

Ananas Kuchen + Torten

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom
www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener
Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren
konnte.

Bitte um Verständnis.

Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 1. Mai 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Kuchen Alkohol	5	Torten Diverses.....	70
Kuchen Diverses	9	Torten Käse	71
Kuchen Käse	26	Torten Milch	86
Kuchen Milch	34	Torten Sahne.....	90
Kuchen Sahne	38	Torten Schmand	112
Kuchen Schmand	50	Vollkorn	116
Torten Alkohol	55		

Inhaltsverzeichnis

Ananas Kuchen + Torten.....	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1

Kuchen Alkohol	5
Ananas Kokos Kuchen I 2 Ei.....	5
Ananas Kokos Kuchen II 2 Ei	5
Ananas Marzipan Kokos 5 Ei	6
Ananas Marzipankuchen 3 Ei M.....	7
Ananassstollen 5 Ei.....	8
Tropischer Quarkstollen 2 Ei M.....	8
Kuchen Diverses	9
Ananas Marzipan Kuchen 3 Ei M.....	9
Ananas Schüttelkuchen 5 Ei.....	10
Ananas Zucchini Kuchen 3 Ei.....	11
Ananasblechkuchen 5 Ei	11
Ananaskuchen 1 Eigelb.....	12
Ananaskuchen 3 Ei.....	13
Ananaskuchen 6 Ei.....	13
Ananaskuchen der lange hält 6 Ei	14
Ananaskuchen I 4 Ei	14
Ananaskuchen II 4 Ei.....	15
Ananaskuchen III 4 Ei	15
Ananaskuchen mit Kokosstreusel 5 Ei.....	16
Ananaskuchen Schweizer Art 3 Ei	17
Ananaskuchen Trauminsel 4 Ei	17
Ananastassenkuchen 3 Ei.....	18
Bananenkuchen mit 4 Ei.....	19
Feiner Marzipan-Ananas Gugelhupf 5 Ei.....	20
Früchtekuchen zum Adventstee 1 Ei + 3 Eigelb.....	21
Großmutter's Ananas Stollen 2 Ei M.....	22
Karotten Kuchen 4 Ei	22
Kranzkuchen mit Ananas 3 Ei.....	23
Möhren Rührkuchen 3 Ei.....	24
Napfkuchen mit Ananas 5 Ei	25
Zitronenkuchen mit Mandelkrokant 4 Ei M.....	25
Kuchen Käse	26
Amerikanischer Möhrenkuchen mit 3 Ei M.....	26
Ananas Käse Kuchen 4 Ei M.....	27
Ananas Käsekuchen 3 Ei M.....	28
Ananas Kokos Kuchen 4 Ei M.....	29
Hawaii Schnitten 2 Ei M.....	30
Käsekuchen Tropicana 3 Ei M.....	31
Käsesahne mit Mandarinen 3 Ei M.....	32
Kokos Quarkkuchen 4 Ei M.....	33
Reiskuchen 200 g Eiweiß M.....	34
Kuchen Milch	34
Ananas Hefekuchen 1 Ei M.....	34
Ananas Kokos Schnitten M.....	35
Ananas Walnuss Kuchen 6 Ei M.....	36
Fruchtiger Butterkuchen 1 Ei M.....	37
Marmorkuchen mit Ananasringe 5 Ei M.....	37

Kuchen Sahne	38
Ananas Becherkuchen 3 Ei M.....	38
Ananas Himbeerkuchen 4 Ei M.....	39
Ananas Kokos Kuchen 3 Ei M.....	40
Ananas Mandarinenkuchen mit Kokos 4 Ei M.....	41
Ananas Schnitten 5 Ei M.....	42
Ananasblechkuchen 4 Ei M.....	42
Ananastraum 6 Ei M.....	43
Ananas Kirsch Kuchen 8 Ei M.....	44
Fruchtig frischer Ananas 2 Ei M.....	45
Helgas Schepp Kuchen 2 Ei M.....	46
Karibische Ananasschnitten 4 Ei M.....	46
Maulwurfkuchen 6 Ei M.....	47
Nougat Ananaskuchen 4 Ei M.....	48
Schokoladen Kokos Kuchen 6 Ei M.....	49
Kuchen Schmand	50
Ananas Kokoskuchen mit Mandeln 5 Ei M.....	50
Ananas Mandarinen Blechkuchen 5 Ei M.....	51
Ananas Schmandkuchen 2 Ei + 2 Eiweiß M.....	52
Ananas Schokokuchen 5 Ei M.....	52
Ananaskuchen mit Kokosbaiser 3 Ei M.....	53
Erfrischender Ananas 5 Ei M.....	54
Torten Alkohol	55
Ananas Kokos Torte M.....	55
Ananas Mohntorte 6 Ei M.....	56
Ananas Reistorte mit Kokosnuss 3 Ei M.....	57
Ananas Reistorte mit Sekt M.....	58
Ananas Rum Bombe 6 Ei + 2 Eigelb M.....	59
Ananas Tarte 1 Ei M.....	60
Ananas Torte mit Milchreis 3 Ei M.....	61
Ananas Waffeltorte 4 Eiweiß M.....	62
Ananastorte 8 Ei M.....	63
Batida Ananas Torte M.....	64
Gestürzte Ananastorte 3 Ei.....	65
Giotto Torte mit Schuss 5 Ei M.....	66
Raffaelobombe 6 Ei M.....	67
Reistörtchen mit Rum M.....	68
Reistorte mit Ananas 3 Ei M.....	68
Torten Diverses	70
Karottentorte mit Ananas 3 Ei.....	70
Torten Käse.....	71
Ananas Käse Sahne Torte 3 Eigelb M.....	71
Ananas Kirsch Käsetorte 2 Ei M.....	72
Ananas Kokos Torte M.....	73
Ananas Kokostorte M.....	74
Ananas Mascarpone Torte 1 Ei M.....	75
Ananas Quark Torte M.....	76
Ananas Quarktorte mit Walnusshälften 4 Ei M.....	77

Ananas Schoko Torte 3 Ei M.....	77
Ananas Schokobons Torte 3 Ei + 1 Eigelb M.....	78
Ananas Torte M.....	79
Ananasquarktorte ohne Boden 4 Ei M.....	80
Fruchtige Käse Sahne 1 Eigelb M.....	81
Käsetorte Khoränaq 6 Ei M.....	82
Käsetorte Tutti Frutti 3 Ei M.....	82
Schichttorte mit Mandarinencreme M.....	83
Spaghetti Torte 4 Ei M.....	84
Topfentorte mit Ananas 3 Ei M.....	85
Torten Milch.....	86
Ananas Kokos Torte M.....	86
Ananas Krokant Creme Torte 3 Ei M.....	87
Ananas Müsli Torte M.....	88
Ananastorte 2 Ei M.....	89
Torten Sahne.....	90
Ananas Beeren Torte 2 Ei + 2 Eigelb M.....	90
Ananas Dickmilch Torte mit Kokos 3 Ei M.....	91
Ananas Giotto Torte M.....	92
Ananas Joghurt Torte 1 Eigelb M.....	93
Ananas Kokos Torte 4 Ei M.....	94
Ananas Kokostorte mit Götterspeise 2 Ei M.....	95
Ananas Malakofftorte 3 Ei M.....	96
Ananas Sahne Torte 4 Ei M.....	97
Ananas Sahne Torte 5 Eigelb M.....	98
Ananassahnetorte 5 Ei M.....	99
Ananastorte mit Deckel 5 Ei + 1 Eigelb M.....	100
Diplomatentorte 4 Ei M.....	100
Erdbeertorte mit zarter 4 Ei + 1 Eigelb M.....	101
Giotto Nuss Torte 4 Ei M.....	103
Haiti Torte 3 Ei M.....	104
Joghurt Obsttorte 6 Ei M.....	105
Mandel Ananasstorte 3 Ei M.....	106
Mikado Torte mit Ananas 2 Ei M.....	107
Mikado Torte, fein 2 Ei M.....	108
Mohn Ananas Torte 4 Ei M.....	109
Raffaello Torte 4 Ei M.....	110
Royaltorte 5 Ei M.....	111
Torten Schmand.....	112
Ananas Joghurttorte mit Himbeeren 1 Eigelb M.....	112
Ananas Reis Torte light M.....	113
Ananas Schoko Torte 4 Ei M.....	113
Israel Torte 4 Ei M.....	114
Schmandtorte mit Ananas 1 Ei M.....	115
Vollkorn.....	116
Ananas auf Florentiner Art 3 Ei M.....	116
Ananas Mohntorte 6 Ei M V.....	117
Ananaskuchen 4 Ei V.....	119

Exotische Fruchttorte 4 Ei M	119
Käsetorte Khoränaq 6 Ei M.....	121
Vollkorn Ananas Torte 2 Ei M	122
Vollkorn Baiser Torte 2 Ei + 2 Eigelb M	123
Hinweis für Word.....	124

Kuchen Alkohol

Ananas Kokos Kuchen I 2 Ei

Zutaten für 10 Portionen

120 g Margarine

100 g Puderzucker

2 Ei(er)

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

50 g Kokosraspel

3 EI Likör (Kokos- od. Amaretto-Likör)

300 g Ananas aus der Dose

Zubereitung

Margarine mit Staubzucker schaumig rühren, Eier nach und nach unterheben, Mehl dazugeben, und Backpulver, Kokosraspel, Likör, Ananas unterheben. Bei 170 Grad, ca. 50-60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

21.05.02 justy13

Ananas Kokos Kuchen II 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

1 Dose Ananas in Scheiben

125 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

2 Ei(er)

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

1 Zitrone(n), Schale davon

50 g Kokosraspel

50 ml Likör (Kokoslikör)

Für den Guss:

100 g Puderzucker

2 El Likör (Kokoslikör)

20 g Kokosraspel

Zubereitung

Ananas in einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Fett und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter das Fett Eigemisch rühren. Abgeriebene Zitronenschale, Kokosraspel und Likör zufügen. Zum Schluss Ananasstücke unterheben. Teig in eine gefettete und gebröselte Kastenform (26 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) 55-65 Minuten goldbraun backen.

Puderzucker und Kokoslikör zu einem glatten Guss verrühren. Ausgekühlten Kuchen gleichmäßig damit bestreichen, Kokosraspel darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.08.05 dosimaus

Ananas Marzipan Kokos 5 Ei

Gugelhupf

Zutaten für 12 Portionen

150 g Marzipan - Rohmasse

200 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei(er)

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

50 g Mandeln, gemahlene

100 g Kokosraspel

125 ml Kokosmilch

2 El Rum

200 g Ananas, gewürfelt

Butter, Marzipan, Zucker, Vanillezucker u. Rum cremig rühren. (Marzipan in der Mikrowelle auf Auftaustufe stellen, dann lässt es sich gut verarbeiten). Nach und nach Dotter zufügen.

Mehl, Backpulver u. Mandeln vermischen und abwechselnd mit Kokosmilch unter den Abtrieb mengen. Geschlagenen Eischnee unterheben. Gewürfelte Ananasstücke mit den Kokosflocken vermengen und unter den Teig mischen.

Gugelhupfform befetten und bemehlten Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad/ca.60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, stürzen und mit etwas Schokoglasur, Kokosflocken und Ananasstückchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.01.05 genovefa56

Ananas Marzipankuchen 3 Ei M

Zutaten für 15 Portionen

200 g Marzipan - Rohmasse

175 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

200 g Mehl

2 TI Backpulver

100 g Haferflocken

200 g Ananas, in Scheiben (Dose)

1 Ei Rum

1 Becher Kuchenglasur, Schokolade

Marzipan und Butter zu einer geschmeidigen Masse verrühren. (Marzipan ganz kurz in die Mikrowelle, Auftaustufe dann lässt es sich gut verarbeiten). Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum und die Dotter dazugeben.

Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen, Esslöffelweise unter den Teig rühren. Ananasstücke abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig mischen.

Eischnee unterheben.

Eine Kastenform fetten und bemehlen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr 180°Grad/ca.60 Min. backen.

Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Den Kuchen mit Schokoladeglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.01.04 genovefa56

Ananassollen 5 Ei

Menge: 1 Stollen

5 Ei trennen

abgeriebene Schale von einer halben Zitrone,
250 g Zucker,
250 g Margarine,
250 g gemahlene Haselnüsse,
150 g Mehl,
200 g Vollkornmehl,
½ P. Backpulver,
1 kleine Dose Ananas (230 g),
60 g Rumrosinen,
20 g Fett (zum Einfetten)

Guss:

1 Essl. Ananassaft,
50 g Puderzucker,
1 Essl. Rum

Eigelb mit Zitronenschale und Zucker schaumig rühren. Margarine erwärmen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Gemahlene Haselnüsse und Mehl, Vollkornmehl mit Backpulver langsam unter die Eischaummasse rühren. Die flüssige gut abgekühlte Margarine ebenfalls zugeben. Dann Eischnee, Ananasstücke und Rosinen unterheben. In eine Kastenform (30cm lang) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160-180°C ca 120 Minuten backen. Für den Guss Ananassaft erhitzen, mit Puderzucker und Rum verrühren. Den abgekühlten Stollen damit überziehen.

Tropischer Quarkstollen 2 Ei M

Zutaten für 20 Portionen
100 g Mango(s), getrocknet
100 g Ananas, getrocknet
100 g Papaya, getrocknet
100 g Mandeln (Stifte)
3 EL Rum, braun
40 g Chips (Bananenchips)
2 EL Bananenlikör (Creme de Bananes)
100 g Marzipan - Rohmasse
1 Orange(n), unbehandelt
200 g Butter

200 g Puderzucker
1 Prise Salz

2 m.-große Ei(er)

525 g Mehl
3 TL Backpulver

250 g Quark (Magerquark)

40 ml Ananassaft
40 g Chips (Kokoschips)

Mango, Ananas und Papaya grob hacken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und zu den Früchten geben. Mit dem Rum übergießen, gut mischen und 2 Stunden marinieren, dabei öfter umrühren. Bananenchips in der Moulinette grob mahlen und mit dem Bananenlikör unter das Marzipan arbeiten. Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Orange auspressen.

Butter, 100 g Puderzucker, geriebene Orangenschale und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl und Backpulver sieben und zusammen mit dem Quark, 2 EL Orangensaft und den marinierten Früchten zur Butter geben und rasch unterkneten.

Teig auf einer stark bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40x30 cm ausrollen. Marzipan in kleinen Stücken auf dem Teig verteilen. Den Teig von der kurzen Seite her fest aufrollen.

Teigrolle mit der Naht nach oben in eine gefettete Stollenform von 30 cm Länge legen. Mit der Teigseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 1 Stunde backen (Gas 3, Umluft 50 Min. bei 175°C). dabei 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Stollenform abnehmen.

Ananassaft und restlichen Puderzucker aufkochen und den heißen Stollen damit bestreichen. Die Kokoschips auf den Stollen streuen. Den abgekühlten Stollen mit Puderzucker bestreuen.

Brennwert p. P.: 342

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.05.04 Bashiba

Kuchen Diverses

Ananas Marzipan Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 8 Portionen
200 g Marzipan - Rohmasse
175 g Butter oder Margarine
175 g Zucker

300 g Mehl (Weizenmehl, Type 405)

3 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

2 TL, gestr. Backpulver

200 g Ananas, in Stücken

1 Pck. Kuchenglasur, (Schokoladenguss)

Marzipan und Butter zu einer geschmeidigen Masse rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Eier unterrühren. Das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl esslöffelweise darunter rühren. Zuletzt die abgetropften Ananas-Stücke dazugeben. Den Teig in eine nicht zu kleine Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober/Unterhitze) bei ca. 175° - 200° C etwa 60 - 70 min. backen. Nach dem Backen Schokoladenguss darüber.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.12.03 joshifroschi

22.01.04 roslin

11.01.06 martina35

Ananas Schüttelkuchen 5 Ei

Zutaten

500 g Mehl

250 g Zucker

1 P. Backpulver

1/4 l Ananassaft (von den abgegossenen Ananas)

1/4 l Öl

4-5 Eier

1 Vanillezucker

1 Dose Ananas in Scheiben (850 ml)

Zubereitung

Alle Zutaten außer Ananas in eine Schüssel mit Deckel ("Peng-Schüssel") geben, Deckel schließen Alles gut durchschütteln, bis kein Mehl mehr am Rand ist. Den Teig auf ein gefettetes hohes Blech (oder Fettpfanne) streichen, mit den Ananasscheiben belegen und bei 175 Grad ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Ananas Zucchini Kuchen 3 Ei

Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: etwa 60 Min.

1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgewicht 255 g)
250 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker

3 Eier

1 Prise Salz
250 ml (1/4 l) Speiseöl
450 g Weizenmehl
1 TI Backpulver
1 TI Natron
1 1/2 TI gemahlener Zimt
geriebene Muskatnuss
250 g geraspelte Zucchini (mit Schale)
125 g gehackte Walnusskerne
100 g Rosinen

1. Ananasscheiben zum Abtropfen auf ein Sieb geben und würfeln.
2. Zucker und Vanille Zucker mischen und mit den Eiern mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Salz und Öl hinzufügen und unterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Muskat mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.
4. Ananasstücke und Zucchini unterrühren. Walnusskerne und Rosinen unter den Teig rühren. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Springform mit Rohrboden (26 cm) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 60 Min.
5. Den Kuchen 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Ananasblechkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

5 Ei(er)

250 g Zucker
259 ml Ananassaft

250 ml Öl
1 Pck. Vanillezucker
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

3 Dose/n Ananas, Ringe
2 EI Puderzucker

Zubereitung

Alle Teigzutaten zu einem Zeig verrühren und auf das Blech streichen. Die Ananasringe im Abstand von 1-2 cm auf den Teig legen und ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen. Nach dem Backen den Kuchen (Ananasringe ausgenommen) mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
12.04.05 schraudi

Ananaskuchen 1 Eigelb

400 g TK-Blätterteig
1 Dose Ananasstücke
250 ml Ananassaft
2 EI Stärke
2 EI Butter
1 EI Zitronensaft
1 Eigelb zu bestreichen

Die Blätterteigplatten etwa 15 min auftauen lassen. Den Ananassaft mit der Stärke in einem kleinen Topf verrühren, etwa 10 Min zu einem Sirup einkochen lassen. Die Butter hinzufügen und alles etwa 5 Min weiterkochen lassen. Eine Springform ausfetten, 3/4 der Teigplatten sich leicht überlappend auslegen und auf Springformgröße ausrollen. Den Teig dann in die Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Den Backofen auf 210°C vorheizen, die Ananasstücke auf den Teig geben und mit Zitronensaft und dem Sirup beträufeln. Den restlichen Teig ausrollen und in etwa 1cm breite Streifen schneiden, den Teigrand leicht nach innen biegen, die Streifen gitterförmig über den belag legen und seitlich mit dem Teigrand zusammendrücken. Den Kuchenrand und Teiggitter mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, den Kuchen etwa 20 Min im vorgeheizten Backofen backen

Ananaskuchen 3 Ei

130 g Butter,
100 g brauner Zucker,
8 Ananasscheiben,
8 Belegkirschen,

3 Eier,

100 g Zucker,
1 Pkg Vanillezucker,
250 g Mehl,
1 TI Backpulver,
1 Prise Salz,
Ananasstücke für Garnitur

Ofen auf 180°C vorheizen. Formboden mit 30 g Butter bestreichen, mit braunem Zucker bestreuen. Ananasscheiben darauf legen, in die Löcher eine Kirsche geben. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Übrige Butter mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Salz mischen, darüber sieben, mit Eischnee unterheben und auf Ananasscheiben streichen. Im Ofen ca. 60 Min. backen. Kuchen 20 Min. ruhen lassen, aus der Form stürzen. Mit Ananasstücken dekorieren.

Ananaskuchen 6 Ei

Zutaten:

200 g Butter o. Margarine
300 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

6 Eier

abger. Schale einer unbeh. Zitrone
3 El. Zitronensaft
450 g Mehl
3 Teel. Backpulver
250 g Ananasstücke

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Zuletzt die abgetropften und in Mehl gewendeten Ananasstücke unterheben. Den Teig in eine gefettete und bebröselte Napfkuchenform (22cm Ø) füllen.

Back-/Kochzeit:

70 Min. bei 150° - 175°

Tipp/Serviervorschlag:

Dieser Kuchen hält sich besonders lange frisch.

Ananaskuchen der lange hält 6 Ei

1 Kuchen

200 g Butter oder Margarine,
300 g Zucker,
2 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise/n Salz,

6 Eier,

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
3 Essl. Zitronensaft,
450 g Mehl,
3 Teel. Backpulver,
250 g Ananasstücke

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten. Zuletzt die abgetropften und in Mehl gewendeten Ananasstücke unterheben.

Den Teig in eine gefettete und bebröselte Napfkuchenform (22 cm Durchmesser)

füllen.

Bei 150 bis 170 Grad ca. 70 Minuten backen.

TIP: Dieser Kuchen hält sich besonders lange frisch!

Ananaskuchen I 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

1 kl. Dose/n Ananas, in Stücken
200 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er)

etwas Zitrone(n) - Schale, gerieben
250 g Mehl
50 g Speisestärke
½ Pck. Backpulver
200 g Puderzucker
Ananassaft
Fett für die Form

Zubereitung

Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen. Fett, Zucker, Vanillezucker, Eier und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver unterrühren. Zum Schluss die Ananas unterheben. In eine gefettete Kasten- kuchen- oder Gugelhupfform füllen. Ca. 60 Minuten bei 175° backen. Den gebackenen Kuchen abkühlen lassen. Puderzucker mit etwas Ananas- saft zu einem Guss verrühren und den Kuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
02.06.05 Graeflein

Ananaskuchen II 4 Ei

Für plötzlichen Besuch

Zutaten für 6 Portionen
250 g Margarine

4 Ei(er)

2 Tasse/n Zucker
1 Tasse/n Ananassaft
4 Tasse/n Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
2 Dose/n Ananas, in Scheiben

Zubereitung

Alles gut verrühren und auf ein Backblech(Backpapier)verteilen. Ananasscheiben darauf legen und bei 200 Grad ca. 25 min Backen. Auch zum Backen mit Kindern geeignet.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
05.07.04 Aladan

Ananaskuchen III 4 Ei

saftiger Rührkuchen

Zutaten für 1 Portionen
1 gr. Dose/n Ananas, in Stücke
200 g Butter
180 g Zucker

4 Ei(er)

1 Pck. Orange(n) - Schalen (Finesse)
250 g Dinkel, fein gemahlen
50 g Kartoffelmehl
½ Pck. Backpulver
Puderzucker, für den Guss

Zubereitung

Vemmina-Kastenkuchenform auf 30 cm ausziehen.
Ananasstücke lange abtropfen lassen, Saft auffangen.
Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach hinein, Orangenschale hinzu. Mehl, Backpulver und Speisestärke über den Teig sieben und ebenfalls unterheben. Die abgetropften Ananasstücke vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Ein paar zum Verzieren zurückbehalten.
Auf unterer Schiene ca. 50 Minuten (in Vemmina-Form) sonst, ca. 60 Minuten backen. Nach ungefähr 10 Minuten den Teig in der Mitte einschneiden.
Backzeit: ca. 50 Minuten (in Vemmina) bei 175° Ober-/Unterhitze
Puderzucker mit Ananassaft glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit überziehen. Mit den restlichen Ananasstücken verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
27.09.04 Mery

Ananaskuchen mit Kokosstreusel 5 Ei

Für den Teig:
350 g. Mehl,
1 Pkg Backpulver,
175 g Zucker,
1 Pkg Vanillezucker,

5 Eier,

200 g zerlassene, abgekühlte ungehärtete Margarine
150 ml Ananassaft,
1 Dose Ananasscheiben.

