenglasur geschmolzen und so lange abgekühlt, bis sie sich nicht mehr warm anfühlt, wenn man die Temperatur mit der Fingerkuppe testet. Natürlich muss die Glasur dann immer noch richtig flüssig sein. Am besten nimmt man ein kleines Schüsselchen oder ein feuerfestes Becherglas (für ca. 200 bis 300 ml). Darüber legt man z. B. 2 bis 3 Schaschlikspieße oder ein Gitter und setzt den zu überziehenden Negerkuss darauf; dann schüttet man langsam die flüssige Schokoglasur darüber. Die restliche Glasur fließt in das Auffanggefäß und kann erneut verwendet werden. Ist die Glasur beim Überziehen noch zu heiß, so bilden sich Streifen.

## Nektarinen-Omeletts

### Zutaten für 6 Stück:

Teig : 3 Eier

100 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

60 g Mehl

60 g Speisestärke

1 Teelöffel Backpulver

Füllung : 4 Blatt weiße Gelatine

2 Nektarinen

5 Eßlöffel Limettensaft

2 Eßlöffel Mandarinen-Likör

2 -Päckchen Vanillezucker

2 Becher Schlagsahne

1 Eßlöffel Zucker

Pudierzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

1. Für den Biskuit Eier trennen . Eigelb und 2 Eßlöffel heißes Wasser schaumig schlagen . 60 g Zucker und Zitronenschale zufügen und so lange schlagen , bis die Masse hell-cremig ist . Eiweiß steif schlagen , restlichen Zucker einrieseln lassen . Eischnee auf die Eigelb-Masse geben . Mehl , Speisestärke und Backpulver mischen , darübersieben und alles mit einem Schneebesen unterziehen .
2. Aus der Biskuitmasse nacheinander zweimal drei Quadrate von ca . 13 mal 13 cm auf einem mit Backpapier ausgelegtem backblech verstreichen . In dem vorgeheizten Backofen bei 200 Grad jeweils 10-12 Minuten backen . Sofort vom Backblech lösen , überklappen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen .
3. Für die Füllung Gelatine einweichen . Nektarinen waschen , Fruchtfleisch in Spalten vom Stein lösen . Mit Limettensaft beträufeln , pürieren . Likör und Vanillezucker zufügen . Gelatine ausdrücken , auflösen und unter das Fruchtpüree rühren . Kalt stellen , bis es fest zu werden beginnt .
4. Sahne steif schlagen , dabei den Zucker zufügen . Sahne unter das Püree heben und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen . Omeletts damit füllen . Nochmals kalt stellen . Mit Pudierzucker bestäuben und evtl . mit Nektarinenpalten , Limettenscheiben und Melisse verzieren .

## Nizza-Sauce

### **Zutaten:**

1 Eßl . Tomatenmark  
½ Becher Joghurt  
4 Eßl . Mayonnaise  
2 grüne Paprikaschoten  
172 Teel . getrockneter Estragon  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Tomatenmark mit dem Joghurt und der Mayonnaise verrühren . Die Paprikaschoten von ihren Kernen befreien und fein raffeln . Unter die Sauce heben . Estragon dazugeben . Salzen , Pfeffern und im Kühlschrank lagern .

## Nussknacker

### **Zutaten:**

100g NoisetteSchokolade  
100g Zartbitter  
4 Eßl. Mandelsplitter  
100g Macadaminusskerne  
50g getrocknete Apfelringe  
5 Datteln  
1 Tl. Zimt ½ Tl. Kardamom

### **Zubereitung:**

Schokolade in Rippen brechen, diese in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. Macadami grob hacken, Apfelringe 1cm große Stücke schneiden, Datteln entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die geschmolzene Schokolade mit den Nüssen und Gewürzen verrühren, bis sich die Schokolade vollständig um die Zutaten gelegt hat. Die Nussmasse mit einem Eßl. Auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblechsetzen und an einem kühlen Ort erkalten lassen.

## Nusskranz

### **Zutaten:**

200 g Butter  
375 g Zucker  
5 Eier  
1 Prise Salz  
150 g geraspelte Haselnüsse  
375 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1/8 bis 1/4 Liter Milch  
2 Eßl . Rum

### **Zubereitung:**

Alles mischen und bei 175°-200°ca. . 50 Minuten backen .

## Nuss-Kuppeltorte

### Zutaten:

Für den Biskuit:

6 Eier  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Schale 1 Zitrone  
125 g Mehl  
125 g Speisestärke  
Backpapier

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl  
50 g Butter oder Margarine  
25 g Zucker  
1 Eigelb  
1 Prise Salz

Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine  
800 g Schlagsahne  
125 g Puderzucker  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 Glas ( 450 g ) Pfirsich-Konfitüre  
300 g Marzipan-Rohmasse

Zum Garnieren:

1 Eßl . Puderzucker  
1 Eßl . Kakao  
16 Haselnusskerne

### Zubereitung:

1. Biskuit : Eier , Zucker , Vanillezucker , Zitronenschale in eine Schüssel geben , im heißen Wasserbad schaumig schlagen . Mehl und Speisestärke drüber sieben , vorsichtig unterheben . Springform mit Backpapier auslegen . Teig einfüllen , im vorgeheizten Backofen bei 200° 25-30 Minuten backen . Auf ein Kuchengitter stürzen , abkühlen lassen .
2. Mürbeteig : Alle Zutaten glatt verkneten , 20 Minuten kalt stellen . Teig auf dem Springformboden ausrollen , im vorgeheizten Backofen bei 200° 10 Minuten backen . Auskühlen lassen . Biskuit in 4 Platten schneiden . Obersten Boden beiseite legen , anderweitig verwenden . Gelatine einweichen , ausdrücken , bei schwacher Hitze auflösen .
3. Sahne und 50 g Puderzucker steif schlagen . Gelatine unterziehen . etwas sahn in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Gemahlene Nüsse unter die restliche Sahne heben . Mürbteigboden mit 2 Eßl . Konfitüre bestreichen . untersten Biskuitboden darauflegen .
4. Hälfte der Nussahne kuppelförmig darauf streichen . 2. Boden darauflegen , restliche Sahne kuppelförmig darauf streichen . Letzten Boden auflegen , leicht andrücken . Restliche Konfitüre darauf streichen . Marzipan mit dem restlichen Puderzucker verkneten , dünn ausrollen , vorsichtig über die Torte legen , andrücken , Kanten abschneiden . Torte 2 Stunden kalt stellen . Mit Puderzucker und Kakao bestäuben . mit Sahne und Nüssen garnieren .

## Nusskranz

### Zutaten:

200 g Butter  
375 g Zucker  
5 Eier  
1 Prise Salz  
150 g geraspelte Haselnüsse  
375 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1/8 bis 1/4 Liter Milch  
2 Eßl . Rum

### Zubereitung:

Alles mischen und bei 175°-200°ca . 50 Minuten backen .

## Nusskuchen mit Rumguß

### Zutaten:

4 Eier  
175 g weiche Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
½ Teelöffel Zimt  
3 Eßlöffel Rum oder Milch  
150 g gemahlene Haselnüsse  
125 g Mehl  
25 g Speisestärke  
2 gestrichene Teelöffel Backpulver  
150 g Puderzucker  
2 Eßlöffel Rum oder Zitronensaft  
100 g Schlagsahne

### Zubereitung:

1. Eier trennen . Fett , Zucker und Salz schaumig rühren . Eigelb nacheinander unterrühren . Zimt und Rum zufügen . Nüsse , bis auf 2 Eßlöffel , Mehl , Stärke und Backpulver mischen . Kurz unter die Ei-Fett-Masse rühren . Eiweiß steif schlagen und mit einem Schneebesen unterheben .
2. Kastenform fetten und mit den 2 Eßlöffeln Nüssen austreuen . Teig einfüllen . Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca . 50 Minuten backen . Etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen . Auskühlen lassen .
3. Puderzucker , Rum oder Zitronensaft verrühren . Kuchen damit überziehen und trocknen lassen . Vorm Servieren Sahne steif schlagen . Kuchen mit Sahnetuffs und Nußkernen verzieren .

## Nuss-Marzipantaler

### Zutaten:

150 g Mehl  
½ Teel . Backpulver  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eßl . Wasser  
125 g Butter  
150 g Haselnüsse

Für den Belag :

250 g Marzipanrohmasse  
150 g gesiebten Puderzucker zum Ausrollen  
etwas Johannisbeergelee  
100 g Puderzucker  
2-3 Eßl . Rum  
halbierte Pistazien zum Verzieren

### Zubereitung:

Backofen auf 175-200° vorheizen 8-10 Minuten backen .

## Nusstopfkuchen

### **Zutaten:**

250 g Margarine  
250 g Mehl  
250 g Zucker  
200 g Nüsse  
100 g Blockschokolade  
3 Eßl . Weinbrand  
4 Eier  
1 Päckchen Backpulver

### **Zubereitung:**

Fett , Zucker , Eier und Weinbrand schaumig rühren . Nach und nach das mit Backpulver gemischte Mehl dazugeben . Dann die gemahlene Nüsse und die in kleine Würfel gehackte Schokolade dazugeben . Den Teig in eine gut gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. . 1 Stunde bei 180°-200° backen .

## Nusszopf

### Zutaten:

400g Mehl  
25g Hefe  
75g Zucker  
1/8l Milch  
75g Butter  
2 Eigelb  
Füllung:  
300g Mandeln  
200g Puderzucker  
4 Tr. Bittermandelaroma  
2 Eßl. Milch  
100g Rosinen  
100g Marzipan  
2 Eier

### **Guß:**

100g Puderzucker  
1 Eßl. Wasser  
2 Eßl. Zitronensaft

### Zubereitung:

Hefeteig herstellen und füllen. Bei 180 Grad 50 Minuten backen.

# Orangenplätzchen

## Zutaten:

125 g Margarine  
80 g Zucker  
2 Eigelb  
1 Orangen abgeriebenes  
3 Eßl . Orangensaft  
100 g Mehl  
150 g Schmelzflocken  
1 Messerspitze Backpulver

Guss:

150 g Puderzucker  
2 Eßl . Orangensaft  
1 Teel . Zitronensaft

## Orangen-Nougatsterne

### Zutaten für 25 Stück:

150 g Mehl  
100 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Eigelb  
½ Päckchen Orange-back  
½ Packung Nußnougat ( 100 g )

### Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Mehl , Fett in Flöckchen , Zucker , Eigelb , Orange-back und ca . 2 Eßlöffel Eiswasser zu einem glatten Teig verkneten . In Folie wickeln , 1 Stunde kalt legen .
2. Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen . Sternchen in zwei verschiedenen Größen ausstechen . Aus dem Teigrest kleine Kugeln formen . Plätzchen und Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-15 Minuten backen .
3. Nougat im heißen Wasserbad cremig rühren . Jeweils 2 verschieden große Sternchen mit etwas Nougat zusammensetzen . Auf jedes zweite Türmchen mit etwas Nougat ein Kügelchen kleben .

## Orangentorte

### **Zutaten:**

250g Mehl  
1 Ei  
125g Zucker  
125g Butter  
1 Prise Salz  
Zitronenschale  
Füllung  
3 Orangen  
 $\frac{3}{4}$  Sahne  
60g Zucker  
2 P. Sahnesteif  
1 Messerspitze Zimt

### **Zubereitung:**

Orangen schälen 2 davon in Scheiben schneiden und 1 in Schnitze teilen. Den Teig ausrollen in eine gefettete Springform geben und den Rand hochziehen und bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen. Die Sahne mit Zucker, Sahnesteif und Zimt steif schlagen. Orangenscheiben auf den Boden legen zwei Drittel der Sahne darauf geben und mit Orangen schnitzen und der restlichen Sahne garnieren.

## Paprikaeintopf

### Zutaten:

3 Zwiebeln  
ca. . 5 Paprikaschoten  
1 Pfund Hackfleisch  
1 Ei  
ca. . 5 Tomaten  
Fleischbrühe  
1 Beutel Reis

### Zubereitung:

Kleingeschnittene Zwiebeln anbraten . Das mit dem Ei vermengte Hackfleisch dazugeben und scharf braten . Danach die geschälten und geschnittenen Tomaten mit dem streifig geschnittenen Paprika dazugeben und kurz danach mit Fleischbrühe ( von 1 Brühwürfel ) aufgießen . Einen Beutel Reis kochen und vor dem Garwerden an den Eintopf geben . Zusammen weiter kochen und dann abschmecken mit reichlich Pfeffer und scharfem Paprikapulver , und Salz . Besonders scharf wird der Eintopf , wenn man entweder mehrere Peperonischoten mitkocht , oder 1 kleingeschnittene Peperoni dazugibt .

## Pfirsich-Cocktail

### **Zutaten für 4 Personen:**

150 g Aprikosen  
300 g Pfirsiche  
30 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Saft von 1 Zitrone  
500 g Buttermilch  
4 Kugeln Vanilleeis

### **Zubereitung:**

Obst waschen , entsteinen , klein schneiden . Mit Zucker , Vanillezucker und Zitronensaft in den Mixer geben , pürieren . Auf schwächster Stufe die Buttermilch untermischen . Drink in Gläser füllen , in jedes Glas eine Kugel Eis geben , sofort servieren .

## Pfirsich-Dickmilchtorte

### Zutaten:

Für den Teig :

150 g Mehl  
75 g Butter oder Margarine  
30 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Klarsichtfolie

Für die Creme :

20 Blatt weiße Gelatine  
2 Dosen ( je 850 g ) Pfirsichhälften  
1 Becher ( 500 g ) Dickmilch  
150 g Zucker  
Saft von 2 Zitronen  
2 Becher ( je 200 g ) Schlagsahne  
2 Eßl . Preiselbeeren  
2 Eßl . gehackte Pistazien

### Zubereitung:

1. Mehl , Fett , Zucker , Vanillezucker und 1 Eßl . kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten . In Folie wickeln und ca. . 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen .
2. Teig auf dem Springformrand ausrollen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° 12-15 Minuten goldgelb backen . Herausnehmen , vorsichtig vom Boden lösen , auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen .
3. In der Zwischenzeit für die Creme 14 Blatt Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen . Pfirsiche in ein Sieb geben und abtropfen lassen , dabei den Saft auffangen . Dickmilch , Zucker und Zitronensaft verrühren . Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei milder Hitze vorsichtig auflösen . Unter die Dickmilch rühren . Kalt stellen , bis die Masse zu gelieren beginnt .
4. Inzwischen den Springformrand um den Tortenboden legen . Pfirsichhälften , bis auf 8 zum Ausstechen , auf dem Boden verteilen . Sahne steif schlagen . 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen , kalt stellen . Restliche Sahne mit einem Schneebesen unter die Dickmilch ziehen . Dickmilch auf den Tortenboden geben , glattstreichen und zum Gelieren 2 Stunden kalt stellen .
5. Restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen . Mit einer Ausstechform ( Stern ) aus 8 Pfirsichhälften Sterne ausstechen . Restliches Pfirsichfleisch mit einem Schneidstab pürieren . 1/2 Liter Pfirsichpüree abmessen ( eventuell mit Pfirsichsaft auffüllen ) . Gelatine ausdrücken , auflösen und in das Püree rühren . Auf dem Dickmilchgelee verteilen . Torte zugedeckt kalt stellen und gelieren lassen .
6. Das Gelee vorsichtig vom Rand lösen . 8 Sahnetupfen auf die Torte spritzen . Tupfen je mit einem Stern und Preiselbeeren verzieren . Darüber Pistazien streuen .

