

# Gebäck

Stand 1. Oktober 2021

## Amaretti

*1 kg gemahlene süße Mandeln*

*100 g gemahlene bittere Mandeln (ersatzweise 1 Fl. Bittermandelöl)*

*abgeriebene Schale von 1 Zitrone*

*800 g Zucker*

*12 Eiweiß*

1. Eiweiß nicht ganz fest schlagen. Mandeln, Zitronenschale und 700 g Zucker mit dem Eiweiß mischen. Ergibt einen festen Teig.
2. Den restlichen Zucker auf einen Teller geben. Den zu Kugeln formen, die Kugeln leicht in den Zucker drücken, darin wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
3. Auf „schwacher Flamme“ (Elektroherd ca. 150°) ziemlich lange backen, bis die Oberfläche krokantiert. Nicht braun werden lassen.

*Quelle: Pau, Sardinien*

## Amerikaner

***Für 10 Stück:***

***Für den Teig:***

*100 g Butter oder Margarine*

*2 Eier*

*325 g Mehl*

*eine Prise Salz*

*75 g Zucker*

*1 Päckchen Vanillezucker*

*2 TL Backpulver*

***Für den Guss:***

*1 EL Zitronensaft*

*75 g Puderzucker*

*75 g Schokoladen-Kuvertüre oder fertige Fettglasur*

1. Butter oder Margarine schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker zugeben,iterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Einzeln die Eier dazu geben, alles gut schaumig rühren. Mehl mit Salz und Backpulver mischen, zugeben und zu einem glatten Rührteig rühren. Der Teig sollte recht fest sein, damit er nicht so auseinanderfließt. Sollte der Teig dennoch zu fest geworden sein, kann man ihn mit etwas Milch verdünnen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mit einem Esslöffel 10 Portionen Teig von ungefähr 5 cm Durchmesser auf das Backblech setzen und mit dem Löffel zu einem flacheren runden Kreis formen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben und 13–15 Minuten backen lassen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen.
3. In den noch heißen Backofen in einer kleinen Schüssel die Kuvertüre zum Auflösen stellen. In einer zweiten Schüssel soviel Puderzucker mit Zitronensaft mischen, bis eine dickflüssige

streichfähige Zuckermasse entstanden ist. Die noch etwas lauwarmen Amerikaner je nach Geschmack mit Zitronenguss oder der im Backofen aufgelösten Kuvertüre oder Fettglasur auf der geraden flachen Seite bestreichen. Die Rundung bleibt frei. Gut trocknen lassen.

## **Apfel im Teigmantel**

### ***Für 6 Stück:***

*50 g weiche Butter oder Margarine und  
50 g Mandelblättchen für die Förmchen  
6 kleine Äpfel (ca. 500 g Cox Orange oder Ingrid Marie)  
etwas Zitronensaft*

### ***Rührteig:***

*2 Zitronen mit unbehandelter Schale  
300 g Mehl, 1 Tl Backpulver  
250 g Butter oder Margarine  
1 Prise Salz, 250 g Puderzucker  
4 Eier (Klasse 2)*

### ***Glasur:***

*150 g Puderzucker  
2 El Zitronensaft  
ein paar Tropfen Eiweiß*

6 Edelstahlförmchen (ca. 1/4l Inhalt) mit Butter oder Margarine einfetten und mit Mandelblättchen ausstreuen. Die ganzen Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel zugedeckt beiseite stellen (eventuell mit etwas Zitronensaft beträufeln). Für den Teig die Zitronen dünn abreiben, den Saft auspressen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter oder Margarine, Salz, Zitronenschale und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach dazugeben. Dann nach und nach das Mehl mit dem Backpulver und 2 El Zitronensaft unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die sechs Förmchen geben, jeweils einen Apfel hineinsetzen. Mit dem restlichen Teig bedecken. Die Förmchen auf den Rost stellen. Auf der untersten Einschubleiste in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad (Gas 3) 35–40 Minuten backen. In den Förmchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann stürzen. Puderzucker, Zitronensaft und Eiweiß zu einer Glasur verrühren, die Apfelkuchen damit überziehen.

## **Apfelstreifen mit Blätterteig**

### ***Für 16–18 Stücke:***

#### ***Mürbeteig:***

*225 g Mehl  
75 g Zucker  
Salz  
150 g gekühlte Butter  
1 Ei  
Mehl zum Bearbeiten*

#### ***Füllung:***

*2 kg säuerliche Äpfel*

*4 El Zitronensaft*  
*125 g Zucker*  
*20 g Rosinen*  
*100 g Marzipanrohmasse*  
*4 El brauner Rum (40%)*  
*8 große viereckige Zwiebäcke*  
*1 Pk. Blätterteig (TK, 350 g)*  
*1 Eigelb*  
*1 El Milch*  
*100 g Aprikosenkonfitüre*

1. Für den Mürbeteig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Zucker, 1 Prise Salz, Butter und Ei hineingeben und alles glatt verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und von den Kerngehäusen befreien. Apfelviertel in dicke Spalten schneiden und mit Zitronensaft und Zucker bei mittlerer Hitze in einem geschlossenen Topf dünsten, bis sie anfangen zu zerfallen. Rosinen untermischen und auskühlen lassen.
3. Marzipanrohmasse mit Rum glatt verkneten. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 38×20 cm ausrollen und längs halbieren. Die Mürbeteigstreifen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der zweiten Einschubleiste von unten 10 Minuten vorbacken. (Gas 3, Umluft 10 Minuten bei 180 Grad).
4. Mürbeteigstreifen abkühlen lassen, mit der Rum-Marzipan-Mischung bestreichen, mit je 4 Zwiebäcken belegen und mit Apfelkompott bedecken.
5. Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen, übereinander legen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 45×34 cm ausrollen. Zwischendurch ruhen lassen.
6. Den ausgerollten Teig längs halbieren. Je einen Blätterteigstreifen über einen Streifen mit Apfelkompott legen. Überstehenden Teig unter die Mürbeteigböden schieben und leicht andrücken. Eigelb mit Milch verquirlen. Den Blätterteig dünn mit Eiermilch bestreichen und mit einem scharfen Messer in Abständen von 1/2 cm mehrfach einschneiden. 30 Minuten ruhen lassen.
7. Die Apfelstreifen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 30–35 Minuten bei 220 Grad backen (Gas 3–4, Umluft 20–25 Grad bei 220 Grad). Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und kurz aufkochen. Die noch heißen Apfelstreifen mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

## **Apfelstrudel Südtiroler Art**

***Für 10 Portionen:***

### ***Mürbeteig***

*120 g weiche Butter*  
*100 g Puderzucker*  
*Salz*  
*1/2 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale*  
*Mark von 1/2 Vanilleschote*  
*1 Ei (Kl. M)*

2 El Schlagsahne  
300 g Mehl  
1 Tl Weinstein-Backpulver  
Mehl zum Bearbeiten

### **Füllung**

700 g Äpfel  
2–3 El Zitronensaft  
50 g Butter  
40 g Semmelbrösel  
90 g Zucker  
30 g Walnusskerne  
20 g Pinienkerne  
30 g gemahlene Mandeln  
30 g Sultaninen  
3–4 El Apfelbrand  
1 Pk. Bourbon Vanillezucker  
1/2 Tl Zimt  
1/2 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
1 Ei (Kl. M)  
1 El Schlagsahne  
Puderzucker zum Bestreuen

### **Außerdem**

Klarsichtfolie, Backpapier

1. Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Vanillemark mit den Quirlen eines Handrührers glatt rühren. Ei und Sahne unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 1/2 cm breite Stücke schneiden. Mit Zitronensaft mischen. 20 g Butter erhitzen und die Semmelbrösel darin hellbraun rösten. Abkühlen lassen. Zucker in einem flachen großen Topf karamellisieren, Äpfel und restliche Butter zugeben und 4–5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Dann in eine große Schüssel füllen und abkühlen lassen. Walnüsse grob hacken und mit den Äpfeln, Butterbröseln, Pinienkernen, Mandeln, Sultaninen, Apfelbrand, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale mischen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 40×25 cm groß ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Apfelfüllung mittig über die längere Seite verteilen, Teigträger über die Füllung legen und verschließen. Ei mit der Sahne verquirlen und den Strudel damit einpinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm oder kalt servieren. Dazu passt Vanillesauce oder Schlagsahne.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde plus Kühlzeit 1 Stunde plus Backzeit 40 Minuten*

*Quelle: E&T 09/11/111*

## **Apfelstrudel Wiener Art**

**Für 10 Portionen:**

### **Teig**

200 g glattes Mehl

1 Ei (bei gutem Mehl nicht notwendig)

Salz

ca. 1/16 l lauwarmes Wasser

20 g Öl

### **Füllung**

1,50 kg Strudeläpfel

40 g Butter

80 g Semmelbrösel

ca. 100 g Zucker, mit gemahlenem Zimt vermischt

60 g Rosinen

evtl. 60 g geriebene oder gehackte Walnüsse

80 g Butter

Staubzucker

1. Aus allen Zutaten auf unbemehltem Brett einen halbweichen Teig machen. Wenn sich der Teig von Händen und Brett löst und glatt geworden ist, auf ein bemehltes Brett geben, die Oberfläche mit Öl bestreichen. Etwa 30 Minuten rasten lassen. Dann den Teig auf bemehltem Strudeltuch zu einem rechteckigen Fleck ausrollen und nach allen Seiten mit der Hand so dünn wie möglich ausziehen. Man greift dazu mit dem bemehlten Rücken der einen Hand unter den Teig, beginnt mit der anderen Hand immer von der Teigmitte aus in Richtung Tischkanten vorsichtig zu ziehen. Der Teig muss papierdünn werden und über die Kanten des Tisches gespannt sein.