Streusel:

125 g. ungehärtete Margarine ,
150 g. Mehl,
80 g. Zucker,
120 g. Kokosraspel.

Alle Teigzutaten in eine Schüssel wiegen.

Mit dem Handrührgerät kurz aber gründlich zu einem Teig verrühren. Den Teig in einer gefetteten Fettpfanne glattstreichen. Mit den abgetropften Ananasscheiben belegen. Die Zutaten für die Streusel verkneten und über den Kuchen streuseln. Backtemperatur: 190°C, Backzeit ca. 30 min.

Ananaskuchen Schweizer Art 3 Ei

Menge: 1 Kuchen

250 g Mehl
150 g Puderzucker
1/2 Backpulver

3 Eier

125 g flüssige Butter
1 kleine Dose Ananasstücke mit Saft

Alle Zutaten miteinander verrühren. Zuletzt die Ananasstücke mit dem Saft darunter ziehen.

In eine gefettete Kastenform füllen.

Bei 190 Grad in 50-60 Minuten backen

Ananaskuchen Trauminsel 4 Ei

1 Kuchen

200 g Butter oder Margarine,
175 g Zucker,

4 Eier,

250 g Mehl,
125 g Speisestärke,
3 Essl. Backpulver,
100 g getrocknete Feigen,
125 g kandierte Ananas,
1 Essl. Butter oder Margarine (für die Form),
3 Essl. Semmelbrösel,
1 Becher Zitronen-Fettglasur,
3 Essl. gehackte Pistazien

Fett zimmerwarm und damit geschmeidig werden lassen. Inzwischen die Eier trennen und die Dotter mit Zucker verrühren. Wenn der Zucker auf-

gelöst und das Fett rührbereit ist, alles gut schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen, darüber sieben. Von den kandierten Ananas einige Stücke zum Garnieren zurücklassen, die übrigen mit Feigen kleinwürfeln, unter den Teig mischen. Eiweiß steif schlagen! Unterziehen. RINGFORM gut fetten! Und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Teig einfüllen.

Bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen (vorgeh.)

Gasherd: Stufe 2 bis 3 Unbedingt Stäbchenprobe!

Auf Kuchengitter auskühlen lassen. Zitronenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen damit bepinseln.

Tipp: Sieht hübsch aus, wenn noch Streifen vom Guss an allen Seiten herunterlaufen! Kandierte Ananasstücke in die noch feuchte Glasur drücken,

sofort mit gehackten Pistazien bestreuen.

Ein kulinarischer Gruß von den Traum-Inseln!

Ananastassenkuchen 3 Ei

Zutaten für 4 Portionen

1 Dose/n Ananas

1 Tasse/n Mehl

1 Tasse/n Zucker

2 Ei(er)

1 Eigelb

1 Eiweiß, geschlagen

1 El Hefe (Trockenhefe)

¼ Tasse/n Ananassaft

Zucker, aufgelöster, für die Form

Zubereitung

Zwei ganze Eier und ein Eigelb mit dem Zucker so lange schlagen bis es weißlich wird, danach abwechselnd den Ananassaft und das Mehl dazu mischen. Zum Schluss die Hefe und das geschlagene Eiweiß dazu mischen. Mit dem aufgelösten Zucker die Form bestreichen, die Ananasscheiben auflegen und die Mehlmasse darauf verteilen. Bei mäßiger Hitze (150°) backen, kontrollieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.10.04 Nora

Bananenkuchen mit 4 Ei

exotischen Früchten

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

150 g Mehl
100 g Kokosraspel
30 g Sesam, geröstet
150 g Zucker
30 g Butter

1 Ei(er)

Für den Belag:

6 Banane(n), bis 8 Stück
2 Zitrone(n), den Saft davon

3 Ei(er)

100 g Zucker
100 g Kokosraspel, geröstet
100 g Mandeln, gemahlen, geröstet
50 g Speisestärke
2 Zitrone(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale
2 Pck. Vanillezucker oder -extrakt

Für die Sauce: (Früchtemus)

1 Papaya
1 Mango(s)
¼ Ananas, frisch
½ kleine Chilischote(n)
½ Orange(n), den Saft davon
2 El Honig

Für die Garnitur:

Sesam, geröstet
Kokosraspel, geröstet

Zubereitung

Für den Boden:

Mehl, Kokosflocken, gerösteten Sesam, Zucker, Butter und Ei rasch zu einem homogenen Teig verarbeiten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Belag:

Eier mit dem Zucker schaumig rühren, geröstete Kokosflocken, geröstete Mandeln, Stärke, Vanille und Zitronenraspel vorsichtig einmengen. Eine eckige Kuchenform (ca. 30 x 20 cm) mit Backpapier auslegen, den kalten Teig dünn ausrollen und einlegen.

Bananen schälen und mit Zitronensaft beträufeln und auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Den Ei-Kokosflocken-Belag darauf verteilen und glatt streichen. Im auf 175°C vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene 50-60 Minuten backen.

Für das Fruchtemus:

Alle Früchte schälen und in kleine Stücke schneiden. Sämtliche Früchte und Chili in einem kleinen Topf erhitzen, kurz aufkochen, Orangensaft und Honig unterrühren. Danach in den Kühlschrank stellen.

Den noch warmen Kuchen mit dem kalten Mus anrichten. Mit geröstetem Sesam und gerösteten Kokosnussraspeln dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
30.05.05 Dragonfly-Lady

Feiner Marzipan-Ananas Gugelhupf 5 Ei

Außen knusprig, innen supersaftig !

Zutaten für 18 Portionen

350 g Marzipan - Rohmasse

300 g Butter

200 g Rohrzucker

5 m.-große Ei(er)

400 g Mehl, Typ 405

1 Pkt. Backpulver, (Weinstein= phosphatfreies Backpulver)

125 g Haferflocken

350 g Ananas (Dose), gut abgetropft

2 cl Amaretto

75 g Ananas, kandierte, in kleine Stücke geschnitten
Puderzucker

Zubereitung

Marzipan und Butter ganz kurz in der Mikrowelle erwärmen und dann in der Küchenmaschine zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach den Zucker, den Amaretto, sowie die ganzen Eier hinzugeben.

Mehl und Backpulver mischen, sieben, dann mit den Haferflocken in einer großen Schüssel mischen. Ananas in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Zusammen mit der Mehlmischung mit Hilfe einer Gabel unter den Teig heben. Zum Schluss kandierte Ananas zugeben.

Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten, dann mit Vollrohrzucker bestreuen (so bekommt der Kuchen eine besonders knusprige Kruste). Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr 175° C (Umluft) ca.60-70 Min. backen.

Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder aber mit geraspelten Kokosflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

20.07.05 FADI

Früchtekuchen zum Adventstee 1 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für 16 Portionen

250 g Butter

175 g Zucker, braun

1 Prise Salz

1 Ei(er)

3 Eigelb

1 TL Zimt

1 Msp. Muskat - Blüte, gemahlen

400 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

7 El Orangensaft

100 g Kirschen (Belegkirschen), rot

1 Orange(n), abgeriebene Schale davon

150 g Rosinen

100 g Orangeat

100 g Zitronat

50 g Ananas, kandiert

150 g Puderzucker

Zubereitung

Butter schaumig rühren, Zucker und Salz unterrühren. Nach und nach erst das Ei und die Eigelbe zugeben und cremig schlagen. Zimt und Muskatblüte dazugeben. Mehl und Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und unterrühren. 6 El Orangensaft unterrühren. Belegkirschen vierteln. Orangenschale, Rosinen, Orangeat, Zitronat, Belegkirschen und Ananas mischen und unter den Teig rühren.

Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Bei 200° C (Heißluft 180° C) ca. 60 bis 70 Min. backen.

Puderzucker mit restlichem Orangensaft und 1 Ei Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Kuchen damit überziehen und mit weiteren Belegkirschen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

12.11.02 Henrietta

Großmutter's Ananas Stollen 2 Ei M

Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit

Zutaten für 4 Portionen

100 g Butter

150 g Zucker

200 g Mehl

2 Ei(er)

1 kl. Dose/n Ananas

Milch, einige Löffel

1 TL Backpulver

Zubereitung

Rührteig herstellen. Eine mit Papier ausgelegte Kastenform buttern und mit Ananas auslegen; den Teig darüber geben und bei 200 °C ca. 45 Minuten backen. Den Stollen aus der Form stürzen und mit Ananassaft tränken.

Tipp: Effektiver ist es, die Menge zu verdoppeln.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

16.12.02 Dragonfly-Lady

Karotten Kuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

500 g Rohrzucker, braun

300 ml Öl

4 Ei(er)

500 g Mehl (Weizen)

2 TL Backpulver

2 TL Natron
3 TL Zimt
1 TL Salz
6 Möhre(n)
½ Dose/n Ananas

Zucker und Öl mit dem Mixer in einer Schüssel verrühren, nach und nach die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut verrühren. In einem zweiten Behältnis die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Salz miteinander vermischen und löffelweise zum Teig hinzufügen und vermengen. (Teig ist klebrig und zähflüssig!) Zum Schluss noch die Karotten raspeln und die Ananas klein schneiden, anschließend unterheben. Die Teigmasse auf einem gefetteten Backblech verteilen und bei 175 °C circa 35 Minuten Backen.

Glasur:

Aus 2 EL zerlassener Butter, 1/2-1 Packung Philadelphia Frischkäse, 3 EL Zitronensaft und 250 g Puderzucker mit einem Schneebesen eine Creme rühren und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
01.02.01 sarosiek

Kranzkuchen mit Ananas 3 Ei

auch für Flexi - Formen

Zutaten für 1 Portionen

180 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

200 g Margarine

3 Ei(er)

3 EL Rum

250 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g Pistazien, gehackt

50 g Mandeln, gehackt

1 kleine Ananas, ca. 800 g frisch, geputzt ca. 400 g (alternativ 1 Konserve)

Butter zum Fetten der Form

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Zucker, Vanille Zucker, Salz, Margarine und Eier schaumig schlagen. Rum hinzugeben, dann Mehl und Backpulver mischen und ebenso unterrühren. Die Pistazien, Mandeln und die nun in kleine Stücke geschnittene Ananas zufügen.

Die gefettete Kranzform auf den Rost stellen, mit dem Teig befüllen und im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze bei 180° C ca. 60 Minuten backen lassen.

Nach Belieben den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

13.02.06 GoldDrache

Möhren Rührkuchen 3 Ei

Amerikanisches Spezialrezept

Zutaten für 12 Portionen

300 g Mehl

2 TL Backpulver

1.5 TL Salz

2 TL Zimt

320 g Möhre(n)

3 Scheibe/n Ananas

3 Ei(er)

300 g Zucker

300 ml Öl

100 g Walnüsse, gehackte
Puderzucker

Zubereitung

Das gesiebte Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen. Die Möhren schälen und fein raspeln. Ananas abtropfen und in kleine Stücke schneiden. Eier, Zucker und Öl vermischen und die Mehlmischung hinzufügen und kurz verrühren. Zuletzt die Möhren, Ananas und Nüsse unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft) ca. 45 Min. backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedeckt einige Zeit abkühlen lassen.

Wer es gerne noch "nasser" mag hier eine tolle Idee für den Guss: 400g Frischkäse, 5 EL Puderzucker, 1 TL Vanillezucker und 60 ml Milch schaumig schlagen. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen und mit

ein paar Nüssen bestreuen. Wer die Creme nicht mag: der Kuchen schmeckt auch mit Puderzucker bestäubt sehr lecker und saftig!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
02.10.04 knobiqueen

Napfkuchen mit Ananas 5 Ei

200 g Marzipanrohmasse,
150 g Butter oder Margarine,
150 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,

5 Ei trennen,

250 g Mehl,
1 P. Backpulver
1 Ds. Ananas (Abtropfgewicht ca. 260 g) -
Fett und Semmelbrösel.

Marzipanrohmasse in Würfel schneiden, mit allen anderen Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem Rührteig verarbeiten. Ananas in kleine Stücke schneiden, zum Rührteig geben, Eiweiß steif schlagen, zum Schluss locker unter den Teig heben. Eine Napfkuchen form gut einfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen, Teig einfüllen, backen.

Schaltung:

170- 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160- 180°, Umluftbackofen

ca. 50 - 60 Minuten

Zitronenkuchen mit Mandelkrokant 4 Ei M

und Ananas

1 kl. Ds. Ananas in Scheiben,
3 unbeh. Zitronen,
250 g Zucker,
275 g Butter oder Margarine,
50 g Mandelstifte,
1 P. Vanillezucker.

4 Eier.

200 g Mehl,
100 g Speisestärke,
2 TI Backpulver,
3-4 Tröpfchen Zitronen-Backaroma,

150 g Vollmilch-Kuvertüre,
evtl 1 Töpfchen Zitronenmelisse.

Ananas abtropfen lassen, in schmale Stücke schneiden. Zitronen heiß waschen, von 2 Zitronen die Schale dünn abreiben, Saft auspressen. Für den Krokant 100 g Zucker goldgelb karamellisieren lassen, 25 g Fett darin zerlassen, Mandelstifte zufügen, rühren, bis die Stifte vollständig mit dem Karamell überzogen sind. Masse auf geölte Alufolie streichen und erstarren lassen; dann 2/3 in kleinere Stücke brechen. Übriges Fett, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zitronenschale, Zitronen-Backaroma mit dem Handrührgerät cremig rühren. Ananasstücke in etwas Mehl wenden, mit Krokantstückchen unter den Teig heben, Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) streichen, backen.

Schaltung:

170- 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160- 180°, Umluft Backofen

ca. 75 Minuten

Kuchen aus der Form stürzen, mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen, mit Zitronensaft beträufeln, Kuchen auskühlen lassen.

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, den Kuchen gleichmäßig damit überziehen; mit restlichem Krokant, Zitronenscheiben, evtl. Melisse verzieren.

Kuchen Käse

Amerikanischer Möhrenkuchen mit 3 Ei M

Ananas und Walnüssen

Zutaten für 12 Portionen

1.5 Tasse/n Öl (oder zur Hälfte Milch verwenden)

2 Tasse/n Möhre(n), gerieben (von 3 mittleren)

1 Tasse/n Ananas, (aus der Dose, klein geschnitten)

2 Tasse/n Zucker

2 Tasse/n Mehl

2 TI Backpulver

½ TI Salz

2 TI Zimt

½ Tasse/n Walnüsse, gehackt

320 g Doppelrahmfrischkäse

½ Tasse/n Butter, weich

3.5 Tasse/n Puderzucker

1 TI Vanilleschote(n), das Mark

Nüsse

3 Ei(er)

Für die Dekoration:

Marzipanmöhren,
Ostereier etc.

Öl, Möhren, Ananas und Eier vermengen.

In einer anderen Schüssel Zucker, gesiebttes Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und gehackte Nüsse mischen. Gut mit der Möhrenmischung verrühren. In eine gut gefettete mittelgroße Kasten- oder Springform von 22 cm Durchmesser geben, bei 180 - 200 Grad ca. 45 min backen.

Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren. Kuchen einmal durchschneiden, mit Masse füllen und bestreichen, mit Nüssen und nach Belieben Marzipanmöhren oder kleinen Ostereiern dekorieren.

Tipp 1: Zum Abmessen eine Tasse mit 250 ml Fassungsvermögen verwenden.

Tipp 2: Etwas leichter wird der Teig, wenn man das Öl zur Hälfte durch Milch ersetzt.

Tipp 3: Auch ohne den üppigen Guss schmeckt dieser Kuchen ausgezeichnet - statt dessen einfach mit Puderzucker besieben und etwas Schlagsahne dazu reichen!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.10.03 angie17

Ananas Käse Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

200 g Butter
100 g Zucker

1 Ei(er)

300 g Mehl

Für die Füllung:

16 g Puddingpulver (Vanille)
50 g Butter, flüssig

750 g Quark

210 g Zucker

3 Ei(er)

Für den Belag:

6 Scheiben Ananas
Mandeln, gehobelt
Fett für die Form

Zubereitung

Den Mürbeteig herstellen und eine gefettete Springform mit 28 cm Durchmesser damit auslegen.
Für die Füllung alle Zutaten zusammenrühren, wobei der Quark als letzte Zutat genommen werden sollte.
Die Ananas sehr klein schneiden und auf der Quarkmasse verteilen. Ein paar gehobelte Mandeln darüber streuen.
Bei 180° C Umluft ca. 30 - 40 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
30.01.06 Ilka_2002

Ananas Käsekuchen 3 Ei M

75 g Butter
175 g Zucker
2 Päckchen Vanille Zucker

Salz 700 g Doppelrahmfrischkäse

150 g stichfeste saure Sahne

1 Päckchen Vanillepudding
1 TI Backpulver

3 Eier

75 g Sahne

1 Dose (446 ml) Ananas
1 Dose (425 ml) Pfirsiche
2 Kiwis
1 Päckchen Tortenguss
evtl. Baiser und Melisse

Butter, 150 g Zucker, Vanille Zucker und 1 Prise Salz cremig weiß rühren.
Frischkäse und saure Sahne unterrühren.
Pudding-Pulver und Backpulver mischen und unterrühren
Eier einzeln unterrühren.
Sahne unterrühren..
Boden einer Springform (26cm) fetten und mit Mehl bestreuen.
Käsemasse einfüllen.
Bei 175°C 1 Stunde backen.

Auskühlen lassen.

Ananas und Pfirsiche abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.

Ananas in Stücke schneiden.

Pfirsiche in Spalten schneiden.

Kiwis in halbe Scheiben schneiden.

Kuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen, einen Tortenring fest darum verschließen.

Oberfläche mit den Früchten belegen. $\frac{1}{4}$ l Fruchtsaft, 3 El Wasser, restlichen Zucker und Tortenguss-Pulver aufkochen.

Guss über die Früchte verteilen.

1-1½ Stunden kühl stellen.

Torte evtl. mit Baiser und Melisse verzieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit)

Pro Stück ca. 430 kcal.

E 9 g, F 30 g, KH 31 g

Ananas Kokos Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

150 g Quark (Magerquark)

6 El Milch

6 El Öl

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

300 g Mehl

1 Prise Salz

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

2 gr. Dose/n Ananas, in Ringen

2 Ei(er)

2 Ei trennen

$\frac{1}{4}$ Liter Milch

125 g Zucker

175 g Kokosraspel

1 El Puddingpulver, Vanille

Zubereitung

Zubereitung Teig: Quark, Öl, Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, gründlich unterkneten. Teig ausrollen.

Belag: Ananasringe abtropfen lassen.

2 Eier, 2 Eigelb, Milch, 75 g Zucker, 100 g Kokosraspeln und Puddingpulver verrühren, und auf dem Teig verteilen. Die Ananasringe darauf legen. Bei 200 Grad ca. 30 - 40 Min. backen.

Inzwischen Eiweiße steif schlagen, und dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die restlichen Kokosraspel unterheben. Den Eischnee nun in die Ananasringe geben, und nochmals 10 Min. bei gleicher Temperatur backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

19.08.04 shany

Hawaii Schnitten 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

130 g Butter

150 g Zucker (Feinkristallzucker)

1 Ei(er)

500 g Quark (Magerquark)

1 Ei(er), getrennt

250 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

1 El Stärkemehl

150 g Zucker (Feinkristallzucker)

2 Dose/n Ananas, Scheiben

Zubereitung

Butter, Zucker und Mehl abbröseln und mit dem Ei zu einem glatten Mürbteig verkneten. In den Kühlschrank geben und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Füllung den Quark mit Eigelb, Zucker und dem Stärkemehl verrühren. Schlagsahne mit Sahnesteif fest schlagen. Das Eiweiß steif schlagen. Schlagsahne und Eiweiß gemeinsam vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Den Teig auf einem Blech ausrollen, mit der Masse bestreichen und mit den Ananasscheiben belegen. Bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
28.05.05 gina1986

Käsekuchen Tropicana 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

75 g Butter
150 g Zucker + 2-3 EL
2 Pck. Vanillezucker

700 g Doppelrahmfrischkäse

150 g saure Sahne, stichfest

1 Pck. Puddingpulver
1 TL Backpulver

3 Ei(er)

75 g Sahne, süß

1 Dose/n Ananas, in Ringen
1 Dose/n Pfirsiche
2 Kiwi
1 Pck. Tortenguss, klar

Zubereitung

Fett, 150g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Frischkäse und saure Sahne zufügen, unterrühren. Puddingpulver und Backpulver mischen. Auf die Frischkäsemasse sieben, unterrühren. Eier und Sahne zugeben und unterrühren.

Boden einer Springform (26cm) fetten. Frischkäsemasse hinein geben, glatt streichen. Im Vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) ca. 1 Std. backen. Evtl. nach 30 Minuten zudecken.

Herausnehmen, abkühlen lassen. Aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Ananas und Pfirsiche getrennt abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Ananas in Stücke, Pfirsiche in Spalten schneiden. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren.

Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Springformrand darumlegen. Mit den Früchten belegen. 500 ml Fruchtsaft abmessen. 3 Ei Wasser zufügen. 2-3 Ei Zucker und Tortengusspulver mischen. Mit Fruchtsaft verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Guss gleichmäßig von der Mitte aus über den Kuchen verteilen. Ca. 2 Std. kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

06.02.03 Dragonfly-Lady

Käsesahne mit Mandarinen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei(er)

175 g Zucker

1 Pck. Aroma (Zitrone)

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 TL, gest. Backpulver

10 Blätter Gelatine, weiß

2 Dose/n Mandarine(n) (je 175 g Abtropfgewicht)

Zitrone(n), den Saft davon

500 g Quark

500 ml Sahne

Puderzucker

Wasser

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier, Zucker, 3 EL heißes Wasser und Zitronenaroma dick schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26-cm-Durchmesser) füllen und im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Den Boden herausnehmen, auf ein Küchengitter stürzen, das Papier abziehen. Biskuit ganz erkalten lassen und danach einmal waagrecht durchschneiden. Den oberen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

Die Gelatine einweichen. Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 100 ml Saft abmessen, mit Zucker und Zitronensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Quark in die Mandarinen-saftmasse rühren. Sahne steif schlagen. Erst die abgetropften Mandarinen, danach die Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Käsesahne auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

Den 2. Boden in 12 oder 16 Stücke schneiden, auf die Käsesahne legen und leicht andrücken. Die Torte 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Ring entfernen und die Tortenoberfläche gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Früchte aus der Dose, wie Ananas, Aprikosen, Pfirsiche oder Sauerkirschen machen sich ebenso gut in der Quarksahne.

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

12.10.05 Lisa50

Kommentar von Bezwinger 26.01.2006 22:59

Hilfreicher Kommentar:

Hallo Lisa50,

wie man sieht, habe ich den Kuchen bereits nachgebacken und er war auch super lecker.

Jedoch habe ich nur 8 Blatt Gelatine genommen, da mir die Creme sonst zu fest geworden wäre.

Gruß Bezwinger

Kommentar von Gerlind 28.02.2006 10:08

Einfach zu bereiten und superlecker! Habe den Boden im Stück gelassen, die Quark-Sahne mit Früchten aufgefüllt und nach dem Festwerden mit rotem Tortenguss überzogen - sieht aus wie eine Konditortorte! Danke.

Gruß von Gerlind

PS Kommt an die Quark-Sahne kein Zucker? (Ich habe 100 g zugefügt.)

Kokos Quarkkuchen 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

1000 g Quark, (Vanillequark) 0,2 % Fett

5 EL Grieß

4 m.-große Ei(er)

150 g Zucker

100 g Sultaninen, in Rum eingelegt

200 g Kokosraspel

400 ml Kokosmilch, ungesüßt (1 Dose)

260 g Ananas, Stücke aus der Dose mit Saft

3 Pkt. Puddingpulver, Bourbon Vanille, zum Kochen

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.

18-20 cm Backform, Boden unbedingt mit Backpapier auslegen. Die Masse eingießen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 75 Minuten backen. Unbedingt in der Form auskühlen lassen. Kuchen am Rand mit dem Messer lösen und aus der Form nehmen.

Anm.: Bei Kindern den Rum weglassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

06.08.04 Elwawe

Reiskuchen 200 g Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen

120 g Reis

200 g Eiklar

150 g Quark, Magerstufe, Magertopfen)

120 g Ananas

1 Apfel

1 Banane(n)

20 g Walnüsse

30 g Weizen - Kleie

20 g Süßstoff

Zubereitung

Zuerst den Reis "ganz normal" kochen. Danach das Eiklar (gibt es in 1L Packungen), den Magertopfen, die Walnüsse, den Apfel, die Banane und die Ananas dazugeben. Einfach untereinander mischen, Süßstoff (je nach Geschmack) und wer will noch die Weizenkleie dazugeben und ab damit in den Backofen (Kuchenform 25cm Durchmesser - bei 250 Grad ca. 40-45min)

Brennwert p. P.: 130

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.08.03 babi222

Kuchen Milch

Ananas Hefekuchen 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

875 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker

200 ml Milch

1 Ei(er)

1 Dose/n Ananas, in Stücken

1 Tüte/n Hefe (Trockenhefe)

Zubereitung

Für den Teig 1 Tüte Trockenhefe, 500 gr. Mehl, 50 gr. Zucker, 50 gr. Butter, 200 ml Milch, 1 Prise Salz und 1 Ei verkneten. Teig 1 Std. gehen lassen.

1 Dose Ananasstücke abtropfen lassen. Teig noch einmal durchkneten, auf das Blech geben und die Ananasstücke darauf verteilen.

Für die Streusel 375 gr. Mehl, 200 gr. Zucker, 200 gr. Butter, je 1 Prise Zimt und Salz verkneten und über die Ananas streuen. Noch einmal etwas gehen lassen und dann bei 180 Grad Umluft ca. 30 Min backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.07.04 keiner2810

Ananas Kokos Schnitten M

Die Zutaten für diesen Kuchen können Sie jederzeit vorrätig haben. Für die exotisch-fruchtige Note darin sorgt Ananas aus der Dose.

1 Dose Ananasstücke (ca. 400 g)

150 ml lauwarme Milch

10 g frische Hefe

25 g weiche Butter oder Margarine (und Fett für die Form)

50 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

450 g Mehl

Guss

50 g Kokosraspel

3 El Zucker,

75 g Butter

1 - 1/2 El Mehl,

1 - 1/2 El Milch

1. Die Ananasstückchen in einem Sieb gut abtropfen lassen und noch kleiner schneiden. Die Flüssigkeit aufheben!

2. Die Milch mit der Hefe verrühren, mit Zucker, Mehl und den Ananasstücken zum Teig verkneten. In eine etwa 20 x 30 cm große Backform geben und mit den Händen in der Form flachdrücken. Mit einem Tuch bedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Backofen auf 225°C vorheizen. Für den Guss alle Zutaten im kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen. Die Glasur gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
4. Den Kuchen auf der untersten Schiene etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen. Etwas Ananassaft darüber träufeln.

Pro Stück etwa 90 kcal.

Ananas Walnuss Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

- 1 Ananas, frische oder eine Dose
- 100 g Walnüsse
- 200 g Butter
- 125 g Zucker

6 Ei(er)

100 g Schokoladenraspel, Vollmilch

- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- ½ Pkt. Backpulver
- 100 g Aprikosenkonfitüre oder auch Ananaskonfitüre
- Butter für die Form

Zubereitung

Ananas in dünne Ringe schneiden und schälen, Strunk ausschneiden; Saft auffangen. 12 Ringe beiseite legen (Deko); das restliche Fruchtfleisch klein schneiden.

2/3 der Walnüsse hacken. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb, Schokoraspiel und gehackte Walnüsse unter die Buttermasse rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterziehen. Eiweiß steif schlagen und mit den Ananasstücken unterheben. Eine Springform einfetten (Durchmesser 26 cm). Ananasringe und restliche ganze Walnüsse darauf verteilen; Teig darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 75 Minuten backen. Kuchen etwas abkühlen lassen, stürzen. Konfitüre mit 2 El Ananassaft oder Wasser erwärmen; durch ein Stieb streichen und die Torte damit glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

17.05.02 Haianne

Fruchtiger Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

250 ml Milch, (für den Teig)

1 Würfel Hefe
75 g Butter
500 g Mehl
100 g Zucker

1 Ei(er)

1 gr. Dose/n Pfirsiche, halbiert, für den Belag
1 gr. Dose/n Ananas, geraspelt
200 g Butter
200 g Zucker
200 g Mandeln, in Stiften

4 Ei Milch

4 Ei Preiselbeeren, aus dem Glas oder rote Marmelade

Für den Teig Milch schwach erwärmen. Hefe darin auflösen. Fett schmelzen. Mehl und Zucker mischen. Hefemilch, Fett und Ei zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 min gehen lassen.

Für den Belag Pfirsiche abtropfen lassen und vierteln. Ananas ebenfalls abtropfen lassen. Fett erhitzen. Mandelstifte, Zucker und Milch zufügen. Bei schwacher Hitze ca. 3 min köcheln lassen. Ananasraspel unterrühren. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit Pfirsichen belegen und nochmals ca. 20 min gehen lassen.

Mandel-Ananasbelag darauf verstreichen. Preiselbeeren als Kleckse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 200°C ca. 20 min backen.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

01.10.02 Elke Erika

Marmorkuchen mit Ananasringe 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

2 Dose/n Ananas, Ringe
225 g Butter
250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei(er)

450 g Mehl

1 Pck. Backpulver

50 g Mandeln, gemahlen

125 ml Milch

3 EL Kakaopulver

2 EL Zucker

3 EL Milch

Fett für das Blech

Zubereitung

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Ananasringe abtropfen lassen. Backblech einfetten.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier einzeln zugeben.

Mehl, Backpulver und Mandeln zusammen mit der Milch esstöffelweise zugeben. Der Teig soll reißend vom Löffel fallen.

Ca. 2/3 des Teiges auf das Blech geben und glatt streichen. Den restlichen Teig mit Kakaopulver, Zucker und 3 EL Milch verrühren.

Auf den hellen Teig streichen und mit einer Gabel leicht unterziehen.

Ananasringe auf dem Teig verteilen und ca. 50-60 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

17.03.06 tierfreunddoris

Kuchen Sahne

Ananas Becherkuchen 3 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

Für den Teig:

1 Becher Schlagsahne, 250 ml

1 Becher Zucker, 200 g

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

2 Becher Mehl, 300 g
1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

2 Becher Kokosraspel, 200 g
125 g Butter
1 Becher Zucker, 200 g

3 EI Milch

1 Dose/n Ananas in Ringen, 236 ml

Sahne steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Sahnemasse rühren. Teig auf ein Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. vorbacken (E: 175 Grad, Gas: Stufe 2).

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten. Butter, Zucker und Milch aufkochen, Kokosraspel unterheben und den Topf vom Herd nehmen. Ananas abtropfen lassen, fein schneiden und unter die Kokosmasse rühren. Belag vorsichtig auf den vorgebackenen Teig streichen und weitere 15 bis 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
16.05.02 Heiki

Ananas Himbeerkuchen 4 Ei M

2 Becher (a 250 g) Schlagsahne

1 Sahnebecher (ca. 250 g) Zucker
1 Päck. Vanille Zucker

4 Eier

1 Päck. geriebene Zitronenschale
2 Sahnebecher (ca. 300 g) Mehl
2 TI Backpulver

100 g Zartbitter-Schokolade

150 g Puderzucker
2-3 El Zitronensaft
500 g Ananas
200 g Himbeeren
evtl. Minze zum Verzieren

1. Ein Becher Sahne, Zucker, Vanille Zucker, Eier und Zitronenschale verrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Schokolade grob hacken und unterrühren.

2. Fettpfanne des Backofens fetten. Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

3. Puderzucker und Zitronensaft verrühren und auf den warmen Kuchen streichen. Auskühlen lassen. Ananas schälen und den harten Strunk entfernen. Ananas in Stücke schneiden. Himbeeren verlesen. Übrige Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

4. Kuchen in Rauten schneiden und jeweils einen Sahnetuff darauf spritzen. Mit Ananas und Himbeeren belegen und evtl. mit Minzeblättchen verzieren.

Für ca. 20 Stücke

Zubereitung: ca. 50 Minuten

kcal/Stück: ca. 260 Fett/Stück: ca. 11 g

Avanti Nr. 34/03

Ananas Kokos Kuchen 3 Ei M

Becherkuchen

Zutaten für den Teig:

1 Becher (250 g) Schlagsahne,

1 Becher (250 g) Zucker,

1 Päck. Vanillezucker,

3 Eier,

2 Becher (300 g) Mehl, .

1 Päck. Backpulver.

Zutaten für den Belag:

2 Becher (200 g) Kokosraspel,

125 g Butter oder Margarine,

1 Becher (200 g) Zucker,

2 bis 3 El. Milch,

1 große Dose Ananasringe.

Zubereitung:

Ananas abtropfen lassen und fein schneiden. Für den Belag Kokosraspel in

einer trockenen Pfanne unter mehrmaligem Rühren goldgelb rösten, dann auf einen Teller schütten, damit sie nicht nachdunkeln. Sahne in eine Schüssel gießen. Becher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen der übrigen Hauptzutaten benutzen. Sahne halbsteif schlagen. Zucker und Vanillezucker zufügen und kurz weiterschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in die Sahnemasse rühren. Teig auf ein gefettetes Backblech (Fettpfanne) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 15 Minuten vorbacken.

Fett, Zucker und Milch aufkochen. Kokosraspel unterheben, dann von der Kochplatte ziehen. Die Ananas zur Kokosmasse geben. Belag vorsichtig auf den vorgebackenen Teig streichen und weitere 15 bis 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. In Rauten oder Stücke schneiden und evtl. mit Minzeblättchen garnieren.

Ananas Mandarinenkuchen mit Kokos 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei(er)

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

100 g Butter

425 ml Ananas, Stücke

425 ml Mandarine(n)

200 g Kokosraspel

100 ml Sahne

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Prise Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Backmasse rühren. Teig auf ein ca. 4 cm tiefes gefettetes Backblech (30x40cm) streichen. Butter schmelzen lassen. Ananas und Mandarinen abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Kokosraspel in die Butter rühren. Ananas und Mandarinen zufügen. 150 ml Saft und Sahne unterrühren. Die Masse auf den Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen 40-45 Min. bei 200°C backen.

10 Min. vor Ende der Backzeit bitte Alufolie auf den Kuchen geben, damit die Kokosraspel nicht verbrennen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.12.05 Inatra

Ananas Schnitten 5 Ei M

Zutaten:

5 Eier,

250 g Backzucker,

250 g Mehl,

1/8 Liter Öl,

1/8 Liter Wasser,

1P. Vanillezucker,

½ P. Backpulver,

2 Becher Sahne,

2 Becher Rahm,

1 Dose Ananas,

5 Blatt Gelatine,

Kokosette.

Zubereitung:

Eier trennen. Dotter, die Hälfte des Zuckers, Vanillezucker und etwas Salz schaumig rühren. Öl und Wasser einrühren. Mehl mit Backpulver versieben und einmengen. Eiklar zu festem Schnee schlagen, restlichen Zucker einrühren. Leicht unter die Dottermasse ziehen. Teig auf ein gefettetes und bemehltes Blech streichen und backen.

Auskühlen lassen. Ananas abtropfen lassen. Sahne steif schlagen, Rahm einrühren, aufgelöste Gelatine unterziehen. Ananas in Stücke schneiden, auf dem Kuchen verteilen, mit Sahnegemisch bestreichen und mit Kokosette bestreuen.

Ananasblechkuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

150 g Butter

150 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

2 Ei(er)

400 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
16 Scheibe/n Ananas

2 Ei(er)

4 Ei Zucker

300 g saure Sahne

225 g Konfitüre (Waldfrucht-Konfitüre)

1 Pkt. Tortenguss, klar

Butter, 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. 2 Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Fett-Zucker-Ei-Masse sieben und nach und nach gleichmäßig unterarbeiten. Teig auf einem Backblech verteilen. Dann 2 Eier und 4 Ei Zucker schaumig schlagen, die saure Sahne unterrühren, auf den Teig geben und glatt verstreichen. Die Ananas-scheiben auf den Guss legen, in die Mitte jeder Scheibe einen Teelöffel Konfitüre geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad, Gas Stufe 2) ca. 45 Min. backen. Anschließend den Tortenguss darüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.03.02 Heiki

07.02.06 catle

Ananastraum 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

6 Eigelb

6 Ei Wasser, lauwarmes

200 g Puderzucker

6 Eiweiß

120 g Mehl

80 g Stärkemehl

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

2 Ei Kakaopulver

Für den Belag:

½ Dose/n Ananas, in Scheiben

1 Dose/n Ananas, in Stücken

2 Dose/n Mandarine(n)

6 Blatt Gelatine

¼ Liter Ananassaft

3 Becher süße Sahne

2 Pkt. Vanillezucker
1 Pkt. Tortenguss, klarer

Aus den Teigzutaten einen Biskuitteig herstellen. Diesen in eine 26 cm Durchmesser Springform füllen und bei 175 °C ca. 35 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen gut auskühlen lassen und anschließend in zwei Böden schneiden.

Als nächstes in ein 26 cm Durchmesser Salatsieb die Ananasscheiben auslegen und die Zwischenräume mit Mandarinen auffüllen. Die Gelatine im Ananassaft einweichen, bei kleiner Hitze unter Rühren auflösen und abkühlen lassen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, die Gelatine dazugeben und miteinander verrühren. Einen Biskuitboden in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den restlichen Mandarinen und Ananasstücken unter die Sahne heben. Diesen Masse in das mit Früchten ausgelegte Sieb füllen und mit dem anderen Biskuitboden abdecken. Das Salatsieb auf einen Teller stellen und ca. 8 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Danach auf eine Tortenplatte stürzen und mit dem Tortenguss überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
24.05.05 Skymoon

Annanas Kirsch Kuchen 8 Ei M

für oben:

130 g Butter oder Margarine
120 g Zucker
4-5 st Annanas, Schreiben
4-9 st Kirschen
2 el Warmes Wasser

für den Teig:

270 g Mehl
270 g Butter o Margarine
255 g Zucker

5-8 Eier

1,3/4 TI Backpulver
1 pk Vanillezucker

für Füllung:

Schlagsahne

Sahnesteif pro ¼ l Sahne 1 pk Sahnesteif

Eine Backform 22-24 cm groß einfetten (mit Öl [und Mehl])
Die ersten 2 Zutaten und Wasser cremig rühren, und gleichmäßig auf der Form verteilen. Darauf kommen die Ananasscheiben schön wär's wenn man vier Stück nehmen würde bei den Ananaslöchern gibt man die Kirschen.
Mehl mit Backpulver vermischen. Eigelb mit Zucker (normalen und Vanillezucker) und Butter mischen. Darauf kommt das Mehl, diese Mischung kommt in einen Topf. Mixer säubern und Eiweiß schlagen - vermischen und in die Form backen bei 160 C° ca. 40 min ab und zu schauen!

Fruchtig frischer Ananas 2 Ei M

Kokos Kuchen

Zutaten für 12 Portionen

2 Ei(er)

75 g Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

8 Blatt Gelatine, weiße

1 Dose/n Ananas, in Ringen (580 ml)

1 Dose/n Kokoscreme, (0,35 l)

½ Zitrone(n), den Saft

300 g Schlagsahne

Zubereitung

Eier, 2 Ei. Wasser und Zucker cremig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver über die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben. Eine Obsttortenform einfetten und mit Paniermehl austreuen. Schaummasse einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 / Gasherd Stufe 3) 15-20 min. backen. Tortenboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Für die Creme Gelatine 10 min. in kaltem Wasser einweichen. 3 Ananasringe zum Verzieren beiseite legen. Restliche Ananasringe und Ananassaft pürieren. Kokosnusscreme und Zitronensaft zufügen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Die Masse im Kühlschrank halb fest werden lassen.

Inzwischen Kokosraspel in einer heißen, trockenen Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Schlagsahne steif schlagen und unter die Ananas-Kokoscreme heben. Creme auf dem Biskuitboden verteilen. Ananasringe vierteln und an den Tortenrand legen, dann alles mit Kokosraspeln bestreuen. Die Torte im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Brennwert p. P.: 170

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

06.12.04 Eierlikör

Helgas Schepp Kuchen 2 Ei M

von einer lieben Freundin aus Bulenberg

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

2 Tasse/n Walnüsse oder Haselnüsse, gehackt

½ Tasse/n Mehl

½ Pck. Backpulver

4 Becher Sahne

1 Dose/n Ananas oder Pfirsiche

2 Dose/n Mandarine(n)

2 Banane(n), klein geschnitten

Kokosraspel

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Nüsse hinzufügen und Mehl und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine 26 Springform geben und bei 180° im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

Wenn der Boden abgekühlt ist, wird er in kleine Stücke gezupft, dann abwechselnd mit der geschlagenen Sahne und dem Obst in eine Glasschüssel füllen. Zum Abschluss mit Kokosflocken bestreut.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.09.05 Bärchenknutscher

Karibische Ananasschnitten 4 Ei M

mit Kokoskruste

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

100 g Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Ei(er)

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

1 Dose/n Ananas - Stücke (580ml)
200 g Kokosraspel
50 g Pistazien

100 g süße Sahne, süß

Rührteig: 250 g weiche Butter, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben, Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazugeben.

Ein Backblech(35 x 40 cm) fetten und Teig gleichmäßig darauf streichen. 100 g Butter schmelzen, abgetropfte Ananas klein hacken, mit den Kokosraspel und 8 El Ananassaft unter das Fett rühren. Die Masse gleichmäßig auf den Teig streichen.

Vorgeheizter Backofen(E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe3) 40-45 Minuten backen; evtl. 10 Minuten vor Ende der Backzeit abdecken.

Kuchen auskühlen lassen. Pistazien hacken, Sahne steif schlagen. Kuchen mit Sahne und Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

03.08.04 Dragonfly-Lady

Maulwurfkuchen 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

150 g Zucker,
1 Pkt. Backpulver,
1 EL Mehl
75 g Butter

6 Ei(er), trennen

100 g Nüsse, gehackt

100 g Schokoladenraspel

5 EL Rum

Für den Belag:

2 Becher Sahne

2 Sahnesteif

1 kl. Dose/n Ananas, in Stücken

100 g Schokoladenraspel

Zucker mit Butter und Eigelb schaumig rühren. Nüsse, Raspelschokolade, Backpulver, Mehl und Rum zufügen, Eischnee unterheben, Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad etwa 45 Min. backen.

Nach dem Backen von oben aushöhlen, so dass der Boden mit einem Rand stehen bleibt.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Ananasraspel und Raspelschokolade unterheben, kuppelartig auf den ausgehöhlten Boden geben. Die Kuchenkrümel vom aushöhlen auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

09.06.05 lissa

Nougat Ananaskuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

2 kl. Dose/n Ananas in Stücken

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

80 g Zucker

750 ml Milch

2 Becher Crème fraiche

100 g Schokolade (Nougatschokolade)

200 g Mehl (Weizenmehl)

3 TL, gestr. Backpulver

150 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker, Bourbon

4 Ei(er)

150 g Margarine

75 g Schokoladenraspel

50 g Schokolade (Nougatschokolade), zum Dekorieren

25 g Schokoladenraspel zum Dekorieren

Zubereitung

Ananas gut abtropfen lassen. Aus Puddingpulver, Zucker, aber nur 750 ml Milch, einen Pudding kochen. Creme fraiche mit einem Schneebesen unterrühren und etwas abkühlen lassen. Schokolade grob hacken und im Wasserbad auflösen. Mehl mit Backpulver mischen. Übrige Zutaten bis auf die Raspelschokolade, zufügen und alles kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem Teig verrühren. Zuletzt die Raspelschokolade unterheben. Viereckigen Backrahmen auf Backblechgröße ausziehen, auf das Blech stellen und den Teig darin glatt streichen (oder in einer Fettpfanne). Noch warmen Pudding gleichmäßig aufstreichen und mit Ananasstücken gleichmäßig belegen.