## Pflaumenkuchen

### **Zutaten:**

125 g Butter  
200 g Mehl  
2 Eßl . Puderzucker  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von ½ Zitrone  
2 Eßl . Paniermehl  
1 kg Pflaumen oder Zwetschgen  
½ Teel . Zimt  
Zucker zum Bestreuen  
Fett für die Form

### **Zubereitung:**

Butter würfeln . Mit Mehl , Puderzucker , Eigelb , Salz , ca. . Esslöffel Eiswasser und Zitronenschale verkneten . Eine Tarteform leicht fetten . Mürbeteig hineindrücken , mehrfach mit einer Gabel einstechen , mit Paniermehl bestreuen . 30 Minuten kühl stellen . Inzwischen Pflaumen waschen , trocken tupfen , entsteinen und einritzen . Schuppenförmig auf den Mürbeteig legen . Zimt und Zucker mischen und über die Pflaumen streuen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. . 30 Minuten backen . Warm oder kalt mit Sahne servieren .

## Pflaumen-Nußkuchen mit Zimtbaiser

### Zutaten:

#### **Teig :**

175 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
350 g Mehl  
300 g gemahlene Haselnüsse  
1 Päckchen Backpulver  
1/8 l Milch  
2 Eßlöffel Rum  
Fett fürs Blech

#### **Belag :**

1,5 kg Pflaumen  
200 g Zucker  
3 Eiweiß  
2 Teelöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Zimt  
40-50 g Haselnußblättchen

### Zubereitung:

1. Als erstes die Pflaumen waschen , halbieren und entsteinen .
2. Für den Teig Fett , Zucker und Vanillezucker schaumig rühren . Eier einzeln unterrühren . Mehl , Nüsse und Backpulver mischen , unterrühren . Milch und Rum ebenfalls unterrühren . Teig auf die gefettete Fettpfanne des Backofens streichen . Mit Pflaumen belegen und mit 1-2 Eßlöffel Zucker bestreuen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20-25 Minuten backen .
3. Inzwischen Eiweiß steif schlagen , dabei 175 g Zucker einrieseln lassen . Zitronensaft unterschlagen . Zimt zufügen . In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen .
4. Pflaumen mit Nußblättchen bestreuen und ca . 20 Baiser-Tuffs auf den Kuchen spritzen . Bei reduzierter Temperatur bei 175 Grad ca . 15 Minuten weiterbacken . Danach auskühlen lassen und in Stücke schneiden .

## Pflaumen-Streuselkuchen

### Zutaten:

**Teig :** ½ Päckchen Trockenhefe  
275 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
25 g Butter oder Margarine  
1/8 l lauwarme Milch  
1 Ei  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Fett für die Form

**Belag :** 750 g Pflaumen  
100 g Butter oder Margarine  
125 g Mehl  
75 g Zucker  
25 g gemahlene Mandeln

### Zubereitung:

1. Trockenhefe und Mehl in einer Rührschüssel mischen . Dann Zucker , Vanillezucker , Salz , Fett , Milch und Ei zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten . Zugedeckt an einem warmen Ort ca . 30 Minuten gehen lassen .
2. Inzwischen Pflaumen waschen , halbieren und entsteinen . Für die Streusel Fett goldgelb schmelzen . Mehl , Zucker und Mandeln mischen . Fett in dünnem Strahl zufügen und dabei alles zu Streuseln verkneten .
3. Hefeteig auf wenig Mehl nochmals durchkneten . In eine gefettete Springform drücken . Mit Pflaumen belegen , Streusel darüber verteilen . Ca . 15 Minuten gehen lassen .
4. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30-40 Minuten backen .

## Pflümlitaschen

### **Zutaten für 10 Stück:**

- 1 Packung Koopmans TK-Ruck-Zuck-Blätterteig ( 10 Scheiben )
- 300 g Pflaumenmus
- 2 Eßlöffel gehackte Mandeln
- 2 cl Rum
- 1 Ei getrennt

### **Zubereitung:**

Blätterteigquadrate nach Packungsanweisung auftauen lassen . Pflaumenmus mit gehackten Mandeln und Rum mischen . Je einen Eßlöffel der Mischung auf die Blätterteigquadrate geben . Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen , die Quadrate zusammenklappen und die Ränder fest andrücken . Taschen mit einem Holzstäbchen einmal einstechen , auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben , mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca . 20 Minuten backen .

## Philadelphia- Torte

### **Zutaten:**

Für den Biskuitboden:

75 g Zucker

75 g Mehl

3 Eier

1 Prise Salz

1 Prise Backpulver

### **Zubereitung:**

Eiweiß steif schlagen . Zucker dazugeben und weiter schlagen . Danach Eigelb vorsichtig unterrühren . Zum Schluss Mehl , Backpulver und Salz unterheben . In eine vorbereitete Springform füllen . Bei vorgeheiztem Backofen(175 Grad) 25 Minuten backen .

Füllung:

1 P . Zitronengötterspeise

1 P . Philadelphiakäse

Saft 1 Zitrone

2 P . Vanillinzucker

½ Liter Sahne

100 g Zucker

### **Zubereitung:**

Götterspeise nach Vorschrift auflösen . Danach wieder abkühlen lassen . Den Käse mit Zucker , Vanillinzucker und Zitrone verrühren . Die Sahne steif schlagen und unterheben . Zuletzt die Götterspeise darunter ziehen . Alles in die Springform geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen . Eventuell mit Mandelsplitt bestreuen . Schokoladenüberzug / Kuvertüre . Geraspelte Kuvertüre oder Schokolade in der Mikrowelle ( Auftaustufe ) 2-3 Minuten erwärmen , auf dem Herd vorsichtig im Wasserbad schmelzen . Bei Verwendung von Schokolade zirka 10 % Kakaobutter dazugeben .

## Pickante Hacksteaks mit Camembert

### **Zutaten für 4 Portionen:**

500 g Rinderhack  
Salz  
Pfeffer  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Camembert ( 100 g )  
100 g Räucherspeck in dünnen Scheiben  
80 g Butter  
1 Zwiebel  
¼ Liter Weißwein  
¼ Liter Fleischbrühe  
2 Eigelb  
Estragon

### **Zubereitung:**

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale verkneten , gewürfelte Camembert darunter mischen . Kleine , flache Hacksteaks formen , den Rand mit je einer Räucherspeckscheibe umwickeln . Mit einem Zahnstocher fixieren . 30 g Butter erhitzen und die Hacksteaks von jeder Seite etwa 5 Minuten darin braten , im Backofen warm halten . Im verbliebenen Fett die gewürfelte Zwiebel anbraten , mit Weißwein und Fleischbrühe aufgießen und um 1/3 einkochen . Diesen Fond durch ein Sieb in eine Metallschüssel umgießen , etwas abkühlen lassen . 1 Ei . Zitronensaft und die Eigelb einrühren , auf dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dick und schaumig schlagen . Mit Salz , Pfeffer und Estragon abschmecken , zum Schluß die restliche Butter unterziehen . Dazu Sauce servieren .

## Pizza-Boden

### Zutaten:

250 g Mehl  
125 g Margarine  
1 Teel . Salz  
1 Teel . Essig  
6 Eßl . Wasser

Alle Zutaten miteinander verkneten und kalt stellen . Den Boden mit 2 Eßl . Senf bestreichen .  
Bei 250 Grad 30 Minuten backen .

## Pizza-Sauce

### Zutaten:

1 Eßl . Tomatenmark  
½ Becher Joghurt  
4 Eßl . Mayonnaise  
2 grüne Paprikaschoten  
172 Teel . getrockneter Estragon  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Das Tomatenmark mit dem Joghurt und der Mayonnaise verrühren . Die Paprikaschoten von ihren Kernen befreien und fein raffeln . Unter die Sauce heben . Estragon dazugeben . Salzen , Pfeffern und im Kühlschrank lagern .

## Porree-Speck-Kuchen

### Zutaten:

500 g mehligkochende Kartoffeln  
300 ml Milch  
1 Würfel frische Hefe  
250 g Mehl  
½ Teelöffel Salz  
1 kg Porree ( Lauch )  
200 g geräucherter durchwachsener Speck  
5 Eier  
weißer Pfeffer  
geriebene Muskatnuß  
etwas Fett für die Form  
½ Bund Petersilie

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen , waschen , evtl . halbieren . Ca . 20 Minuten kochen . Abgießen , Kochwasser auffangen . Kartoffeln abkühlen lassen .
2. 5 Eßlöffel Milch erwärmen , Hefe darin auflösen . Mehl in eine Schüssel geben , eine Mulde hineindrücken und die Hefemilch zugießen . Mit etwas Mehl verrühren . Zugedeckt ca . 15 Minuten gehen lassen .
3. Kartoffeln zerstampfen oder durchpressen . Mit Salz zum Vorteig geben . Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten , evtl . etwas Kartoffelwasser zufügen . Teig weitere ca . 30 Minuten gehen lassen .
4. Porree putzen , waschen und in große Stücke schneiden . Speck würfeln und in einer beschichteten Pfanne knusprig auslassen . Porree zufügen und mit andünsten . 250 ml Milch und Eier verquirlen . Mit Salz , Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken .
5. Springform fetten . Teig nochmals durchkneten . In die Form drücken , dabei am Rand ca . 4 cm hochziehen . Porree und Speck hinein füllen . Eiermilch darüber gießen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca . 45 Minuten backen . Petersilie waschen , trocken schütteln und , bis auf etwas zum Garnieren , fein hacken . Den Porree-Speck-Kuchen mit Petersilie bestreuen und garnieren .

## Preiselbeer-Sahne

### Zutaten:

5 Eigelb  
5 Eßl . heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
180 g Buchweizenmehl  
1 Eßl . Speisestärke  
4 Teel . Backpulver  
1 Eßl . Kakao  
1 Beutel Mohnback  
5 Eiweiß

### Füllung :

$\frac{3}{4}$  Liter Schlagsahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
1 Glas Preiselbeeren

### Dekoration :

1 Beutel gehackte Pistazien

### Zubereitung:

1. Eigelb und heißes Wasser schaumig schlagen . Zucker und Salz einstreuen , etwa 2 Minuten weiterschlagen . Mehl , Stärke , Backpulver und kakao mischen , unter die Eimasse rühren . Mohnback einrühren .
2. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben . Den boden einer Springform mit Backpapier auslegen , den Teig einfüllen und im Ofen bei 180°-200° ca . 40 Minuten backen .
3. Tortenboden stürzen , Papier abziehen , Tortenboden auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden . Sahne schlagen . Für die Füllung  $\frac{2}{3}$  der Sahne mit Preiselbeeren mischen ( einige Preiselbeeren zum Verzieren zurücklassen ) , die Torte damit füllen .
4. Mit der restlichen Sahne ( ohne Preiselbeeren ) die Torte von allen Seiten bestreichen und mit zwei großen Sahnerringen garnieren . Zwischen die Ringe die restlichen Preiselbeeren geben . Tortenoberfläche mit Pistazien bestreuen .

## Quark-Apfel-Auflauf

### **Zutaten für 3 Personen:**

2 mittelgroße Äpfel  
3 Eier  
70 g Butter  
100 g Zucker  
500 g Magerquark  
Schale von 1 Zitrone  
½ Teel . Zimt  
1/8 Liter Milch  
50 g Grieß  
2 Eßl . Mehl  
30 g Rosinen  
Fett für die Formen  
Minze zum Garnieren

### **Zubereitung:**

1. Einen Apfel waschen , schälen , vierteln , das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden .
2. Eier trennen . Fett , Zucker und Eigelb cremig rühren . Quark , Zitronenschale , Zimt , Grieß , Milch und Mehl unterrühren . Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Rosinen und den Apfelscheiben zum Schluß unterheben .
3. 3 kleine mikrowellengeeignete Apfel-Tontöpfe ( ca . ½ Liter Inhalt ) einfetten , die Quark-Apfelmasse darin verteilen ( oder in eine große , gefettete Form mit etwa 2 Liter Inhalt geben ) und bei 600 Watt 18 Minuten garen .
4. Zweiten Apfel waschen , vierteln und das Kerngehäuse entfernen . Apfelviertel in Spalte schneiden und zusammen mit der Minze den Auflauf garnieren .

## Quark-Amaretto-Torte

### Zutaten:

125 g Butter oder Margarine  
 150 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 1 Prise Salz  
 2 Eier  
 5 Eßlöffel Milch  
 200 g Mehl  
 25 g Speisestärke  
 2 gestrichene Teelöffel Backpulver  
 125 g Johannisbeergelee  
 850 ml Aprikosen  
 65 g Haselnußkrokant  
 6 Eßlöffel Amaretto  
 4 Blatt weiße Gelatine  
 250 g Speisequark  
 250 g Vollmilch-Joghurt  
 abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
 300 g Schlagsahne

### Zubereitung:

1. Fett , 100 g Zucker , Vanillezucker und Salz schaumig rühren . Eier unterrühren . Milch zufügen . Mehl , Speisestärke , Backpulver mischen und unterziehen . Schaummasse in eine gefettete Springform geben und glattstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 25-30 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen .
2. Ausgekühlten Tortenboden waagrecht halbieren . Gelee erwärmen und den unteren Boden damit bestreichen . Springformring um den Boden legen . Zweiten Boden zerbröseln . Aprikosen abtropfen lassen , dabei den Saft auffangen . Teigbrösel , 50 g Krokant , Amaretto und 4 Eßlöffel Aprikosensaft mischen . Aus 7 Aprikosen Monde , aus einer einen Stren ausstechen und beiseite legen . Ganze Aprikosen und Aprikosenabschnitte auf dem bestrichenen Boden verteilen . Krümelmasse daraufgeben und andrücken .
3. Gelatine einweichen . Quark , Joghurt , restlichen Zucker und Zitronenschale glattrühren . Gelatine ausdrücken , auflösen , in die Quarkmasse rühren und kühl stellen . 150 g Sahne steif schlagen , sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt , unterheben und alles auf die Krümelmasse streichen . Torte ca . 3 Stunden kühl stellen .
4. Restliche Sahne steif schlagen , in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen , Sahnetuffs und -kringel auf die Torte spritzen . Mit restlichem Krokant und ausgestochenen Aprikosenstückenverzieren .

## Quarkdip

### **Zutaten:**

8 Eßl . Quark  
2 Fr . gekochte abgezogene Pellkartoffeln  
1-2 Eßl . Joghurt  
Salz  
Pfeffer  
½ Teel . Rosenpaprika  
1 Eßl . gehackter Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Den Quark mit den fein zerdrückten Kartoffeln vermischen , mit Joghurt soßig rühren und mit den anderen Zutaten würzen .

## Quark-Kirsch-Kuchen

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Packung Tiefkühl-Blätterteig  
4 Eier  
1000 g Magerquark  
200 g Zucker  
Saft von ½ Zitrone  
2 Eßl . Rum  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 kg Sauerkirschen aus dem Glas

### Zubereitung:

Blätterteig nach Anweisung auftauen lassen . Kirschen abtropfen lassen . Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 9 Blätterteigquadraten auslegen , die Ränder gut andrücken und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen . Das 10 . Blätterteigquadrat in 10 schmale Streifen schneiden und auf die Ränder legen . Bei 200° 10 Minuten vorbacken . Die Eier trennen . Eigelb mit Quark , 150 g Zucker , Zitronensaft , Rum und Vanillepuddingpulver verrühren . Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Quark heben . Die Masse auf den ausgekühlten Blätterteig streichen . Die abgetropften Kirschen darauf verteilen . Im Backofen bei 180° 35-40 Minuten backen .