2. Strudeläpfel sind grüne, kernige Äpfel; überreife sind dazu nicht geeignet. Bei stark säuerlichen Äpfeln muss man etwas mehr Zucker nehmen. Man bestreut zwei Drittel des ganz dünn ausgezogenen Strudelteiges mit den in Butter hellbraun gerösteten Semmelbröseln, dann mit den geschälten, blättrig geschnittenen Äpfeln, würzt mit Zucker, Zimt und Rosinen, eventuell Nüssen, beträufelt das freigelassene Teigdrittel mit zerlassener Butter und schneidet den dickeren Teigrand weg. Dann hebt man das Tischtuch hoch, rollt den Strudel gegen die freie Teigseite zu ein und legt den Strudel mit der Teignaht nach unten auf das schwach befettete Backblech, wobei man den Strudel entweder in entsprechend lange Stücke schneidet oder hufeisenförmig auflegt. Jetzt bestreicht man ihn mit zerlassener Butter.

3. Backofen auf 160–190 Grad vorheizen. Während der ersten Backzeithälfte wird der Strudel dreimal mit zerlassener Butter bepinselt. Backdauer: etwa 35 Minuten.

Der Apfelstrudel kann angezuckert warm oder kalt serviert werden.

### **Altwiener Apfelstrudel**

Wird wie der vorstehende Apfelstrudel gemacht. Man gibt vor dem Zusammenrollen 1/4 l glattgerührten Sauerrahm oder leichtgeschlagenes Obers und 80 g grobgehackte Nüsse über die aufgestreuten Äpfel. Dieser Strudel wird gehaltvoller, molliger und ist daher auch sättigender. Die Altwiener Köchin nahm statt der Semmelbrösel gerne "Kipfelbrösel".

Quelle: Sacher Kochbuch

## **Aprikosentarte**

**Für 12 Stücke:**

1 Zitrone

200 g Butter  
120 g gesiebter Puderzucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
Salz  
1 Eigelb (Kl. M)  
350 g gesiebttes Mehl  
1,3 kg kleine Aprikosen  
30 g Löffelbiskuits  
80 ml Schlagsahne  
1 Ei (Kl. M)  
200 g Aprikosenkonfitüre  
Puderzucker zum Bestäuben

1. Zitronenschale sehr fein abreiben. Zitrone auspressen. Zitronenschale, Butter, 100 g Puderzucker, Vanillemark, 1 Prise Salz, Eigelb, Mehl und 1 El Wasser mit den Knethaken in einer Küchenmaschine zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Inzwischen die Aprikosen kreuzweise einritzen. Portionsweise in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Aprikosen halbieren, den Stein entfernen. Die Hälften häuten und in einer Arbeitsschale mit dem Zitronensaft marinieren.
3. Die Biskuits sehr fein zerbröseln. Den Boden einer Tarteform (30 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen und die Form damit auslegen. Den Rand dabei festdrücken. Den Boden 15 Minuten kalt stellen. Dann die Biskuitbrösel daraufstreuen und dachziegelartig mit den Aprikosen belegen.
4. Die Aprikosentarte im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem Boden 30 Minuten (Gas 3, Umluft 20–25 Minuten bei 180 Grad) backen.
5. Inzwischen Sahne, restlichen Puderzucker und das Ei mit dem Schneidstab gut durchmischen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und die Sahnemischung vorsichtig in die Zwischenräume der Aprikosen gießen. Die Tarte weitere 20 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 15–20 Minuten bei 160 Grad) backen. Auf einem Gitter 30 Minuten abkühlen lassen.
6. Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen, durch ein Sieb streichen und die lauwarme Aprikosentarte damit bestreichen. Vor dem Servieren dünn mit dem Puderzucker bestäuben.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde, 50 Minuten (plus Kühlzeiten)*

*Quelle: E&T 6/2000/126*

## **Aprikosentarte**

***Für 12 Stücke:***

***Mürbeteig:***

200 g eiskalte Butter  
350 g Mehl  
100 g Puderzucker  
fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
Salz  
1 Eigelb (Kl. M)  
Mehl zum Bearbeiten

**Belag:**

250 g Ricotta

1 kg Aprikosen

5 El Zitronensaft

40 g Puderzucker

2 Eigelb (Kl. M)

**Glasur:**

200 g Aprikosenkonfitüre

**Außerdem:**

Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig die Butter in Würfel schneiden, das Mehl und den Puderzucker sieben. Die Butter mit Puderzucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz, Mehl, Eigelb und 1 El Wasser schnell mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. Für den Belag den Ricotta in einem Sieb abtropfen lassen. Die Aprikosen waschen, abtropfen lassen und über Kreuz einritzen. 20–30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, dann abschrecken und abtropfen lassen. Die Aprikosen häuten, halbieren und entsteinen. In eine Arbeitsschale legen und mit Zitronensaft marinieren.
3. Den Boden einer Tarteform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche auf 30 cm Ø ausrollen. Die Form mit dem Teig auslegen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 10–15 Minuten bei 160 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.
4. Die Aprikosen abtropfen lassen. Den Ricotta mit 30 g Puderzucker und dem Eigelb verrühren. Die Frischkäsemasse auf dem Teigboden verteilen, glattstreichen und die Aprikosenhälften dicht nebeneinander mit der gewölbten Seite nach oben darauf verteilen. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Die Tarte wieder in den Backofen geben und bei gleicher Temperatur und Einschubleiste 40–50 Minuten backen.
5. Für die Glasur die Konfitüre leicht erwärmen, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen. Die Aprikosen mit Konfitüre bestreichen. Die Tarte bei Zimmertemperatur abgedeckt beiseite stellen. Die Tarte in 12 Stücke schneiden, den Rand mit Puderzucker bestäuben. Die Tarte mit Pistazieneis servieren.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (plus Kühlzeiten)*

*Quelle: E&T 07/01/40*

**Aprikosentarte**

*Öl für das Blech*

*1 Rolle Blätterteig (Kühlregal, z. B. von Nestlé)*

*80 g Marzipanrohmasse*

*1 kg reife Aprikosen*

*2–3 El Zitronensaft*

*150 g Aprikosenkonfitüre*

1. Ein rundes Pizzablech (32 cm Ø) leicht einfetten und mit Backpapier auslegen. Das Blech mit dem Teig auslegen, dabei den Teig am Blechrand andrücken. Marzipan auf der groben Seite einer Haushaltsreibe raspeln und auf dem Teig verteilen. Kalt stellen.

**2.** Aprikosen kreuzweise einritzen, portionsweise in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Aprikosen häuten, halbieren, entsteinen und in einer Arbeitsschale im Zitronensaft wenden. Aprikosen mit der runden Seite nach oben dicht an dicht auf dem Blätterteig verteilen.

**3.** Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der untersten Einschubleiste 30–35 Minuten backen (Gas 3–4, Umluft 25–30 Minuten bei 200 Grad). Inzwischen die Konfitüre bei milder Hitze erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Aprikosen mit der Konfitüre bestreichen. Die Tarte aus der Form nehmen, Backpapier entfernen. Tarte auf einer Platte anrichten, in Stücke schneiden und lauwarm servieren.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde*

*Quelle: E&T 6/02/98*

## **Birnen-Mandel-Torte**

***Für 12 Stücke:***

***Mürbeteig:***

*150 g Butter*

*320 g Mehl*

*80 g Puderzucker*

*Salz*

*2 Eigelb (Kl. M)*

*Mehl zum Bearbeiten*

***Belag:***

*5 reife Birnen (à 200 g)*

*3 El Zitronensaft*

*10 Amarenakirschen (in Sirup)*

*150 g geschälte Mandeln*

*150 g Zucker*

*4 Eier (Kl. M)*

*80 g zimmerwarme Butter*

*1 Eigelb (Kl. M)*

*50 g Mehl*

*30 g Speisestärke*

*1/2 Tl Zimtpulver*

*2 Tl abgeriebene Zitronenschale*

*30 g Mandelstifte*

**1.** Butter, Mehl, Puderzucker, 1 Prise Salz und Eigelb zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

**2.** Birnen schälen, halbieren, entkernen, Stiel- und Blütenansatz keilförmig herausschneiden. Birnen mit dem Zitronensaft mischen.

**3.** Den Boden einer Springform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche auf mindestens 35 cm Ø ausrollen und die Form damit auslegen. Den Teig an den Rand drücken, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier auslegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten blindbacken (Gas 3, Umluft 10–15 Minuten bei 180 Grad).



Aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Papier entfernen und weitere 5 Minuten backen. Abkühlen lassen. Backofentemperatur auf 160 Grad reduzieren.

4. Kirschen abtropfen lassen. Mandeln fein mahlen. Zucker in einer Küchenmaschine mit den Eiern in 10 Minuten bei mittlerer Stufe cremig aufschlagen. Butter mit dem Eigelb schaumig rühren und mit einem Schneebesen mit der Hälfte der Eimasse verrühren. Mandeln, Mehl und Speisestärke unterarbeiten, mit Zimt und Zitronenschale würzen. Zuletzt die restliche Eimasse unterheben.

5. Birnen abtropfen lassen. Je 1 Amarenakirsche in die Vertiefung legen und die Hälften mit der Schnittseite nach unten auf dem Mürbeteig verteilen. Die Mandelmasse auf den Birnen verteilen und mit den Mandelstiften bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde backen (Gas 1–2, Umluft 50 Minuten). Die Torte mindestens 2 Stunden auskühlen lassen.

*Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Kühlzeiten)*

*Quelle: E&T 9/01/97*

## **Biskuit ohne Eigelb**

*125 g Butter*

*7 Eiweiß*

*1 Prise Salz*

*250 g Puderzucker*

*2 Pakete Vanillezucker*

*150 g Mehl*

*100 g gemahlene Mandeln*

Die Butter erwärmen und wieder kalt werden lassen. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Puderzucker und Vanillezucker unterheben. Mehl und Mandeln mischen und ebenfalls unterheben. Dann die flüssige Butter dazugießen und leicht vermischen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser nur am Boden fetten und den Teig hineinfüllen. 35 bis 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Gas: 2) backen. Den Boden in der Form auskühlen lassen.

**Anmerkung.** Der Boden schmeckt am besten, wenn er schon mal tiefgefroren war.

## **Bisquit-Teig**

*2 Eigelb*

*2 El heißes Wasser*

*100 g Zucker*

*1 Päckchen Vanilinzucker*

*etwas abgeriebene Zitronenschale*

*1 Prise Salz*

*2 Eiweiß*

*40 g Mehl*

*40 g Speisestärke*

*1/2 Tl Backpulver*

*Fett für die Springform*

*Pergamentpapier*

Eigelb mit heißem Wasser verschlagen, Zucker und Vanillezucker nach und nach dazugeben und so lange weiterschlagen, bis eine cremartige Masse entsteht. Eiweiß zu Schnee schlagen. Zitronenschale, Salz und Eischnee auf die Creme geben. Darauf das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl. Vorsichtig unterheben. Den Boden einer Springform ausfetten, darauf einen rund geschnittenen Bogen Pergamentpapier legen. Das Pergamentpapier fetten, den Teig darauf füllen und sofort im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

## **Blaubeertarte mit griechischem Joghurt**

*150 g Basismüsli (ohne Früchte und Nüsse)*

*250 g Zucker*

*1 Msp. Zimt*

*60 g ungesalzene, geschmolzene Butter*

*250 g Frischkäse*

*3 El Zucker*

*1 Tl Vanilleextrakt*

*250 g griechischer Joghurt*

*250 g Blaubeeren*

*Kuchenform mit 22 cm Ø*

1. Das Müsli mit Zucker und Zimt in der Küchenmaschine oder im Gefrierbeutel mit der Küchenrolle zerkrümeln. Die Butter sorgfältig untermischen. Die Mischung auf einem Kuchenboden verteilen, an den Seiten nach oben drücken und den Boden mit einem Löffelrücken festdrücken. 1 Stunde kühl stellen, dann im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 15 Minuten goldbraun backen.

2. Frischkäse glatt rühren, Zucker und Vanilleextrakt untermischen, Joghurt hinzufügen und alles gut vermengen. Die Füllung gleichmäßig auf dem abgekühlten Boden verteilen und mindestens 6 Stunden kühl stellen.

3. Blaubeeren waschen, trocken tupfen und vor dem Servieren auf der Tarte verteilen.

*Zubereitungszeit: 45 Minuten*

## **Blitzbiskuit**

*3 Eiweiss*

*3 Esslöffel Wasser*

*150 g Zucker*

*abger. Zitronenschale von einer halben Zitrone*

*3 Eigelb*

*80 g Mondamin*

*80 g Mehl*

*2 gestr. Löffel Backpulver*

Eiweiss mit kaltem Wasser zu Schnee schlagen, Zucker und Zitronenschale einrieseln lassen und kurz unterschlagen, Eigelb unterziehen, Mondamin, Mehl, Backpulver einmischen und unterheben.

45 bis 60 Minuten bei 200 Grad backen.

## Brioches

1 kg Mehl

40 g Hefe

15 cl lauwarmes Wasser

12 Eier

24 g Salz

100 g Zucker

600 g Butter

Mehl zum Verarbeiten

Eigelb zum Bestreichen

*Brioche Teig sollte schon am Tag zuvor zubereitet werden und kann auch ohne großen Qualitätsverlust eingefroren werden. Deshalb die große Teigmenge, die natürlich halbiert werden kann.*

1. Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Mulde anbringen. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem lauwarmen Wasser auflösen. Diesen kleinen Vorteig mit Mehl überdecken, denn die Hefe soll möglichst nicht direkt mit dem Salz in Verbindung kommen.
2. Eier, Salz und Zucker zugeben: Zuerst die Eier und anschließend Salz und Zucker in die Mulde geben. Mit der Hand von innen nach außen die Zutaten vermischen und nach und nach mit dem Teigschaber vom Außenrand das Mehl hineinschaufeln. Alles zu einem weichen Teig vermengen.
3. Den Teig kräftig durcharbeiten. Mit beiden Händen schlagen und dabei immer wieder hochheben und auf die Arbeitsplatte zurückfallen lassen, damit reichlich Luft unter den Teig kommt. Zwischendurch mit dem Teigschaber an der Arbeitsfläche haftenden Teig entfernen.
4. Die weiche Butter darunterwirken. Sie sollte schon 1–2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank genommen werden, damit sie Raumtemperatur annimmt. Anschließend weichkneten und unter den Teig wirken. Erst mit den Fingern durchgreifen, dann den Teig mit dem Handballen auseinanderdrücken.
5. Der Teig soll locker und seidig glänzend sein. Das erreicht man am besten durch kräftiges Abschlagen. Dafür wird der Teig mit den Händen hochgehalten und auf die Arbeitsplatte zurückgeworfen. Das Ergebnis ist ein elastischer Teig, der extrem dehnbar ist, ohne zu reißen.
6. Den fertigen Teig im Kühlschrank zugedeckt etwa 2 Stunden gehen lassen. Er entwickelt sich bei dieser Temperatur natürlich nur sehr schwach, aber gerade diese gebremste Gare ergibt ein gutes Resultat. Dann nochmals kurz „zusammenstoßen“ und wieder zu einer Kugel formen. Vor dem Verarbeiten über Nacht im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.
7. Teigmengen:  
Kleine Förmchen 7 cm Ø: 35 g  
Mittlere Form 16 cm Ø: 300 g  
Große Form 18 cm Ø: 400 g
8. Die Teigstücke rundschleifen. In der hohlen Hand die exakt abgewogenen Teigstücke rundschleifen. Kreisende Bewegungen ausführen, bis der Teig zur glatten Kugel geformt ist. Bei dem leichten fettreichen Teig ist es nötig, die Hand in Mehl zu tauchen und auch die Arbeitsfläche zu bestauben.
9. Die Formen können mit etwas Butter ausgestrichen werden. Nach der Gare die Brioches gleichmäßig mit verquirltem Eigelb bestreichen.
10. Die erste Methode, Brioches zu formen: Die Teigkugel wird mit der Handkante hin und

her gerollt, ohne sie ganz zu zertrennen. Etwa zwei Drittel für den unteren Teil und ein Drittel für das Köpfchen. Mit dem größeren Teigende nach unten in das Brioche-Förmchen setzen.

**11.** Die zweite Methode: Dabei wird die Teigkugel auf die gleiche Weise mit der Handkante gerollt, aber vollständig durchgetrennt. Zuerst den größeren Teil in das Förmchen geben, mit dem Finger ein Loch in die Mitte drücken und das Köpfchen mit der Spitze nach unten hineinsetzen. Das Köpfchen andrücken, weil es sonst beim Backen herauswachsen würde. Mit einer Hand das Förmchen drehen, mit dem Zeigefinger der anderen Hand zwischen Köpfchen und Rand den Teig herunterdrücken, damit die äußere Teigwulst nach oben geschoben wird.

**12.** Schön aufgegangene Brioches müssen mindestens das doppelte Volumen erreichen. Da der Teig relativ wenig Hefe enthält, muss er entsprechend lange gehen (etwa 1 1/2 Stunden bei Zimmertemperatur). Diese Zeit darf wegen des hohen Butteranteils nicht durch höhere Temperatur verkürzt werden.

**13.** Backzeit: Kleine Brioches etwa 12 Minuten, große Brioches etwa 20 Minuten bei 230 Grad.

**Brioches Nanterre.** Der Teig wird für diese Brioche-Sorte in einer Kastenform gebacken. Dafür wird der gegangene Teig zusammengestoßen. Für eine Kastenform von 20 × 9 cm benötigt man 300 g Teig. Diesen in 4 gleiche Teile schneiden und zu Kugeln schleifen. Die Kugeln in die Form setzen, bei Zimmertemperatur etwa 1 1/2 Stunden gehen lassen und anschließend mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mit einer Schere, die in kaltes Wasser getaucht wurde, die Brioches einschneiden, damit sie beim Backen schön aufreißen. Backzeit etwa 20 Minuten bei 220 Grad.

## **Elsässer Erdbeertorte**

### ***Zutaten für den Mürbeteig:***

*125 g Mehl*

*1 Eigelb*

*35 g Zucker*

*1 Päckchen Vanillinzucker*

*etwas abgeriebene Zitronenschale*

*65 g Margarine oder Butter*

*etwas Margarine zum Ausfetten der Form*

### ***Zutaten für den Biskuitteig:***

*40 g Butter*

*3 Eier*

*75 g Zucker*

*40 g Mehl*

*40 g Speisestärke*

*1 Messerspitze Backpulver*

*Fett für die Form*

### ***Zutaten für den Belag:***

*300 g Johannisbeergelee*

*2 El Kirschwasser*

*abgeriebene Zitronenschale*

*750–1000 g Erdbeeren*

*1 Becher (200 ml) süße Sahne*

**Für den Mürbeteig:** Mehl auf ein Backbrett geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb,

Zucker, Vanillinzucker und etwas abgeriebene Zitronenschale hineingeben. Gekühlte Margarine oder Butter in Flöckchen zugeben. Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

**Für den Biskuitteig:** Die Butter schmelzen lassen, beiseite stellen, damit sich die Molke absetzen kann. Eier und Zucker bei milder Hitze oder im Wasserbad schlagen, bis sich der Zucker löst und die Masse dicklich wird. Anschließend den Topf in kaltes Wasser stellen und so lange rühren, bis die Masse abgekühlt ist. Die Butter in dünnem Strahl vorsichtig unter ständigem Rühren zugeben, so daß die Molke im Topf zurückbleibt. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, locker unter die Masse heben.