Backen bei 170° ca. 40 Minuten

Nach dem Backen Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Belag am Rand mit einem Messer vom Backrahmen lösen und erkalten lassen. Nougatschokolade grob hacken, in einen Gefrierbeutel füllen und in der Mikrowelle bei Auftaustufe schmelzen lassen. Eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen dekorativ damit besprenkeln. Raspelschokolade drüberstreuen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

15.02.02 Gaby

Schokoladen Kokos Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Kokosraspel

170 g Schokolade, Zartbitter

510 g Ananas, in Scheiben aus der Dose

Für den Teig:

300 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

6 Ei(er)

300 g Mehl

2 TL Backpulver

Zum Verzieren:

30 g Schokolade, Zartbitter

4 Tropfen Öl

Für die Glasur:

200 g Schokolade, Zartbitter

100 ml Schlagsahne

Zubereitung

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und erkalten lassen. Schokolade reiben. Ananas abtropfen lassen. 2 Scheiben in je 12 Stücke schneiden und beiseite stellen. Die restlichen Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden.

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen. Von den gerösteten Kokosraspeln 3 EL beiseite stellen. Die restlichen Kokosraspel mit der geriebenen Schokolade unter den Teig rühren. Ananasstücke unterheben. Den Teig in eine Fettfangschale oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 180°C oder Gas Stufe 2-3 ca. 30 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen.

Die Schokolade zum Garnieren im Wasserbad schmelzen. Öl unterrühren. Die Ananasstücke jeweils zur Hälfte in die Schokolade tauchen, auf Backpapier legen und fest werden lassen.

Für den Guss Schokolade mit Sahne im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und mit den Schoko-Ananasstückchen belegen. Den Guss fest werden lassen.

Brennwert p. P.: 437

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

30.05.05 Lari

Kuchen Schmand

Ananas Kokoskuchen mit Mandeln 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei(er) trennen

300 g Zucker

300 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

125 ml Öl

125 ml Wasser

1 Pck. Puddingpulver (Schokolade)

1 Becher Joghurt (Ananasjoghurt)

3 Ei Kokosraspel

3 Ei Mandeln, grob gehackt

Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eidotter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Öl, Wasser, Ananasjoghurt und Schokoladenpuddingpulver untermengen und gut durchrühren. Anschließend den Eischnee unterheben und in eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfüllen. Den Teig mit Kokos und Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C (Gas: Stufe 3-4) backen.

Schmeckt warm genauso gut, wie kalt zum Kaffee oder Kakao.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.03.05 Ramonal

Ananas Mandarinen Blechkuchen 5 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

2 Dose/n Mandarine(n) - Orangen, (je 314 ml)

1 Dose/n Ananas (446 ml)

200 g Butter / Margarine

175 g Zucker

1 Prise Salz

5 Ei(er)

1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Schmand

150 g Aprikosenkonfitüre

30 g Kokosraspel

Früchte gut abtropfen lassen. Fett, Zucker und Salz cremig schlagen. Nach und nach Eier und Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unter die Fett-Ei-Masse rühren. Schmand zufügen, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Früchte gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen. Mit Kokosraspeln bestreuen.

Brennwert p. P.: 260

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

31.05.02 Elli K.

Ananas Schmandkuchen 2 Ei + 2 Eiweiß M

500 g Mehl

250 g Butter

350 g Zucker

Salz

1 Pk Vanille Zucker

2 Eier und 2 Eiweiß

3 Pk Puddingpulver Vanille

3/4 l Milch

1000 g Schmand

2 Dosen a 425 ml Ananasringe

1 TI Zitronensaft

50 g Kokosraspel

2 EI Aprikosenkonfitüre

Mehl, Fett, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Vanille Zucker und ganze Eier zu einem glatten Teig verkneten. Ca 30 Min kalt stellen.

Puddingpulver in 10 EI Milch glattrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen lassen. Pudding in eine große Schüssel geben und den Schmand unterrühren. 150 g Zucker unter die Schmand-Pudding-Masse rühren. Die Ananasringe abtropfen lassen.

Mürbeteig auf einen mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Die Schmand-Pudding-Masse auf dem Mürbeteig verstreichen. Die Ananasringe gleichmäßig darauf verstreichen. Im vorgeh Backofen bei 200 Grad ca 1 Stunde backen.

Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen. Restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Kokosraspel unterheben. Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Ananasringe mit Konfitüre bepinseln. Den Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und auf den Kuchen spritzen. Nochmals bei gleicher Temperatur ca 10 Min backen.

Ananas Schokokuchen 5 Ei M

Menge: 1 Kuchen

250 weiche Butter,

200 g Zucker,
1 Prise/n Salz,

5 Eier,

300 g Mehl,
2 gestrichene TL Backpulver,
50 g Kakao,

5 Essl. Milch,

Fett (für die Form),
200 g Ananas (aus der Dose),
200 g Marzipan

Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. 4 Eier nach und nach unterrühren.

Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, mit der Milch zur Eiermasse geben.

Alles zu einem glatten Teig verrühren. Eine KASTENFORM (30 cm Länge) fetten.

Die Hälfte des Teiges in die Form geben. Ananas in Stückchen geben und auf Küchenpapier legen. Marzipan mit dem restlichen Ei verkneten, Ananas unterheben. In die Form geben, andere Teighälfte darauf geben. Mit einer Gabel eine Spirale durch den Teig ziehen. Auf der 2. Einschubleiste von unten in den 175 Grad heißen Backofen schieben und 50 bis 60 Minuten backen.

Ananaskuchen mit Kokosbaiser 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 m.-große Ei(er) trennen

1 Prise Salz
500 g Mehl
250 g Butter
350 g Zucker
375 ml Milch
3 Pkt. Puddingpulver, Vanille

1000 g Schmand

2 Dose/n Ananas, in Ringen, á 850 ml
1 TL Zitronensaft
50 g Kokosraspel

2 Eier trennen, das Eiweiß beiseite stellen. Es wird zum Schluss gebraucht.

2 Eigelb, 1 Ei, Mehl, Salz, Butter und 100 g Zucker zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit 100 ml Milch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Schmand und 150 g Zucker unterrühren.

Ananas abtropfen lassen.

Teig auf einer gefetteten, leicht mit Mehl bestäubten Fettpfanne ausrollen. Vanillepuddingcreme darauf verteilen, über die Creme die Ananasringe verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad/Umluft 180 Grad) ca. 1 Stunde backen.

Restliches Eiweiß, Zitronensaft und 100 g Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen, Kokosflocken unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und als Gitter auf den Kuchen spritzen. Nochmals 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen, bis das Baiser leicht goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.07.05 Chiara

Erfrischender Ananas 5 Ei M

Mandarine - Blechkuchen

Zutaten für 1 Portionen

2 Dose/n Mandarine(n)

1 Dose/n Ananas

200 g Butter

175 g Zucker

1 Prise Salz

5 Ei(er)

1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Becher Schmand

150 g Aprikosenkonfitüre

30 g Kokosraspel

Zubereitung

Mandarinen und Ananasstücke abtropfen lassen. Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Nach und nach die Eier und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unter die Fett-Ei-Masse rühren. Schmand zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen. Die Früchte darauf

verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30-40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Kuchen gleich massig damit bestreichen. Mit Kokosraspeln bestreuen. In Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.04.05 schraudi

Torten Alkohol

Ananas Kokos Torte M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Zwieback (Kokoszwieback)

50 g Butter

250 g Ananas, aus der Dose

2 El Zitronensaft

1 El Speisestärke

3 Blätter Gelatine, weiß

200 g Schmand

2 El Likör (Kokoslikör) oder Ananassaft

200 g Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

50 g Chips (Kokoschips)

Minze

Zubereitung

Kokoszwieback grob zerbröseln, in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zermahlen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Von der Kochstelle nehmen und die Zwiebackbrösel unterrühren. Masse in eine kleine Springform (18 cm) füllen und glatt streichen. Kalt stellen.

Ananas abtropfen lassen, klein schneiden und mit 1-2 El Zitronensaft pürieren. Stärke unter das Püree mischen, kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Schmand mit Puderzucker und 1 TI Zitronensaft verrühren. Mit Likör abschmecken. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Einige El für die Dekoration abnehmen.

Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen. Mit 1 El Kokoscreme verrühren, dann den Rest unterrühren. Sahne unterheben. Ananaspüree auf den

Bröselboden streichen. Creme aufstreichen. Die Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

Die Torte mit der übrigen Sahne wolkenartig überziehen und mit den Kokoschips bestreuen. Nach Belieben mit Minzeblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

05.01.06 Krikri

Ananas Mohntorte 6 Ei M

(12-16 Stück)

Teig:

6 Eier

120 g warmes Wasser

120 g Honig

240 g fein gemahlener Weizen

1 TL abgeriebene Orangenschale

ungehärtetes Kokos- oder Palmfett

für die Backform

1 Ei Weizenvollkornmehl

Füllung:

750 g Ananasfruchtfleisch

2 Ei Zitronensaft

2 Ei Orangensaft

150 ml Milch

75 g gemahlener Mohn

180 g Honig

1-2 Ei Rum

1/4 TL abgeriebene Orangenschale

400 g Sahnequark

250 g Sahne

1 1/2 TL Agar-Agar

etwas Orangensaft

Eigelb mit Wasser verrühren, nach und nach Honig zugeben und etwa 8 Minuten rühren, bis die Masse schaumig ist. Backofen auf 170°C vorheizen. Springform mit 26 cm Durchmesser am Boden einfetten und mit einem Löffel Vollkornmehl bestreuen.

Eiweiß steif schlagen. Weizenvollkornmehl und Orangenschale sorgfältig mischen. Eigelbmasse in eine große Schüssel geben, Mehl und Eiweiß dar-

auf geben und mit einem Schneebesen sorgfältig unterheben. Biskuitmasse in die Springform geben, glatt streichen und etwa 35 Minuten backen, 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen; mehrere Stunden auskühlen lassen.

Ananas in 1-cm-Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Orangensaft zugedeckt aufkochen und etwa 4 Minuten dünsten, abkühlen und abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Für die Garnierung 16 Ananasstückchen beiseite legen. Milch aufkochen, Mohn einrühren und unter Rühren 1 Minute kochen, etwas abkühlen lassen, Honig, Rum und abgeriebene Orangenschale zugeben. Quark mit Mohnmasse verrühren, Sahne steif schlagen.

Aufgefangene Ananaskochflüssigkeit mit Orangensaft auf 150 ml ergänzen, mit Agar-Agar glatt rühren, aufkochen und unter Rühren 2 Minuten kochen. Eventuell noch etwas mehr Flüssigkeit zugeben.

3 Esslöffel Quarkmasse mit dem heißen Agar-Agar vermischen und unter ständigem Rühren in die Quarkmasse mischen. Geschlagene Sahne unterheben, sobald die Masse beginnt anzudicken. Creme kühl stellen, bis sie fast fest geworden ist. Etwa ein Drittel der Creme beiseite stellen, unter die restlichen zwei Drittel die Ananaswürfel heben. Biskuitboden zweimal quer durchteilen, sodass 3 Böden entstehen.

Den unteren Boden in einen Tortenring legen, die Hälfte der Ananascreme darauf verteilen und den mittleren Boden darauf legen, die zweite Hälfte der Ananascreme darauf streichen und mit dem oberen Boden abdecken. Torte zugedeckt 2-3 Stunden kalt stellen. Restliche Mohncreme auf der Oberfläche und den Rand der Torte verteilen, mit Ananaswürfeln garnieren.

Ananas Reistorte mit Kokosnuss 3 Ei M

Menge: 1 Kuchen

250 g Mehl,
1 Msp Backpulver,
1 Prise/n Salz,
50 g Zucker,

1 Eigelb,

1 Essl. Sahnedickmilch,

100 g Butter oder Margarine,
75 g Zucker,
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,

1 Ei,

1 Eigelb,

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack",

50 g Mehl,
2 Becher (je 150 g) Milchreis "Natur",
1 Essl. Rum 54 %
75 g Kokosraspeln,
1 kleine Dose (480 ml) Ananasstücke

GUSS:

2 Eiweiß,
1 Essl. Zucker,
25 g Kokosraspel

ZUM VERZIEREN:

1 Becher (200 g) Schlagsahne,
1 Päckchen Vanille Zucker,
einige Kumquats (Zwergorangen) oder Ananasstücke

Alle Teigzutaten miteinander verkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Für den Belag Fett und Zucker schaumig schlagen. Zitronenschale, Ei und Eigelb zufügen. Puddingpulver und Mehl

mischen und ebenfalls unterrühren. Dann Milchreis, RUM und Kokosraspeln unterheben. Zuletzt die sehr gut abgetropften Ananasstücke locker unterrühren. Den Teig messerrückendick ausrollen und mit einem Springformrand (26 cm Durchmesser) eine Platte ausstechen und diese auf den Boden der Springform legen. Formrand darum schließen. Aus den Teigresten einen Rand formen und andrücken. Die Füllung auf den Teig geben und glattstreichen. Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen. Gasherd:

Stufe 2 Eiweiß und Zucker halbsteif schlagen und die Kokosraspel unterheben.

Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen verstreichen und weitere 15 Minuten bei gleicher Temperatur fertig backen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen und eine "Kordel" um den Tortenrand spritzen. Torte mit Kumquatscheiben verzieren.

:Zub. Zeit : 105

Ananas Reistorte mit Sekt M

1 Mürbeteigboden

50 g Langkornreis,
1 Prise/n Salz,
Saft von 2 Zitronen,

12 Blt. weiße Gelatine,
1/8 Liter Wasser,
4 Essl. Zucker,
1/2 l Sekt,
1 große Dose Ananas in Scheiben,

3/8 Liter süße Sahne,
1 Vanille Zucker,
einige Belegkirschen,
2 Essl. gehackte Pistazien

Reis in Salzwasser mit dem Saft einer Zitrone kochen. Wasser mit Zucker, restlichem Zitronensaft und Gelatine erwärmen, bis Zucker und Gelatine aufgelöst sind. Abkühlen und mit Sekt mischen. Ein paar Ananasscheiben beiseite legen. Rest in kleine Stücke teilen. 1/8 l Sahne steifschlagen und mit Reis und Ananasstückchen unter die Sektmasse heben, sobald diese zu gelieren beginnt. Springformrand um den Tortenboden schließen, Creme einfüllen. Glattstreichen, im Kühlschrank schnittfest werden lassen. Restliche Sahne mit Vanille Zucker steif- Schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und abschließend die Torte mit der Sahne, Ananasstücken, Belegkirschen und Pistazien verzieren.

Ananas Rum Bombe 6 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 16 Portionen

6 m.-große Ei(er), für den Teig

2 m.-große Eigelb, für die Creme

300 g Zucker, für den Teig

75 g Zucker, für die Creme

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Tl, gestr. Backpulver

1 Pck. Puddingpulver, Vanille (zum Kochen für 1/2 l)

1/2 Liter Milch

4 El Konfitüre (Kirschkonfitüre)

1 gr. Dose/n Ananas

250 g Butter, weiche

100 ml Rum

250 g Kuvertüre, Zartbitter

Zubereitung

Boden einer Springform (26cm) mit Backpapier auslegen. Ganze Eier und 4 Esslöffel warmes Wasser dickschaumig schlagen, dabei 300 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Auf die Eiermasse sieben und unterheben. In die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 35-40 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

2/3 des Biskuits von oben abschneiden und zerbröseln. Puddingpulver, 2 Eigelb, 6 El Milch und 4 El Zucker verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen. Auskühlen. Konfitüre auf den Boden streichen. Ananas abtropfen und klein schneiden. Butter schaumig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Biskuitbrösel, Rum und Ananas unter die Buttercreme mischen. Alles kuppelförmig auf dem Biskuitboden verteilen und festdrücken mit einem angefeuchteten Teigschaber glatt streichen. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach mit zerlassener Kuvertüre überziehen. Nach Belieben mit Ananas, Kokosraspeln, Belegkirsche und Minze verzieren. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Brennwert p. P.: 500

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.11.04 carina35

Ananas Tarte 1 Ei M

Rezept für 12 Personen

400 g Blätterteig
20 g Speisestärke
225 g Zucker

1 Ei

750 g Schmand

1 frische Ananas
250 ml Wasser
250 ml Weißwein
4 cl Rum
1/2 Zitrone (Saft)
1/2 Vanilleschote
1 Zimtstange
2 Blatt Gelatine
15 g Mandelblättchen, geröstet

Zubereitung:

Die Kuchenform fetten. Den Blätterteig auswellen und die Form

damit auslegen. Mit einer Gabel den Teigboden mehrmals einstechen.
Dann die Form komplett mit einer gefetteten Alufolie auslegen und bis zum Rand mit Linsen füllen. Bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) den Boden ca. 10 Minuten blind backen.
In der Zwischenzeit die Stärke mit 75 g Zucker und dem Ei glatt rühren und unter den Schmand mischen.
Die Alufolie mit den Linsen aus der Kuchenform nehmen.
Die Schmandmasse auf den Blätterteigboden geben und bei 180 Grad den Kuchen nochmals 20 Minuten backen. Den Kuchen erkalten lassen und aus der Form stürzen.
Die Ananas schälen, vierteln und in 2 mm dünne Scheiben schneiden.
(Man benötigt ca. 350 g Ananasfruchtfleisch)
Aus Wasser, Weißwein, Rum, restlichem Zucker, Zitronensaft, Vanilleschote, Zimtstange und den Ananasabschnitten einen Fond kochen.
Die Ananasscheiben in dem leicht köchelndem Fond garen. Dann herausnehmen, abtropfen und erkalten lassen.
Den Fond durch ein Mulltuch passieren.
Die Gelatine einweichen und in 250 ml heißem Fond auflösen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
Die Ananasscheiben auf dem gebackenen Kuchen dekorativ verteilen.
Kurz bevor der Ananas-Guss zu gelieren beginnt den Guss auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen kalt stellen, bis der Guss fest ist. Mit gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

Ein Rezept von: Peter Scharff

Ananas Torte mit Milchreis 3 Ei M

Mürbeteig:

250 g Mehl,
1 Msp. Backpulver,
1 Prise Salz,
50 g Zucker,

1 Eigelb,

100 g Butter,

1 Ei Sahnedickmilch,

Belag:

1 Dose Ananasscheiben,
50 g Butter,

75 g Zucker,

1 Ei,

1 Eigelb,

50 g Mehl,

1 Pkg Vanillepudding,

2 Becher a 200 g Milchreis,

1 El Rum,

75 g Kokosraspel

Guss:

2 Eiweiß,

20 g Zucker,

25 g Kokosraspel

Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Salz, Zucker, Eigelb und Dickmilch zufügen. Fett in Flöckchen auf den Rand setzen. Zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Min. kühlen. Springform fetten. Teig etwas größer als die Form ausrollen. Form damit auslegen. Ananas abtropfen lassen. Das Fett mit dem Zucker schaumig schlagen. Ei und Eigelb zufügen. Mehl und Puddingpulver unterrühren. 4 Ananasringe beiseite legen. Den Rest in Stücke schneiden. Mit Milchreis, Rum und Kokosraspel unter den Teig mischen. Masse auf den Teigboden streichen. Bei 175°C 30-40 Min. vorbacken. Eiweiß steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und die Kokosraspel unterheben. Kokosmasse auf den Kuchen streichen. Die restlichen Ananasringe halbieren und auf den Kuchen legen. Bei gleicher Temperatur 15 Min. zu Ende backen.

Ananas Waffeltorte 4 Eiweiß M

200 g Marzipan-Rohmasse,

4 Eiweiß,

60 ml Milch,

120 g Puderzucker,

60 g Mehl,

1 Prise/n Zimt,

500 g Ananas (in Stücken),

2 Becher Schlagsahne,

2 Päckchen Sahnesteif,
1 Gläschen Orangenlikör ,
200 g Erdbeeren oder Kiwis,
gehackte Pistazien

Marzipan-Rohmasse mit ungeschlagenem Eiweiß und Milch glatt vermengen.

Puderzucker und Mehl sieben, dazugeben. Zimt zufügen. Aus diesem Teig im vorgefetteten Eisen oder in einer Crepe-Pfanne "Waffeln" backen, bis sie leicht bräunlich sind. Dann herausnehmen und auf Gitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Hälfte des Ananasfruchtfleisches im Mixer pürieren. Sahne halbsteif schlagen, Sahnesteif zufügen, ganz steif schlagen. Ananaspüree und ORANGENLIKÖR unterziehen. Auf eine Waffel Ananassahne streichen, einen Teil der Ananasstücke darauf verteilen, die nächste Waffel auflegen und so weiter. Auf die oberste Waffel eine dünne Schicht Ananassahne streichen. Rest der Sahne in Spritzbeutel füllen und mit großer Tülle ringsum Tupfen aufspritzen. Auf jeden Sahnetupfer eine Erdbeere oder Kiwischeibe setzen. Mit Ananasstücken und Pistaziensplittern verzieren.

Ananastorte 8 Ei M

8 Eier,

3 El warmes Wasser,
470 g Zucker,
1 Pkg Citrobäck,
225 g Mehl,
2 Tl Backpulver,
160 g Butter,
1 Pkg Vanillezucker,
140 g gem. Mandeln,

200 ml Dosenmilch,

2 El Rum,

1gr. Dose Ananas,

¼ Ltr. Sahne,

6 El Erdbeermarmelade,

6 Eier trennen.

Eigelb mit warmem Wasser, Zucker und Citrobäck dick-cremig schaumig schlagen.

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach 100 g Zucker dazu geben. Eischnee auf die Eigelbmasse setzen.

