

PDF erstellt mit WordTo PDF

Inhaltsverzeichnis

Seite

2	<i>Apfelkuchen</i>	<i>Aprikosen-Mohn-Kuchen</i>
3	<i>Bienenstich</i>	<i>Englischer Kuchen</i>
4	<i>Maracuja Torte</i>	<i>Nusskuchen</i>
5	<i>Omas Nusskuchen</i>	<i>Spekulatiuskuchen</i>
6	<i>Apfelteilchen</i>	<i>Käsekuchen mit Philadelphia Käse</i>
7	<i>Orangen-Kuchen</i>	<i>Weintrauben-Kuchen</i>
8		

Apfelkuchen

125 g Margarine 125 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 Eier
250 g Mehl
1/2 P. Backpulver
1/8l Sahne
500 g Äpfel
1 kleines P. Mandelblätter

Apfel schälen, vierteln und mit einer Gabel leicht einritzen Butter, Zucker und Eier verrühren, Mehl und Backpulver zufügen, zuletzt die Milch zugeben und gut verrühren. Teig in eine gefettete Springform füllen, Apfelviertel darauf verteilen, mit Mandeln bestreuen und bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen. Zum Schluss mit einer Aprikosen-, Brandy Glasur besteichen

Aprikosen-Mohn-Kuchen

1 große Dose Aprikosen
5 Eier
150 g Margarine
100 g Zucker
230 g gemahlener Mohn (1 Packung Mohn/Schwartau)
geriebene Zitronenschale
150 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
3 - 4 EL gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
Glasur: 4 EL Aprikosenkonfitüre 2 EL Brandy

Eiweiß und Eigelb trennen. Butter, 50 g Zucker und Eigelb schaumig rühren, Mohn, Zitronenschale, Mehl, Backpulver und Mandeln unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Springformboden mit Backpapier belegen. Das Papier gut einfetten. Den Teig sofort in die Form füllen, und Obst darauf verteilen. Den Kuchen im unteren Teil des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad ca. 60 - 70 Minuten backen. Konfitüre mit Brandy erwärmen und den warmen Kuchen damit bepinseln. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Bienenstich

4 Eier
175 g Zucker
P. Vanillinzucker
175 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Butter
1 P. Mandelplättchen

Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker Paradiescreme Vanille 2 Becher Sahne

Eier schaumig schlagen, Zucker und Mehl hinzugeben. Teig in eine Springform füllen (Boden der Form mit Backpapier auslegen, Seitenränder nicht bestreichen.) Butter auflösen und warm über den Teig verteilen. Mandeln drüberstreuen. Bei 175 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen. Mit einem Becher Sahne Pudding anrühren. Einen Becher Sahne schlagen und den Pudding unterheben. Nach dem Erkalten den Kuchen einmal durchneiden und die Füllung darauf verteilen.

Englischer Kuchen

100 g Butter
150 g Zucker
Vanillinzucker
Salz
geriebene Zitronenschale
2 Eier
250 g Mehl
2 gestr. Teelöffel Backpulver
125 g flüssige Sahne
150 g Rosinen
150 g Korinthen
50 g feingewürfelte Aprikosen
50 g klein geschnittene rote Belegkirschen

*Zunächst einen Rührteig herstellen.
Vorbereitete Früchte unter den Teig heben und in eine gefettete,
mit Backpapier ausgelegte Kastenform Julien.
Bei 175 -180 Grad cirka 80 Minuten backen.*

Maracuja Torte

1 Tortenboden

1 - 2 Dosen Pfirsichspalten

1/4 l Maracuja-Saft oder (Pfirsichsaft mit Saft 1/2 Zitrone

2 Tütchen Dr. Oetker Dessert-Soße ohne Kochen (Vanillegeschmack)

1 Becher Sahne

Tortenboden mit Pfirsichspalten belegen und mit geschlagener Sahne bestreichen.

Guß aus Saß und Dr. Oetker Dessert-Soße anrühren, Guß auf den Kuchen geben.

Nusskuchen

6 Eier

250 g Zucker

250g Butter

2Päckchen Vanillezucker

250 g gemahlene Nüsse (kann auch etwas mehr sein)

3EL Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Die Eier trennen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Nüsse hinzufügen und alles vermengen. Mehl und Backpulver unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen. In eine gefettete Springform geben und den Kuchen 60 Minuten bei 180 -190 Grad backen.

Zum Schluss den Kuchen mit Schokoladen-Kuvertüre besteichen.