**Biskuitteig backen:** Boden einer Springform mit einem Durchmesser von 24 cm leicht einfetten. Darauf einen Backpapierbogen legen und in gleicher Größe zuschneiden. Das Backpapier nochmals fetten. Springformring um den Boden legen und schließen. Den Ring nicht mitfetten, da sonst der Tortenboden zusammenfällt. Teig einfüllen, glattstreichen. Ca. 25 Minuten bei 200 Grad (Gas Stufe 3) backen. Den Tortenboden mit einem Messer vom Rand der Springform lösen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, beiseite stellen. Gut auskühlen lassen.

**Mürbteig backen:** Den Springformboden wieder fetten. Den gekühlten Mürbeteig darauf ausrollen. Sollte der Teig kleben, wenig Mehl darüberstäuben. Mit einer Gabel mehrere Male einstechen, bei 200 Grad ( Gas Stufe 3 ) 15–20 Minuten backen. Den Mürbeteig vorsichtig mit einem Messer lösen, auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Torte zusammensetzen:** Bevor die Torte zusammengesetzt wird, von dem abgekühlten Biskuitboden den Backpapierbogen abziehen. Johannisbeergelee, Kirschwasser und etwas abgeriebene Zitronenschale miteinander verrühren. Den Mürbeteigboden dünn damit bestreichen, den Biskuitboden daraufsetzen und leicht andrücken. Auch den Biskuitboden mit etwas Johannisbeergelee bestreichen.

**Torte belegen:** Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen. Früchte halbieren. Die Torte mit den Erdbeeren dicht belegen, Johannisbeergelee eßlöffelweise über die Früchte verteilen. Torte gut durchkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die süße Sahne schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Tortenrand mit der Sahne verzieren.

## **Erdbeertarte mit Mascarpone-Zimt-Creme**

*250 g Mehl*

*1 Ei*

*50 g Zucker*

*Salz*

*125 g kalte Butter*

*Mehl zum Bearbeiten*

### **Creme:**

*5 Blatt weiße Gelatine*

*1 Vanilleschote*

*1 Tl Zimt*

*4 Eigelb (Gew.-Kl. 2)*

*50 g Zucker*

*500 g Mascarpone*

*50 g Mandelblättchen*

*250 ml Schlagsahne*

*750 g Erdbeeren*

## 1 Topf Zitronenmelisse

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Zucker und 1 Prise Salz hineingeben. Butterflöckchen auf dem Rand verteilen. Schnell zum Teig verkneten, 30 Minuten kalt stellen.
2. Auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, auf Tarteform-Größe (30 cm Ø) ausrollen. Teig über die Kuchenrolle wickeln, über der Tarteform abrollen. Am Boden und Rand fest andrücken. Boden mehrmals einstechen. Überstehenden Teig abschneiden.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3; Umluft 180 Grad) auf der 1. Einschubleiste von unten 25–30 Minuten backen. Dann auf einem Rost abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
4. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen, mit Zimt, Eigelb und Zucker überm heißen Wasserbad cremig aufschlagen, dann in Eiswasser kalt abschlagen.
5. Gelatine bei milder Hitze auflösen und unter die Eimasse rühren. Mascarpone zugeben, 30 Minuten kalt stellen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Sahne steif schlagen, unter die Mascarponecreme heben. Die Hälfte der Mandeln auf den Mürbeteig streuen, die Creme darauf verteilen, und kalt stellen.
6. Erdbeeren vierteln, mit der Spitze nach oben kreisförmig in die Creme drücken. 2 Stunden kalt stellen.
7. Restliche Mandeln hacken, über die Tarte streuen. Mit Melisse garnieren.

*Zubereitungszeit: 1:20 Stunden plus Kühlzeiten*

*Quelle: E&T 05/94/56*

## Erdbeer-Zitronen-Tarte

### **Mürbeteig:**

175 g Mehl

1 Ei (KL M)

75 g Butter (kalt)

30 g Zucker

Salz

Mehl zum Bearbeiten

### **Füllung und Belag**

250 ml Milch

250 ml Schlagsahne

25 g Puderzucker

dünn abgeschälte Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

6 Eigelb (Kl. M)

1–2 Tl Zitronenaroma

600 g vollreife kleine Erdbeeren

200 g Erdbeerkonfitüre

Puderzucker zum Bestäuben

### **Mascarponecreme:**

150 g Mascarpone

3 El Milch

60 g Lemon Curd

### *1–2 El Zitronensaft*

1. Für den Mürbeteig Mehl, Ei, Butter, Zucker, 1 Prise Salz und 1 El Wasser mit den Knethaken in einer Küchenmaschine zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie wickeln. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
2. Für den Belag inzwischen Milch, Sahne, Puderzucker und Zitronenschale aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Zitronenschale herausnehmen und die Zitronensahne sorgfältig mit dem Eigelb und Zitronenaroma verquirlen.
3. Den Boden einer Tarteform (24 cm Ø) passend mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (30 cm Ø) ausrollen. Die Form mit dem Teig auslegen, den Rand gut andrücken, den überstehenden Teig abschneiden: Es darf kein Riss im Teig sein, weil die Füllung sonst ausläuft. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, ganz leicht mit Mehl bestäuben. 1 Stunde in der Form kalt stellen.
4. Den Boden mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Hülsenfrüchte mit Backpapier entfernen und den Boden weitere 15 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und die Temperatur auf 140 Grad (Gas 1) zurückschalten. Eiermasse ganz kurz erwärmen (nicht kochen!), dann in die heiße Tarte füllen und 40 Minuten eher stocken lassen als backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
5. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Tarte dicht an dicht mit Erdbeeren belegen. Erdbeerkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen.
6. Mascarpone mit Milch, Lemon Curd und Zitronensaft verrühren. Tarte mit der Konfitüre beträufeln, mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und mit Mascarponecreme servieren.

*Zubereitungszeit: 2 Stunden plus Kühlzeiten*

*Quelle: E&T 06/06/114*

## **Gefüllter Brandteigring mit Früchten**

***Für 12–14 Stücke:***

***Brandteig:***

*65 g Butter*

*Salz*

*Zucker*

*125 g Mehl (gesiebt)*

*4 Eier*

***Obstfüllung:***

*150 g Brombeeren*

*150 g Heidelbeeren*

*400 g säuerliche Äpfel*

*200 g Preiselbeeren*

*150 g Gelierzucker*

*1 Tl dünn abgeriebene Zitronenschale*

*4 blaue Feigen*

***Creme:***

*1/2 l Milch*

*50 g Speisestärke*

4 Eigelb  
30 g Butter  
Salz  
80 g Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
2 Blatt weiße Gelatine  
1/4 l Schlagsahne  
Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Brandteig 1/4l Wasser mit der Butter und je 1 Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Das Mehl einrühren unditerrühren, bis sich die Zutaten als Kloß vom Topfboden lösen. Topf von der Kochstelle nehmen, die Eier nacheinander mit einem Holzlöffeliterrühren. Das jeweils nächste Ei erst dazugeben, wenn das vorhergehende vollständig von der Masse aufgenommen ist.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Kreis von 24 cm Durchmesser markieren. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf den markierten Kreis einen Teigring spritzen. Um den ersten herum einen zweiten, dann obenauf zwischen beide Ringe einen dritten Ring spritzen. Eine Tasse Wasser auf den Backofenboden stellen. Den Ring im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten bei 250 Grad backen (Gas 5, Umluft nicht empfehlenswert). Den Backofen zwischendurch nicht öffnen! Den Ring nach 30 Minuten umdrehen und weitere 5 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
3. Für die Obstfüllung Brombeeren und Heidelbeeren verlesen. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1/2 cm dicke Spalten schneiden. Preiselbeeren mit Gelierzucker aufkochen und 4 Minuten offen sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle ziehen. Apfelspalten, Brombeeren, Heidelbeeren und Zitronenschaleiterrühren, die Mischung erkalten lassen.
4. Für die Creme 1/8l Milch abnehmen und mit Speisestärke und Eigelb verquirlen. Restliche Milch mit Butter, 1 Prise Salz, Zucker und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren und die Creme unter Rühren kurz durchkochen. Erkalten lassen und durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine tropfnaß bei milder Hitze auflösen. Gelatine und Sahne nacheinander unter die Creme ziehen. Die Creme ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Den Brandteigring waagrecht durchschneiden. Die untere Hälfte auf einen Servierteller legen, die Creme mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle daraufspritzen. Oberen Ring daraufsetzen. Nochmals 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Zum Servieren den Ring mit Puderzucker bestäuben, das Kompott hineinfüllen. Die Feigen waschen, vierteln und auf das Kompott setzen.