Mehl mit Backpulver vermischt darüber sieben.
Eischnee, Mehl und Backpulver unter die Eigelbmasse heben, sofort in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Diese im vorgeheizten Herd bei 180°C 40min. backen. Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden erkalten lassen, weiche Butter, Zucker, 1Vanillezucker und 2 Eigelb solange rühren, bis der Zucker gut vermengt ist, dann gem. Mandeln, Dosenmilch und Rum dazugeben. Ananas durch ein Sieb abtropfen lassen, Sahne steif schlagen, in Spritzbeutel füllen. Boden 2x durchschneiden und 2 Böden mit insgesamt 6 El Erdbeermarmelade bestreichen. Dann die beiden Böden mit je 1/3 Creme und Ananasstücke bedecken. Abschließend beide Böden aufeinander setzen und den dritten Boden darauf legen und etwas andrücken. Mit der restlichen Creme die Torte bestreichen, mit einem Tortenkamm den Rand hoch ziehen. Die Sahne zur Verzierung auf die Torte spritzen und restliche Ananasstückchen hinzufügen

Batida Ananas Torte M

ohne Backen

Zutaten für 12 Portionen

Für den Boden:

150 g Löffelbiskuits

150 g Marzipan - Rohmasse

100 g Butter, zerlassene, abgekühlte

Für den Belag:

1 Dose/n Ananas, in Scheiben (Abtropfgewicht 490 gr)

8 Blatt Gelatine, weiße

125 ml Ananassaft, (von der Dose)

750 g Quark (Magerquark)

75 ml Batida de Coco

150 g Zucker

1 Zitrone(n)

400 ml Schlagsahne

Zum Verzieren:

50 g Marzipan

1 El, gest. Puderzucker

Lebensmittelfarbe, grüne

Zubereitung

Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, Beutel fest verschließen. Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Marzipan-Rohmasse auf einer Küchenreibe grob reiben oder fein würfeln.

Biskuitbrösel mit Marzipan und Butter in einer Schüssel gut verkneten, die Masse in eine Springform 26 cm, Boden und Rand gefettet, mit Backpapier belegt, geben und zu einem Boden mit ca. 2 cm hohen Rand formen, dann kaltstellen.

Für den Belag Ananasscheiben abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 125 ml abmessen. 3 Scheiben zum Garnieren beiseite legen, die restlichen Scheiben in kleine Stücke schneiden.

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, anschließend leicht ausdrücken, auflösen und den Ananassaft unter Rühren langsam hinzugeben. Quark mit Batida, Zucker und Zitronensaft gut verrühren, die Gelatinelösung unterrühren und die Ananasstücke hinzufügen, dann kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Ananas-Quark-Masse dicklich zu werden beginnt, Sahne unterheben. Die Creme auf den Bröselboden geben und glatt streichen, dann etwa 2 Stunden kalt stellen. Den Springformrand mit Hilfe eines Messers vorsichtig lösen und mit dem Backpapier am Rand entfernen.

Zum Garnieren Puderzucker mit Marzipan und etwas Speisefarbe gut verkneten, zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie ausrollen, dann Blätter ausschneiden. Mit dem Messerrücken Blattadern eindrücken. Beiseite gelegte Ananasscheiben waagrecht durchschneiden, halbieren und die Torte mit den Blättern und den Scheiben garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

02.03.04 pingi-babe

Gestürzte Ananastorte 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

½ Tasse/n Margarine oder Butter, geschmolzen

1 Tasse/n Zucker, braun

1 Dose/n Ananas, in Scheiben

½ Tasse/n Maraschino - Kirschen

6 Backpflaumen

1 Tasse/n Mehl

1 TI Backpulver

1/8 TI Salz

3 Ei(er), getrennt

1 Tasse/n Zucker

5 El Ananassaft oder Likör

Die zerlassene Margarine in eine runde 22cm Form gießen, den braunen Zucker darauf verteilen. Die Ananasscheiben dicht nebeneinander darauf legen. In die Mitte einer jeden Scheibe eine Maraschinkirsche legen. Dörrpflaumen und weitere Kirschen in die restlichen Zwischenräume verteilen. Mehl durchsieben, Backpulver und Salz dazugeben. Die Eigelbe

schaumig schlagen, den Zucker langsam dazumischen. Den Saft/Likör und das Mehl dazugeben. Gut vermischen. Die Eiweiße zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig auf die Früchte streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175° ca. 45 min backen. Auskühlen lassen und auf einen Teller stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
18.09.03 Shampe

Giotto Torte mit Schuss 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei(er)

80 g Butter, weich
100 g Zucker
200 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Schokoladenraspel

1 Tl, gest. Backpulver
2 El Rum
4 El Eierlikör
1 Prise Salz
2 Pck. Puddingpulver (Vanille), zum Kochen
1 Dose Ananas (850 ml)

700 g Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif
40 Konfekt (Giotto)
evtl. Minze
Fett für die Form

Zubereitung

Springform (26 cm) fetten. Eier trennen. Butter und Zucker cremig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Nüsse, Schokolade und Backpulver mischen und im Wechsel mit Rum und Likör kurz unterrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen und portionsweise unterheben. In die Form streichen. Im vor geheizten Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C, Gas Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Puddingpulver und 10 El Wasser verrühren. Ananas evtl. zerkleinern, samt Saft pürieren und aufkochen. Das Puddingpulver einrühren, ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. Auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Tortenring um den Tortenboden schließen. 200 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Pck. Sahnesteif einrieseln lassen. Ananasmasse durchrühren.

Sahne darunter heben. Auf den Boden streichen. 28 Giotto-Kugeln fein hacken. 400 g Sahne steif schlagen, dabei 2 Pck. Sahnesteif einrieseln lassen. Gehackte Kugeln unterheben. Auf die Ananascreme streichen. Die Torte über Nacht kalt stellen.

100 g Sahne steif schlagen. Sahnetuffs auf die Torte spritzen, mit restlichen Giotto-Kugeln und Minze verzieren.

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

04.01.06 dickerliebhaber

Raffaelobombe 6 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

6 Ei(er)

6 EL Wasser, warmes

120 g Zucker

190 g Mehl

2 TL Backpulver

10 g Kakaopulver

750 ml Sahne

8 Blatt Gelatine

125 ml Eierlikör

1 Dose/n Ananas, klein

Kokosraspel

Zubereitung

2 Tortenböden herstellen (Backzeit ca. 10 Min. 180 Grad)

Hellen Boden: 3 Eier, 3 EL warmes Wasser, 60 g Zucker, 100 g Mehl, 1 TL Backpulver

Dunklen Boden: 3 Eier, 3 EL warmes Wasser, 60 g Zucker, 90 g Mehl, 10 g Kakao, 1 TL Backpulver

Beide Böden abkühlen lassen.

Den hellen Boden in 1,5 cm große Würfel schneiden. Dann 3/4 l Sahne steif schlagen und mit 8 Blatt (aufgelöster) Gelatine verrühren und 1/8 l Eierlikör unterrühren. 1 kleine Dose Ananas klein schneiden und ebenfalls unterheben. Etwas Zucker und Kokosflocken, je nach Geschmack dazugeben. Die Biskuitwürfel unterheben und die Masse bombenförmig auf den dunklen Boden streichen. Mit Sahnetupfen garnieren und mit Kokosflocken bestreuen. Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

24.06.02 Fabienne

Reistörtchen mit Rum M

Zutaten für 8 Portionen

100 ml Kokosmilch

8 g Agar-Agar

1 Vanilleschote(n)

125 g Zucker

400 g Ananas, frisch

4 EL Rum, weißer

400 g Crème fraîche

120 g Reis, gekochter

Zubereitung

Kokosmilch und Agar-Agar verrühren und 20 Minuten stehen lassen. 150 g Ananasfruchtfleisch im Mixer pürieren. Ananaspüree, ausgekratzte Vanillemark, die Kokosmilch und 100 g Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen. Von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.

Rum, Crème fraîche und 100 g Reis unterrühren. In kleine Tassen oder Förmchen füllen und kalt stellen. Restlichen Reis und Zucker kurz einer Pfanne rösten. Reistörtchen eventuell stürzen und mit Ananasstückchen und Zuckerreis anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.05.03 Sasima

Reistorte mit Ananas 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 Prise Salz

50 g Zucker

1 Eigelb

1 EL Dickmilch

100 g Butter oder Margarine

Fett für die Form
Mehl, zum Ausrollen

Für den Belag:

1 Dose Ananas, Ringe (850 ml)
50 g Butter oder Margarine
75 g Zucker

1 Ei(er)

1 Eigelb

50 g Mehl
1 Pck. Puddingpulver
2 Becher Milchreis (Naturmilchreis, a 200 g)
1 EL Rum, ersatzweise Ananassaft
75 g Kokosraspel

Für den Guss:

2 Eiweiß

20 g Zucker
25 g Kokosraspel
Zum Verzieren: , gehackt
1 EL Pistazien

Zubereitung

Für den Teig das Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Zucker, Eigelb und Dickmilch hineingeben. Kaltes Fett in Flöckchen auf den Rand setzen und alles mit dem Kneithaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt legen.

Springformboden (24 cm) fetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Mit dem Springformrand eine Platte ausstechen und diese auf den Springformboden legen. Springform schließen. Aus den Teigresten einen Tortenrand formen und andrücken. Ich rolle den Mürbeteig direkt auf dem gefetteten Springformboden aus, lege ein Stück Klarsichtfolie über den Teig, damit am Nudelholz nichts hängen bleibt. Das, was über den Rand geht, wird als Teigrand anschließend weiter verarbeitet. Geht viel schneller und es ist einfacher.

Für den Belag Ananas in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und anderweitig verwenden. Fett und Zucker schaumig schlagen. Ei und Eigelb zufügen. Mehl und Puddingpulver unterrühren. 4 Ananasringe für die Garnitur beiseite legen. Rest in Stücke schneiden und mit Milchreis, Rum und Kokosraspel unter das Fett-Zucker-Gemisch rühren. Die Masse auf den Tortenboden geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°Grad / Gas Stufe 2) 30-40 Minuten vorbacken.

Für den Guss Eiweiß zu steifen Schnee schlagen. Zucker einrieseln lassen und die Kokosraspel unterheben. Kokosguss auf die vorgebackene Torte streichen. Restliche Ananasringe halbieren und kreisförmig auf die Torte legen. Bei gleicher Temperatur weitere 15 Minuten zu Ende backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nicht stürzen!
Vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen.

Brennwert p. P.: 360

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

02.02.05 Schnuggelchen

Torten Diverses

Karottentorte mit Ananas 3 Ei

Zutaten für 8 Portionen

300 g Mehl

2 TL Backpulver

½ TL Zimt

300 g Karotte(n)

½ Dose/n Ananas

3 Ei(er)

300 g Zucker

300 ml Öl, neutrales

100 g Kokosraspel

1 Pkt. Vanillezucker

Puderzucker

Zitronensaft

Zubereitung

In einer Schüssel Mehl, Salz, Zimt und Backpulver vermischen.

In einer anderen Schüssel Öl, Eier, Zucker, Vanillezucker mit dem Handrührgerät vermischen und in die Schüssel mit Mehl geben und gut durchrühren. Karotten schälen und fein reiben. Ananas in kleine Stücke schneiden und zu den restlichen Zutaten geben. Kokosflocken hinzugeben.

In eine ausgebutterte und bemehlte Springform (26 cm Durchmesser) geben und bei ca. 150-200 Grad ungefähr 45 min. backen. Mit einem Stäbchen die Garprobe machen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, aus Staubzucker und Zitronensaft einen festen Zuckerguss anfertigen und auf den Kuchen streichen.

Der Kuchen bleibt ungefähr eine Woche saftig und schmeckt sehr lecker.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
19.02.05 mthp

Torten Käse

Ananas Käse Sahne Torte 3 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

1 Tortenboden (Biskuitboden), Fertigboden oder selbst gebacken

10 Blätter Gelatine

250 ml Milch

125 g Zucker

500 g Sahnequark

3 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker

2 El Zitronensaft

2 Becher süße Sahne

2 gr. Dose/n Ananas (Scheiben)

evtl. Pistazien zum Verzieren

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen lassen.

Die Milch mit dem Zucker langsam erwärmen, nicht heiß werden lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Gelatine darin auflösen (Ich nehme die leicht ausgedrückte Gelatine und lasse sie in der Mikrowelle in einer Schüssel bei ca. 400-500 Watt ca. 15 Sekunden aufgehen, es sollen keine Klumpen mehr drin sein, sie soll aber auch nicht kochen).

Eigelb, Vanillezucker, Zitrone mit dem Quark glatt rühren. Die Gelatine-Milch-Lösung unterheben. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben (nicht wundern, die Masse ist jetzt sehr flüssig, das ist aber normal). Eine Springform komplett mit Backpapier auslegen (einschl. Ränder, so dass das Papier aus der Form hinaus ragt - es wird darin praktisch eingeklemmt).

Ananas abtropfen lassen.

Zuerst die erste Hälfte der Ananasscheiben auf dem Boden verteilen (die Form wird später gedreht, der jetzige Boden wird später die Oberseite). Dann die Quarkmasse drauf geben. Dann nochmals eine Schicht Ananas

drauf legen (die Scheiben schwimmen dann leicht). Zum Schluss den Boden draufgeben. So am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag die Form öffnen, das Backpapier ablösen und auf eine Tortenplatte stürzen. Evtl. mit Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
07.03.06 Sylv1802

Kommentar von Baumfrau 13.03.2006 14:15
Hilfreicher Kommentar:

Hallo - ich noch mal!

Also ich hab's jetzt am WE (beim "Heimaturlaub") mal getestet: Es klappt auch ohne Ei (durch nix ersetzt) super! Ob's geschmacklich was ändert, kann ich zwar nicht sagen, weil ich ja die Mit-Ei-Version nicht verkostet habe - aber lecker war es jedenfalls auch so!

Sonnige Grüße vom Bäumchen!

Ananas Kirsch Käsetorte 2 Ei M

75 g Butter
125 Zucker
2 Pack. Vanille Zucker

2 Eier

150 g Mehl
1 TI Backpulver

4 El Milch

500 g Magerquark

250 g Mascarpone

3-4 El Zitronensaft
1 D. (425 ml) Aprikosen
1/2 425-ml-Dose Kiwis
100 g Cocktailkirschen
1 Banane
1 P klarer Tortenguss

1. Butter, 75 g Zucker und 1 P. Vanille Zucker schaumig rühren. Eier un-
terrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren. Eine
Obstbodenform (innen 24 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig darin glatt streichen. Im heißen Ofen bei 200 °C 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Quark, Mascarpone, Zitronensaft, übrigen Zucker und Vanille Zucker verrühren. Auf dem Boden verteilen. Obst getrennt abtropfen lassen. Aprikosensaft dabei auffangen. Banane in Scheiben schneiden. Aprikosenhälften halbieren und mit den anderen Früchten auf der Quark Mascarpone Creme verteilen.

3. Aprikosensaft mit Wasser auf 1/4 Liter auffüllen. Mit Tortenguss aufkochen lassen, über die Früchte verteilen. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 Std. (ohne Wartezeit)

Ananas Kokos Torte M

150 g Zwiebäcke

2 El Kokosraspel

120 g weiche Butter

Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine

Abgeriebene Schale und Saft von ½ unbehandelten Zitrone

50 ml Ananassaft

750 g Sahnequark

1 Becher Vollmilchjoghurt (150 g)

50 g Rohrzucker

100 g kandierte Ananas

1 Becher steif geschlagene Sahne (200 g)

Für die Dekoration:

4 El geröstete Kokosraspel

Kandierte Ananas

Den Zwieback zerbröseln und in eine Schüssel geben.

Die Kokosraspel und die Butter hinzufügen.

Die Zutaten zu einer glatten Masse verkneten.

Eine Springform mit einem Durchmesser von 24 cm mit Butter ausstreichen und den Teig gleichmäßig auf den Boden drücken.

Die Form etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
Die Zitronenschale sowie den Zitronen- und den Ananassaft, den Quark, den Joghurt, und den Zucker in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.

Die Ananas in feine Würfel oder Streifen schneiden und unterheben.

Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in eine Tasse geben.

In der Mikrowelle auf niedrigster Stufe in 1 Minute auflösen.

2 bis 3 Esslöffel der Quarkcreme mit der aufgelösten Gelatine verrühren und dann die Gelatinemischung mit der restlichen Creme verrühren.

Die steifgeschlagene Sahne locker unterheben.

Die Creme auf den Tortenboden verteilen, glattstreichen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen damit sie fest wird.

Die Torte mit Kokosraspeln und kandierter Ananas verzieren.

Schlawiner

Tipp:

Du kannst statt einer großen Torte auch viele kleine Törtchen aus den Zutaten zubereiten.

Du brauchst dann allerdings mehrere kleine Springformchen mit einem Durchmesser von etwa 10 bis 12 cm.

Ananas Kokostorte M

240 g Vanillekekse,

140 g Mandeln,

150 g Butter,

450 g Quark, 20% abgetropft,

120ml Sahne,

120ml Kondensmilch, gesüßt,

150ml Kokosnussmilch, gesüßt,

120 g Staubzucker,

370 g Dose Ananasstücke,

1 Orangesaft,

1 Zitronensaft,

2-3 El Kokosnusssirup,

1 Pkg Gelatine, weiß

Vanillekekse und Mandeln, in einer Küchenmaschine, fein mahlen. Butter schmelzen, mit Keks/Mandelbröseln mischen und in eine Springform drücken. bei 200°C, ca. 12-14 min. blind Backen. Quark mit Sahne, Kondensmilch und Kokosnussmilch, cremig rühren. Restliche Zutaten unter-

rühren. Eingeweichte Gelatine ebenfalls untermischen. Creme auf den Keksmandelboden verteilen und über Nacht, in den Kühlschrank tun.

Ananas Mascarpone Torte 1 Ei M

Zubereitungszeit: 35 Min.

Backzeit: etwa 45 Min.

Für den Streuselteig:

350 g Weizenmehl

1 gestr. Tl Backpulver

150 g Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

1 Ei

200 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

1 Dose Ananasraspel (Abtropfgewicht 260 g)

Für die Mascarponecreme:

250 g Mascarpone

150 g Magerjoghurt

4 El Zitronensaft

500 ml (1/2 l) Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

50 g Zucker

3 El gehackte Zitronenmelisseblättchen

Zum Garnieren:

Ananasstückchen

Zitronenmelisseblättchen

1. Für den Streuselteig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker und Vanille Zucker mischen und Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu feinen Streuseln verarbeiten.

2. Aus dem Teig 3 Böden backen. Dazu jeweils 1/3 der Streusel auf einem gefetteten Springformboden (26 cm) verteilen und zu einem Boden

leicht andrücken (darauf achten, dass der Boden am Rand nicht zu dünn ist).

3. Für den Belag Ananasraspel auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Jeweils 1/3 der Ananasraspel auf jedem Boden verteilen. Die Böden ohne Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Min. pro Boden.

4. Die Böden nach dem Backen mit Hilfe eines Messers lösen, aber auf dem Springformboden erkalten lassen. Einen der Böden in 12 Stücke schneiden.

5. Für die Mascarponecreme Mascarpone, Joghurt und Zitronensaft zu einer einheitlichen Masse verrühren. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und mit den gehackten Zitronenmelisseblättchen unter die Creme heben.

6. Jeweils die Hälfte der Mascarponecreme auf die nicht geschnittenen Böden streichen und die Böden zusammensetzen. Den geschnittenen Boden darauf legen, etwas andrücken und mit Ananastückchen und Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Tipp: Anstelle von Mascarpone können Sie auch Magerquark verwenden.

Ananas Quark Torte M

Zutaten für 1 Portionen

1 Dose Ananas

500 g Quark

100 g Zucker

250 ml Ananassaft

3 Becher Sahne

10 Blätter Gelatine

1 Tortenboden

Zubereitung

Den Ananassaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem Quark und dem Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben.

Schüssel mit Ananas auslegen. Quarkmasse einfüllen und den Tortenboden auflegen. Einige Stunden kühlen.
Dann auf eine Tortenplatte stürzen. Empfehle den Kuchen einen Tag vorher zu machen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
03.01.06 Cat1

Ananas Quarktorte mit Walnusshälften 4 Ei M

1 Kuchen

125 g Mehl,
1 Msp. Backpulver,
50 g Zucker,

1 Ei,
75 g Margarine -

Füllung:

200 g Butter,
200 g Zucker,

3 Eier,

1 Kilo Quark,
40 g Mehl -

Mürbeteig herstellen und in eine Springform füllen Alles schaumig rühren und auf den Teig geben. Ananas aus der Dose gut abtropfen lassen, auf dem Quark verteilen und die Zwischenräume mit halbierten Walnüssen auslegen. Backen:
175 Grad 60-90 Min.

Ananas Schoko Torte 3 Ei M

Der Clou die aufgerollten Teigstreifen

Zutaten für ca. 1 Stücke

3 Eier
190 g Zucker

50 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Ei Kakaopulver
1 TI Backpulver
1 Dose Ananasstücke (850 ml)

500 g Mascarpone
4 Ei Zitronensaft

250 g Schmand
9 Blatt. Gelatine
400 ml Sahne

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 90 g Zucker, 2 Ei Wasser steif schlagen. Eigelbe unterziehen. Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver aufsieben, unterheben. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 15 Min. backen. Auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen, Papier entfernen, auskühlen lassen.

Ananas abtropfen lassen. Mascarpone, Saft, Schmand, 100 g Zucker verrühren. Aufgelöste Gelatine unterziehen, kühlen. 200 ml Sahne steif schlagen, mit Ananas unterheben, sobald die Creme geliert.

Biskuit mit der Creme bestreichen, in 4 Streifen teilen, 1 Streifen aufrollen, übrige darumlegen. 2 Std. kühlen. Restliche Sahne steif schlagen, Torte damit überziehen. Nach Wunsch garnieren.

Ananas Schokobons Torte 3 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 16Stücke
125 g +50 g Mehl
75 g Butter
50 g+75 g+100 g Zucker

1 Eigelb +

3 Eier

2 Pck. Vanillezucker
25 g Speisestärke
1 TI Backpulver
1 Dose Ananas
6 Blatt weiße Gelatine
1 ½ Beutel Vollmilchschokoladeneier

500 g Magerquark

500 g Mascarpone

4 El Ananas Konfitüre

250 g Schlagsahne

1 Baby-Ananas

Zubereitung:

Für den Mürbeteig

125 g Mehl,

Fett,

50 g Zucker und Eigelb zu einem

glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 45 min. kalt stellen.

Für den Biskuit

Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen,

75 g Zucker und

1 Pck. Vanillezucker einrieseln lassen.

Eigelb unterrühren.