## Quarkkuchen mit Äpfeln

### **Zutaten:**

150 g Mehl  
1 Eigelb  
175 g Vanillemark aus der Vanilleschote  
100 g Margarine  
30 g Paniermehl  
500 g säuerliche Äpfel  
Saft einer Zitrone  
250 g Speisequark  
1 Eigelb  
15 g Speisestärke  
1 Eiweiß

### **Zubereitung:**

Mehl , Eigelb und 50 g des Süßstoffes , Vanillemark und Margarine zu einem weichen Teig kneten . Eine eingefettete Springform mit dem ausgerollten Teig auslegen . Mit Paniermehl bestreuen . Äpfel schälen , vierteln und Kerngehäuse entfernen . Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft vermengen . Quark , den Rest Süßstoff , Eigelb und Gustin schaumig rühren . Apfelscheiben daruntermischen . Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und zum Schluß unter die Quarkmasse heben . In die mit dem Teig ausgelegte Form füllen und abbacken . 45 Minuten bei 200°-220° backen .

## Quarkkuchen mit Johannisbeeren

### Zutaten:

Für den Streuselteig :

150 g Butter oder Margarine  
300 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Fett für die Form

Für das Kompott :

500 g rote Johannisbeeren  
250 ml roter Johannisbeersaft  
3 Eßl . Zucker  
20 g Speisestärke

Für die Quarkmasse :

125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
Schale von 1 Zitrone  
1 Eßl . Zitronensaft  
2 Eier  
500 g Magerquark  
1 Päckchen Puddingpulver ( Vanille )

### Zubereitung:

Für den Teig Fett schmelzen , etwas abkühlen lassen . Mehl , Zucker , Vanillezucker und Fett krümelig verkneten . Eine Springform leicht fetten und 2/3 des Teiges als Boden in die Form drücken . Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca . 10 Minuten vorbacken .

Für das Kompott Johannisbeeren waschen , gut abtropfen lassen und , bis auf 2 Rispen , von den Stielen zupfen . 200 ml Johannisbeersaft und Zucker aufkochen . Speisestärke und restlichen Saft glattrühren . In den kochenden Saft geben und unter Rühren aufkochen . 3/4 der Johannisbeeren unterrühren . Etwas abkühlen lassen und auf dem Streuselboden verteilen .

Für die Quarkmasse Fett und Zucker schaumig rühren . Zitronenschale , -saft und Eier zugeben und verrühren . Quark und Puddingpulver zum Schluß unterrühren . Quarkmasse auf dem Kompott verteilen . Restliche Johannisbeeren und Streusel mischen und auf den Quark streuen . Bei gleicher Temperatur ca . 50 Minuten backen . Eventuell zwischendurch mit Pergamentpapier abdecken . In der Form auskühlen lassen . Mit den restlichen Rispen verziert servieren .

## Quark-Napfkuchen

### **Zutaten:**

3 Eier  
100 g Butter oder Margarine  
150 g Speisequark  
200 g Zucker  
abgeriebene Schale ½ Zitrone  
300 g Mehl  
150 g Speisestärke  
1 Päckchen Backpulver  
100 ml Milch  
150 g Sultaninen  
Fett für die Form  
2 Eßl . Puderzucker

### **Zubereitung:**

Eier trennen . Eigelb , Fett , Quark , Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen . Mehl , bis auf einen Eßlöffel , mit Speisestärke und Backpulver mischen , nach und nach abwechselnd mit der Milch unterrühren . Sultaninen waschen , trockentupfen , im restlichen Mehl wenden und unter den Teig heben . Zum Schluß Eiweiß steif schlagen und unterziehen . Napfkuchenform einfetten , Teig einfüllen , glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca . 1 Stunde goldbraun backen . Quark-Napfkuchen auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Servieren mit Puderzucker dick bestäuben .

## Quark-Ölteig

### **Zutaten:**

250 g gut ausgepresster Quark  
2 Eßl . Dosenmilch  
1 Ei  
8 Eßl . Öl  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
etwas Salz  
400 g Mehl  
2 gestrichene Teel . und 1 Backpulver

### **Zubereitung:**

Den Quark zur Verfeinerung durch ein Sieb streichen , mit Milch , Ei , Öl , Zucker , Vanillezucker und verrühren . Danach gut die Hälfte des mit Backin gemischte Mehl eßlöffelweise dazugeben . Den Rest des Mehles dazukneten .

## Quark-Sahnetorte

### **Zutaten:**

1 Obstboden  
1 Pfund Quark  
1 Zitrone  
160 g Zucker  
3 Eier  
¼ Liter Sahne  
2 Blatt Gelatine  
1 Dose Mandarinen

### **Zubereitung:**

Quark , Zucker und Eigelb schaumig rühren . Saft der Zitrone zugeben , danach Obst unterrühren .  
Inzwischen Gelatine fertig machen und unterrühren . Zuletzt Sahne und Eischnee vorsichtig  
unterrühren . Nun kalt stellen .

## Quarkstollen

### Zutaten:

500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Eßl . Rum  
2 Eier  
175 g Butter  
250 g Quark  
100 g Mandeln

### Zubereitung:

Mehl mit Backpulver auf ein Brett sieben . In die Mitte eine Vertiefung machen , Zucker , Gewürze und Eier hineingeben und leicht mischen . Quark , die in Stücke geschnittene Butter und die Mandeln rasch zu einem Teig kneten und einen Stollen formen . Bei 175° 1¼ Stunden backen .

## Quarktorte ohne Boden

### **Zutaten:**

125 g Butter oder Margarine  
180-200 g Zucker  
5 Eigelb  
Schale und Saft 1 Zitrone  
1 kg Speisequark  
100 g Grieß  
1 gestrichener Eßlöffel Speisestärke  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
5 Eiweiß  
Fett  
Semmelbrösel

### **Zubereitung:**

Fett mit 2/3 der Zuckermenge schaumig schlagen . Nach und nach Eigelb , abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft verrühren . Quark dazugeben . Teig mit Grieß , Speisestärke und Backpulver kräftig verrühren . Eiweiß halbsteif schlagen , Zucker einrieseln lassen , weiter zu sehr steifem Schnee schlagen . Eiweiß vorsichtig unter die Quarkmasse heben . Springform ausfetten , mit Semmelbrösel ausstreuen . Teig einfüllen , glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220° etwa 1 Stunde goldbraun backen . Noch 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen . Ist die Torte ganz ausgekühlt , aus der Springform nehmen .

## Quiche Lorraine

### **Zutaten:**

200 g Mehl  
100 g Margarine  
½ Teel . Salz  
200 g roher Schinken  
4 Eier  
¼ Liter Sahne  
½ Teel . Pfeffer  
130 g geriebener Käse

### **Zubereitung:**

Aus Mehl , Margarine , Salz und etwas kaltem Wasser einen Teig kneten . 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen . Springform fetten . Backofen auf 175° vorheizen . Teig in die Form drücken . Den Schinken schneiden und den Rand und den Boden damit belegen . Eigelb mit der Sahne , Salz und Pfeffer verquirlen . Den Käse darunterheben . Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben . Mischung über den Schinken geben und im Backofen 30-40 Minuten backen .

## Rahm-Karamellen

### Zutaten:

500 g Zucker  
2 Becher Sahne  
200 g Milch  
1 Vanilleschote

### Zubereitung:

Zucker , Sahne und Milch in einen weiten Topf geben . Vanilleschote halbieren , Mark herausschaben . Beides in den Topf geben . Unter gelegentlichem Rühren 40-50 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen , bis die Masse hellbraun und dickflüssig ist . Vanilleschote entfernen . Ein Backblech mit einem Streifen Alufolie auf einer Fläche von 20 auf 20 cm begrenzen . Gut mit Öl ausstreichen . Die Karamelmasse ca . 1 ½ cm dick hineingießen und abkühlen lassen . Noch lauwarm in 2 mal 2 cm große Würfel schneiden . Dann völlig erkalten lassen . Ergibt ca . 80 Stück .

## Rahmkuchen

### Zutaten:

75g Butter  
75g Zucker  
25g Mehl  
  
½ P Vanillepudding  
200g Milch  
400g Sauerrahm  
4 Eier

### Zubereitung:

Butter flüssig machen, das Mehl und den Zucker hinzugeben. Den Pudding kochen und dann kalt werden lassen. Danach Eier und Sauerrahm dazugeben. Viel Zimt und Zucker darauf geben. Bei 175 Grad 45 Minuten backen lassen.

## Rhabarberkuchen

### Zutaten:

250 g Mehl  
160 g Butter  
1 Ei  
1 P. Zucker  
5 g Salz  
1 Eßl. Milch

Für die Füllung :

500 g Rhabarber  
250 g Sahne  
7 Eier  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Zimt

### Zubereitung:

Einen Mürbeteig herstellen . Rhabarber waschen , putzen und in kleine Stücke schneiden . Für die Füllung die Sahne mit den Eiern gut verrühren . Den Zucker mit Vanillezucker und den Zimt dazugeben und gut durchrühren . Den fertigen Mürbeteig ausrollen , in eine hohe Kuchenform drücken und 10 Minuten bei 160 Grad vorbacken . Anschließend den rohen Rhabarber einfüllen und mit der Füllmasse übergießen . Zunächst bei 160 Grad 25 Minuten backen , danach bei 180 Grad 35 Minuten weiterbacken . Von Zeit zu Zeit mit der Gabel Löcher einstechen .

## Rharbarberstrudel

### Zutaten:

8 Eßl . Wasser  
5 Eßl . Öl  
1 Eßl . Essig  
300 g Mehl  
1 Prise Salz

Belag:

1 kg Rharbarber  
100 g Mandelstifte  
250 g Zucker  
50 g Rosinen  
125 g Semmelbrösel

### Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verrühren , durchkneten . Eine Kugel formen und eine Stunde ruhen lassen . Rharbarber schälen und klein schneiden . Mit dem Zucker , Mandeln und Rosinen mischen . Semmelbrösel in Butter anbräunen . Teig dünn ausrollen . 2/3 des Teiges mit den Butter-Brösel bestreichen . Den Rharbarber gleichmäßig darauf verteilen . Den unbelegten Teil mit zerlassener Butter bestreichen . Den belegten Teil aufrollen . Auf ein gefettetes Backblech legen , und mit zerlassener Butter bestreichen . Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze 40 Minuten backen .

# Rhabarber-Mousse-Torte

## Zutaten:

### **Für den Schoko-Mandel- Biskuit:**

für eine Springform 24 x 24 cm – Quadratische Form  
4 Eier  
160 g Zucker  
100 g Mehl  
2 EL Kakaopulver  
60 g gemahlene Mandeln  
2 gestr. TL Backpulver  
60 g flüssige Butter  
etwas Zitronenabrieb  
Prise Salz

### **Für das Rhabarber-Kompott:**

800 g Rhabarber  
100 g Zucker  
evtl. ein paar Erdbeeren (für eine schöne Farbe)

### **Für die Mousse:**

600 g passiertes Rhabarberkompott  
Saft von 1 Zitrone  
3 Eiweiß  
120 g Zucker  
200 g Quark  
500 g Sahne  
12 Blatt Gelatine

## Zubereitung:

### **Für den Schokobiskuit**

Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen, das Mehl mit dem Kakao sieben und die Mandeln untermischen. Die Eigelbe verrühren und unter den Eischnee heben. Danach die Mehlmischung einmehlieren.

Zum Schluss die aufgelöste Butter vorsichtig unterheben. Die Kuchenform mit Papier auslegen und die Masse einfüllen.

Bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 Min. backen. Nach dem Auskühlen den Boden einmal durchschneiden.

Eine quadratische Kuchenform mit Papier auslegen und den ersten dunklen Tortenboden einlegen.

### **Für das Kompott**

Den Rhabarber schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf mit dem Zucker mischen und bissfest kochen.

1/3 der Masse wegstellen, den Rest pürieren und durch ein Sieb passieren. Dann kalt stellen.

Falls Erdbeeren zur Hand, einige mit zum Kompott geben, das ergibt eine schöne Farbe.

### **Für die Mousse**

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Die Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen, aber noch cremigen Schnee schlagen.

500g von dem passierten Kompott mit dem Quark verrühren, die Gelatine auflösen und unter die Masse rühren. Danach die Sahne unterheben und zuletzt den Eischnee unterheben.

Die Hälfte der Rhabarber-Mousse nun in die Form einfüllen, den zweiten Boden auflegen und darauf das unpassierte Kompott aufstreichen.

Die restliche Mousse darauf verteilen, von dem passierten Kompott auf die Sahne geben und mit einer Gabel etwas untermischen, so dass ein schönes Muster entsteht.

Die Torte am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Dann die Torte aus der Form lösen, in gleichgroße Quadrate einteilen, mit Sahnetupfer nach Belieben garnieren.

Den restlichen Kompott kann man neben den Tortenstückchen als Garnitur auf die Teller geben.

## Rosetten-Kuchen

### Zutaten:

500 g Birnen  
Saft einer ½ Zitrone  
50 g Walnußkerne  
½ Dose Birnenkraut  
375 g Mehl  
1 P . Backpulver  
6 Eßl . Milch  
6 Eßl . Öl  
250 g Magerquark  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 P . Buttervanillearoma

### Zubereitung:

Birnen waschen , schälen , vierteln , entkernen und in kleine Stücke schneiden . Mit Zitronensaft beträufeln , Nüsse grob hacken und mit dem Birnenkraut zu den Birnen geben . Alles mischen . Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche geben . In die Mitte eine Vertiefung drücken . Milch und Öl hineingeben . Quark , Zucker , Salz und Vanillearoma darüber verteilen . Alles mit einem großen Messer durchhacken , bis sich die feuchten und trockenen Teile verbunden haben . Dann zu einem glatten Teig verkneten . Eine Springform einfetten . 1/4 des Teiges abnehmen und den Formboden damit auslegen . Restlichen Teig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck 20 mal 30 cm ausrollen . Birnenmasse darauf verstreichen . Teig aufrollen und in ca . 9 dicke Scheiben schneiden . Nebeneinander in die Form setzen . Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca . 45 Minuten backen .

## Rote Grütze

### **Zutaten:**

500g Brombeeren  
6 Eßl. Zucker  
2Eßl. Wasser  
1 Teel. Zitronensaft  
3 Eßl. Mondamin  
3 Eßl. Wasser

### **Zubereitung:**

Alles in den Topf und erhitzen. Mit dem Mondamin aufkochen lassen.

## Rotweinkuchen

### **Zutaten:**

4 Eigelb  
200 g Zucker  
200 g Margarine  
2 Eßl . Rum  
1 Teel . Zimt  
1 1/2 Teel . Kakao  
2 P . Vanillinzucker  
120 g Haselnüsse  
100 g Blockschokolade  
200 ml Rotwein  
200 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem Rührteig verrühren . Zum Schluß das steifgeschlagene Eiweiß unterheben .  
Bei mittlerer Hitze 1 Stunde backen .