## **Gestürzte Zwetschentarte**

**Für 6 Portionen:**

3 Platten Blätterteig (TK, 250 g)  
1 kg Zwetschgen  
40 g Butter  
70 g Puderzucker



*1/2 Tl Zimtpulver  
etwas Mehl für die Arbeitsfläche  
15 g Mandelblättchen  
Minzeblättchen zum Garnieren*

1. Blätterteigplatten auftauen lassen. Zwetschgen halbieren und entsteinen. Eine Tarteform aus Gußeisen (25 cm Ø) mit der Butter ausstreichen und mit 50 g gesiebttem Puderzucker austreuen. Die Mischung auf der Herdplatte erst bei starker, dann bei mittlerer Hitze hellbraun karamelisieren, dann von der Herdplatte nehmen. Die Zwetschgen dachziegelartig mit der Rundung nach unten auf den Karamel setzen. 10 g Puderzucker mit Zimt mischen, die Zwetschgen damit bestreuen, zurück auf die Herdplatte stellen und bei milder Hitze 8 Minuten leise offen kochen.
2. Die Blätterteigplatten übereinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte von 28 cm Ø dünn ausrollen. Die Teigplatte über die Zwetschgen legen, den überstehenden Teigrand nach innen einschlagen und leicht andrücken. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen.
3. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas 4, Umluft 200 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20–25 Minuten backen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Tarte etwas abkühlen lassen und auf eine große runde Platte stürzen. Mit restlichem Puderzucker und Mandeln bestreuen und mit Minzeblättchen garniert servieren. Dazu paßt leicht aufgeschlagene Crème double mit Vanillemark.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde*

*Quelle: E&T 9/00/118*

## **Heidjertorte**

### ***Für 6 Stücke:***

*30 g Haselnüsse (gerieben)  
50 g Buchweizenmehl  
25 g Speisestärke  
3 Eier (getrennt)  
1 Prise Salz  
75 g Zucker  
400 g Preiselbeeren (Glas)  
2 Blatt weiße Gelatine  
3/8 l süße Sahne  
1 Päckchen Vanillinzucker*

Nüsse in einer trockenen Pfanne unter Wenden goldgelb rösten, kalt werden lassen und mahlen. Mehl und Speisestärke durchsieben. Die Eigelbe mit einem Eßlöffel warmen Wasser, Salz und Zucker sehr schaumig rühren, das Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Eischnee, Nüsse, Mehl und Speisestärke unter die Eimasse ziehen. Eine Springform (18 cm Durchmesser) nur am Boden fetten, den Teig einfüllen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) auf mittlerer Schiene 35 bis 40 Minuten backen. Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Den Boden zweimal quer durchschneiden. Den untersten in die Form zurücklegen, mit 100 g Preiselbeeren bestreichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnaß bei milder Hitze auflösen. 1/4 l Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen, die Gelatine unterziehen. Die Hälfte

der Sahne auf den Beeren verteilen, den zweiten Boden darauflegen und mit 100 g Preiselbeeren und der restlichen Sahne bestreichen. Den dritten Boden darauflegen, die Torte mindestens eine Stunde kalt stellen. Aus der Form nehmen. Restliche Sahne steif schlagen, den Tortenrand damit bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen, auf der Torte eine große Spirale spritzen. Die Zwischenräume mit Preiselbeeren füllen.

## Himbeertorte

### ***Für 4–6 Portionen:***

*120 g Butter (zimmerwarm)*  
*100 g Puderzucker (gesiebt)*  
*1 Tl Espresso Instant Pulver*  
*100 g Löffelbiskuits*  
*500 g Frischkäse*  
*Mark von 1 Vanilleschote*  
*250 g Himbeeren*  
*1 El Zitronensaft*

1. Butter mit 40 g Puderzucker und Espressopulver schaumig rühren. Löffelbiskuits grob zerbröseln und mit der Buttercreme mischen. Den Boden einer Springform (18 cm Ø) mit Backpapier auslegen, mit der Masse ausstreichen und 20 Minuten kalt stellen.
2. Frischkäse mit 40 g Puderzucker und Vanillemark verrühren, auf den Boden streichen.
3. Himbeeren mit dem restlichen Puderzucker und dem Zitronensaft grob zerdrücken, auf die Masse geben. Kalt stellen.

*Quelle: E&T 7/98*

## Käsegebäck

*10 dg glattes Mehl*  
*7 dg Butter*  
*6 dg Parmesan*  
*Salz*  
*3 dg Sauerrahm*  
*1 Dotter*  
*ger. Parmesan zum Bestreuen*  
*Fett für das Blech*

Mehl, Butter, ger. Parmesan, Rahm und Salz zu einem Teig verkneten und 1/2 Stunde rasten lassen. Anschließend den Teig dünn auswalzen, ausstechen oder in Stangerl schneiden, mit dem Dotter bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Das Gebäck auf einem gefetteten Blech bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Kann auch mit Salz, Kümmel oder Mohn bestreut werden.

## Käse-Mürbgebäck

### ***Zutaten für 70–80 Stück:***

*200 g Käse (Emmentaler oder Gouda)*

150 g Butter  
1/2 Tl Salz  
1 Tl edelsüßes Paprikapulver  
1 Messerspitze Pfeffer  
1/2 Tasse Sahne oder Dosenmilch  
1 Eigelb  
1/2 Tl Backpulver  
280 g Mehl

**Außerdem:**

Mehl zum Ausrollen  
2 Eigelbe und 1 El Milch oder Wasser zum Bestreichen  
grobes Salz, Kümmel, Mohn, Sesamsamen

1. Den Käse möglichst fein reiben, damit er sich später im Teig gut verteilen kann. Mit der Butter und den Gewürzen in einer entsprechend großen Schüssel mit dem Kochlöffel gut verrühren. Dazu nicht den Schneebesen verwenden, denn die Masse soll nicht schaumig gerührt werden. Dann die Sahne und das Eigelb unterrühren und zum Schluss das mit dem Backpulver vermischte Mehl darunterkneten.
2. Den Mürbteig in Pergamentpapier oder Alufolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Weil es leichter geht, zunächst die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsplatte 5–6 mm dick ausrollen; den restlichen Teig wieder kühl stellen.
3. Mit beliebigen Formen ausstechen und auf das Backblech legen. Die zweite Teighälfte herausnehmen, Teigreste vom Ausstechen kurz darunterarbeiten, dann den Teig ebenfalls ausrollen und ausstechen, bis alles aufgebraucht ist. Die Eigelbe mit der Milch oder dem Wasser verquirlen, mit einem Pinsel auf die Oberfläche der Plätzchen streichen und diese nach Wunsch mit Salz, Kümmel, Mohn oder Sesamsamen bestreuen. Das Gebäck schmeckt aber auch sehr gut, wenn man gehackte Mandeln, Nüsse oder Pistazien verwendet, jedoch sollte man diese mit etwas Salz mischen.
4. Die Plätzchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiebeleiste bei 210–220 °C in etwa 12 Minuten schön hellbraun backen. Bei solch kleinem, dünnem Gebäck sollte man unbedingt nach etwa 2/3 der Backzeit nachschauen, damit es nicht etwa zu dunkel wird.

**Anmerkung.** Zu Wein oder Bier schmeckt dieses Mürbgebäck ganz hervorragend, vor allem, wenn es frisch gebacken ist — es darf sogar noch ein bisschen warm sein. Da es sich zum Einfrieren bestens eignet, können Sie problemlos immer frisches Käsegebäck anbieten. Es verliert aber auch kaum an Geschmack, wenn man es einige Tage in einer Dose aufbewahrt.

*Zubereitungszeit: 60–80 Minuten, Ruhezeit mindestens 2 Stunden, Backzeit etwa 12 Minuten.*

## **Käse-Sahne-Biskuitrolle**

### ***Aprikosenkompott***

100 g getrocknete Soft-Aprikosen  
175 ml Orangensaft  
100 g Aprikosenkonfitüre  
2 Tl Speisestärke

### ***Biskuitrolle***

4 Bio-Eier (Kl. M; getrennt)

Salz

120 g Zucker

80 g Mehl

60 g Speisestärke

2 Tl Backpulver

2 El Zucker zum Bestreuen des Küchentuchs

### **Käse-Sahne-Creme**

5 Blatt weiße Gelatine

350 g Buttermilchquark

100 g Puderzucker

1 Tl fein abgeriebene Bio-Limettenschale

3 El Limettensaft

4 El Orangensaft

500 ml Schlagsahne

1 Pk. Vanillezucker

### **Außerdem:**

Backpapier, Küchentuch

1. Für das Kompott die Aprikosen würfeln. Mit 150 ml Orangensaft und Konfitüre aufkochen. Zugedeckt 5 Minuten bei milder Hitze kochen lassen, dann fein pürieren. Stärke und den restlichen Orangensaft glatt rühren, in die Aprikosenmischung rühren, erneut gut aufkochen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
2. Für die Biskuitrolle die Eiweiße, 4 El lauwarmes Wasser und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder den Quirlen eines Handrührers steif schlagen. Dann den Zucker einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen. Die Eigelbe kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver daraufsieben und vorsichtig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 10–11 Minuten backen.
3. Biskuitplatte mit der Oberseite nach unten auf ein leicht gezuckertes Küchentuch stürzen. Backpapier mit etwas kaltem Wasser bestreichen und sofort vorsichtig abziehen. Die Biskuitplatte mithilfe des Küchentuchs von der Längsseite her aufrollen und dann im Tuch abkühlen lassen.
4. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Quark, Puderzucker, Limettenschale und -saft mit einem Schneebesen gut verrühren. Orangensaft erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, zügig unter die Quarkcreme rühren. Creme 20–30 Minuten kalt stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.
5. Sahne und Vanillezucker steif schlagen.  $\frac{1}{3}$  der Sahne unter die Creme rühren, restliche Sahne unterheben. Biskuitplatte entrollen,  $\frac{2}{3}$  der Creme auf den Biskuitboden streichen. Von der Aprikosenmischung  $\frac{1}{3}$  Sauce abschöpfen, beiseite stellen. Restliche Aprikosenmischung längs in 2 Streifen auf der Creme verteilen. Biskuitplatte mithilfe des Tuchs aufrollen und mit der restlichen Creme bestreichen. Auf einer Kuchenplatte 2 Stunden kalt stellen. Mit der Aprikosensauce beträufeln und servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten plus Backzeit 11 Minuten plus Kühlzeiten 2:30 Stunden

Quelle: E&T 03/13/122

## Mandel-Pie mit Stachelbeeren

200 g Mehl (Type 550)  
50 g gemahlene Mandeln  
175 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150 g Butter  
2 Eier (Größe M)

### **Füllung:**

500 g rote Stachelbeeren  
5 Eiweiß (Größe M)  
200 g Zucker  
125 g geschälte, gemahlene Mandeln  
eine 12er-Muffinform  
Fett für die Form

1. Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter in Flöckchen und Eier zu einem Mürbeteig verarbeiten. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung Stachelbeeren putzen, waschen, halbieren. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiter schlagen, bis eine dicke Masse entsteht. Die Mandeln locker unterheben und die Stachelbeeren zugeben.
3. Die Hälfte des Teigs ausrollen. Mit einem Glas 12 runde Platten für die Abdeckung ausstechen. Die Teigreste mit der zweiten Teighälfte verkneten, zu einer Rolle formen, in 12 gleich große Stücke schneiden und die gefetteten Muffintöpfchen damit auskleiden. Der Teig sollte bis knapp über die Ränder reichen. Füllung hineingeben, Deckel darüberlegen und im vorgeheizten Ofen bei 175° 35–40 Min. backen. Ausgekühlt aus der Form lösen.