50 g Mehl,

Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben, unterheben.

Boden einer

Springform (26cm) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C /Umluft: 175°C) ca. 25 min backen. Auskühlen lassen.

Ananas abtropfen lassen und fein würfeln. Gelatine einweichen. 125 g

Schokoeier grob hacken. Quark, Mascarpone, 100 g Zucker und 1 Pck.

Vanillezucker verrühren. Gelatine gut ausdrücken, auflösen. 2-3 El

Quarkcreme mit Gelatine verrühren. Nach und nach unter die restliche

Quarkcreme rühren. Ananaswürfel und gehackte Schokoeier unterheben.

Kalt stellen.

Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Mürbeteigboden mit der

Konfitüre bestreichen

1. Biskuitboden darauf legen. Mit einem Tortenring umschließen.

Ananas-Schoko-Creme darauf glatt streichen. Mit 2. Boden bedecken. Ca.

1Std. kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Tortenring lösen. Torte rundum mit Sahne

einstreichen. Mit restlichen Eiern, Baby Ananas und Pistazien verzieren.

Ananas Torte M

Boden:

100 g Butter

200 g Bitterschokolade

10 g Kokosraspel

10 g Cornflakes

Belag:

500 g Quark

Saft von 1 Zitrone

6 Blatt Gelatine

400 g Sahne

2 Pck. Vanille Zucker

1 kleine Dose Ananas, in Stücken

Butter und Schokolade schmelzen, Kokosraspel und Cornflakes einrühren und die Masse auf den Boden einer Springform füllen.

Den Quark mit dem Zitronensaft verrühren.

Die Gelatine einweichen, auflösen und unter die Quarkmasse rühren.

Die Sahne mit dem Vanille Zucker streif schlagen und unterheben.

Die Ananasstücken unterheben.

Ananasquarktorte ohne Boden 4 Ei M

1 kl. D. Ananas

250 g Butter

375 g Zucker

1 P. Vanille

4 Eigelb

5 El. Grieß

1/2 P. Backin

1 Pr. Salz

Saft einer halben Zitrone

1000 g Magerquark

4 Eiweiß

Ananasstücke abtropfen lassen. Springform (28) mit Backpapier belegen, Rand fetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Backofen auf 175 ° C vorheizen.

Eischnee schlagen und im Kühlschrank aufbewahren.

Dann in einer großen Schüssel mit dem Schneebeesen alle Zutaten der Reihe nach sorgfältig durcharbeiten.

Dabei Butter, Zucker und Eigelb gut cremig schlagen. Abgetropfte Ananasstücke mit einem Löffel unterrühren und zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit dem Löffel unterheben. Teig in die Form gleiten lassen und am Rand niedriger als in der Mitte glattstreichen. Durch diese Haube kann der Kuchen in der Mitte nicht einsinken. Ca. 1 1/2 Std. backen. Bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

Fruchtige Käse Sahne 1 Eigelb M

Torte

Zutaten für 12 Portionen

100 g Mehl

175 g Zucker

1 Eigelb

8 Blatt Gelatine

1 Dose/n Mandarine(n) (314 ml)

1 Dose/n Ananas (446 ml)

750 g Quark (Magerquark)

1 Zitrone(n), unbehandelt (Schale und Saft)

500 g Schlagsahne

evtl. Kekse (Gebäck), zum Verzieren

Zubereitung

Mehl, 50 g Zucker, Fett in Flöckchen und Eigelb verkneten. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Teig auf einem gefetteten Springformboden (26 cm) ausrollen, mehrmals einstechen. Im heißen Backofen bei 200°C ca. 15 Minuten abbacken. Gelatine einweichen. Obst abtropfen. Quark, 125 g Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine auflösen, unterrühren. Sahne steif schlagen. 5 El Sahne auf die Seite stellen. Rest unter den Quark ziehen. Früchte, bis auf ein paar, unterheben. Einen Tortenrand um den Boden legen, Quark einfüllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Torte mit Sahnetupfen, Früchten und evtl. Gebäck verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

18.12.02 Drossel

Käsetorte Khoränaq 6 Ei M

Glutenfrei

Zutaten für 8 Portionen

1 Ananas, gewürfelt

750 g Quark (Magerquark)

6 Ei(er), getrennt

250 g Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbone)

1 Prise Salz

½ Glas Preiselbeeren, (4 sehr gut gehäufte EI)

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale

1 EL Rum, 54 %

10 EL Naturreis, (ca 150 g) (Mittelkorn), gemahlen

1 Prise Salz

evtl. Puderzucker, gesiebten

Zubereitung

Die Zutaten vom Magerquark bis einschließlich den Reis gut vermischen. Die Ananaswürfel drunter heben.

Das mit einer Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig dazugeben.

In die mit Backpapier ausgelegte 26 cm Æ Springform gießen. In den kalten Backofen bei 160° Umluft 80- 100 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180- 190° C + ca. 60- 80 min backen + drin stehen lassen, zum Erkalten, stürzt ein wenig ein, nicht tragisch, tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Falls das Eiweiß zu dunkel wird, gesiebten Puderzucker drauf streuen. Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.08.05 Hans60

Käsetorte Tutti Frutti 3 Ei M

Diabetiker geeignet

Zutaten für 1 Portionen

150 g Mehl

100 g Fruchtzucker

25 g Kokosraspel

1 Prise Salz

1 Vanilleschote(n), das Mark

3 Ei(er)

125 g Butter
2 Scheibe/n Ananas (Diät, Konserve)
3 halbe Pfirsiche (Diät, Konserve)
1 Pck. Puddingpulver (Vanille, für Diabetiker)

200 g Quark (Magerquark)

200 g Mascarpone

150 g Sauerkirschen, entsteint, frisch oder Diät-Konserve

Zubereitung

125 g Mehl, 40 g Diabetikersüße, Kokosraspel, Salz, die Hälfte des Vanillemarks, 1 Ei und 50 g Butter in Flöckchen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Ananas und Pfirsiche klein schneiden. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem 28-cm-Kreis ausrollen. Eine gefettete Springform (20 cm) damit auslegen, Teigrand andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und kühl stellen.

Restliche Eier, übrige Diabetikersüße, bis auf 1 TL (5 g), übrige Vanille, Butter, Quark und Mascarpone verrühren. Puddingpulver unterrühren. Dosenfrüchte und Kirschen mit übrigem Mehl bestäuben, unter den Quark heben. Gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Bei 175 Grad 60-65 Minuten backen, evtl. nach der Hälfte der Zeit abdecken. Torte aus dem Ofen nehmen, mit einem Messer sofort vom Formrand lösen, in der Form auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit restlicher Diabetikersüße bestreuen.

Pro Stück (bei 10 Stücken) ca. 340 kcal, E 8 g, F 23 g, KH 29 g, 2,5 BE.
Die Früchte können nach Belieben durch anderes diabetesgeeignetes Obst (frisch oder Konserve) ersetzt werden.

Brennwert p. P.: 340

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

23.02.06 angie17

Schichttorte mit Mandarinencreme M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl

200 g Mandeln, gemahlen

175 g Puderzucker

1 Beutel Aroma (Citro-back)

250 g Butter

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine, weiße
2 Dose/n Mandarine(n) - Orangen

500 g Quark

60 g Zucker

1 Beutel Aroma (Citro-back)

1 Zitrone(n), den Saft

500 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

Ananas in Scheiben

Mandarine(n)

Pistazien, gehackt

Minze

Schokolade (Schoko Dessert Dekor)

Zubereitung

Teigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. In 5 Portionen teilen und zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

Zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln jeweils eine Teigportion zu einem Quadrat (24x24 cm) ausrollen. Den Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Nacheinander die 5 Böden ca. 15 Min. bei 175°C backen, abkühlen lassen.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinen abtropfen lassen und die Hälfte pürieren. Mandarinenpüree mit Quark, Zucker, Citro-back und Zitronensaft verrühren. Gelatine auflösen und zufügen.

Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben. Die einzelnen Böden mit Creme bestreichen und je 2 EL Mandarinen darauf geben. Sobald die Creme etwas fester geworden ist, die Böden aufeinander setzen.

2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit Ananasscheiben, Mandarinen, Schoko Dessert Dekor, gehackten Pistazien und Minze verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

17.06.02 Hobbykoechin

Spaghetti Torte 4 Ei M

Vemmina

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei(er), getrennt

1 Prise Salz
120 g Zucker
120 g Mehl
1 kl. Dose/n Ananas, geschnittene oder Pfirsiche

250 g Quark, 10%-igen

500 ml Schlagsahne, steif schlagen

1 Pkt. Cremepulver (Vanilleparadiescreme)
Marmelade

Schokolade, weiße

Biskuit: 4 Eiklar mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen. Dotter unterheben und das gesiebte Mehl ebenfalls unterheben.

Backzeit: ca. 15 Minuten bei 200° mit Ober-/Unterhitze

Kuchen kalt werden lassen, aus der Form lösen.

Schlagsahne steif schlagen, Topfen (Quark) vorsichtig unterheben und das Pulver nach Bedarf (es soll nicht zu fest werden) unterheben. Auf den erkalteten Boden ca. 3 EL der Creme aufstreichen, das kleingeschnittene Obst darüber verteilen. Die restliche Creme in den Spritzsack mit einer 20-er Lochtülle und dem Spaghettieinsatz füllen. Die "Spaghettis" darüber spritzen. Marmelade verrühren, Batzerln darauf verteilen und geriebene weiße Schokolade darüber.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.07.04 Mery

Topfentorte mit Ananas 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

3 Ei trennen

6 EL Wasser, lauwarm

180 g Zucker

180 g Mehl

Für die Füllung:

½ kg Quark (Topfen)

160 g Zucker

7 Blatt Gelatine

½ Liter Milch

1 Pkt. Vanillezucker

Zitrone(n) - Schale

375 ml Sahne

1 Dose/n Ananas

Marmelade (Marillenmarmelade)

Zubereitung

Teig: Dotter, Wasser und Zucker so dick-schaumig schlagen, bis man mit der Masse "schreiben" kann. Dann das Mehl dazusieben und danach den steifgeschlagenen Schnee darunter heben. In eine befettete und bemehlte Tortenform geben und ca. $\frac{3}{4}$ Std. bei 200°C backen.

Fülle: Topfen, Zucker und Milch zu einer dicklichen Masse verrühren. Die Gelatine zuerst in kaltem Wasser einweichen, dann in heißer Milch gut verrühren. Nur soviel Milch nehmen, wie es zum Auflösen braucht. Dies kann heiß in die Masse gegeben werden. Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben und gut verrühren. Dann die steifgeschlagene Sahne darunter mischen.

Den ausgekühlten Tortenboden mit Marillenmarmelade bestreichen. Einen Tortenring an der Innenseite mit Pergamentpapier oder Alufolie auskleiden (Auslaufschutz) und den Tortenboden hineinlegen. Etwas Topfencreme auf den Tortenboden gießen und die kleingeschnittenen Ananas darauf verteilen. Den Rest der Creme darüber gießen und über Nacht stehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.11.02 Fips01

Torten Milch

Ananas Kokos Torte M

Sabo

Zutaten für 12 Portionen

350 g Kuchen - Reste (Biskuitkuchenreste)

200 g Kekse (Nusskekse)

150 Butter

200 ml Kokosmilch, gesüßt

200 ml Kondensmilch, gesüßt z.B. Milchmädchen

400 g Ananas, in Stücken, Dose, abgetropft

12 Blatt Gelatine, weiß

200 ml Sahne

Zubereitung

Biskuitkuchenresten in nicht zu kleine Stücke brechen und Nusskekse grob mahlen. Butter schmelzen, abkühlen lassen und mit Biskuitkuchenstücken und Keksbröseln mischen und in eine 26cm.Springform drücken. Bei 200 Grad ca. 12-14 Minuten blind backen. Noch einige Minuten im Ofen stehen lassen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kokosmilch und Kondensmilch cremig rühren. Ananasstücke untermischen. Eingeweichte Gelatine unter die Creme mischen. Sahne steif rühren und unterheben. Ananascreme auf dem Boden verteilen und über Nacht in den Kühlschrank tun.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.12.03 S.B. 5

Ananas Krokant Creme Torte 3 Ei M

Für den Biskuitteig:

3 Eier

3-4 El heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
100 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr. Tl Backpulver

Für die Füllung:

1 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack

500 ml (1/2 l) Milch

50 g Zucker
1 El Butter
60 g Zucker
125 g abgezogene, gehackte Mandeln
250 g weiche Butter
500 g Ananas (Dose)
23 El Ananas- oder Aprikosen-Konfitüre

Für den Teig die Eier mit dem Wasser mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker mit Vanille Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten

schlagen. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches aufgleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier belegte Springform (28 cm) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180-200 °C (vorgeheizt)

Heißluft:

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: 20-30 Minuten.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Den Tortenboden zweimal durchschneiden.

Für die Füllung aus dem Pudding-Pulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding erkalten lassen, ab und zu umrühren.

Für den Krokant die Butter mit dem Zucker so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt und der Zucker gelöst ist. Die Mandeln hinzufügen, unter Rühren erhitzen, bis der Krokant genügend gebräunt ist, auf ein geöltes Backblech geben, erkalten lassen. Die Krokantmasse in kleine Stücke zerstoßen. Die Butter geschmeidig rühren, den Vanillepudding esslöffelweise unterrühren. Unter die Hälfte der Buttercreme die Hälfte des Krokants rühren. Die Ananas abtropfen lassen, in Stücke schneiden, 16 Stücke zum Garnieren zurücklassen. Den unteren Tortenboden mit der Konfitüre bestreichen, mit den Ananasstückchen belegen, etwas von der Krokantcreme darauf streichen, mit dem mittleren Biskuitboden bedecken. Die restliche Krokantcreme darauf verteilen. Den oberen Tortenboden darauf legen, leicht andrücken. Die Torte mit der Hälfte der zurückgelassenen Buttercreme bestreichen. Auf der Tortenoberfläche 16 Tortenstücke markieren. Die Torte mit der restlichen Buttercreme verzieren und mit den zurückgelassenen Ananasstückchen garnieren. Den Tortenrand mit dem restlichen Krokant bestreuen.

Tipp:

Zum Zerkleinern der Krokantmasse ist es empfehlenswert, sie mit einem Küchentuch zu bedecken und mit einem Rollholz zu zerdrücken.

Ananas Müsli Torte M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Müsli, ungezuckert (Fruchtmüsli)

100 g Butter, zerlassene

50 g Honig
1 Dose Ananas (360 g Abtropfgewicht)
10 Blätter Gelatine, weiß
250 g Speisewürze (Magerquark)

500 g Dickmilch, fettarm

100 g Zucker
2 El Zitronensaft
1 TI Zitrone(n), die Schale davon
6 El Ananassaft, aus der Dose

200 ml Schlagsahne

Müsli, zum Bestreuen (Fruchtmüsli)

Für den Boden Müsli (evtl. etwas zerkleinern) in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren etwas anrösten. Butter und Honig unterrühren. Einen geschlossenen Springformrand ohne Boden (26cm) auf eine Tortenplatte (mit Tortenspitze) stellen. Die Müsli­masse in den Springformrand geben und mit Hilfe eines Ess­löffels andrücken.

Für den Belag Ananasstücke in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 6 Ess­löffel davon abmessen. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen.

Quark, Dickmilch, Zucker, Zitronensaft und Schale gut verrühren. Ananas­stücke unter die Quark­masse heben, einige Stücke zum Garnieren beiseite legen.

Ananassaft in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Die Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in dem Ananassaft vollständig auflösen. 3 El der Ananas-Quark-Masse mit der Gelatine verrühren, dann mit der restlichen Ananas-Quark-Masse verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Ananas-Quark-Sahne-Creme auf den Müsliboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 3 Std. kalt stellen, dann den Springformrand vorsichtig lösen und entfernen.

Die Tortenoberfläche mit den beiseite gelegten Ananas­stücken garnieren und die Tortenmitte nach Belieben mit Müsli bestreuen.

Brennwert p. P.: 167

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

26.02.06 nima0110

Ananastorte 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
60 g Butter, weiche
½ Becher Zucker, braun

4 Scheibe/n Ananas
12 Kirschen, kandierte
125 g Butter
½ Becher Zucker

2 Ei(er)

5 Tropfen Buttervanille-Aroma
1.5 Becher Mehl
1.5 TI Backpulver

125 ml Milch

Zubereitung

Hi. Ich hab den Kuchen grad gebacken, nebst 2 anderen, und bin zufrieden damit. Ich wollte das Rezept mit euch teilen:

Für den Belag Butter und Zucker schaumig rühren und auf den Boden einer Ringform (20 cm im Durchmesser), die mit eingefettetem Papier ausgelegt ist, streichen. Dann Ananas und Kirschen darauf anordnen. Das Ganze beiseite stellen.

Für den Kuchen den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen zugeben.

Alle Zutaten gut verrühren. Das Vanillearoma unterrühren.

Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch unterziehen, mit Mehl beginnen und auch damit abschließen.

Anschließend den Teig vorsichtig in der Form über den Früchten verteilen.

Ca. 40 Minuten backen. In der Form 15 Minuten auskühlen lassen, dann zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.06.05 seductive

Torten Sahne

Ananas Beeren Torte 2 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

2 Ei(er)

2 Eigelb

80 g Zucker
70 g Mehl

20 g Speisestärke
40 g Butter, flüssig
100 g Marmelade (Ananasmarmelade)

500 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif

30 g Schokolade, geraspelt

1 Ananas (Babyananas)

100 g Beeren, frisch, gemischt

Zubereitung

Eier, Eigelbe und Zucker über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Mehl und Speisestärke mischen, über die Eiermasse sieben, locker unterheben. Butter tropfenweise einrühren. In eine nur am Boden gefettete Springform füllen und 20-25 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, 1x waagrecht durchschneiden.

Oberfläche der Biskuitböden dünn mit Ananasmarmelade bestreichen. Sahne und Sahnesteif schlagen. 1/3 auf den ersten Boden geben. 2. auflegen. Tortenrand und Oberfläche mit Sahne bestreichen. Etwas in einen Spritzbeutel füllen. Große Rosetten auf die Oberfläche spritzen. Rundum mit geraspelter Schokolade bestreuen. Babyananas in feine Spalten schneiden und fächerförmig in die Rosetten stecken. Die frischen Beeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und über die Oberfläche streuen. Kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

25.08.02 Hobbykoechin

Ananas Dickmilch Torte mit Kokos 3 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

3 Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 geh. TL Backpulver

8 Blätter weiße Gelatine

1 Dose Ananas in Scheiben (à 446 ml)

500 g Dickmilch

1 Stück frische Kokosnuss (à 75 g) oder ca. 50 g Kokoschips (z. B. aus dem Reformhaus)

250 g Schlagsahne

evtl. Cocktailkirschen und Baby-Ananas (zum Verzieren)

Backpapier

Zubereitung

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Salz, Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ananas abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Ananas evtl. etwas kleiner schneiden. Ananassaft evtl. mit Wasser auf 200 ml auffüllen. Saft erhitzen (nicht kochen!). Gelatine ausdrücken, darin auflösen und lauwarm abkühlen lassen. Unter die Dickmilch rühren und kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt (ca. 15 Minuten).

Den Tortenboden 1x waagrecht durchschneiden, sodass der obere Boden etwas dünner ist. Hälfte der Dickmilch kuppelförmig auf den unteren Boden streichen. Ananas darauf verteilen. Rest Creme kuppelförmig darauf streichen. 2. Boden darauf legen und leicht andrücken. Torte ca. 5 Stunden kalt stellen.

FrISCHE Kokosnuss in dünne Streifen hobeln. Sahne steif schlagen. Torte damit einstreichen. Mit Kokos etc. verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden (Wartezeit: 6 Stunden)

Ananas Giotto Torte M

1 fertigen hellen Biskuitboden
2 große Dosen Ananasstücke
2 Ei Zucker
2 . Vanillepuddingpulver
8 Blatt weiße Gelatine

250 g Quark

1 Becher Sahne

1 P. Giotto Kugeln

Den Biskuitboden auf einer Tortenplatte legen und einen Tortenring umlegen . 1 Dose Ananasstückchen mit dem Saft pürieren , 1 Dose Ananasstückchen abtropfen lassen , den Saft auffangen . Die pürierten Ananasstückchen mit dem Ananassaft auf 1 l auffüllen und mit dem Zucker und dem Puddingpulver zu einem Pudding kochen , in dem noch warmen Ananaspudding die vorbereitete Gelatine auflösen . Zum Schluss die abgetropften Ananasstückchen unterrühren . Die Ananaspuddingmasse auf dem Tortenboden verteilen , glattstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen . Den Quark unterrühren . Nun die Giottokugeln , bis auf 8 Stück zerkleinern und unter die Sahne - Quarkcreme heben . Die Giotto - Quarkcreme mit einem Teigschaber oder Löffel auf dem Ananaspudding verteilen , die Torte in 16 Stücke einteilen und mit den restlichen 8 Giottokugeln verzieren .

Ananas Joghurt Torte 1 Eigelb M

225 g Mehl
100 g Butter

1 Eigelb

1 Prise Salz
50 g Zucker
1 El. Vanillezucker
alles verkneten und kühl stellen

12 Blatt Gelatine

1/2 l Vollmilchjoghurt

100 g Zucker
Schale von 1 Zitrone
2 El. Zitronensaft

2 Sahne

6 El. Ananassaft
1 kl. Dose Ananas
1 P. Tortenguss

Den Teig ausrollen und in eine Springform füllen, mehrmals einstechen und 20 Min. backen

Den Ananassaft leicht erhitzen und die Gelatine darin auflösen.

Den Joghurt, Zucker Zitronenschale und den Ananassaft gut verrühren. Kurz im Kühlschrank stocken lassen. Die steifgeschlagene Sahne unterheben und auf den Boden streichen, bis sie fest ist, in

den Kühlschrank stellen. Die kleingeschnittenen Ananas auf der Torte verteilen und mit Tortenguss überziehen. Mit Ananasstücken verzieren.