## Roulade aus Oblaten

### **Zutaten:**

120 g Butter  
100 g Zucker  
1 Eigelb  
100 g Blockschokolade  
120 g Butterkeks ( geraspelt )  
100 ml Milch  
1 Oblate

### **Zubereitung:**

Das Eigelb mit Zucker schaumig rühren , Milch zugeben , die im Wasserbad zerlaufene Schokolade über Dampfbad darunterrühren , bis alles cremig wird . Vom Dampfbad wegnehmen und weiterrühren , bis es kalt ist .

Butter schaumig rühren und in die Creme geben , und dann die geraspelten Kekse untermengen . Die Oblate auf ein feuchtes Tuch legen , die Creme darauf verteilen , dann zusammenrollen .

## Rübli-Torte

### **Zutaten:**

200 g Zucker  
5 Eigelb  
1 Eßl . Zitronensaft  
2 Eßl . Kirschsaf  
200 g Karotten  
200 g Mandeln  
50 g Mehl  
10 g Backpulver

### **Zubereitung:**

Zucker und Eigelb schaumig schlagen . Zitronensaft und Kirschsaf zugeben . Karotten, Mandeln , Mehl und Backpulver begeben . Zum Schluß steifgeschlagenes Eiweiß darunterheben . In eine gebutterte Form füllen und bei 180° 60 Minuten backen .

## Rumkugel

### Zutaten:

1 ganzer Tortenbiskuit

Creme :

1 Packung Schokoladenpudding

100 g Zucker

½ Liter Milch

### Zubereitung:

Pudding kochen ; wenn erkaltet mit 200 g Butter vermengen . Vom Tortenbiskuit 1/3 für die Unterlage nehmen . Das restliche in Würfel schneiden und in 5 Eßl . Rum tränken . Die eingeweichten Würfel mit der Creme vermischen und auf die Unterlage in Kugelform schmieren . Als Letztes einen Schokoladenguß darüber . 1 Tag im Kühlschrank stehen lassen .

## Rum nüsse

### **Zutaten:**

300 g weiße Schokolade  
150 g Puderzucker  
9 Eßl . guten Rum  
250 g Walnusshälften

### **Zubereitung:**

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen , den Puderzucker und den Rum mit dem Schneebesen oder Handrührgerät unterrühren . Die Schokoladenmasse soweit abkühlen lassen , daß man 1 1/2 cm große Kugeln formen kann . Die Kugeln zwischen 2 Walnußhälften drücken , kühl aufbewahren .

## Russische Apfeltorte

### Zutaten:

4 Eier  
200 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
125 g gemahlene Haselnüsse  
1 Eßl . Zimt  
2 Eßl . Kakao  
1 P . Vanillezucker  
1 P . Backpulver  
200 g Mehl  
1 Prise Salz  
500 g Äpfel

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten . Die Äpfel kleinschneiden und unter den Teig heben .  
( Man kann auch 1 handvoll Rosinen in 4 Eßl . Rum oder Cognac über Nacht ziehen lassen . Saft abgießen und in den gut verrührten Teig geben . ) . Bei 180 Grad ca . 1 Stunde backen .

## S - Kuchen

### **Zutaten:**

½ Pfund Butter  
½ Pfund Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
500 g Mehl  
1 Teel . Backin  
Schokoladenguss

### **Zubereitung:**

Butter zur Sahne rühren . Zucker , Vanillezucker und Eier hinzugeben . Alles schaumig rühren . Das gesiebte mit Backin gemischte Mehl dazugeben . Zum festen Teig verarbeiten . Durch Spritze als S oder Kränze auf ein Blech setzen , 20 min bei Mittelhitze backen .

## Savoyer Kartoffeln

### **Zutaten für 4 Personen:**

800 g Kartoffeln  
100 g Zwiebeln  
100 g Schweizerkäse  
50 g Butter  
2 dl . Boullion

### **Zubereitung:**

Zwiebeln in Scheiben schneiden , und in der Butter leicht anschwitzen . Mit den rohen in Scheiben geschnittene Kartoffeln und dem in Scheiben geschnittenen Käse vermengen , würzen und in eine Backplatte füllen . Mit der Boullion aufgießen . Im Backofen bei nicht zu starker Hitze gar werden lassen und überkrusten lassen .

## Sächsische Eierschecke

### Zutaten:

Für den Teig :

300 g Mehl  
1 Teel . Backpulver  
1 Ei  
150 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Fett für die Form  
Backpapier  
750 g getrocknete Erbsen ( zum Blindbacken )

Für den Belag :

60 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
750 g Magerquark  
80 ml Milch  
1 Päckchen Puddingpulver ( Vanillegeschmack )  
1 Päckchen Citro-back  
30 g gemahlene Mandeln  
125 g Rosinen

Für den Guß :

3 Eier  
40 g Zucker  
40 g Butter oder Margarine  
10 g Speisestärke  
1 Eßl . saure Sahne  
2 Eßl . Rum

### Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel geben . In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Ei hineingeben . Das Fett in Flöckchen , Salz , Zucker und Vanillezucker auf den Rand verteilen . Alles zu einem glatten Teig verkneten . 30 Minuten kalt stellen . Eine Springform fetten . Teig etwas größer als die Springform ausrollen und in die Springform legen . Rand andrücken . Boden mit Backpapier auslegen und die Erbsen darauf verteilen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca . 10 Minuten backen . Für den Belag Fett , Zucker und Salz schaumig schlagen . Eier nach und nach unterrühren . Quark , Milch , Puddingpulver , Citro-back , Mandeln und Rosinen zugeben und verrühren . Mürbeteig aus dem Ofen nehmen . Papier und Erbsen entfernen . Den Boden etwas abkühlen lassen . Quarkspeise auf dem Boden verteilen . Für den Guß Eier und Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen . Fett zerlassen und mit Speisestärke , saurer Sahne und Rum

verrühren . Zur Ei-Zuckermasse geben und dickschaumig schlagen . Den Guß über die Quarkspeise verteilen . Eierschecke im Backofen bei 175° ca 1¼ Stunden backen .

## Saftiger Kirschkuchen

### **Zutaten:**

750 g Sauerkirschen  
75 g Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma  
3 Eier  
250 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
3 Eßl . Schmelzflocken  
Fett für die Form  
Puder- und Hagelzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Die Kirschen putzen , waschen und entsteinen . Für den Teig Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren . Zucker , Salz und Butter-Vanille-Aroma zufügen . Die Eier einzeln aufschlagen und gut unter den Teig rühren . Den Teig in eine gefettete Springform füllen . Die Kirschen darauf verteilen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca . 1 Std . backen . Anschließend abkühlen lassen und mit Puder- oder Hagelzucker bestreuen .

## Saftiger Rhabarberkuchen

### Zutaten:

500 g Rhabarber  
250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
375 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
Fett für die Form  
Backpapier  
1 gehäufter Eßl . Puderzucker

### Zubereitung:

Rhabarber putzen , waschen , in 2 cm große Stücke schneiden und trockentupfen . Fett , Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen . Eier nach und nach zufügen und verrühren . Mehl und Backpulver in ein Sieb geben , auf die Fett-Ei-Masse sieben und alles zu einem Teig verrühren . Rhabarberstücke gleichmäßig unter den Teig heben . Eine Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen . Den Teig hineinfüllen , glattstreichen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200° ca . 1 Stunde backen . Kuchen mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen , auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen . Den Rhabarberkuchen zum Schluß mit Puderzucker bestäuben . Dazu Schlagsahne servieren .

## Saftiger Zitronenkuchen

### **Zutaten:**

2 Packungen Backmischung „Zitronenkuchen“  
200 g Butter oder Magarine  
6 Eier  
200 ml Milch

Zum Verzieren :

2 Becher ( 200 g ) Schlagsahne  
1 Dose ( 236 ml ) Ananasringe  
1 Dose ( 314 ml ) Mandarin - Orangen  
1 Dose ( 425 ml ) Pfirsiche  
6 Kaiserkirschen aus dem Glas  
100 g Erdbeeren  
Schokoblättchen  
Schokostreusel  
gehackte Pistazien  
Zitronenmelisse

### **Zubereitung:**

1. Backmischungen , weiches Fett , Eier und Milch cremig rühren . Backblech fetten . Teig daraufstreichen . Im vorgeheizten Backofen auf 175° ca . 50 Minuten backen . Kuchen etwas abkühlen lassen .
2. Glasur ( liegt den Packungen bei ) mit 4 Eßlöffel Wasser glattrühren . Auf den noch lauwarmen Kuchen streichen . Auskühlen lassen .

## Sahne-Fisch

### Zutaten:

### Zubereitung:

Jenaglas ausfetten . Fischfilet salzen , pfeffern und mit Zitrone beträufeln . 2-3 Scheiben Zitrone an die Seite legen . 1 Becher sauren Rahm übergießen . 100 g Reibekäse überstreuen und bei 220° 20-30 Minuten garen .

## Sahnewaffeln

### **Zutaten:**

250 g Margarine  
100 g Zucker  
1 P . Vanillinzucker  
4 Eigelb  
125 g Mehl  
125 g Mondamin  
1 P . Backpulver  
¼ Liter Sahne  
4 Eiweiß

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem Rührteig herstellen . Zum Schluß steifgeschlagenes Eiweiß unterziehen .

## **S a l a t - S o ß e**

### **Zutaten:**

1 Ei  
2 Teel . Senf  
2 Teel . Salz  
2 Teel . Zucker  
2 Knoblauchzehen  
Salatkräuter  
2 Eßl . Weißwein

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem Mixer mischen . Soviel Öl zugeben bis das Ganze dicklich ist . Zum Schluß Salatkräuter zugeben .

## Salzburger Nockerln

### Zutaten für 4 Personen :

1 Teel . Butter  
2 Eigelb  
1 Teel . Vanille-Extrakt  
½ Teel . Zitronenschale  
1 Eßl . Mehl  
4 Eiweiß  
1 Prise Salz  
2 Eßl . Zucker  
Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Eine längliche feuerfeste Form oder Auflaufform gut mit Butter ausstreichen . Das Eigelb mit Vanille-Extrakt und der Zitronenschale in einer kleinen Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren . Das Mehl gleichmäßig darüberstäuben . In einer absolut fettfreien Schüssel das Eiweiß und eine Prise Salz mit den ebenfalls fettfreien Schneebesen des Handrührgerätes halbsteif schlagen . Den Zucker langsam einrieseln lassen und alles zu einem äußerst festen Eischnee schlagen . Als Probe sollte man einen Schnitt mit einem Messer machen . Dieser Schnitt muß sichtbar bleiben , erst dann ist der Eischnee wirklich steif und fest genug . Zunächst einen Eßlöffel Eischnee mit dem Eigelb-Mehl-Gemisch vorsichtig verrühren . Diese Masse locker mit einem Teigschaber unter den übrigen Eischnee heben . Der Teig muß sorgfältig gemischt , darf aber auf keinen Fall gerührt werden . Dann drei längliche Teighügel in die gefettete Auflaufform setzen . Nockerln im vorgeheizten Backofen bei 175° ca . 10 Minuten backen lassen . Die Salzburger Nockerln müssen außen leicht gebräunt und innen aber noch weich sein . Die Form aus dem Ofen nehmen , schnell mit Puderzucker bestreuen und sofort noch heiß servieren . Wenn Sie wollen , Können Sie dieses leckere Dessert auch als einzelne Portion servieren . Füllen Sie dann die Schaummasse in kleine Soufflieförmchen und backen diese gemeinsam im Ofen .

## Salzteig

### **Zutaten:**

4 Tassen Mehl  
1 1/2 Tassen Salz  
1 1/2 Tassen Wasser  
1 Teel . Glyzerin

### **Zubereitung:**

Zuerst das Mehl und das Salz vermischen , dann das Wasser und Glyzerin dazu . Anschließend muß der Teig durchgeknetet werden , bis er fest glatt und geschmeidig ist . 1-2 Stunden stehen lassen . Die fertigen Formen 2-3 Tage oder im Backofen bei 180 Grad 2 Stunden backen .

# Sandkuchen

## **Zutaten:**

6 Eier  
375 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eßl . Zitronensaft  
175 g Mehl  
175 g Gustin  
1 ½ Päckchen Backpulver  
375 g zerlassene Butter

## **Zubereitung:**

Alles zu einem Teig verrühren . Dann 60-85 Minuten bei schwacher Hitze backen .

## Sandtorte

### Zutaten:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale 1 Zitrone  
4 Eier  
200 g Mehl  
100 g Backpulver  
Fett und Pergamentpapier für die Form

### Zubereitung:

Fett , Zucker , Vanillezucker , Salz und Zitronenschale mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca . 2 Minuten cremig schlagen . Eier nach und nach zugeben . Mehl , Stärke , Backpulver mischen , langsam unter die Fett-Eier-Mischung rühren . Königskuchenform einfetten , mit Pergamentpapier auslegen . Teig einfüllen , glattstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° auf der untersten Schiebeleiste 80-90 Minuten backen . Ca . 10 Minuten ruhen lassen , auf ein Kuchengitter stürzen , Papier abziehen . Kuchen abkühlen lassen .

## Sauerkirskuchen mit Haferflocken

### **Zutaten:**

50 g Fett  
200 g Haferflocken  
5 Eier  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Glas Sauerkirschen  
1 Oblate

### **Zubereitung:**

Eiweiß trennen und schlagen . 1 Eischale Wasser schlagen . Haferflocken anrösten . 2/3 unter die Masse heben , 1/3 zurücklassen . 1 Oblate darüberlegen . 1 Glas Sauerkirschen darübergeben . Bei 175° 45 Minuten backen .

## Sauerkirschjoghurttorte

### Zutaten:

#### **Für den Boden:**

4 Eier, 140 g Zucker, 50 g Zartbitterschokolade, 3 Zwiebäcke, 140 g Mandeln gemahlen, 50 g Mehl, 1 gestr. Tl Backpulver

### Zubereitung:

4 Eier mit Rührgerät, Rührbesen auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen, 140 g Zucker in 1 Minute eintreuen und noch etwa 2 Minuten weiter schlagen, 50 g Zartbitterschokolade gerieben (ich nehme Schokoplättchen oder Streusel), 3 Zwieback fein zerhacken, 140 g gem. Mandeln und 50 g Mehl, 1 gestr. Tl Backpulver alles hinein geben und auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in eine Springform, Boden gefettet und mit Backpapier belegt füllen. Sofort backen. (Ober-/Unterhitze: 170-200 vorgeheizt, nicht Heißluft. Backzeit etwa 30 Minuten.

Boden aus der Form lösen und stürzen, erkalten lassen.

### Zutaten:

#### **Für den Belag.**

1 Glas Sauerkirschen gut abtropfen lassen, Saft auffangen  
3 Sahne, 3 Vanillezucker, 5 Sahnesteif, 2 Kirschjoghurt, ¼ Sauerkirschsaft, 1 klarer Tortenguss

### Zubereitung:

Sahne sehr steif schlagen mit Vanillezucker und Sahnesteif.

Etwas steif geschlagene Sahne auf den Boden geben, anschließend die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

Kirschjogi unter die restl. Steif geschlagene Sahne geben und darüber verteilen.