## Saftige Marzipantarte

150 g Mehl  
75 g Butter  
190 g Zucker  
Salz  
600 g Pflaumen  
200 ml Apfelsaft  
1 Päckchen Rote Grütze "Himbeergeschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit; zum Kochen)  
400 g Marzipan-Rohmasse  
1 Eigelb

1. Mehl, Butter in Stücken, 40 g Zucker, 1 Prise Salz und 2 El kaltes Wasser zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Inzwischen Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumen in Spalten schneiden. 150 ml Saft und 75 g Zucker aufkochen. Grützepulver in 50 ml Saft glatt rühren und unter Rühren in den Topf geben. Pflaumen einrühren, aufkochen und ca. 1 Min. kochen. Auskühlen lassen.
3. 300 g Marzipan, Eigelb und 75 g Zucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig rühren.

4. 100 g Marzipan zwischen zwei Lagen Folie zu einem Kreis (26 cm Ø) ausrollen. Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche ebenfalls rund (26 cm Ø) ausrollen. Springform (26 cm Ø) am Rand fetten und erst mit Mürbeteig, dann mit Marzipan auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

5. Marzipan-Ei-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und am Rand rundherum Tufts spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Heißluft: 155 Grad, Gas: Stufe 2) auf der unteren Schiene ca. 20 Min. backen. Nach 10 Min. mit Alufolie zudecken. In der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

6. Kompott auf den Kuchen streichen und Rand mit Puderzucker bestäuben.

*Zubereitungszeit: ca. 1:30 Stunden*

## **Mini-Crumble mit Blaubeeren**

### ***Für 4–6 Portionen:***

*100 g Walnüsse*

*85 g Mehl (Type 405)*

*75 g Zucker*

*1/2 Tl Zimt plus etwas zum Garnieren*

*75 g Butter*

*400 g Blaubeeren*

*1–2 El Whiskey*

*150 ml Sahne*

*ggf. etwas Pfefferminze*

*4–5 Auflaufformen (7 cm)*

1. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

2. Mehl, Zucker, Zimt, Butter grob mischen und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten.

3. Die Blaubeeren waschen und trocken tupfen. Einige zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen gleichmäßig in die ungefetteten Auflaufförmchen geben und mit dem Whiskey beträufeln. Walnüsse und Streusel darüber verteilen und alles im vorgeheizten Ofen bei 180–200 Grad backen.

4. Die Sahne nicht ganz steif schlagen und vor dem Servieren auf den noch warmen Crumble geben. Mit Blaubeeren und nach Geschmack Pfefferminzblättchen garnieren und mit etwas Zimt bestreuen.

*Zubereitungszeit: 30 Minuten*

## **Mürbteig**

250 g Mehl und 150 g Butter zwischen den Fingern reiben, 1 verklopftes Ei, 1 Prise Salz, 3 gestr. Löffel Zucker, 3 Esslöffel Rahm und abgeriebene Zitronenschale hineinrühren, kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

## **Nußkuchen**

*200 g Butter*

*250 g Zucker*

*5 Eier*

200–250 g Mandeln oder Haselnüsse  
100 g Blockschokolade  
150 g Mehl  
1 Backpulver  
1/4 l Milch

Backzeit: 90 Minuten bei 180 Grad.

## **Nußtörtchen**

### **Mürbeteig:**

125 g weiche Butter  
65 g Puderzucker  
1 Eigelb  
Mark von 1 Vanilleschote  
175 g Mehl  
Salz, Mehl zum Bearbeiten

### **Haselnußfüllung:**

270 g Haselnußkerne  
150 g Zucker  
40 ml Schlagsahne  
150 g Butter  
fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 El Honig  
1 Ei (Kl. M)  
50 g Mehl

### **Glasur:**

150 g Nougat  
70 ml Schlagsahne  
3 El Irish-Cream-Likör

1. Für den Teig Butter, Puderzucker, Eigelb, Vanillemark, Mehl und 1 Prise Salz zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Für die Füllung die Haselnüsse im Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten in 10–15 Minuten goldbraun rösten (Gas 2–3, Umluft 160 Grad), bis sich die Haut löst. Die Haselnüsse in ein Metallsieb geben, abkühlen lassen. Die Häutchen abreiben. 220 g grob hacken, 20 g in der Moulinette fein mahlen, 12 ganze Nüsse zum Dekorieren aufbewahren. Zucker, Sahne und Butter 10 Minuten bei milder Hitze dickflüssig einkochen lassen. 200 g gehackte Haselnüsse, Zitronenschale und Honig dazugeben und einmal aufwallen lassen. Die Masse 30 Minuten abkühlen lassen. Zuletzt das Ei, Mehl und die gemahlene Haselnüsse unterarbeiten.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und 5 Kreise mit 9 cm Ø ausstechen. Restlichen Teig wieder zusammenkneten und den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Zwölf Metallförmchen (7 cm Ø) eventuell dünn mit Öl einpinseln, mit den Teigkreisen auslegen und leicht andrücken.
4. Teig bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 8–10 Minuten bei 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten vorbacken. Aus dem Backofen nehmen und mit 2 Tl der Haselnußmasse

füllen. Die Törtchen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 20–25 Minuten bei 160 Grad) weitere 30 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten auskühlen lassen. Vorsichtig aus den Förmchen nehmen. Auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

5. Für die Glasur Nougat im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne erwärmen und mit dem Nougat verrühren. Mit dem Likör würzen. Die Glasur in der Mitte der Törtchen auf der Füllung verteilen, mit den restlichen gehackten Haselnußkernen bestreuen und mit jeweils 1 ganzen Nuß belegen.

*Quelle: E&T 02/98/100*

## **Nußtorte**

*8 Eier*

*250 g gemahlene Haselnüsse*

*250 g Zucker*

*1 El Semmelbrösel*

*Rum*

*Vanillezucker*

*Puderzucker*

Eier trennen und Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen, Semmelbrösel mit Rum tränken. Haselnüsse, Semmelbrösel, Vanillezucker und das Eiweiß unter die Eigelbmasse heben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen. Mit Zuckerguss glasieren.

## **Obsttartes**

***Für 12–14 Portionen:***

***Teig:***

*300 g Mehl*

*200 g Butter (gut gekühlt)*

*15 g Zucker*

*1/2 Tl Salz*

*2 Eigelb*

*Mehl zum Bearbeiten*

***Belag:***

*2 Zwieback*

*500 g Pflaumen oder Zwetschgen*

*500 g kleine Birnen (nicht zu reif)*

*2 El Zitronensaft*

*30 g Mandeln (gehackt)*

*300 g Aprikosenkonfitüre*

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten und eine Mulde hineindrücken. Die Butter in Würfel schneiden und mit Zucker und Salz auf dem Mehtrand verteilen. Eigelb und 3 El Eiswasser in die Mehlmulde geben. Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten. Dann zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.



2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, halbieren und jedes Stück zu einer Kugel formen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils auf etwa 24 cm Ø ausrollen und in eine Tarteform von 22 cm Ø drücken. Den Rand mit einem scharfen Messer glattschneiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und mit der Kuchenrolle zerdrücken. Die Brösel auf die beiden Böden streuen.
3. Die Pflaumen oder Zwetschgen erst in 2 Hälften vom Stein und dann jede Hälfte in 3 Spalten schneiden. Die Spalten kreisförmig in eine Tarteform legen. Den Rest in der Mitte verteilen. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel mit Zitronensaft beträufeln und auf der gewölbten Seite mit einer Gabel quer einritzen. Die Birnenviertel kreisförmig in die andere Tarteform legen und in der Mitte verteilen.
4. Die Tartes auf der 2. Einschubleiste von unten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 30 Minuten backen (Gas 3, Umluft 20 Minuten bei 180 Grad). Dann die Tartes vom Rost nehmen und weitere 10 Minuten auf dem Backofenboden backen. Die Tartes auf dem Gitterrost 10 Minuten abkühlen lassen. Die gehackten Mandeln auf einem Backblech verteilen und im ausgeschalteten Backofen in 8–10 Minuten goldbraun rösten.
5. Die Aprikosenkonfitüre mit 3 El Wasser in einem kleinen Topf mit dem Schneidstab pürieren und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. 1 Minute kochen lassen. Die heiße Konfitüre mit einem Pinsel auf Birnen und Pflaumen streichen. Auch den Teigrand mit der Konfitüre bestreichen. Die gerösteten Mandeln auf den Rand der Tartes streuen. Die Tartes schmecken am besten, wenn sie lauwarm serviert werden.