Ananas Kokos Torte 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Für den Biskuit:

150 ml Milch

50 g Kokosraspel

4 Eier (Gew.-Kl. M)

50 g Zucker

100 g Mehl

100 g Speisestärke

2 Teel. Backpulver

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Für Füllung und Garnitur:

6 Blatt weiße Gelatine

2 Dosen (a 850 g) Ananas in Ringen

3 1/2 Becher (a 200 g) Schlagsahne

1 Päckchen Vanille Zucker

1 El. Zucker

30-40 g Haselnusskrokant

Zubereitung:

1. Milch erwärmen. Kokosraspel einstreuen und 20 bis 30 Minuten darin einweichen. Anschließend in ein feines Sieb schütten und gut abtropfen lassen.
2. Eier trennen. Eiweiße und 4 El Wasser steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Eischaummasse sieben. Locker unterheben. Zum Schluss Kokosraspel und Zitronenschale unterheben. Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °/Gasherd: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen.
3. Den ausgekühlten Biskuit zweimal durchschneiden. Gelatine einweichen. Ananas in einem Sieb gut abtropfen lassen. Saft dabei auffangen. Um den unteren Biskuitboden einen Springformrand legen. Boden mit 3 El Ananassaft beträufeln und 5 Ananasringe darauf legen.
4. 4 Ananasringe in kleine Würfel schneiden. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1/4 Liter Ananassaft verrühren. Kühl stellen. 2 Becher Sahne

und Vanille Zucker steif schlagen. Wenn der Ananassaft zu gelieren beginnt, Sahne und Ananaswürfel unterziehen. Die Hälfte der Ananassahne auf den unteren Boden streichen. Den zweiten Boden darauf legen, ebenfalls mit 3 Eßl. Ananassaft beträufeln. Ananasringe darauf legen. Übrige Ananassahne darauf verteilen. Mit dem letzten Boden bedecken und mindestens zwei Stunden in Kühlschrank stellen.

5. Restliche Sahne Zucker steif schlagen. Torte rundherum mit Sahne bestreichen. Die beiden übrigen Ananasringe in Stücke schneiden und auf der Torte verteilen. Zum Schluss mit Krokant bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit).

Arbeitszeit ca. 1 Stunde.

Ananas Kokostorte mit Götterspeise 2 Ei M

1 Kuchen

50 g Kokosraspel

Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine,

75 g Zucker,

1 Päckchen Vanille Zucker,

2 Eier (M),

4 bis 6 El (60 ml) Milch,

125 g Mehl,

1 Teel. Backpulver,

Fett (für die Form)

Für die Creme:

1 Dose/n (850 ml) Ananas (in Scheiben),

1 Beutel Götterspeise "Zitrone" (für 500 ml Flüssigkeit),

100 g Doppelrahm-Frischkäse,

100 g Zucker,

2 Beutel Zitronensaft,

400 g Schlagsahne,

evtl. Minze (zum Verzieren)

Kokosraspel in einer trockenen Pfanne unter Rühren rösten und herausnehmen.

Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Die Hälfte der Kokosraspel und Milch zufügen. Mehl und

Backpulver mischen, unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) und glattstreichen. Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 15 bis 20 Minuten backen. Gasherd: Stufe 3 Umluftherd: 175 Grad Aus der Form lösen, auskühlen lassen. Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen. Boden mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Mit 3 Ei Ananassaft beträufeln.

Götterspeisepulver mit nur ¼ Liter Ananassaft verrühren und 5 Minuten quellen lassen. Unter Rühren erhitzen (nicht kochen!) und abkühlen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. 2 bis 3 Scheiben Ananas in Stücke schneiden. Den Formrand um den Rührteigboden legen und die Ananasstücke auf dem Boden verteilen. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen und kühl stellen! Erst den Frischkäse unter das Gelee rühren, Sahne unterheben. Creme auf den Boden streichen und die restlichen Ananasringe in die Creme drücken. Die Torte 5 bis 6 Stunden kalt stellen. Aus der Form lösen und mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen. Mit Minze verzieren.

:Zub. Zeit : 60

Ananas Malakofftorte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei(er), getrennt

50 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

300 g Sahne

3 Blätter Gelatine

1 Becher Schlagsahne

1 Dose Ananas, Scheiben

Löffelbiskuits (Biskotten)

Zubereitung

3 Eigelbe mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Aufgeschlagene Sahne dazugeben und warme, flüssige Gelatine einrühren. Ananas in kleine Stücke schneiden. Ananassaft zum Tunken der Biskotten verwenden.

In einer Tortenform den Boden mit Biskotten auslegen, mit Creme bestreichen und Ananasstücke darüber streuen. Vorgang wiederholen, bis die Form gefüllt ist, und mit Biskotten abschließen. Im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.

Mit Schlagsahne und Biskotten beliebig verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
05.10.05 andreli2

Ananas Sahne Torte 4 Ei M

für den Biskuit:

4 Eier (Gew. kl 3)

150 g Zucker
125 g Mehl
75 g Speisestärke
2 gestr TI Backpulver
abger Schale 1/2 unbeh Zitrone

für Füllung und Garnitur:

3 Blatt weiße Gelatine
1 Dose (446 mg) Ananas geraspelt und gezuckert

2 Becher a 250 g Schlagsahne

1 Pk Vanille Zucker
1 Dose (236 ml) Ananas in Scheiben
1 Ei Zucker
14 Amaretti Kekse

Eier trennen, Eiweiß und 4 El 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 (26 cm) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeh Backofen bei 175 Grad 30-40 Min backen.

Gelatine einweichen. Geraspelte Ananas abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Ausgekühlten Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Biskuit den Springformrand legen. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit Ananassaft verrühren und unter die geraspelte Ananas rühren. Zum Gelieren kalt stellen.

Inzwischen 1 Becher Sahne und Vanille Zucker steif schlagen, unter die gelierende Ananasmasse heben. Die Hälfte auf den Boden im Springformrand streichen, mit dem mittleren Biskuit bedecken und die restliche Masse darauf streichen. Mit dem dritten Boden abdecken. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

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 Sahnetuff sprit-

zen. Mit Ananasring, Ananasstücken, Amaretti und evtl Minzeblättchen verzieren

Ananas Sahne Torte 5 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

5 Eigelb

5 El Wasser, heißes
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g Mehl (Weizenmehl)
75 g Speisestärke
1 Tl Backpulver

Für die Füllung:

1 gr. Dose/n Ananas

600 ml Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker
Zucker, nach Belieben
6 El Marmelade (Ananasmarmelade)

Für die Dekoration:

50 g Mandeln, gehobelt

Schokoröllchen

Eigelb mit Wasser zu einer luftigen Masse schlagen. Zucker mit Vanille Zucker mischen und langsam einrieseln lassen. Solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Das gesiebte Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und locker unter den Teig heben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und glatt streichen. Bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 20-30 Minuten backen.

Den abgekühlten Biskuitboden durchschneiden. Die Böden mit der durch ein Sieb gestrichenen Ananasmarmelade bestreichen.

Ananas klein schneiden. 12 Stückchen zurückbehalten. Sahne mit Sahnesteif, Vanille Zucker und Zucker nach Belieben steif schlagen. Die Torte mit Ananas belegen und die Sahne darauf glatt streichen. Den zweiten Boden darauf legen. Die Torte von außen mit Sahne bestreichen. 12 Tortenstücke abteilen und Sahnetupfer darauf spritzen. Jeweils ein Ananasstückchen darauf setzen. Die Mandeln fettfrei in einer Pfanne leicht anrös-

ten und am Rand der Torte anbringen. Mit Schokoröllchen dekorieren. Man kann die Böden nach Geschmack mit Likör beträufeln, bevor man sie mit Ananasmarmelade bestreicht. Die Torte schmeckt besonders fein mit frischer Ananas.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

12.09.04 kuzu

Ananassahnetorte 5 Ei M

Biskuit

5 Ei trennen

150 g Zucker

1 pk Vanille Zucker

1 geh. TL Backpulver

150 g Mehl

Aprikosenkonfitüre

Füllung

4/5 l Sahne

2 mittelgroße Dosen Ananas

2 pk Gelatine (weiß)

Biskuitrolle und -boden:

Eigelb schaumig schlagen, Zucker und Vanille Zucker hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und unter die cremige Masse heben. Das mit Backpulver gemischte Mehl darüber sieben und alles vorsichtig unter die Eigelbcreme ziehen.

2/3 des Teiges auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 200 Grad etwa 12 Minuten backen. Restlichen Teig auf dem Boden einer Springform backen (ca. 6 Minuten).

Die Biskuitplatte mit Zucker bestreuen und auf ein Küchentuch stürzen, vorsichtig einrollen. Nach kurzem Abkühlen ausrollen, mit Marmelade bestreichen und wieder einrollen.

Füllung:

Sahne steif schlagen, Ananasstücke mit Saft hineingeben und die aufgelöste Gelatine noch warm unterrühren.

Die Biskuitrolle in 1 cm Streifen schneiden, den Rand der Springform auslegen, die Füllung hineingeben und mit den restlichen Röllchen bedecken. Torte kalt stellen.

Ananastorte mit Deckel 5 Ei + 1 Eigelb M

Menge: 1 Kuchen

6 Eigelb,

140 g Puderzucker,
90 g Mehl,

5 Eiweiß

Creme

4 bis 5 Ananasscheiben,
7 Blatt weiße Gelatine,
140 g Zucker,

½ Liter steife Schlagsahne,
etwas Ananassaft

ZUR Verzierung :

Ananasstückchen (in kleine Dreiecke geschnitten)

Eigelb und Zucker 1 Stunde rühren!!!

Das Mehl zugeben und den steifen Eischnee leicht unterziehen.

Den Teig in einer gut gefetteten und mit Mehl ausgestreuten Tortenform
½ Stunde backen.

Nach dem Erkalten von der Torte einen Deckel abschneiden, sie, ohne
Rand und Boden zu beschädigen, aushöhlen und mit der Kream füllen.

Zur Kream Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in er-
wärmtem Ananassaft auflösen, jedoch nicht kochen!

Zucker und aufgelöste Gelatine unter die steife Schlagsahne mischen, zum
Schluss die in kleine Würfel geschnittenen Ananasscheiben dazugeben und
die Hälfte dieser Kream in die ausgehöhlte Torte füllen.

Dann den Deckel darauf setzen und die Torte mit dem Rest der Kream ü-
berziehen und mit Ananasstückchen verzieren.

Diplomatentorte 4 Ei M

1 Rezept

200 g Butter
170 g Zucker

4 Eier

170 g Gemahlene Nüsse

1 Teel. Zimt
65 g Mehl
3 Teel. Backpulver

0,6 Ltr. Sahne

3 Pack. Sahnesteif
6 Teel. Puderzucker
6 Scheiben Ananas aus der Dose

1 Tasse Schokoraspel

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und backen.

Backzeit:

ca. 40 Minuten bei 175°

Die dünne, obere Schicht des Bodens abschneiden und zerbröckeln. Eine Tasse Schokoraspel dazugeben und vermischen. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker sehr steif schlagen. Die Ananasscheiben gut abtropfen lassen, sehr klein schneiden und unter die Sahne heben. Den Boden mit einem Rand umsetzen, die Ananassahne darauf geben. Die Krümel darauf verteilen und leicht andrücken

Erdbeertorte mit zarter 4 Ei + 1 Eigelb M

Joghurtcreme

Zutaten für Portionen

Für den Teig: (Mürbeteig)
100 g Mehl

1 Eigelb

40 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Butter, weich
25 g Mandeln, gemahlen
Für den Teig: (Biskuit)

2 Ei(er), getrennt

2 Ei Wasser, lauwarm
75 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
75 g Mehl
½ TI Backpulver

Für die Füllung: (Mousse)

200 g Schokolade, weiß

2 Ei(er), getrennt

50 g Zucker

500 g Joghurt, entrahmt (0,1% Fett)

1 Zitrone(n), die geraspelte Schale

1 El Zitronensaft, frisch

6 Blätter Gelatine, weiß

750 g Erdbeeren

Für die Garnitur:

400 ml Sahne

2 Pck. Vanille Zucker

1 Blatt Gelatine, für die Sahne

Fett für die Form

Mürbeteig:

Zucker, Butter und Eigelb schaumig rühren, Salz hinzufügen, Mehl einsieben und mit den Mandeln zu einer festen Kugel verkneten. Die Kugel in der Schüssel etwas flach drücken, abdecken und eine halbe Stunde kalt stellen.

Teig auf Größe der Springform ausrollen und auf den gefetteten Springformboden legen, überstehende Ränder notfalls abschneiden, mehrmals einstechen und bei 200°C 8-10 Minuten vorbacken.

Für den Biskuit:

Eier trennen, Eigelb mit Zucker, Vanille Zucker und dem lauwarmen Wasser ca. 20-30 Minuten zu einer sehr cremigen Masse schlagen. Mehl und Backpulver mischen und in die Eigelbcreme mischen, gut unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Nun die Biskuitmasse auf dem Mürbeteig glatt streichen und weitere 12-15 Minuten bei 180°C backen. Den Boden nach dem Backen auskühlen lassen und einmal längs durchschneiden, sodass zwei Tortenböden entstehen.

Für die Mousse:

Die Schokolade zerbröckeln und im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Nun die geschmolzene Schokolade, den Joghurt, die Zitronenschale und den Zitronensaft kräftig unterschlagen. Die Gelatine nach Anleitung auflösen und einrühren. Zuletzt die Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Für die Garnierung:

Erdbeeren putzen und halbieren. Die Sahne mit dem Vanille Zucker steif schlagen, Gelatinemasse bereiten und unter die Sahne rühren. Das macht die Sahne gut streichbar.

Vollendung der Torte:

Den Biskuitboden mit dem Mürbeteig wieder in die Springform setzen, 5 El von der Mousse darüber streichen, 2/3 der Erdbeeren darauf verteilen und die restliche Mousse darüber streichen. Den 2. Biskuitboden darüber setzen.

Garnierung:

Springformrand entfernen. 1/4 der Sahne in einen Spritzbeutel füllen, mit dem Rest der Sahne die Torte und den Tortenrand bestreichen. Zu guter Letzt mit dem Spritzbeutel die Torte dekorieren und mit den restlichen Erdbeeren belegen.

Zu dieser Torte gehört zwar viel Aufwand und viel Zeit, aber es lohnt sich wirklich.

Tipp:

Die Torte schmeckt auch mit anderem Obst vorzüglich (z.B. Himbeeren, Aprikosen, Mandarinen, Ananas, Nektarinen, Brombeeren etc.).

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

01.05.05 alina1st

Giotto Nuss Torte 4 Ei M

Zutaten

Rührteig:

150 g Margarine

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier

200 g Haselnüsse, gerieben

50 g Mehl

1 TI Backpulver

Springrandform, gefettet und gebrösel

Belag und Verzierung:

1 P. Giottokugeln (40 Stück)

2 B. Sahne

2 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Rührteig herstellen:

Aus Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eiern eine sehr gute Schaummasse herstellen. Nüsse und das Mehl, gemischt mit Backpulver, unterrühren, den Teig in die Springrandform füllen und backen.

Giottokugeln zerdrücken, evtl. 12 Stück für die Verzierung zurücklegen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen und die zerdrückte Giottomassee unterrühren.

Den erkalteten Tortenboden mit der Giottomassee bestreichen und evtl. mit Giottos verzieren.

HL: 175 C° Backzeit: ca. 30 - 40 Min.

Haiti Torte 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Biskuitboden:

3 Ei(er)

3 Ei Wasser, heiß

100 g Zucker

100 g Mehl

50 g Kokosraspel

2 TL Backpulver

1 Dose Ananas, in Stücken, mit Saft

1 Ei Zucker

25 g Speisestärke

Für die Creme:

1 Dose Kokosmilch

100 g Kokosraspel

100 g Zucker

4 Blatt Gelatine

300 g Sahne

Für die Garnitur:

300 g Sahne

einige Ananas - Stücke
etwas Konfekt (Raffello)

Eier mit Wasser und Zucker cremig schlagen. Mehl mit Backpulver darüber sieben, Kokosraspel zugeben und alles vorsichtig unterheben. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und bei 180°C ca. 15- 20 min backen.

Von dem Saft aus der Ananasdose etwa 3 El abnehmen und mit der Stärke anrühren.

Den Rest mit den Ananasstücken grob pürieren (es sollen noch Stücke bleiben! und in einem kleinen Topf aufkochen. Die Stärke einrühren und unter ständigem rühren kochen lassen, bis die Masse dicklich und klar wird.

Den Kokosbiskuit einmal durchschneiden und die Ananasmasse auf den unteren Boden streichen. Erkalten lassen.

Die Gelatine einweichen lassen.

Währenddessen die Kokosmilch mit dem Zucker erhitzen, die Kokosraspeln einrühren und erkalten lassen.

Gelatine auflösen und unter die Kokoscreme rühren.

Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Etwa 2/3 der Creme auf die Ananasmasse streichen und den oberen Boden aufsetzen. Den Rand mit der Kokoscreme ummanteln und auf die Oberfläche in die Mitte einen Kreis mit der Kokosmasse aufstreichen.

Für die Garnitur die Sahne steif schlagen und den Rest der Oberfläche rund um den Kreis aus Kokosmasse damit bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit Sahne, Ananasstücken und Raffaello garnieren.

Brennwert p. P.: 295

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

11.02.06 alina1st

Joghurt Obsttorte 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

6 Ei(er)

240 g Zucker

220 g Mehl

1 Msp. Backpulver

50 g Zucker

2 Becher Joghurt

6 Blatt Gelatine

3 Becher Sahne

3 Pkt. Sahnesteif

1 Zitrone(n)

1 Dose/n Ananas oder anderes Obst

Zubereitung

Aus Eier, Zucker, Mehl und Backpulver einen Biskuit herstellen. Bei 175 C ca. 20-25 Min. backen.

Joghurt, Zucker und Saft von einer Zitrone verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Gelatine einweichen und unterheben und zuletzt das Obst zugeben. 3-4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.11.04 Perle

Mandel Ananasstorte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

3 Ei(er)

150 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

25 g Mehl

25 g Speisestärke

1 TL Backpulver

50 g Mandeln, gemahlen

7 Blatt Gelatine

2 Zitrone(n)

1 Dose/n Ananas, geraspelt (446ml)

300 g Natur-Joghurt

2 Becher Sahne

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiße und 2 EL Wasser steif schlagen, 75 g Zucker und 1 Pck. Vanille Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver auf die Eiermasse sieben und vorsich-

tig unterheben. Mandeln ebenfalls unterheben. Biskuitmasse in eine Springform einfüllen und im Backofen auf 200 Grad 15 - 18 Min. backen. Gelatine einweichen. 1 Zitrone auspressen. Ananasraspel klein schneiden. 1 EL Ananasraspel zur Seite stellen. Rest der Ananas, zweites Pck. Vanille Zucker, restl. Zucker, Joghurt und Zitronensaft verrühren. Aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse rühren, wenn sie zu gelieren beginnt. Einen Tortenring um den Biskuitboden legen, Joghurt-Ananas-Mischung darauf verteilen. Die Torte ca. 2 Std. kühl stellen.
Mit Sahnetuffs, Ananas und Zitronenscheiben verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
01.07.02 Fabienne

Mikado Torte mit Ananas 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

2 Ei(er)

85 g Zucker
2 Pkt. Vanille Zucker
60 g Mehl
1 TL, gestr. Backpulver
10 g Kakaopulver
50 g Kokosraspel
1 gr. Dose/n Ananas, in Ringen
150 g Konfitüre (Ananas)

800 ml Schlagsahne

1 Pkt. Sahnesteif

100 g Schokolade (Zartbitter)

25 g Kokosfett
12 Kekse (Gebäck - Sticks mit Schokolade, z.B. Mikado)
n. B. Zucker - Perlen zum Bestreuen

Für den Boden:

Eier trennen. Eiweiß mit 2 El. Wasser, 75 g Zucker und 1 Pkt. Vanille Zucker steif schlagen. Eigelb darunter schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben.
Eine Springform (26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 18 - 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Belag:

Kokosraspel rösten, abkühlen lassen. Ananas abtropfen lassen und in große Stücke schneiden.

Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Einen Tortenring um den Boden legen. Boden mit Konfitüre bestreichen, mit Ananas belegen.

500 g Sahne mit 1 Pkt. Vanillin - Zucker, 1 TL Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Kokosraspel unterheben, die Sahne auf die Ananas streichen.

Torte 2 Stunden kühl stellen.

Schokolade in Stücke brechen, mit 100 g Sahne und Kokosfett, bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Glasur 10 - 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf der Kokossahne verstreichen. Torte nochmals 1 - 2 Stunden kühl stellen.

200 g Sahne mit 1 TL Zucker steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen, mit Tortenteiler 12 Stücke markieren. Mit Sahnetuffs und Gebäckstäbchen verzieren. Nach Belieben mit Zuckerperlen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

29.12.05 michaela1

Mikado Torte, fein 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

2 m.-große Ei(er)

75 g Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

60 g Mehl

1 TL, gestr. Backpulver

10 g Kakaopulver

50 g Kokosraspel

1 gr. Dose/n Ananas, in Scheiben

150 g Konfitüre (Ananaskonfitüre)

725 g Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

100 g Schokolade (Zartbitter)

2 Würfel Kokosfett (z.B. Palmin)

1 Pkt. Süßigkeiten (Mikado-Sticks mit feinherber Schokolade)

1 EL Zucker

1 TL Zucker

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit 2 Esslöffeln Wasser steif schlagen. 75 g Zucker und 1 Pck. Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb unterziehen.

Mehl, Backpulver und Kakaopulver vermischen, auf die Eierschaummasse sieben und unterheben.

Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teigmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad (Umluft nicht geeignet) ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen.

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten. Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Um den Boden einen Tortenrand legen. Mit Konfitüre bestreichen und mit Ananasstücken belegen.

500 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Pck. Vanille Zucker, Sahnesteif und 1 EL Zucker einrieseln lassen. Geröstete Kokosraspel unterheben. Kokos-
sahne auf die Ananas streichen. Ca. 2 Std. kalt stellen.

Schokolade in Stücke brechen, mit 100 g Sahne und Kokosfett schmelzen. Schokoladenglasur ca. 15 Min. abkühlen lassen. Auf die Kokos-
sahne streichen. Erneut 1-2 Std. kalt stellen.

125 g Sahne mit 1 TL Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte aus dem Tortenring lösen und mit einem Tortenteiler 12 Stücke markieren. Mit Sahnetuffs und Mikadosticks verzieren.