Kirschsaft mit 1 Klaren Tortenguss andicken und langsam mit einem Löffel über die Torte geben. Mindestens 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

P.S.: Anstatt des o.g. Mandelbodens kann man auch einen ganz normalen Bisquitboden verwenden.

## Savoyer Kartoffeln

### **Zutaten für 4 Personen:**

800 g Kartoffeln  
100 g Zwiebeln  
100 g Schweizerkäse  
50 g Butter  
2 dl . Boullion

### **Zubereitung:**

Zwiebeln in Scheiben schneiden , und in der Butter leicht anschwitzen . Mit den rohen in Scheiben geschnittene Kartoffeln und dem in Scheiben geschnittenen Käse vermengen , würzen und in eine Backplatte füllen . Mit der Boullion aufgießen . Im Backofen bei nicht zu starker Hitze gar werden lassen und überkrusten lassen .

## Schlummertrunk

### **Zutaten:**

4 Eßl . Eierlikör  
¼ Liter Rotwein oder Weißwein

### **Zubereitung:**

4 Eßl . Eierlikör im Wasserbad heiß schlagen , bis er anfängt dick zu werden , dann ¼ Liter Rotwein langsam dazuschlagen . Wenn alles heiß ist , einschenken . Anstelle von Rotwein kann auch Weißwein für diesen Trunk verwendet werden .

## Schokoladen- Rehrücken

### **Zutaten:**

100 g Butter  
1 Tafel Zartbitter-Schokolade  
150 g getrocknete Aprikosen  
4 Eier  
100 g Zucker  
75 g Mehl  
1 P . Puddingpulver Mandelgesch .  
1 Teel . Backpulver  
50 g gem . Mandeln  
4 cl Aprikosenlikör  
1 P . dunkle Kuchenglasur

### **Zubereitung:**

Fett in einem Topf schmelzen . Schokolade zerbröckeln , zufügen und unter Rühren auflösen . Aprikosen in kleine Würfel schneiden . Eier und Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen schaumig schlagen . Mehl , Puddingpulver , Backpulver , Mandeln , 100 g Aprikosen und die Fettschokoladenmasse zufügen , und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verrühren . Eine Rehrückenform oder Kastenform einfetten , den Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen 175 Grad ca . 1 Std . backen . Kuchen aus der Form lösen , mit Aprikosenlikör tränken und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen . Kuchenglasur im heißen Wasserbad schmelzen lassen , den Kuchen damit überziehen und mit den restlichen Aprikosenwürfeln überziehen .

## Schokoladen-Biskuit-Rolle

### Zutaten:

8 Eigelbe  
100 g Zucker  
4 Eiweiße  
80 g Mehl  
20 g Speisestärke  
40 g Kakaopulver

### Zubereitung:

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen . Den Backofen auf 240°-250° vorheizen . Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren . Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben . Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakao darüber sieben und unterziehen . Den Biskuitteig auf das Pergamentpapier streichen und auf der mittleren Schiebeleiste 5 Minuten backen . Die Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen , mit einem angefeuchteten Tuch bedecken und erkalten lassen . Das Pergamentpapier abziehen . Die Roulade füllen und aufrollen .

## S - Kuchen

### **Zutaten:**

½ Pfund Butter  
½ Pfund Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
500 g Mehl  
1 Teel . Backin  
Schokoladenguss

### **Zubereitung:**

Butter zur Sahne rühren . Zucker , Vanillezucker und Eier hinzugeben . Alles schaumig rühren . Das gesiebte mit Backin gemischte Mehl dazugeben . Zum festen Teig verarbeiten . Durch Spritze als S oder Kränze auf ein Blech setzen , 20 min bei Mittelhitze backen .

## Schokoladen-Orangentorte mit Löffelbiscuits

### Zutaten:

3 Eier  
180g Zucker  
130g Mehl  
1 Tl. Backpulver  
2 Eßl. Kakao  
je ½ Tl. Zimt und Nelkenpulver

#### Füllung:

3 Orangen unbehandelt  
½ Glas Orangengelee  
1 Zitrone unbehandelt  
125ml Orangensaft  
4 Eßl. Zucker  
8 Blatt Gelatine  
½ Tasse Amaretto

250ml Sahne

#### Dekoration:

10 kleine Orangen  
1 Sternfrucht  
1 Baby Ananas  
3 Feigen  
1 Granatapfel  
250ml Sahne  
4 Eßl. Sahnesteif  
2 Eßl. Zucker  
1 P. Löffelbiscuit  
1 P. heller Tortenguss

### Zubereitung:

Eigelb und Zucker cremig rühren. Mehl, Kakao und Zimt Nelkenpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Eiweiß steif schlagen, auf die Mehlmischung geben und alles vorsichtig unterheben. Form gut fetten, Teig einfüllen und bei 180 Grad 25 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und quer durchschneiden. Von der Zitrone die Schale abreiben. Frucht halbieren und Saftausdrücken. Gelee mit Orangensaft, Zucker und 1 Teel. Abgeriebene Zitronenschale verrühren. Gelatine nach Vorschrift einweichen, auflösen. Einige Löffel Geleemischung mit der flüssigen Gelatine mischen, diese Mischung sofort unter den restlichen Gelee rühren. 250ml Sahne steif schlagen. Fängt die Geleemischung an zu gelieren, die Sahne unterziehen und die Creme kalt stellen. Einen Schokoboden mit einem Tortenrand umstellen. Mit der Hälfte des Amaretto beträufeln. Orangen schälen (weiße Haut entfernen) in Scheiben schneiden. Scheiben auf dem Tortenboden verteilen. Mit Orangencreme auffüllen. Den zweiten Boden auflegen, mit dem restlichen Amaretto beträufeln und andrücken. Torte für einige Stunden kaltstellen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker 2 Eßl. Steif schlagen. Oberfläche und Seiten der Torte mit Sahne bestreichen. Tortenrand mit Löffelbiscuits umstellen. Die Torte mit den klein geschnittenen Früchten und Granatapfelkernen dekorieren. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und über die Früchte geben.

## Schokoladen-Quark-Torte

### **Zutaten:**

Für den Boden :

300 g Mehl  
 200 g Butter  
 100 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 1 Ei  
 Frischhaltefolie  
 Mehl zum Ausrollen

Für die Creme :

800 g fester Doppelrahm-Frischkäse  
 150 g Zucker  
 3 Eier  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 1 Becher ( 200 g ) Schlagsahne  
 1 Becher ( 150 g ) saure Sahne  
 2 Tafeln ( je 100 g ) Zartbitter-Schokolade  
 4 Eßl . Rum  
 2 Eßl . Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Mehl auf eine Arbeitsfläche oder ein Backbrett geben . Fett in Flöckchen , Zucker , Vanillezucker und das Ei darauf verteilen . Alle Zutaten mit einem großen Messer durchhacken und dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig kneten . Teig in Frischhaltefolie wickeln und ½ Stunde kalt stellen . Frischkäse , Zucker , Eier , Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes verrühren . Von der Sahne 3 Eßlöffel abnehmen . Restliche Sahne und saure Sahne zur Käsemasse geben und mit einem Schneebesen verrühren . Schokolade zerbrechen , in einem Topf mit den 3 Eßl . Sahne bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen . Schokoladenmasse und Rum zu der Käsemasse geben und glattrühren . Die Hälfte des Mürbeteiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Springform ausrollen und in die Springform legen . Den restlichen Teig zu einer Rolle formen . An den Springformrand legen und mit den Fingern hoch drücken . Die obere Kante mit einem Kuchenrädchen abschneiden , damit ein hübscher Rand entsteht . Käse-Schokoladenmasse hineinfüllen , mit einem Teigschaber glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° 65-70 Minuten backen . Herausnehmen und auskühlen lassen . Torte aus der Form nehmen , mit Puderzucker bestäuben und auf eine Tortenplatte setzen .

## Schokoladentorte

### Zutaten:

80 g Butter  
100 g Zucker  
5 Eigelb  
200 g gemahlene Mandeln  
100 g Kuvertüre  
1 Teel . Backpulver  
2 Eßl . Rum  
1 Gläschen Eierlikör

Für die Eierlikör-Krone :

¼ Liter Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
1 Teel . Zucker  
Eierlikör nach Belieben  
12 Cocktailkirschen

### Zubereitung:

Fett schaumig verquirlen , 80 g Zucker untermischen , 5 Eigelb zufügen , verrühren . Mandeln , geraspelte Kuvertüre , Backpulver , 2 Eßl . Rum , 1 Gläschen Eierlikör zugeben und verrühren . Eiweiß mit 20 g Zucker schaumig rühren . Ein Drittel der Eiweißmenge direkt in die Mandel-Kuvertüre-Masse einrühren , den Rest anschließend unterziehen . Eine Springform mit Pergamentpapier auslegen und den Teig hineingeben , im vorgeheizten Backofen bei 180° ca . 60 Minuten auf der untersten Schiene backen . Die ausgekühlte Torte mit dem Belag versehen . Dazu Sahne mit Sahnesteif und 1 Teel . Zucker steif schlagen , auf die Torte häufen und glattstreichen . Eierlikör über einen Löffel auf die Sahne gießen und verteilen , zum Schluss die Kirschen aufsetzen .

## Schokoladen-Walnuß- Kuchen

### Zutaten:

Für die Biskuitmasse :

4 Eier  
4 Eßl . kaltes Wasser  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
90 g Speisestärke  
90 g Mehl  
1½ Teel . Backpulver  
abgeriebene Schale von 2 Orangen  
Fett für die Form

Für die Füllung :

250 g Walnußkerne  
5 bittere Mandeln  
2 Eßl . Rum  
2 Eßl . Rosenwasser  
1-2 Eßl . Nougatmasse  
1 Eßl . Puderzucker  
½ Glas ( 225 g ) Orangenmarmelade

Für den Guß und zum Verzieren :

200 g Kuvertüre ( Zartbitter )  
50 g gehackte Walnußkerne  
6 kandierte Orangenscheiben

### Zubereitung:

Eier trennen . Eiweiß und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr steif schlagen . Zucker und Vanillezucker unter Schlagen einrieseln lassen . Eigelb darunterziehen und zuletzt das Gemisch aus Speisestärke , Mehl und Backpulver und Orangenschale unterheben . Aus der Biskuitmasse nacheinander 3 gleich große Böden abbacken . Dafür den Boden einer Sprindform fetten und jeweils 1/3 der Teigmenge hineinfüllen und mit einem Teigschaber glattstreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca . 15 Minuten backen , bis der Teig hellbraun ist . Die Torenböden nach dem Backen sofort auf Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen . Für die Füllung Walnuß- und Mandelkerne in einer Mandelmühle oder einer Küchenmaschine mahlen . Rum , Rosenwasser , Nougatmasse und Puderzucker zufügen und die Masse gut verrühren . Zunächst 2 Tortenböden mit Orangenmarmelade bestreichen und den dritten Boden mit der Nußmasse bestreichen . Die Böden so übereinanderlegen , daß der Nußboden in der Mitte liegt . Die Kuvertüre bei schwacher Hitze unter Rühren im Wasserbad schmelzen und die Torte rundherum damit bestreichen . Den Rand der Torte mit den gehackten Walnüssen gleichmäßig bestreuen und die Oberfläche mit halbierten kandierten Orangenscheiben verzieren .

## Schokoladen- Weihnachtstorte

### Zutaten:

2 Tafeln Zartbitter-Schokolade  
 200 g Schlagsahne  
 60 g Butter oder Margarine  
 3 Eier  
 150 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillezucker  
 175 g Mehl  
 1½ Eßlöffel Kakaopulver  
 3 Eßlöffel Amaretto  
 3 Eßlöffel Aprikosenkonfitüre  
 300 g Halbbitter-Kuvertüre  
 150 g Puderzucker  
 300 g Marzipan-Rohmasse  
 20 g Mandeln

### Zubereitung:

1. Schokolade hacken . Sahne aufkochen , Schokolade darin unter Rühren schmelzen . In einer Rührschüssel zugedeckt ca . 4 Stunden durchkühlen lassen . Inzwischen für den Biskuit Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen . Eier trennen . Eiweiße steif schlagen . Dabeiden Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen . Eigelbe vorsichtig unterrühren . Mehl und Kakao darübersieben . Fett vorsichtig unterziehen . Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen . Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 25-30 Minuten backen .
2. Ausgekühlten Boden einmal durchschneiden . Springformrand um den unteren Boden legen . Die Schokoladensahne mit den Schneebesens des Handrührgerätes dickcremig aufschlagen . Unteren Biskuit mit Amaretto beträufeln . Schokoladencreme daraufstreichen , zweiten Boden darauflegen . Leicht andrücken und ca . 30 Minuten kühl stellen .
3. Konfitüre erwärmen , durch ein Sieb streichen und die Torte damit bestreichen . Kuvertüre schmelzen . Puderzucker sieben , mit dem Marzipan verkneten . 1/3 des Marzipans zur Seite legen , Rest zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie in Tortengröße dünn ausrollen . Obere Folie abziehen , Marzipan mit Hilfe der unteren Folie auf die -Torte legen , leicht andrücken . 2 Eßlöffel Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben . Mit dem Rest die Torte überziehen , trocknen lassen . Mandeln grob hacken . Restliches Marzipan ausrollen , Weihnachtsmann mit Spruchband und Sterne ausschneiden . Auf die fast trockene Kuvertüre legen . Eine winzige Spitze von dem Gefrierbeutel abschneiden und den Weihnachtsmann damit verzieren . Mit Mandeln bestreuen .

## Schwalbennester

### **Zutaten:**

500g gekochte Kartoffeln  
1 Ei  
300g Mehl  
Salz  
2Eßl. Grieß  
2-3 Äpfel  
125g Butter  
1 Tassesüßer Rahm  
Zucker, Zimt

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln werden bereits 1 Tag vorher gekocht. Dann werden sie gerieben oder durchgepreßt, mit Mehl, Ei, Grieß und einer Prise Salz zu einem Teig verarbeitet, der auf dem bemehlten Nudelbrett zu einer Rolle geformt wird. Davon schneidet man Stücke ab und drückt sie zu tellergroßen, bleistiftdicken Flecken. Man legt in ihre Mitte einige Apfelschnitze darauf, bestreut diese mit Zimtzucker und schlägt den Teig taschenförmig zusammen. Die Schwalbennester schichtet man nun in die Bratrein, in der Butter zerlassen wurde, gießt den Rahm darüber und läßt sie im Rohr 45 Minuten bei mittelstarker Hitze backen.

# Schwarzweiborte

## Zutaten:

### **Für den schwarzen Teig:**

6 Eigelb  
12 Teelöffel Kristallzucker  
Frisch gepresster Saft einer Orange  
Geriebene Schale einer Zitrone (oder Orange)  
250 g Walnüsse

### **Für den weißen Teig:**

6 Eiweiß  
12 Teelöffel Kristallzucker  
Frisch gepresster Saft einer Zitrone  
Geriebene Schale einer Zitrone  
250 g abgezogene, geröstete und feingehackte Mandeln

### **Für die Füllung:**

3 Eigelb  
3 Teelöffel Zucker  
1,5 Teelöffel Mehl  
10 g Vanillinzucker  
250 ml Milch  
125 g Butter  
Rum  
Geriebene Zitronenschale

## Zubereitung:

### **Teig (schwarz):**

6 Eigelb mit 12 Teelöffeln grobem Kristallzucker verrühren. 250 g gehackte Walnüsse, Saft einer Orange und geriebene Orangenschale zugeben. Verrühren und in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Tortenform geben.