Omas Nusskuchen

250 g Butter

175 g Zucker

1 Vanillezucker

Salz

4 Eier

200 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

250 g Haselnüsse (150 g Nüsse mahlen, 100 g Haselnüsse hacken)

100 g Zartbitter Schokolade (kleingeschnitten)

150 g gemahlene Haselnüsse auf einem Backblech leicht rösten. Butter, Zucker, Salz schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Ebenso nach und nach das Mehl mit Backpulver vermischt unterrühren. Zum Schluss Schokolade, gehackte und gemahlene Nüsse unterziehen.

Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Backzeit: Heißluft 60 - 70 Minuten bei 170 Grad.

Spekulatiuskuchen

300 g Gewürzspekulatius

100 g Margarine

1 Glas Sauerkirschen

1 Glas Preiselbeeren

1 Päckchen Tortenguss (rot)

1 Becher Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Sahnesteif

Plätzchen in einen Plastikbeutel füllen und mit der Kuchenrolle fein zerkrümmeln. Margarine schmelzen und dann die Krümmel mit einem Holzlöffel einrühren. Kuchenform mit Packpapier auslegen, die Masse einfüllen und festdrücken (mit den Händen). Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. Sauerkirschen abtropfen lassen, auf den Boden verteilen und die Preiselbeeren zugeben. Tortenguss nach Anweisung zubereiten und über die Früchte verteilen. Nach dem Abkühlen mit geschlagener Sahne bestreichen und mit restlichen Krümmeln und Schoko-Raspeln bestreuen.

Apfelteilchen

Zutaten

1,5kg Äpfel etwas Zitronensaft 125g Butter/Margarine 150g Zucker 1Pck.geriebene Zitronenschale 1Prise Salz 1/2Päckchen Vanillezucker 2Eier (Gew.-Kl. M) 2EL.Schlagsahne 1/2Päckchen Weinstein Backpulver 250g. Mehl Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

Äpfel schälen, viertel, entkernen, würfel und mit Zitronensaft beträufeln Fett Zucker Zitronenschale Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren Sahne mit Backpulver vermischtes Mehl unterrühren Die Apfelwürfel unterheben Je einen gehäuften EL. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft:175°C Gas: Stufe 3) 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Die ausgekühlten Stücke mit Puderzucker bestäuben.

Käsekuchen mit Philadelphia Käse

Zutaten

200-250g. Löffelbisquit 125g. Butter oder Margarine 250g.oder 3 kleine Päckchen Phil. Käse 1P.Vanillezucker 1P. Götterspeise (Zitrone) Saft von 2 Zitronen 6 Eßl. Zucker 2 Becher Sahne 1/2 Liter

Man kann anstatt Götterspeise 1/4Liter Weißwein und 1P.Gelantine nehmen

Zubereitung

Löffelbisquit zerkleinern und 1/2Tasse zum bestreuen zurücklassen Brösel mit 1/4Pfd Butter vermengen und in die Springform drücken die vorher mit Öl ausgepinselt wird. Götterspeise mit 1 Tasse Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen 3 Eßl. Zucker zugeben und unter rühren erhitzen und auflösen. Käse mit 3 Eßl. Zucker 1 P. Vanillezucker, Zitronensaft verrühren. Die aufgelöste Götterspeise zum Käse geben. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen und auf den festgedrückten Boden in die Springform geben 2 Std. in den Kühlschrank geben

Orangen-Kuchen:

Zutaten:

250g Butter, 200g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, 150g Mehl, 100g Speisestärke, 2 TL Backpulver, abgeriebene Schale von einer Orange, Saft von einer Orange, 4 cl Orangenlikör, 100g Orangenmarmelade

Zubereitung:

Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl Speisestärke und Backpulver mischen und unter das Fett-Ei Gemisch rühren. Dabei Orangenschale, - Saft und-Likör zufügen. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° 20-25 Min. backen. Nach ca. 15 Min. mit Pergamentpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Orangenmarmelade in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen. Den abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

Weintrauben-Kuchen

Zutaten:

500g kernlose grüne Weintrauben, 250g Butter, 2 p Vanillezucker 4 Eier, 1 pr, Salz, 3 EL Rum 1 Citroback, 5 EL Zuckerrüben-Sirup, 100g Raspelschokolade, 300g Weizenmehl, 1 p Backpulver, 3 EL Milch,

Zubereitung:

Weintrauben waschen von den Rispen zupfen. Weiche Butter und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach zufügen. Salz, Citroback, Sirup Rum und Schokolade unterrühren. Mehl und Backpulver zusammen durch ein Sieb geben eslöffelman mit Milch unter die Eimasse geben. Alle Zutaten gut verrühren (Teig sollte schwer vom Löffel fallen). Weintrauben unterheben. Teig in eine gut gefettete Kastenform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 155° Umluft 60 -70 Minuten backen.