Quelle: E&T 9/96/112

## Obsttorte

75 g Butter  
75 g Zucker  
1 Pk Vanillinzucker  
2 Eier  
Salz  
150 g Mehl  
1 gestr. Tl Backpulver  
etwa 2 El Milch

Fett mit Zucker, Vanillinzucker, Eiern und Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Milch darunterrühren.

Backhitze: 175°, Backzeit: 20 Minuten

## Quark-Ölteig-Zwetschgenkuchen

75 g Quark  
3 El Milch  
3 El Öl  
40 g Zucker  
1 Vanillinzucker  
Salz  
150 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver

Den Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanilinzucker und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls esstöffelweise dazugeben. Den Rest darunterkneten.

Mit Zwetschgen belegen.

Backhitze: 200–220°, Backzeit: 15–25 Minuten

## **Quark-Sahne-Blaubeer-Torte**

### ***Quark-Sahne-Masse***

*150 g Gelierzucker 2:1*

*300 g Blaubeeren*

*4 Blatt weiße Gelatine*

*250 g Sahnequark*

*50 g Zucker*

*1 Tl fein abgeriebene Zitronenschale*

*2 El Zitronensaft*

*200 ml Sahne*

### ***Biskuit***

*60 g Pistazienkerne*

*40 g Mehl*

*2 Eier (Kl. M)*

*50 g Zucker*

*Salz*

### ***Außerdem***

*Springform (20 cm Ø)*

*200 g Blaubeeren*

*Puderzucker*

1. Für die Quark-Sahne-Masse Gelierzucker in eine Schüssel geben, gut durchrühren und mit den Blaubeeren mischen. In einem hohen Topf aufkochen und unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen. Das Kompott mit dem Schneidstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen.
2. Für den Biskuit Pistazien im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. Mehl und Pistazien mischen, durch ein mittelfines Sieb geben. Eier, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers mindestens 8 Minuten cremig-dicklich rühren. Pistazienmehl mit dem Schneebesen locker unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.
3. Biskuit im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 160 Grad) 20–25 Minuten backen. In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit einem Messer aus der Form lösen und waagrecht halbieren. Boden auf eine Platte legen und mit dem Springformring umspannen.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Zitronenschale und -saft glatt rühren. Tropfnasse Gelatine in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen. 4 El Quarkmasse unter die Gelatine rühren und mit der restlichen Quarkmasse verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkmasse auf den Biskuitboden geben. Blaubeerkompott glatt rühren und esstöffelweise unter die Quarkmasse heben (so wird die Marmorierung besonders schön).

Quarkmasse mit dem oberen Biskuitboden belegen und leicht andrücken. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

5. Torte mit einem Messer aus der Form lösen. Blaubeeren auf die Torte geben und mit 1 El Puderzucker bestäubt servieren.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde plus Backzeit 25 Minuten*

*Quelle: E&T 09/14/43*

## **Quark-Strudel-Päckchen**

***Für 4 Portionen:***

***Strudelteig:***

*300 g Mehl*

*Salz*

*4 El Öl*

*Mehl zum Bearbeiten*

***Füllung:***

*200 g Magerquark*

*40 g getrocknete Aprikosen*

*1 El Aprikosenkonfitüre*

*50 g Butter*

*2 Eigelb (Kl. M)*

*40 g Puderzucker*

*2 Tl Speisestärke*

*2 El Semmelbrösel*

***Vanillesauce:***

*1 Vanilleschote*

*125 ml Schlagsahne*

*125 ml Milch*

*40 g Zucker*

*3 Eigelb (Kl. M)*

***Außerdem:***

*1 El Puderzucker zum Bestäuben*

1. Mehl, 1 Prise Salz, 3 El Öl und 170 ml Wasser in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem sehr geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in einer kleinen Schüssel mit dem restlichen Öl bestreichen, sofort mit Folie bedecken und 2 Stunden ruhen lassen.

2. Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Aprikosen klein schneiden und mit der Konfitüre mischen. Butter zerlassen.

3. Eigelb und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers cremig-schaumig rühren. Quark und Stärke zugeben und glatt rühren.

4. Den Teig mit Küchenpapier gut trockentupfen. Zunächst auf einer ganz leicht bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. Auf ein großes mit wenig Mehl bestäubtes Küchentuch legen und vorsichtig so dünn wie möglich auf 82×62 cm ausziehen. Die Teigränder begradigen, so dass ein 80×60 cm großes Rechteck entsteht. Den Teig in 4 Bahnen à 60×20 cm schneiden. Die Bahnen mit einem Pinsel vorsichtig mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Auf der unteren Seite jeder Bahn, in der Mitte, die Aprikosenmasse verteilen. Darauf die Quarkmasse verteilen, dabei aber einen 3 cm breiten Rand

lassen. Den Teig über der Füllung aufrollen und die Teigenden zusammendrehen. Vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit der restlichen Butter bestreichen und kalt stellen.

**5.** Für die Vanillesauce die Schote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Zucker, Vanilleschote und -mark aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb zum Eigelb gießen und verquirlen. In einem Schlagkessel im heißen Wasserbad unter Rühren 6–7 Minuten erhitzen, bis eine cremige Sauce entsteht. Abkühlen lassen.

**6.** Die Strudelpäckchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen (Gas 3, Umluft 15 Minuten bei 180 Grad). Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Vanillesauce mit einem Schneidstab kurz durchmischen. Strudelpäckchen in tiefe Teller geben und mit der Vanillesauce servieren.

**So geht's auch:** Yufka statt Strudelteig.

Es braucht schon ein wenig Übung, einen Strudelteig hauchdünn auszurollen. Einfacher geht's mit Yufka-Teigblättern. Die gibt's in türkischen Lebensmittelgeschäften fertig zu kaufen. Für die 4 Quark-Strudel-Päckchen benötigen Sie 2 große Blätter à 150 g. Die Backzeit beträgt dann 20–25 Minuten.

*Zubereitungszeit: 1:30 Stunden (plus Ruhe- und Kühlzeiten)*

## **Quarktorte ohne Boden**

*1 kg Quark*

*125 g Butter*

*375 g Zucker*

*4 Eier*

*1 Paket Vanillezucker*

*1 Paket Vanillepuddingpulver*

*2 El Grieß*

*1 Paket Backpulver*

*100 g Sultaninen (können weggelassen werden)*

*Zitronensaft*

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. In einer gefetteten Springform etwa 1 Stunde bei mittlerer Hitze backen.

## **Quitten-Blechkuchen**

***Für 24 Stücke:***

***Quittenspalten:***

*500 ml Weißwein*

*100 g Zucker*

*2 Sternanis*

*1/2 unbehandelte Zitrone*

*5 Quitten (à 280 g)*

***Teig:***

*250 g weiche Butter*

*200 g Zucker*

*Salz*

5 Eier (Kl. M)  
250 g Mehl (gesiebt)  
50 g Speisestärke (gesiebt)  
2 Tl Backpulver  
50 g gemahlene Mandeln  
4 El Milch

**Baisermasse:**

160 g Zucker  
3 Eiweiß (Kl. M)  
1/2 Tl Zitronensaft  
Salz  
1 Tl gemahlener Anis  
Fett für das Blech

**Außerdem:**

50 g Quittengelee  
1 El Puderzucker

1. Wein, 300 ml Wasser, Zucker und Sternanis aufkochen. Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Quitten schälen, vierteln, entkernen, Viertel in 3 Spalten schneiden. Spalten und Zitronenscheiben in den Sud geben, aufkochen, dann offen bei kleiner bis mittlerer Hitze 30–35 Minuten garen, die Spalten müssen noch bissfest sein. Spalten herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Für den Teig Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers ca. 10 Minuten sehr cremig rühren. Eier nacheinander gut unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Mandeln und Milch abwechselnd unterrühren. Teig in ein gefettetes tiefes Blech (39×32 cm) streichen und mit den Quitten belegen.
3. Für die Baisermasse Zucker und 50 ml Wasser aufkochen und offen bei starker Hitze sirupartig (ca. 1 Minute) einkochen. Gleichzeitig Eiweiß, Zitronensaft und 1 Prise Salz am besten in einer Küchenmaschine steif schlagen. Den heißen Sirup in einem dünnen Strahl unter Rühren einlaufen lassen. Weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Eischnee im kalten Wasserbad kaltschlagen und mit Anis würzen. Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und als wellenförmiges Gitter auf den Kuchen spritzen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad auf einem Rost direkt auf dem Backofenboden 40 Minuten backen (Gas 2–3, Umluft 35 Minuten bei 175 Grad). Lauwarm abkühlen lassen.
4. Gelee erwärmen, die Quitten damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt halb steif geschlagene Sahne.

Zubereitungszeit: 1:45 Stunden (plus Kühlzeit)

Quelle: E&T 11/03/69

## Rübli-Torte

200 g gemahlene Mandeln  
200 g gemahlene Haselnüsse  
3 Stücke Zwieback, gerieben  
25 g Mehl  
1 TL Backpulver  
250 g Möhren  
8 Eier

350 g Zucker  
350 g Puderzucker  
2 Pakete Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 geh. TL Zimt  
4 EL Kirschwasser  
Zitronensaft  
Marzipanrüben

Mandeln, Haselnüsse, Zwiebackmehl, Mehl und Backpulver mischen. Möhren schälen und fein reiben. Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt und Kirschwasser schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen, zum Schluß 50 g Puderzucker unterschlagen. Möhren unter die Eicreme rühren, abwechselnd Nußmischung und Eischnee unterheben.

Den Teig in gefetteter Springform bei 170–175 Grad 60 Minuten backen.

200 g Puderzucker mit 1 EL Kirschwasser und Zitronensaft verrühren, den erkalteten Kuchen damit überziehen und mit Marzipanrüben verzieren.