### **Teig (weiß):**

6 Eiweiß mit 12 Teelöffeln grobem Kristallzucker steif schlagen. 250 g abgezogene, geröstete und fein gehackte Mandeln, Saft und geriebene Schale einer Zitrone zugeben. Das Ganze über die erste Teigschicht in der Tortenform verteilen.

Bei mittlerer Hitze (150°C) ungefähr 45 Minuten backen.

### **Füllung:**

3 Eigelb und 3 Teelöffel Zucker mit 1,5 Teelöffel Mehl und 1 Vanillinzucker verrühren. In 250 ml Milch zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen und Butter zugeben. Die Füllung in den Kühlschrank stellen. Die kalte Masse herausnehmen und mit etwas Rum und geriebener Zitronenschale verrühren.

Die Torte dünn mit der Füllung bestreichen.

## Schwäbische Apfeltorte

### Zutaten:

125 g Butter  
Schale von ½ Zitrone  
125 g Zucker  
2 Eier  
50 g Speisestärke  
125 g Mehl  
1 gestrichener Teel . Backpulver

Belag :

40 g Mandelblättchen  
500 g vorbereitete Apfelspalten

Biskuitguß :

2 Eiweiß  
2 Eßl . kaltes Wasser  
100 g Zucker  
2 Eigelb  
40 g Speisestärke  
40 g Mehl  
½ gestrichener Teel . Backpulver  
½ gestrichener Teel . Zimt  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Weiches Fett in hohe Schüssel geben . Zitronenschale , Zucker , Eier , Speisestärke , Mehl und Backpulver daraufgeben . Mit Handrührgerät in 2 Minuten gut verrühren . Springform nur am Boden fetten , Teig einfüllen , mit Mandeln bestreuen . Äpfel über die Mandeln geben . Für den Guß Eiweiß und Wasser in hoher Schüssel mit Handrührgerät sehr steif schlagen , dabei Zucker einrieseln lassen . Eigelb leicht unter die Eiweißmasse ziehen , zuletzt das Gemisch aus Speisestärke , Mehl , Backpulver und Zimt darunterheben . Biskuitguß über die Äpfel verteilen , Springform im vorgeheizten Backofen bei 175°-200° 65-75 Minuten backen . Torte dann auf Rost erkalten lassen , mit Puderzucker bestäuben .

## Schwäbische Maultaschen

### Zutaten:

Zum Nudelteig:

300g Mehl

2 Eier

Salz

Wasser

Zur Fülle:

Petersilie

50g Butter

½ Pfund Hackfleisch

½ Pfund gek. Spinat

2 Eier

Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz und lauwarmem Wasser rührt und knetet man einen Nudelteig, den man, in einem Tuch eingewickelt, eine halbe Stunde ruhen läßt. In einer Pfanne dünstet man Petersilie in Butter an, nimmt sie vom Feuer, gibt das Hackfleisch und den gekochten und fein verriegelten Spinat dazu, schlägt die Eier daran und rührt noch die Semmelbrösel in die Masse. Gewürzt wird die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat. Nun wird der Nudelteig auf gut bemehltem Brett dünn ausgewalkt. Man schneidet oder radelt daraus Quadrate in beliebiger Größe. Man belegt sie in der Mitte mit der Fülle. Die Teigländer bestreicht man mit Eiweiß oder Wasser. Dann werden die Quadrate über die Fülle zu Dreiecken zusammengeschlagen und die Ränder gut angedrückt, damit nichts vom Inhalt ins kochende Salzwasser rutschen kann, in dem die Maultaschen etwa zehn Minuten ziehen müssen, bis sie schwimmen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und richtet sie mit gebräunten Zwiebeln an oder gießt braune Butter darüber.

## Schwedenbrötchen

### **Zutaten:**

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Ei  
250 g Mandeln  
375 g Mehl  
½ Teel . Zimt

Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
1 Teel . Dosenmilch  
40 g geh . Mandeln

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten gut verrühren danach gut durchkneten und den Teig kalt stellen . ½ cm dick ausrollen und ausstechen . Auf das Backblech setzen und bei mittlerer Hitze backen .

## Schweinebraten mit Kräuter-Senfkruste

### Zutaten:

1 kg Schweinenacken  
½ Teel . Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Kruste :

1/8 Liter Öl  
2 mit Salz zerriebene Knoblauchzehen  
4 Eßl . scharfen Senf  
1 spritzer Tabasco  
2 Eßl . Obstessig  
2 Eßl . Honig  
1 Teel . gehackten Majoran  
1 Teel . Thymian  
1 Teel . Rosmarin  
1 Bund gehackte Petersilie  
1 Bund gehackten Schnittlauch

### Zubereitung:

Den Schweinebraten mit kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen . Salzen und pfeffern und auf einen Grillspieß stecken . Die Zutaten für die Senfkruste miteinander verrühren und den Braten gleichmäßig mit der Hälfte der Glasur bestreichen . Im Grill oder im vorgeheizten Backrohr 50 Minuten bei 200° garen . Während der Garzeit öfter mit der restlichen Glasur bestreichen . Danach den Braten in Scheiben schneiden und auf einem Brett oder einer Platte mit gewürzten Tomatenscheiben garnieren . Dazu Speckkartoffeln und Krautsalat .

## Schweinefilet-Röllchen

### **Zutaten:**

Schweinefilet  
Schinken  
Ananas

### **Zubereitung:**

Schweinefilet ziemlich schräg in Scheiben schneiden . Gut dünn klopfen . Mit Salz , Pfeffer und Ingwer würzen . Dann das Filetstück mit einer Scheibe Schinken belegen und ein kleines Stück Ananas daraufgeben . Einrollen und mit einem Zahnstocher feststecken . Die Röllchen in zerlassener Butter von allen Seiten etwas anbräunen . Das ganze mit Fleischbrühe ablöschen und nochmals ziehen lassen . Kurz vorm Servieren mit Sahne aufkochen nochmals nach Geschmack nachwürzen .

## Schweizer Reisauflauf

### Zutaten:

250 g Reis  
50 g Butter oder Margarine  
125 g geriebener Emmentaler  
Pfeffer  
Paprika  
Salz  
150 g gekochter Schinken ohne Fettrand  
1 Tasse gekochte Erbsen  
3/8 Liter Milch  
4 Eier  
Muskat  
Butterflöckchen  
Scheiben Käse zum Überbacken

### Zubereitung:

Reis zubereiten . Fett schaumig rühren , Käse , Gewürze und evtl . etwas Salz daruntermischen . Reis daraufgeben . Milch , Eier , Muskat verschlagen . Hälfte der Flüssigkeit über den Reis gießen . Den in Würfel geschnittenen Schinken und Erbsen hinzufügen , alles mit der Gabel vorsichtig untereinanderheben . Masse in gefettete Auflaufform füllen . Restliche Eiermilch darübergießen , mit Butterflöckchen belegen , zuletzt die in Streifen geschnittene Scheibletten gitterartig darauflegen .  
Auflauf bei guter Mittelhitze ( 200-225° ) im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene etwa 30-40 Minuten backen . Mit Tomatensoße und Blattsalat servieren .

## Senfsauce

### **Zutaten:**

½ Glas ( scharfer ) Senf  
Saft von 1 Zitrone  
½ Glas Öl  
2 Teel . gehackte Petersilie

### **Zubereitung:**

Den Senf mit dem Zitronensaft verrühren , dann langsam das Öl unter Rühren dazu . Dann Petersilie

## Silvaner Torte

### Zutaten:

4 Eier  
300 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eßl . Rum  
1 Becher Joghurt ( 150 g )  
1 Becher Öl ( 150 g )  
350 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
50 g Raspel-Schokolade oder Kakaofettglasur  
10 g Mandeln und einige ganze Mandeln  
etwas gelbe Konfitüre

### Zubereitung:

Eier , Zucker , Vanillezucker und Rum schaumig rühren . Joghurt und Öl nach und nach unterrühren . Gesiebttes Mehl mit Backpulver und mit der Raspelschokolade zugeben . Bei 175° in einer Springform 60 Minuten backen . Mit Schokoladenglasur bestreichen .

## S - Kuchen

### **Zutaten:**

½ Pfund Butter  
½ Pfund Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
500 g Mehl  
1 Teel . Backin  
Schokoladenguss

### **Zubereitung:**

Butter zur Sahne rühren . Zucker , Vanillezucker und Eier hinzugeben . Alles schaumig rühren . Das gesiebte mit Backin gemischte Mehl dazugeben . Zum festen Teig verarbeiten . Durch Spritze als S oder Kränze auf ein Blech setzen , 20 min bei Mittelhitze backen .

## Soja-Marinade

### **Zutaten:**

1 Tasse Sojasoße  
3 Tassen Weißwein  
einige Spritzer Tabasco  
abgeriebene Schale von ½ Zitrone

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten gut mischen , Fleisch damit bestreichen oder Fleischwürfel für Fondue darin einlegen .  
Mindestens 3-4 Stunden durchziehen lassen . Paßt besonders gut zu Geflügel und Schweinefleisch .

## Soße für Spargel

### **Zutaten:**

### **Zubereitung:**

Spargel 30 Minuten in kochendem Wasser kochen . Butter , Zwiebeln glasig werden lassen , Steinpilze , Kerbel , Petersilie und Creme fraiche dazugeben . 5 Minuten kochen . Salz , Muskat , Pfeffer .

## Spargel in Blätterteig

### Zutaten:

300 g Blätterteig  
500 g Spargel  
1 Teel . Butter  
1 Teel . Öl  
150 g Schinken  
2 Eier  
1/8 l Milch  
50 g Parmesankäse  
1 Eigelb  
Salz  
Zucker

### Zubereitung:

Spargel schälen . Spargelschalen in 1 l Wasser kochen und abgießen . Spargel , Salz und Zucker und Butter in den Sud geben . 12 Minuten kochen . Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen und mit Blätterteig auslegen . Überstehender Teig abschneiden . Die Hälfte des Schinkens und den Spargel hineingeben . Restschinken , Eier , Milch und Käse verrühren und darüber geben . Mit Teigresten verzieren , und mit Eigelb bestreichen . Bei 200 Grad 30 Minuten backen .

## Spargel mit Sauce Mornay

### **Zutaten:**

1 kg Spargel  
2 Eier  
Butter  
Mehl  
Milch  
Schmelzkäse  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
2 Eigelb

### **Zubereitung:**

Spargel sorgfältig schälen , vor allem die holzigen Enden abschneiden . Mit einem Baumwollfaden zwei Bündel Spargel schnüren und in Salzwasser langsam garkochen . Für die Soße zuerst eine Bechamelsoße machen , und zwar ein nußgroßes Stück Butter in der Pfanne zergehen lassen , einen Eßlöffel Mehl zugeben und eine goldgelbe Mehlschwitze machen , unter kräftigem Rühren mit einer Tasse Milch ablöschen . Nach 15 Minuten Kochzeit eine Familienpackung Schmelzkäse unterrühren , mit Salz , weißem Pfeffer und etwas Muskat würzen , evtl . mit 2 Eigelben die Soße verfeinern . Die Soße gießen Sie über den Spargel , den Sie noch mit Eischeiben hübsch garnieren .

## Spritzgebäck

### Zutaten:

3 Eigelb  
250 g Butter  
250 Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Zitronenschale  
1 Eßlöffel Milch  
200 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver

### Zubereitung:

Mit den Zutaten Müsbeteig zubereiten und 1 Stunde kaltstellen . Dann den Teig ausrollen und ausstechen . Bei 200 Grad 15 Minuten backen .

## Stangenspargel mit Eibutter

### Zutaten:

2 kg Spargel  
2 Teel . Salz  
1 Teel . Zucker  
1 Teel . Streuwürze  
1 Teel . Butter  
3 hartgekochte Eier  
125 g Butter  
4 Eßl . gehackte Petersilie  
3 Eigelb  
2 Eßl . Zitronensaft  
grob gestoßener weißer Pfeffer

### Zubereitung:

Spargel vom Kopf zum Ende hin schälen , trockene Enden abschneiden . Etwa 1 Liter Wasser in einem passenden Topf aufkochen , Salz , Zucker , Streuwürze und 1 Teel . Butter hineingeben . Den Spargel gebündelt hineinlegen , aufkochen und in etwa 30 Minuten leise simmernd garen , abgetropft anrichten . Inzwischen für die Eibutter hartgekochte Eier schälen , mit dem Eischneider einmal längs und einmal quer zerteilen . 125 g Butter in einen Soßentopf geben , über schwacher Hitze langsam schmelzen , Eier zerteilte Eier , Petersilie und Eigelb hinzufügen , vorsichtig umrühren , sofort von der Hitze nehmen , mit Zitronensaft , etwas Salz und Pfeffer abschmecken , im Wasserbad warm halten . Zum Spargel gibt es Petersilienkartoffeln .

## Süße Hefehörnchen

### Zutaten:

750 g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
100 g Mandeln  
100 g Butter  
2 Becher Sahne  
50 g Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz  
Hagelzucker

### Zubereitung:

Mehl , Trockenhefe und Mandeln in eine Schüssel geben . Fett in einem Topf schmelzen. Sahne , Zucker , Salz , Eier zufügen , alles verrühren und etwas erwärmen . Sahne-Eiermischung zum Mehl gießen und alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten . Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen . Hefeteig nochmals durchkneten , zu einer Rolle formen und in 4 Stücke schneiden . Hagelzucker auf eine Arbeitsfläche streuen , ein Teigstück darauf legen und zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen . 8 Tortenstücke daraus schneiden . Von der Breitseite her aufrollen und zu Hörnchen biegen . Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° 20-25 Minuten backen .

## Süße Sünde

### Zutaten:

100g Butter  
100g Edelbitter Schokolade  
300g Zucker  
1 Prise Salz  
2x Vanillezucker  
3 Eier  
125g Mehl  
2 Eßl. Kakaopulver  
100g Walnusskerne  
Guss  
7 Eßl. Sahne  
100g Edelbitterschokolade

### Zubereitung:

Fett und Schokolade schmelzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kochtopf von der Kochstelle nehmen Zucker, Salz und Vanillearoma zugeben. Alles mit dem Rührlöffel gut verrühren. Eier nacheinander aufschlagen und zu der vorbereiteten Masse geben. Jeweils mit dem Rührlöffel unterrühren und solangeiterrühren, bis sie sich gut mit der Masse verbunden haben. In eine Rührschüssel umfüllen. Mehl und Kakao mischen. Walnusskerne grob hacken. Vorbereitete Masse cremig schlagen. Walnüsse unterrühren. Mehl-Kakaogemisch zugeben, alles verschlagen. Den Boden einer rechteckigen Backform mit Papier auslegen. Teig glatt streichen und auf der 2. Schiene 30 Minuten backen. Circa 15 Minuten abkühlen lassen Kuchen stürzen mit Guss überziehen Sahne aufkochen. Vom Herd nehmen, Schokoladenstücke darin schmelzen. Wolkenartig auf dem Kuchen verteilen. Ca 1 Std. kalt stellen In 12 Stücke schneiden.

# Tiramisu 1

## **Zutaten:**

250 g Mascarpone  
100 g Zucker  
2 Eigelb  
2 Eiweiß

## **Zubereitung:**

Zucker , Eigelb und Eiweiß schaumig schlagen . 2 große Tassen Kaffee kalt stellen , nach Geschmack Zucker und Cognac mischen . Mascarpone und Mischung ( Zucker-Eigelb ) ohne Eiweiß unterheben . Cognac dazugeben , danach Eiweiß unterheben . Biskuit 1 oder 2 Pakete . Kuchenform mit Creme auslegen , wenig Biskuit in kalten Kaffee tauchen und danach eine Schicht auf die Creme legen . Dann wieder Creme usw. Am Schluss mit Kakao fest einstäuben und kalt stellen .

## Tiramisu 2

### **Zutaten:**

500g Galbani Mascarpone  
1/8l starker Kaffee  
4 Eigelb  
2 Eiweiß  
100g Puderzucker  
2 cl. Amaretto  
200g Löffelbiscuits  
ca 2 El. Kakaopulver

### **Zubereitung:**

Löffelbiscuits ausbreiten mit Kaffee bestreichen bis sie vollgesogen, aber nicht schwammig sind. Eigelb, Puderzucker und Amaretto zu einer dicklichen Creme schlagen. Mascarpone und die Creme vermischen. Steifgeschlagenes Eiweiß unter die Mascarponecreme heben. Creme und Biscuits in 3 Lagen schichten. 2-4 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem servieren dick mit Kakao bestäuben.

## **Tiroler Rüblikuchen**

### **Zutaten:**

150 g Margarine  
150 g Zucker  
4 Eigelb  
200 g gem . Haselnüsse  
100 g dunkle Schokolade  
300 g geraspelte Karotten  
4 Eiweiß  
1 Prise Salz  
120 g Mehl  
1 Teel . Backpulver

### **Zubereitung:**

Margarine weich rühren , Zucker und Eigelb begeben , weiterrühren bis die Masse hell ist . Haselnüsse und Schokoladenwürfelchen und Rübli daruntermischen . Eiweiß mit Salz steif schlagen . Eiweiß und das mit Backpulver vermischte Mehl lagenweise auf die gerührte Masse geben und mit dem Teigschaber vorsichtig darunterziehen . Sofort in die vorbereitete Form füllen . Ca . 55 Minuten auf der unteren Rille im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen .

## Topfennudeln

### **Zutaten:**

400g Topfen  
80g Butter  
50g Zucker  
2 Eier  
40g Hefe  
300g Mehl  
50g Rosinen  
Salz  
etwas Milch

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt. Daran gibt man die mit wenig Zucker und Milch aufgelöste Hefe, den Topfen, das Mehl, die Rosinen, Salz und wenn nötig, noch einige Eßl. Milch. Der Teig wird kurz durchgeschlagen und dann zum Gehen warm gestellt. Man sticht mit dem Löffel Nudel ab und legt sie in eine gut gefettete Form. Man bäckt sie dann ½ Std. goldbraun.

## Tortenboden

### **Zutaten:**

125g Butter oder Margarine  
100g Zucker  
150-200g Mehl  
3 Eier (groß)  
½ Kaffeel. Backpulver

### **Zubereitung:**

Alles zusammen rühren und bei 250 Grad ca. 10 Minuten backen

## Tränchenkuchen

### Zutaten:

Teig:

200 g Mehl  
2 Teel . Backpulfer  
1 Ei  
75 g Zucker  
70 g Margarine

Belag:

500 g Quark  
125 g Zucker  
1 Vanillepudding  
1 Ei  
2 Eigelb  
½ l Milch  
1 Tasse Öl  
Zitronensaft

Bei 180° 1Std . backen . 2 Eiweiß und 50 g Zucker steif schlagen und anschließend auf dem Kuchen verteilen , noch 10 Min . backen .

## Tropic-Bowle

### **Zutaten für 12 Gläser:**

- 4 Orangen
- 4 Eßl . Orangenlikör
- 1 Banane
- 2 Dosen ( je 446 ml ) Tropical Frucht-Cocktail
- 1 Flasche trockener Weißwein
- 1 Flasche trockener Sekt

### **Zubereitung:**

Orangen dick schälen , so daß die weiße Haut vollständig entfernt wird . Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und mit Orangenlikör begießen . Ca . 30 Minuten ziehen lassen . Banane schälen , in Scheiben schneiden . Frucht-Cocktail und Banane zu den Orangenfilets geben und mit gut gekühltem Wein und Sekt auffüllen .

## Trüffelmasse

### **Zutaten:**

20 g süße Sahne erhitzen , 100 g geraspelte Schokolade unterrühren bis sie schmilzt und eine gleichmäßige Masse entsteht . Die Masse darf nicht wärmer als 45 Grad werden . Variationen :  
Mit 20-30 g Butter vermischen und mit 2-3 Eßl . Cognac , Obstwasser oder Likör vermischen .  
Mit einem Teelöffel fl . Honig vermischen . Vanilleschote , Zimt oder natürliche Aromastoffe dazugeben .

### **Geleefrüchte mit Zucker:**

180 g Wasser , 5 g PEKTIN HVG , 240 g Zucker , 50 g Glucosesirup oder 40 g Traubenzucker . 16 g Fruchtpulver , 15-20 g oder 5-6 Meßl . Zitronensäurelösung die aus kristalliner Zitronensäure und Wasser zu gleichen Teilen lauwarm angerührt wurde. 4 Eßl . Zucker mit dem Pektin mischen , mit Schneebeesen in warmes Wasser rühren , 3 Min . kochen lassen bis Pektin gelöst ist . Restzucker dazu geben . Glucosesirup oder Traubenzucker unterrühren , auf 115 Grad erhitzen . Fruchtpulver in Zitronensäurelösung rühren , in kochende Mischung geben und in Formen gießen .

### **Formen der Trüffelmasse:**

Masse im Kühlschrank erstarren lassen , zu Kügelchen rollen und in Kakaopulver , Kakaopuderzuckermischung , ger . Nüsse , Pistazien , Kokosraspel , Schokoladen oder Krokantstreusel welzen .

### **Müsliriegel:**

100 g Kuvertüre oder Schokolade mit 20 g Kakaobutter schmelzen . 200-250 g Müslimischung nach Geschmack unterrühren , auf Oblaten häufeln oder in Riegeln formen .

### **Herstellung von Hohlformen:**

Weiche Schaumgummistücke in Gefrierfolie einwickeln und zubinden und in flüssige Kuvertüre tauchen. Auf Backpapier absetzen im Kühlschrank erstarren lassen. Bis zu 3mal wiederholen. Wenn Kuvertüre fest ist, Schaumgummi zusammen drücken und heraus nehmen.

## Trüffeltorte

### Zutaten für die Creme:

3 Tafeln Zartbitter-Schokolade  
3 Becher Sahne  
Salz

Für den Teig:

200 g Margarine  
150 g Zucker  
3 Eier  
3 Eßl . Sahne  
Salz  
175 g Mehl  
1 Teel . Backpulver

zum Tränken:

6 cl . Amaretto  
16 Schokoladenblätter

### Zubereitung:

Am Vortag Schokolade grob zerbröckeln , Sahne , 1 Prise Salz und Schokolade in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen . Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen . Für den Teig Fett und Zucker schaumig schlagen . Eier nach und nach unterrühren . Sahne , 1 Prise Salz und Backpulver zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren . Eine Springform leicht einfetten und mit Backpapier auslegen . 2 Eßl . Teig auf dem Boden gleichmäßig verteilen . Im vorgeh . Backofen bei 250 Grad 5 Minuten goldbraun backen . Form aus dem Ofen nehmen . Wieder 2 Eßl . Teig darauf streichen und bei gleicher Temperatur weiter backen . Torte aus der Form nehmen . Mehrmals einstechen und mit Amaretto tränken . Schokoladensahne mit dem Schneebesen steif schlagen . In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Die Torte mit einem Gitter und Tupfen bespritzen . In die Tupfen Schokoladenblätter setzen .

## Überbackene Schweinskoteletts

### Zutaten:

4 Schweinskoteletts,  
1 EL Senf,  
Pfeffer,  
2 Knoblauchzehen,  
1 Msp. gemahlener Kümmel,  
1 EL Dinkelmehl,  
40 g Butterfett,  
1/8 l Gemüsebrühe,  
4 Tomaten,  
1 Stange Lauch,  
2 EL Butter,  
1/8 l Sauerrahm,  
1 Prise Salz,  
Pfeffer,  
Muskatnuss,  
1/8 l Sahne,  
100 g Bergkäse

### Zubereitung:

Koteletts klopfen, Rand einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Im heißen Butterfett beidseitig anbraten. Senf, Knoblauch und Kümmel gut miteinander vermischen, auf die gebratenen Koteletts streichen und diese in eine feuerfeste Form geben. Den Bratensatz mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Koteletts geben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 bis 20 Minuten dünsten.

Tomaten aushöhlen. Lauch in feine Streifen schneiden und in Butter dünsten. Mit Sauerrahm verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Lauchgemüse in die Tomaten füllen und in die Form zu den Koteletts setzen.

Sahne steif schlagen. Käse fein reiben, unter die Schlagsahne ziehen und über die Koteletts gießen. Die Form in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten stellen. Zum Schluss die Sauce noch etwas salzen.

## Vanillekipfel

### Zutaten:

Vanillekipfel  
300 g Mandeln  
300 g Mehl  
300 g Butter  
140 g Zucker  
1 Ei

Mürbeteig herstellen . ½ Std . kühl stellen . Danach Kipfel formen und die geformten Teile auf das Blech legen . Nochmals kühl stellen . Bei 225°-250° 10 Minuten backen . Danach in Puderzucker wälzen .

## Verliebte Äpfel

### **Zutaten:**

4 große Äpfel  
¼ Liter Wasser  
½ Vanilleschote  
200 g Zucker

Für die Creme :

100 g Zucker  
3 Eigelb  
25 g Mehl  
½ Liter Milch  
½ Vanilleschote  
1 Packung Krokant  
½ Packung Mandelstifte  
etwas Butter  
evtl . Schlagsahne und Creme fraiche

### **Zubereitung:**

Die Äpfel bis auf einen Streifen am oberen Ende schälen , aushöhlen und in ¼ Liter Wasser mit einer halben Vanilleschote und 200 g Zucker , den man vorher im Wasser auflöst , garen . Achten sie darauf , daß die Äpfel fest bleiben . Aus 100 g Zucker und 3 Eigelb eine Creme bereiten . Schlagen bis die Masse steif und weiß wird , dann 25 g Mehl zufügen . Inzwischen ½ Liter Milch mit der anderen Hälfte der Vanilleschote aufkochen und kochend in die Creme geben , untermischen und etwa 1 Minute aufkochen . Creme in eine feuerfeste Form geben und Äpfel hineinstellen . In die Höhlung 1 Packung Krokant verteilen . ½ Packung Mandelstifte in etwas Butter anrösten , über die Äpfel streuen und im vorgeheizten Ofen bei 200° ca . 10 Minuten überbacken .

# Versunkener Kirschkuchen 1

## Zutaten:

1 Glas Schattenmorellen  
250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
100 g gemahlene Haselnüsse  
2 Eßl . -Rum  
¼ Liter Milch  
3 Eßl . Hagelzucker  
Fett für die Form  
Pergamentpapier

## Zubereitung:

Kirschen auf ein Sieb geben und abtropfen lassen . Fett , zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen . Eier nacheinander einrühren . Mehl , Backpulver und Haselnüsse mischen und eßlöffelweise unter den Teig heben . Rum und Milch zugießen und unterrühren . Kirschen unterheben . Teig in eine gefettete Springform geben . Teigoberfläche mit Hagelzucker bestreuen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca . 1 Std . backen . Nach 45 Minuten mit Pergamentpapier abdecken , damit dieTeigoberfläche nicht zu dunkel wird . Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen . Aus der Form lösen . Zum Kuchen schmeckt Vanille-Sahne .

# Versunkener Kirschkuchen

## 2

### **Zutaten:**

5 Eier  
250 g Zucker  
¼ Liter Semmelbrösel  
2-3 Eßl . Rum  
375 g Kirschen

### **Zubereitung:**

Die ganzen Eier schlägt man mit dem Zucker sehr schaumig , dann werden die mit Rum angefeuchteten Semmelbrösel dazugegeben . Dann zuletzt die Kirschen leicht unter den Teig heben . In eine gefettete , bebröselte Form geben . Bei mäßiger Hitze ( 150-170° ) 60-75 Minuten backen .

## Vollkorn- Boden

### **Zutaten:**

250 g Weizenvollkornmehl  
125 g Butter  
65 g Honig  
etwas Milch  
1 Pr . Salz

### **Zubereitung:**

Einen Mürbeteig kneten und etwas ruhen lassen . Mit beliebigem Belag belegen . Im vorgeheizten Backofen ca . 45 Minuten backen .

# Waffeln

## **Zutaten:**

150g Butter  
100g Zucker  
4 Eier  
1 P Vanillezucker  
1 Fl. Butter Vanillearoma  
1 Becher Sahne  
125g Mehl  
125g Speisestärke

## **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Geschmackszutaten zugeben. Nach und nach Sahne, Mehl und Speisestärke unter die Masse heben. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach die Waffeln backen.

## Waffelturm mit Erdbeer-Sahne-Füllung

### Zutaten:

100 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
2 Eier  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
½ Teel . Backpulver  
5 EBl . Milch  
500 g Erdbeeren  
1 Becher ( 200 g ) Schlagsahne  
1 Päckchen Sahnefestiger  
2 EBl . Erdbeerkonfitüre  
1 EBl . Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

1. Fett und Zucker schaumig rühren . Eier zufügen , Masse cremig rühren . Mehl , Speisestärke und Backpulver mischen und eßlöffelweise unterrühren . Milch zufügen .  
2. Waffeleisen aufheizen . Dünn mit Öl ausstreichen . Je 2-3 Eßlöffel Teig in das Eisen geben . Waffeleisen schließen und den Teig in 3-4 Minuten goldgelb abbacken . Nacheinander insgesamt 5 Waffeln abbacken . Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen .  
3. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden . Sahne steif schlagen , dabei den Sahnefestiger einrieseln lassen . Konfitüre unterrühren . Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen . Drei Waffeln mit Erdbeeren belegen . Die Sahne , bis auf einen kleinen Rest , daraufspritzen . Waffeln übereinanderlegen und mit der vierten Waffel abdecken . Restliche Sahne in die Mitte spritzen . Letzte Waffel in einzelne Herzen teilen . Torte event. mit einem oder fünf Waffelherzen , Erdbeerspalten , Schokoherzen und Melisseplättchen verzieren . Mit Puderzucker bestäuben .

## Warme Quarkbuchteln

### **Zutaten für 6 Personen:**

150 g Magerquark  
200 ml Milch  
6 Eßl . Öl  
85 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von ½ Zitrone  
300 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
Fett für die Form  
2 Eßl . Butter oder Margarine

### **Zubereitung:**

Quark , 4-5 Eßl . Milch , Öl , 75 g Zucker , Vanillezucker , Salz , Zitronenschale , Mehl und Backpulver mit dem Handrührgerät 3-4 Minuten auf höchster Stufe verkneten . Den Teig ca . ½ cm dick ausrollen . Runde Plätzchen von 5 cm Durchmesser ausstechen und zu Kugeln formen . Eine feuerfeste Form ausfetten . Die Buchteln dicht nebeneinander hineinssetzen . Die restliche Milch erwärmen , mit dem restlichen Zucker verrühren und über die Buchteln gießen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca . 25 Minuten hellbraun backen . Nach 15 Minuten Backzeit die Buchteln noch einmal mit Milch bestreichen . Dazu schmeckt Kirschkompott und Vanillesoße .