## **Schaumige Kirschtorte**

**Für 12–14 Stücke:**

**Teig:**

250 g Mehl  
1 Eigelb (Kl. M)  
70 g Zucker  
Salz  
1/2 Tl Zimtpulver  
170 g zimmerwarme Butter  
Mehl zum Bearbeiten  
Fett für die Form  
getrocknete Erbsen zum Blindbacken

**Füllung:**

80 g zimmerwarme Butter  
40 g Puderzucker  
1 Pk. Vanillezucker  
3 Eigelb (Kl. M)  
50 g Mehl  
2 Eiweiß (Kl. M)  
50 g Zucker  
125 g geröstete, gemahlene Haselnußkerne  
3 EL Kirschkonfitüre  
200 g Marzipanrohmasse (in Scheiben)  
100 g Biskuitbrösel (z.B. von 6 Obst-Tarteletts)  
500 g entsteinte Sauerkirschen (oder 400 g TK-Kirschen)  
1/4 Tl Zimtpulver  
20 ml Kirschwasser  
Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Mürbeteig Mehl, Eigelb, Zucker, 1 Prise Salz, Zimt und Butter glatt verkneten und zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln, 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Teig zwischen dünn mit Mehl bestäubten Klarsichtfolien zuerst flach drücken, dann zu einer runden Platte von gut 30 cm Durchmesser ausrollen. Die obere Folie abziehen. Mit dem Boden einer 26 cm-Springform einen Kreis auf dem Teig markieren und ausschneiden. Den Formboden dünn fetten, den Teigboden darauflegen. Die Folie abziehen. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Springform zusammensetzen. Den äußeren Teigabschnitt als Rand (2,5 cm hoch) in die Form setzen.
3. Den Boden mit einem großen Stück Backpapier bedecken, die Erbsen einfüllen. Den Boden im vorgeheizten Ofen auf der 2. Leiste von unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 12–15 Minuten vorbacken, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Erbsen mit Papier abnehmen.
4. Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Eigelb nach und nach unterrühren. Das Mehl unterrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben, die Haselnüsse unterrühren.
5. Den Boden mit der Konfitüre bestreichen und mit Marzipan belegen.
6. In einer Schüssel Biskuitbrösel, Kirschen, Zimt und Kirschwasser mischen und auf das Marzipan geben. Die Schaummasse gleichmäßig darauf verteilen.
7. Die Schaumtorte im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste von unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 30 Minuten backen. Die Torte fast abkühlen lassen, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

*Zubereitungszeit: 2 Stunden*

*Quelle: Lafer, E&T 3/97/80*

## **Streuselkuchen**

### ***Boden:***

*Quark-Ölteig mit Rosinen*

### ***Streusel:***

*150 g Mehl*

*75 g Zucker*

*1 Vanillinzucker*

*1 Messerspitze Zimt*

*75 g Butter*

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Zucker, mit Vanillinzucker und dem Zimt vermischen. Das Fett in kleinen Flöckchen zugeben. Alle Zutaten mit den Händen oder mit zwei Gabeln zu Streuseln vermengen und diese gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Backhitze: 175–195°, Backzeit: 20–25 Minuten.

## **Tarte Tatin**

*125 g Mehl*

*1 Messerspitze Backpulver*

*170 g Butter*

*175 g Zucker*

*1 Prise Salz*

*1 Eigelb*

*1 kg mürbe Äpfel (5 Stück mittlerer Größe)*

Den Backofen auf 225 Grad (Gas Stufe 4) vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken und 50 g weiche Butter in Flöckchen rundherum verteilen. 25 g Zucker in die Mulde geben, dazu Salz, Eigelb und 2 cl kaltes Wasser. Sofort mit dem Handrührgerät einen Teig daraus kneten und kühl stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Inzwischen eine ofen- und feuerfeste Pieform—am besten aus Gußeisen—mit einem Durchmesser von 28–30 cm auf die Herdplatte stellen und die restliche Butter darin schmelzen lassen. Dann den Zucker hinzufügen und karamelisieren. Dabei gelegentlich umrühren. Nicht zu stark bräunen, sonst wird der Karamel bitter. Die geviertelten Äpfel mit der runden Seite in den schäumenden karamelisierten Zucker legen und die Pieform dann in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Äpfel 5 Minuten vorgaren. Währenddessen den Teig dünn ausrollen, etwas größer als der Durchmesser der Form. Die Pieform aus dem Ofen nehmen, den Teig vorsichtig über die Äpfel legen und den Rand leicht andrücken. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen. Die Form wieder in den Ofen schieben und auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen.

Herausnehmen und sofort auf einen großen glatten Teller stürzen. Dazu legt man am besten den Tortenteller mit der Oberseite auf die Pieform und wendet den Teller samt Kuchen und Form, so daß die Form oben liegt. Diese einfach abnehmen—vorsichtig, sie ist ziemlich heiß! Die Tarte Tatin wird warm serviert und schmeckt sehr gut mit einer Vanille-Sahne, die nicht ganz steif geschlagen wird.

## **Tarte Tatin mit Aprikosen**

***Für 12 Stücke:***

***Mürbeteig:***

*180 g Mehl*

*60 g Zucker*

*Salz*

*90 g kalte Butter*

*1 Ei (Gew.-Kl. 3)*

*Mehl zum Bearbeiten*

***Belag:***

*60 g weiche Butter*

*100 g Puderzucker*

*1 kg Aprikosen (halbiert und entsteint)*

1. Für den Mürbeteig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Zucker, 1 Prise Salz, die Butter in Stücken und das Ei hineingeben und alles glatt verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen eine Tarteform aus Gußeisen oder Kupfer (28 cm Ø) mit 40 g Butter bestreichen und mit 60 g Puderzucker bestreuen. Die Aprikosenhälften mit der Rundung nach unten dicht an dicht hineinssetzen, restliche Butter und restlichen Puderzucker darauf verteilen.
3. Die Aprikosen auf dem Herd bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten dünsten, bis der Zucker am Boden der Form karamelisiert ist.
4. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen (Gas 4, Umluft 200 Grad). Den Mürbeteig zu einem Kreis von etwa 30 cm Ø ausrollen, über die Aprikosen legen, am Rand leicht andrücken und



mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Tarte auf der 2. Einschubleiste von unten 20–25 Minuten backen.

5. Die Tarte stürzen, die überschüssige Flüssigkeit in einem kleinen Topf auffangen und 2–3 Minuten sprudelnd kochen. Die Tarte mit dem Sirup bepinseln und warm servieren. Dazu passt geschlagene Sahne oder Vanilleeis.

*Zubereitungszeit: 50 Minuten (plus Kühlzeit)*

*Quelle: E&T 6/95/22*

## **Träubleskuchen**

*200 g Mehl*

*1 TL Backpulver*

*125 g Butter oder Margarine*

*100 g Zucker*

*2 Eigelb*

*abgeriebene Schale einer halben Zitrone*

### **Belag:**

*2 Eiweiß*

*100 g Zucker*

*2 TL Stärkemehl*

*500 g Johannisbeeren*

Mehl und Backpulver sieben und mit Fett, Zucker, Eigelb und Zitronenschale zu einem Mürbeteig verrühren. Den Teig ca. 30 Minuten kaltstellen, dann ausrollen und eine Springform damit auslegen. Den Kuchenboden nun bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten goldgelb backen. In der Zwischenzeit das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker und Stärkemehl hinzufügen und noch weitere 5 Minuten nachschlagen. Jetzt die gewaschenen und entstielteten Beeren vorsichtig unter die Eiweißmasse heben. Das Ganze anschließend gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen und bei mittlerer Hitze im Ofen leicht gelb backen (dauert 15 bis 20 Minuten).

## **Windbeutel mit roten Stachelbeeren**

### **Brandteig**

*60 g Butter*

*Salz*

*150 g Mehl*

*4 Eier (Kl. M)*

### **Füllung**

*30 g Mandelsplitter*

*700 g rote Stachelbeeren*

*50 g Zucker*

*150 ml Orangensaft*

*100 ml Weißwein*

*1 Vanilleschote*

*2 Tl Speisestärke*

*400 ml Schlagsahne*

## *2 Tl Puderzucker*

### *Puderzucker zum Bestäuben*

- 1.** Für den Brandteig 250 ml Wasser mit der Butter und 1 Prise Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet und sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Den Teig in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Mit den Knethaken des Handrührers nach und nach die Eier unterrühren.
- 2.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 12 füllen. Im Abstand von mindestens 5 cm 12 flache Tupfen von 5 cm Ø auf das Backpapier spritzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 220 Grad (Gas 3–4, Umluft 20–25 Minuten bei 200 Grad) 30 Minuten backen. Die Windbeutel sofort auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.
- 3.** Für die Füllung die Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Stachelbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Zucker in einem Topf karamelisieren. Mit Orangensaft und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren. Aus einer Hälfte das Mark herauskratzen. 250 g Stachelbeeren mit der restlichen Vanilleschote in den Sud geben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten leise kochen lassen. Dann den Saft durch ein Sieb in einen Topf gießen. Speisestärke mit 2 El Wasser verrühren und den kochenden Saft damit binden. Kalt stellen.
- 4.** Die Windbeutel waagrecht halbieren. Die restlichen Stachelbeeren in den ausgekühlten Saft geben, dabei große Stachelbeeren halbieren. Mit wenig Saft auf den Böden der Windbeutel verteilen. Die Sahne mit dem Vanillemark und Puderzucker steif schlagen. Die Hälfte der Mandeln vorsichtig unterheben.
- 5.** Jeweils 1 El Sahne auf die Stachelbeerfüllung geben und mit den restlichen Mandeln bestreuen. Die Deckel leicht auf die Sahne drücken und mit Puderzucker bestreuen. Windbeutel sofort mit dem restlichen Saft servieren.

*Zubereitungszeit: 1:20 Stunden*

*Quelle: E&T 6/02/98*