## Weihnachtskringel

### Zutaten:

50 g Zucker  
100 g Butter  
150 g Mehl  
1 Eigelb  
Erdbeermarmelade, oder ähnliche

### Zubereitung:

Mehl auf ein Backbrett sieben , eine Vertiefung eindrücken . Zucker , Eigelb , Butterflocken , Vanillinzucker dazugeben . Alles miteinander verkneten . Teig ausrollen und mit einem Förmchen ausstechen . Bei 200 Grad 20 Minuten backen . Eine Seite mit Marmelade bestreichen und die andere Seite daraufgeben .

## Weinbrandkugeln

### **Zutaten:**

100g Butter  
100g Puderzucker  
1 Btl. Vanillezucker  
300g Schokoladenraspel  
3 Eßl. Weinbrand  
125g Rumrosinen  
200g gehackte Mandeln

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Schokolade und Weinbrand unterrühren. Rosinen pürieren und unter die Masse heben. Die Masse im Kühlschrank 3 Stunden kalt werden lassen. Mit kalten Händen zu Kugeln formen und in den gehackten Mandeln wälzen. Bis zum Verzehr kühl und verschlossen aufbewahren. Ergeben 25 Kugel

## Weißer Lebkuchentorte

### Zutaten:

200g Butter  
220g Honig  
80g Zucker  
5 Eier  
300g Mehl  
4 Eßl. Kakao  
1 P. Lebkuchengewürz  
1 Tl. Backpulver  
6 Eßl. ,Rum  
Füllung:  
8 Blatt Gelatine  
500ml Sahne  
2 P. Vanillezucker  
300g Preiselbeerkomott  
Diverse kandierte Früchte Deckoperlen

### Zubereitung:

Butter, Honig und Zucker unter Rühren erwärmen, schmelzen. Kurz aufkochen, abkühlen lassen. Eier mit der kalten Honig-Buttermischung zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, Kakao und Lebkuchengewürz dazu, alles unter die Masse rühren. Teig in eine gut gefettete Springform geben. Bei 175 Grad 45 Minuten backen. Dann einmal quer durchschneiden. Jeden Boden mit 3 Eßl. Rum tränken, Sahne mit Vanillezucker sehr steif schlagen. Gelatine nach Vorschrift einweichen, auflösen, unter die geschlagene Sahne ziehen. 150g Preiselbeeren mit der Hälfte der Schlagsahne mischen. Übrige Preiselbeeren auf dem unteren Boden verteilen. Preiselbeersahne darüber streichen, oberen Boden aufsetzen. Torte ringsum einstreichen, Oberfläche mit kandierten Früchten und Dekoperlen verzieren.

## Wespennester 1

### **Zutaten:**

4 Eiweiß  
250g Zucker  
300g Mandelstifte  
100g Zartbitterschokolade(gerieben)  
3 Tl. Kakao  
je 1Messersp. Zimt und Nelken

### **Zubereitung:**

Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss 1/3 des Zuckers unterschlagen. Restliche Zutaten vorsichtig unterheben. Kleine Häufchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Bei 180 Grad 20 Minuten backen.

## Wespennester 2

### Zutaten:

200 g Mandelstifte  
150 g Puderzucker  
100 g Zartbitterschokolade  
2 Eiweiß (M) 1 Prise Salz  
1/2 TL Zimtpulver

### Zubereitung:

Für ca. 40 Stück | 25 Min.  
15 Min. Backen pro Blech

Die Mandelstifte in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Mit drei Eßl. Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Auf einem großen Stück Packpapier gleichmäßig verteilen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade fein reiben. Die Eiweiße und das Salz mit dem Quirl der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach übrigen Puderzucker, Zimtpulver und Kardamom dazugeben und alles zu einem dickschaumigen Baiser aufschlagen. Die Mandeln und die Schokolade mit dem Teigspatel rasch und gleichmäßig unterheben.

Mithilfe von zwei Teelöffeln nach und nach etwas Baiser-Mandel-Masse abnehmen und in kleinen Häufchen mit etwas Abstand auf Blech setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

#### **Tipp – Schokolade reiben**

**Am besten geht das mit der Küchenmaschine mit entsprechendem Aufsatz, die die Schokolade schnell fein zerkleinert, bevor sie zu schmelzen beginnt. Ersatz: die Küchenreibe. Wer sie benutzt, sollte die Schokolade vor dem Reiben unbedingt gut kühlen.**

## Wiener Vanillekipferl

### **Zutaten:**

50 g Mandeln  
50 g Haselnüsse  
280 g Mehl  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Butter  
2 Eigelb

5 Päckchen Vanillezucker  
½ Tasse Puderzucker

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten . Teig in Alufolie 2 Stunden ruhen lassen . Backofen auf 190° vorheizen und den Teig in Bleistiftdicke Röllchen formen und 10 Minuten backen . Vanillezucker mit Puderzucker mischen und Kipferl darin wenden .

## Winzerbrot

### **Zutaten:**

15/2 Weckle  
250g geriebenen Käse  
200g Schinken  
100g Speck  
1/2l Sahne  
Peterle

### **Zubereitung:**

Aus obigen Zutaten eine Masse herstellen. Auf die ½ Brötchen streichen und bei 170-200 Grad backen.  
Für 5 Personen.

Wahlweise mit Schinken-Ananas oder Champignon Paprika.

## Würziger Mett- Rosettenkuchen

### Zutaten:

1 Zwiebel  
150 g mittelalter Goudakäse  
4 Stiele frischer Majoran ( oder 1 Teelöffel getrockneter Majoran )  
½ Bund Petersilie  
1 Ei  
600 g Schweinemett  
2 Eßlöffel Tomatenmark  
Cayennepfeffer  
150 g Speisequark  
7 Eßlöffel Milch  
6 Eßlöffel Öl  
1 Teelöffel Salz  
300 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

### Zubereitung:

1. Zwiebeln fein würfeln . Käse ebenfalls in Würfel schneiden . Majoran und Petersilie hacken . Ei trennen . Mett , Eiweiß , Zwiebeln , Kräuter , Tomatenmark und Cayennepfeffer verkneten . Zuletzt den Käse untermischen .
2. Quark , 6 Eßlöffel Milch , Öl und Salz verrühren . Mehl und Backpulver mischen , die Hälfte unter die Quarkmasse rühren . Restliches Mehl unterkneten . Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca . 50x27 cm großen Rechteck ausrollen .
3. Mettmasse auf dem Teig verstreichen und von der langen Seite her aufrollen . Rolle mit einem scharfen Messer in 10 ca . 5 cm dicke Scheiben schneiden . Schnecken mit den Schnittflächen nach oben in eine gefettete Springform setzen und mit der Hand flachdrücken .
4. Eigelb und restliche Milch verrühren und die Teigränder damit bestreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 35-40 Minuten goldbraun backen . Zum Schluß mit Pergamentpapier abdecken , damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird . Den Rosettenkuchen vor dem Servieren evtl . mit Kräuterblättchen bestreuen .

## Zimt-Apfel-Küchlein

### Zutaten:

1,5 kg Äpfel  
250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
400 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
etwas Zimt  
Saft von ½ Zitrone  
Puderzucker  
Backpapier

### Zubereitung:

1. Äpfel schälen , entkernen und kleinschneiden .
2. Weiches Fett , Zucker , Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren . Eier nach und nach unterrühren . Danach Mehl und Backpulver mischen , unterrühren . Äpfel , Zimt und Zitronensaft unterheben .
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen . Teig in Häufchen daraufsetzen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° 15-20 Minuten backen . Mit Puderzucker bestäuben .

## Zimtsterne

### **Zutaten:**

3 Eiweiß  
250 g Puderzucker  
1 P . Vanillinzucker  
3 Tr . Bittermandelaroma  
1 Teel . Zimt  
275-325 g gemahlene Mandeln

### **Zubereitung:**

Eiweiß steif schlagen . Puderzucker Esslöffel weise unterziehen . Übrige Zutaten unterziehen . Teig ½ cm dick ausrollen und ausstechen . Bei 130-150 Grad 20-30 Minuten backen .

## Zimtwaffeln

### Zutaten:

150 g brauner Kandis  
1/8 Liter Wasser  
250 g Butter  
1 Prise Salz  
4 Eier  
300 g Mehl  
2 Teel . Backpulver  
1 Teel . gemahlener Zimt  
½ Becher ( 125 g ) Schlagsahne  
4 Eßl . Puderzucker

### Zubereitung:

Kandis und Wasser in einen Topf geben , kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen . Der Kandis muß ganz gelöst sein . Fett und Salz schaumig schlagen , nach und nach die Eier zufügen . Mehl , Backpulver und Zimt mischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren . Zum Schluß den aufgelösten Kandis und die Sahne unterschlagen . Nacheinander 16 Waffeln backen , dazu jeweils 2 Eßl . Teig in ein vorgeheiztes , leicht gefettetes Waffeleisen geben und ca . 2 bis 3 Minuten goldbraun backen , herausnehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen . Die Zimtwaffeln vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben .

## Zitronen-Drink

### **Zutaten:**

2-3 Stangen Zitronengras  
2 cl frisch gepresster Limettensaft  
1 cl Zuckersirup  
6 cl brasilianischer Zuckerrohrschnaps / Cachaca  
crushed ice

### **Zubereitung:**

1. Das Zitronengras waschen, die Enden abschneiden, vertrocknete Blätter entfernen. Die restlichen Blätter etwas auseinanderfalten. Stiele in 10 bis 12 cm lange Stücke schneiden und mit Verdickungen nach unten in ein Whiskyglas stellen.
2. Limetten auspressen, den Saft zu dem Zitronengras geben, den Zuckersirup hinzufügen. Anschließend die weißen Enden des Zitronengrases mit einem Holzstößel zerdrücken.
3. Den Zuckerrohrschnaps hinzugeben und das Glas mit crushed ice auffüllen.
4. Den Drink mit einem langstieligen Löffel umrühren und mit Trinkhalm servieren

## Zitronen-Torte mit Mandelbaiser

### Zutaten:

50 g Mandelstifte  
 2 Eiweiß  
 100 g Zucker  
 200 g Mehl  
 75 g Zucker  
 1 P . Vanillinzucker  
 1 Ei  
 Salz  
 100 g Margarine  
 12 Blatt weiße Gelatine  
 4 Zitronen  
 2 Eier  
 200 g Zucker  
 2 B . Sahne

### Zubereitung:

Mandeln hellbraun rösten . Eiweiß steif schlagen , Zucker einrieseln lassen und dicklich aufschlagen . Backblech mit Backpapier auslegen . Beisermasse darauf zu einem Kreis von 22 cm Durchmesser verstreichen . Mandelstifte darauf verteilen . Im Backofen bei 75 Grad 3-4 Stunden trocknen . Dann auskühlen lassen . Für den Tortenboden alle Zutaten glatt verkneten . Auf dem Boden der Springform ausrollen . Im Backofen bei 200 Grad 20-25 Minuten backen . Gelatine einweichen . Zitrone heiß abwaschen . Von 2 Zitronen die Schale abreiben . Alle Zitronen auspressen . Saft mit Wasser auf  $\frac{1}{4}$  l auffüllen . Eier trennen . Eigelb , Zucker und Zitronenschale hellcremig schlagen . Zitronensaft unterrühren . Gelatine ausdrücken , auflösen , unterschlagen . Creme kalt stellen . Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen . Unter die halb feste Creme heben . Boden in die Springform setzen , Rand darum schließen . Zitronencreme darauf streichen . 1 Stunde kühl stellen . Rand abnehmen und Beiser darauf setzen .

## Zuchetti - Schokoladenkuchen

### Zutaten:

150 g Margarine  
200 g Zucker  
¼ Teel . Salz  
3 Eier  
100 g dunkle Schokolade  
2 Eßl . Wasser  
200 g Zuchetti  
50 g gem . Mandeln  
200 g Mehl  
1 Teel . Backpulver

### Zubereitung:

Die Kastenform mit Butterbrotpapier auslegen . Margarine weich rühren . Zucker und Salz darunter mischen . Eier begeben und weiterrühren . Die Schokolade mit dem Wasser in nicht zu heißem Wasserbad schmelzen lassen . Schüssel aus dem Wasserbad nehmen . Schokolade glattrühren und unter die Masse geben . Die geraspelten Zuchetti und die Mandeln zugeben . Mehl und Backpulver dazu sieben . Sofort in die Form geben . Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen auf der untersten Leiste 1 Stunde backen .

## Zwetschkuchen mit Schmandguß

### Zutaten:

**Teig :** 200 g Marzipanrohmasse  
300 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
4 Eier  
600 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
200 ml Milch

**Belag :** 2 kg Zwetschgen  
4 Eßlöffel Zucker  
2 Eier  
500 g Schmand oder Crème fraîche

### Zubereitung:

1. Als erstes Zwetschgen waschen , halbieren und entsteinen . Marzipan in feine Stücke schneiden .
2. Für den -Teig Fett , Marzipan und Zucker cremig schlagen . Eier einzeln unterrühren . Mehl und Backpulver mischen , unterrühren . Milch unterrühren . Auf die gefettete Fettpfanne des Backofens streichen . Zwetschgen darauf verteilen , dabei etwas in den Teig drücken und mit 2 Eßlöffel Zucker bestreuen .
3. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca . 15 Minuten backen .
4. Eier und 2 Eßlöffel Zucker schaumig schlagen . Danach Schmand unterrühren und über die Zwetschgen gießen . Bei gleicher Temperatur weitere 20-25 Minuten backen .

## Zwiebelkuchen

### **Zutaten:**

1 kg Mehl  
200 g Butter  
4 dl lauwarme Milch  
50 g Hefe  
1 Teel . Salz

Für den Belag :

15 große Zwiebeln  
125 g Butter  
6 Eier  
1 Teel . Kümmel  
1 dl saure Sahne  
200 g kalt geräucherter Magerspeck  
etwas Pfeffer  
Muskat und Salz nach Geschmack

### **Zubereitung:**

In 1 kg Mehl die zerlassene Butter , lauwarme Milch , Hefe und Salz rühren . Diesen Teig solange gut durcharbeiten und schlagen , bis er vom Löffel geht . Den Teig auf einem gut gebutterten und gemehlten Blech auswellen und zugedeckt an einem warmen und vor Zugluft geschützten Platz gehen lassen .

Den Belag sollten sie bereits einen Tag vorher zubereiten : Die Zwiebeln in mittelfeine Ringe oder Stücke schneiden und in der Butter 1 Stunde langsam dämpfen . In einer Schüssel über Nacht kalt stellen . Am nächsten Tag die Eier , Sahne , Salz und Gewürze sorgfältig unter die gedämpften Zwiebeln rühren . Die Zwiebelmasse fingerdick auf den gegangenen Teig streichen und mit dem in Würfel oder kleine Streifen geschnittenen Speck bestreuen . Den Zwiebelkuchen in einem auf 200° vorgeheizten backofen in etwa 45 Minuten goldgelb backen .

# Die Gundelfinger Rezepteküche