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

20.04.06 einmalig

Mohn Ananas Torte 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei(er)

150 g Zucker

150 g Mehl

150 g Mohn, gemahlen

½ TL Backpulver

1 gr. Dose/n Ananas (Scheiben)

1 Pck. Tortenguss

1 Pck. Götterspeise Zitronengeschmack (kein Instant)

2 EL Zitronensaft

100 g Zucker

400 ml Schlagsahne, steif geschlagen

800 ml Schlagsahne, steif geschlagen

Pistazien

2 Zitrone(n), halbierte und eingeschnittene Scheiben

Zubereitung

Von Eier, Zucker, Mehl, Mohn und Backpulver einen Biskuit zubereiten. Im Ofen fertig backen, auskühlen lassen (ca. 45 Minuten) und einmal durchschneiden. Ananas abtropfen lassen und den Saft auffangen. Einen Tortenring um den 1. Boden legen. Die Ananas darauf verteilen, so dass ca. 1 cm Rand zur Form bleibt. Dann mit zuvor angerührtem Tortenguss überziehen.

Die Götterspeise mit dem Zitronensaft und 1/4 Liter Ananassaft zubereiten. Kurz vor dem Festwerden 400 ml Schlagsahne unterziehen und auf den Kuchen geben.

Nach dem Festwerden den 2. Boden auflegen und mit der Schlagsahne die Torte bestreichen. Ring abziehen und außen mit Sahne einstreichen.

Auf die Torte Sahnetupfer setzen und hierauf die halbierten und eingeschnittenen Zitronenscheiben platzieren. Mit Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

23.10.04 Mery

Raffaello Torte 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

4 Ei(er)

2 EL Wasser

160 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

80 g Mehl

80 g Speisestärke

1 TL Backpulver

500 g Joghurt (Kokosjoghurt)

60 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

6 Blatt Gelatine, aufgelöst

400 ml Sahne, geschlagen

1 kl. Dose/n Ananas, in Stücken

Sahne

Konfekt (Raffaello-Kugeln)

Biskuit bereiten und ca. 35 Minuten bei 175 Grad C backen. Nach dem Erkalten einmal durchschneiden.

Joghurt, Vanille Zucker und Zucker verrühren, Gelatine unterziehen, etwas anziehen lassen und geschlagene Sahne unterziehen. Hälfte der Creme auf den 1. Biskuitboden geben und mit Ananastückchen belegen. Restliche

Creme darauf streichen und 2. Boden darauf geben. Mit Sahne und Raffaellos nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

17.05.02 Marissa

Royaltorte 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei(er)

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g Mehl

50 g Maismehl

Für die Füllung:

500 ml Schlagsahne

75 g Gelatine, Pulver

2 Scheibe/n Ananas, mit Saft, aus der Dose

2 EL Marmelade (Marillenmarmelade)

60 g Vanille, Pulver

einige Mandeln, Blättchen

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen. Vanillezucker darunter mengen. Masse mindestens 10 Minuten auf höchster Stufe des Mixers schaumig rühren. Mehl und Maismehl mischen und unter die Eierschaummasse heben. Teig auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech ca. 1-cm-dick aufstreichen und bei etwa 200 Grad Ober/Unterhitze backen, bis der Teig leicht gebräunt ist (ca. 10-15 Minuten).

Nach dem Backen das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Papier mit einem feuchten Tuch bedecken und vorsichtig abziehen. Biskuit noch heiß mit Marillenmarmelade bestreichen und einrollen. Auskühlen lassen und in 3-cm-breite Scheiben schneiden.

500 ml Sahne nicht zu steif schlagen. Gelatinepulver mit 100 ml kaltem Wasser anrühren, bis sich die Gelatine gelöst hat. Leicht erhitzen und zur geschlagenen Sahne geben. Vanillepulver mit 130 ml Ananaswasser anrühren. Diese Masse esslöffelweise unter die geschlagene Sahne geben und alles vermischen.

Einen Tortenboden mit 26-cm-Durchmesser mit den Biskuitscheiben auslegen. Füllung dazwischen und wiederum mit Biskuitscheiben als Abschluss abdecken. Torte mindestens 1 Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Noch besser ein paar Stunden ins Gefrierfach legen und frühzeitig vor dem Verzehr herausnehmen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

22.12.05 Korsika

Torten Schmand

Ananas Joghurttorte mit Himbeeren 1 Eigelb M

1 Kuchen

220 g Mehl,
120 Gramm
Butter,
50 g Puderzucker,
1 Msp Salz,

1 Eigelb

Für den Belag:

12 Blatt weiße Gelatine,

1/2 Liter Vollmilch-Joghurt,

2 Becher Sahne

100 g Zucker,
1 Päckchen klarer Tortenguss,
2 Essl. Zucker,
1/4 Liter Wasser,
9 Scheiben Ananas,
150 g Tiefkühl-Himbeeren

Alle Teigzutaten rasch zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten. Zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen!

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Boden und Rand einer Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Im vorgeh. Ofen bei 190 Grad ca. 20 Minuten backen.

Die Gelatine einweichen. Den Joghurt mit Zucker, Zitronenschale und -Saft mischen. Die Sahne steif schlagen. Den Ananassaft erhitzen. Die gut

ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Saft langsam unter den Joghurt rühren. Zugedeckt bis kurz vor dem Gelieren in den Kühlschrank stellen!

Die Schlagsahne unter die Joghurtmasse heben.

Diese Masse in die Springform auf den kalten Mürbeteig füllen. Die Torte in den Kühlschrank stellen, bis die Oberfläche fest ist!

Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten. Die Ananasscheiben auf der Tortenoberfläche verteilen. Die gefrorenen Himbeeren in die Mitte der Scheiben geben. Die Früchte mit Tortenguss überziehen. Die Joghurttorte ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen!

Ananas Reis Torte light M

Zutaten für 1 Portionen

300 g Löffelbiskuits

260 g Margarine (Halbfett)

400 g Ananas, Stücke

1000 g Joghurt, fettarm

4 Ei Zucker

600 g Milchreis, gekocht

4 Ei Vanillezucker

4 TI Zitronensaft

6 Blätter Gelatine, weiß

Süßstoff, einige Tropfen

Fett für die Form

Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Margarine zerlassen, mit den Bröseln gut vermischen und in eine gefettete Springform drücken.

Ananasstücke mit Joghurt, Zucker, Milchreis, Süßstoff, Vanillezucker und Zitronensaft vermengen. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, ausdrücken, unter Erwärmen auflösen und unter die Joghurt-Milchreismasse ziehen. Dann die Masse ca. 30 Minuten kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

Die Füllung auf dem Boden verteilen, glatt streichen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

08.02.06 Artemiss1981

Ananas Schoko Torte 4 Ei M

Für den Schokobiskuit:

4 Eier

4 El. warmes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

30 g Speisestärke

2 Tl. Backpulver

2 El. Öl (hatte vergessen Butter zu schmelzen... hat aber problemlos geklappt)

Einen Biskuit backen und bei 160 ° ca. 30 Minuten backen
Nach dem Erkalten einmal durchschneiden.

Für die Füllung:

1 große Dose Ananasscheiben

1 halbes Päckchen Vanillepuddingpulver (so nach Gefühl)

2 Becher Schmand

Zucker nach Geschmack (bei mir waren es ca. 4 Esslöffel)

Aus dem Ananassaft und dem Vanillepuddingpulver einen sehr festen Pudding kochen und abkühlen lassen Schmand mit Zucker verrühren Ananas in kleine Stücke schneiden (4 Scheiben beiseite stellen für die Dekoration) und unter die Schmandmasse rühren und abschließend in die Puddingcreme rühren und die Torte damit füllen.

Torte mit Schokoglasur überziehen (ich nehme immer Vollmilchschoko oder Zartbitter mit flüssiger Sahne vermischt, dann bleibt sie halbwegs weich) und mit Ananasscheiben belegen.

Israel Torte 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Teig:

200 g Butter,

2 Eier,

2 Vanille Zucker,

100 g Zucker,

380 g Mehl,

1 P. Backpulver.
2/3 auf das Backblech streichen, den Rest extra backen.
Bei 175° 15 Min.

Belag:

2 kleine Dosen Ananas,
200 g Butter,

2 Eier,

300 g Creme fraiche,

2 Vanille Zucker,

100 g Zucker,

Ananas ganz klein schneiden, alle Zutaten vermischen.

Auf den abgekühlten Boden zuerst etwas Ananassaft träufeln.

Die Creme darauf verteilen.

Den Teigrest darauf klein zerkrümeln.

Zubereitung

Die ersten 6 Zutaten zu einem Teig verarbeiten. 2/3 auf das Backblech streichen, den Rest extra backen. Bei 175° ca. 15 Min.

Ananas ganz klein schneiden, alle restlichen Zutaten vermischen und verschlagen, Ananas darunter heben.

Auf den abgekühlten Boden zuerst etwas Ananassaft träufeln. Die Creme darauf verteilen.

Den Teigrest darauf klein zerkrümeln.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.02.04 roslin

Kommentar von roslin 11.02.2004 09:44

Hallo sauer,

der letzte Drittel Teig wird alleine gebacken.

Zum Schluss auf der Creme zerkrümelt.

Die Creme wird nicht gebacken.

Puh ich hoffe, dass ich es jetzt verständlich erklärt habe.

Liebe Grüße

roslin.

Schmandtorte mit Ananas 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mehl

1 Ei(er)

80 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Backpulver

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

75 g Zucker

3 Becher Schmand

1 Dose Ananas in Stücken

1 Pck. Tortenguss, hell

Aus Mehl, Ei, Butter, Zucker, Vanillezucker und Backpulver einen Mürbeteig herstellen und eine Springform damit auslegen. Rand andrücken.

Aus Milch, Puddingpulver und Zucker Pudding kochen und mit dem Schmand verrühren.

Auf den Teig geben und mit den Ananasstücken belegen - Saft für den Guss aufheben.

1 Stunde bei 200°C backen (Umluft 180°C)

Sofort mit dem Tortenguss überziehen und 1 Tag im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.08.05 lordseagle

18.02.06 lordseagle

Vollkorn

Ananas auf Florentiner Art 3 Ei M

Blechkuchen

1 Kuchen

125 g Butter oder Margarine,

150 g Zucker,

3 Eier,

350 g Weizenmehl (Weizenvollkornmehl ist intensiver!),

1/2 Päckchen Backpulver,

2 bis 3 Ei Milch

Außerdem

Fett (für die Form)

BELAG:

1 kleine Dose (425 ml) Ananasringe,
6 kleine feste Bananen,
Saft einer halben Zitrone

GUSS:

125 g Butter,
200 g Naturzucker (oder normaler Zucker),
1 Msp Citro-back,
1 Prise/n Salz,
1 Päckchen bunte Belegkirschen,
100 g Walnuskerne,
100 g gehobelte Haselnüsse

Fett mit Zucker schaumig rühren. Einzel Eier unterschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und unterheben. Soviel Milch zugeben, dass ziemlich fester Rührteig entsteht. Blech oder Fettpfanne fetten, Teig darauf verstreichen. Für den Belag Ananasringe gut abtropfen lassen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden oder längs halbieren. Sofort mit Zitronen Saft beträufeln. Dann die Früchte auf dem Teig verteilen. Für den Guss Zucker und Butter unter Rühren zusammen erwärmen, mit Citro-back und Salz würzen.

Belegkirschen grob zerkleinern, Walnüsse grob hacken. Alle Nüsse mit Belegkirschen vermischen und gleichmäßig auf den Kuchen streuen. Bei 175 Grad ca. 45 bis 50 Minuten backen. (Ofen vorgeheizt) TIP: Für den Guss statt Zucker - 150 g Honig verwenden, ist besonders interessanter Geschmack!

Ananas Mohn torte 6 Ei M V

(12-16 Stück)

Teig:

6 Eier

120 g warmes Wasser
120 g Honig
240 g fein gemahlener Weizen

1 TI abgeriebene Orangenschale
ungehärtetes Kokos- oder Palmfett
für die Backform
1 EI Weizenvollkornmehl

Füllung:

750 g Ananasfruchtfleisch
2 EI Zitronensaft
2 EI Orangensaft

150 ml Milch

75 g gemahlener Mohn
180 g Honig
1-2 EI Rum
1/4 TI abgeriebene Orangenschale

400 g Sahnequark

250 g Sahne

1 1/2 TI Agar-Agar
etwas Orangensaft

Eigelb mit Wasser verrühren, nach und nach Honig zugeben und etwa 8 Minuten rühren, bis die Masse schaumig ist. Backofen auf 170°C vorheizen. Springform mit 26 cm Durchmesser am Boden einfetten und mit einem Löffel Vollkornmehl bestreuen.

Eiweiß steif schlagen. Weizenvollkornmehl und Orangenschale sorgfältig mischen. Eigelbmasse in eine große Schüssel geben, Mehl und Eiweiß darauf geben und mit einem Schneebesen sorgfältig unterheben. Biskuitmasse in die Springform geben, glatt streichen und etwa 35 Minuten backen, 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen; mehrere Stunden auskühlen lassen.

Ananas in 1-cm-Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Orangensaft zugedeckt aufkochen und etwa 4 Minuten dünsten, abkühlen und abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Für die Garnierung 16 Ananasstückchen beiseite legen. Milch aufkochen, Mohn einrühren und unter Rühren 1 Minute kochen, etwas abkühlen lassen, Honig, Rum und abgeriebene Orangenschale zugeben. Quark mit Mohnmasse verrühren, Sahne steif schlagen.

Aufgefangene Ananaskochflüssigkeit mit Orangensaft auf 150 ml ergänzen, mit Agar-Agar glatt rühren, aufkochen und unter Rühren 2 Minuten kochen. Eventuell noch etwas mehr Flüssigkeit zugeben.

3 Esslöffel Quarkmasse mit dem heißen Agar-Agar vermischen und unter ständigem Rühren in die Quarkmasse mischen. Geschlagene Sahne unterheben, sobald die Masse beginnt anzudicken. Creme kühl stellen, bis sie fast fest geworden ist. Etwa ein Drittel der Creme beiseite stellen, unter die restlichen zwei Drittel die Ananaswürfel heben. Biskuitboden zweimal quer durchteilen, sodass 3 Böden entstehen.

Den unteren Boden in einen Tortenring legen, die Hälfte der Ananascreme darauf verteilen und den mittleren Boden darauf legen, die zweite Hälfte der Ananascreme darauf streichen und mit dem oberen Boden abdecken. Torte zugedeckt 2-3 Stunden kalt stellen. Restliche Mohncreme auf der Oberfläche und den Rand der Torte verteilen, mit Ananaswürfeln garnieren.

Ananaskuchen 4 Ei V

saftiger Rührkuchen

Zutaten für 1 Portionen

1 gr. Dose/n Ananas, in Stücke

200 g Butter

180 g Zucker

4 Ei(er)

1 Pck. Orange(n) - Schalen (Finesse)

250 g Dinkel, fein gemahlen

50 g Kartoffelmehl

½ Pck. Backpulver

Puderzucker, für den Guss

Zubereitung

Vemmina-Kastenkuchenform auf 30 cm ausziehen.

Ananasstücke lange abtropfen lassen, Saft auffangen.

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach hinein, Orangenschale hinzu. Mehl, Backpulver und Speisestärke über den Teig sieben und ebenfalls unterheben. Die abgetropften Ananasstücke vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Ein paar zum Verzieren zurückbehalten.

Auf unterer Schiene ca. 50 Minuten (in Vemmina-Form) sonst, ca. 60 Minuten backen. Nach ungefähr 10 Minuten den Teig in der Mitte einschneiden.

Backzeit: ca. 50 Minuten (in Vemmina) bei 175° Ober-/Unterhitze

Puderzucker mit Ananassaft glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit überziehen. Mit den restlichen Ananasstücken verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

27.09.04 Mery

Exotische Fruchttorte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter, weiche

1 kleine Banane(n), reife

1 El Rohrzucker

½ Tl Zimt, gemahlen

½ Tl Kardamom, gemahlen

1 Prise Salz

4 Ei(er)

1 El Orange(n), abgeriebene Schale, unbehandelt

1 Tl, gestr. Backpulver (Weinstein)

100 g Haselnüsse, fein gehackte / Mandeln, gemahlen

100 g Mehl, Weizenvoll-/ Dinkelvoll-/ Buchweizenvoll- / Roggenvollkorn-

100 g Schokoladenraspel, Zartbitter / Vollmilch

Für die Creme:

200 g Doppelrahmfrischkäse

100 g Quark (Magerquark)

1 El Orange(n) - Schale, abgeriebene

5 Aprikose(n), getrocknete sehr fein gewürfelt

1 El Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)

Zum Verzieren:

1 Ananas, paar Scheiben

1 Orange(n)

1 Kiwi

1 Granatapfel

Sirup, Granatapfelsirup / Zuckerrübensirup / Honig

2 El Orangensaft, frisch

4 El Grenadine, Rum 54 %

Gelatine, richtet sich nach Menge des Safts

1 El Kokosraspel, ca 50 g gehobelte Mandeln angeröstet

Zubereitung

Butter mit zerdrückter Banane, Zucker und Zimt schaumig rühren. Die Eier trennen und das Eigelb nacheinander unter die Buttermasse rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Zitronenschale, Backpulver, Haselnüsse, Mehl und geriebene Schokolade mit dem Spatel unter die Eigelbmasse heben und zu einem glatten Teig verrühren. (Habe das geschlagene Eiweiß erst am Schluss unter den Teig gerührt) In die gefettete Auflaufform oder mit Backpapier Springform geben und glatt streichen. Auf die unterste Schiene in den kalten Backofen stellen und auf 175 Grad Innentemperatur mit Umluft 30 Minuten backen. 160°C

Umluft ca. 45 min backen ohne vorheizen. Machen Sie die Probe mit einem Holzstäbchen, wenn keine Teigreste mehr am Stäbchen sind, ist der Teig gut.

Alle Zutaten für die Creme bis einschließlich dem Vanillezucker vermischen, abschmecken und kühl stellen. Die Ananas schälen und würfeln. / brauchte nur 2 Scheiben, Orange in Spalten schneiden, mit einem sehr scharfen Messer, und den dabei austretenden Saft aufbewahren. Kiwi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Granatapfel in der Mitte halbieren und die Kerne mit einer Gabel herauspulen. Trennhäute entfernen, sie schmecken bitter. Kerne mit Granatapfelsirup, 2 Ei Orangensaft und Bindefixmittel/Gelatine verrühren. Den gebackenen und ausgekühlten Boden auf eine Tortenplatte setzen und die Granatapfelcreme auf dem Boden verstreichen.

Frischkäsecreme darüber streichen und diese mit Ananas- und Orangestücken und Kiwischeiben und Kokosflocken verzieren.

Habe den gebackenen und ausgekühlten Boden mit Backpapier auf den Boden der Springform gesetzt. Darauf den Frischkäsecreme (etwas zurück behalten) gestrichen, 1 Scheibe Ananas in die Mitte, die Apfelsinenscheiben sternenförmig am äußeren Rand gelegt, dazwischen Kiwi + paar Granatapfelkerne. Nun habe ich das Backpapier wieder hoch gehalten, den Springformrand wieder drauf gesetzt. Das Loch in der Ananas mit dem Rest des Frischkäsecremes, welches ich noch mit 1 TI Granatapfelkerne + klein geschnittene Ananas vermischt habe, gefüllt.

Die angerösteten, gehobelten Mandeln, wurden jetzt über die Torte gestreut. Die restlichen Granatapfelkerne, den raus getretenen Saft davon + auch der Ananas sowie 2 Ei Orangensaft + 2 Ei Sirup/ Honig + 4 Ei Rum 54 % + mit der aufgelösten Gelatine vermischt, ca. 10- 20 min im Kühlschrank, bis die Gelatine andickt, dann über die Torte gießen. Ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Ich ließ es über Nacht im Kühlschrank + wenigstens 2-3 h vor dem Servieren herausnehmen.

Habe diese Torte mit allen drei Mehllarten, also Dinkelvollkorn-, Buchweizenvollkorn für Glutenallergie, sowie auch mit Roggenvollkorn gebacken. Ist ziemlich zeitaufwändig, weil ich nur frische Zutaten verwende. Aber nach jedem Arbeitsgang kann man abwaschen. Pausen einlegen, kein Problem.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

20.03.06 Hans60

Käsetorte Khorānaq 6 Ei M

Glutenfrei

Zutaten für 8 Portionen

1 Ananas, gewürfelt

750 g Quark (Magerquark)

6 Ei(er), getrennt

250 g Rohrzucker

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbone)

1 Prise Salz

½ Glas Preiselbeeren, (4 sehr gut gehäufte EI)

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale

1 EL Rum, 54 %

10 EL Naturreis, (ca 150 g) (Mittelkorn), gemahlen

1 Prise Salz

evtl. Puderzucker, gesiebt

Zubereitung

Die Zutaten vom Magerquark bis einschließlich den Reis gut vermischen. Die Ananaswürfel drunter heben.

Das mit einer Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig dazugeben.

In die mit Backpapier ausgelegte 26 cm Æ Springform gießen. In den kalten Backofen bei 160° Umluft 80- 100 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180- 190° C + ca. 60- 80 min backen + drin stehen lassen, zum Erkalten, stürzt ein wenig ein, nicht tragisch, tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Falls das Eiweiß zu dunkel wird, gesiebt Puderzucker drauf streuen. Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.08.05 Hans60

Vollkorn Ananas Torte 2 Ei M

Boden:

175 g Weizenvollkornmehl

2 Eier

125 g Butter

1/2 TI Backpulver

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Msp. Salz

Füllung:

1 große Dose Ananas in Scheiben

250 ml Sahne

1 Päckchen Sahnestandmittel

100 g Krokant

1 Ei Zucker

Backofen auf 200° vorheizen und eine Springform (26 cm) einfetten. Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver verrühren. 45 Minuten backen. Boden horizontal halbieren. Sahne mit Zucker und Sahnestandmittel steifschlagen. 2 Scheiben Ananas würfeln und unter zwei Drittel der Sahne mischen. Unteren Boden damit bestreichen. Torte zusammensetzen und mit Sahne, Ananas und Krokant verzieren.

Vollkorn Baiser Torte 2 Ei + 2 Eigelb M

mit Ananas

Boden:

300 g Roggenvollkornmehl

6 Ei Milch

150 g Speisequark

6 Ei Öl

1 Päckchen Backpulver

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Füllung:

4 Eigelb

2 Eiweiß

2 Dosen Ananas (in Scheiben)

200 ml saure Sahne

2 Ei gehackte Pistazien

Saft einer Zitrone

150 g Zucker

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform (28 cm) einfetten. Quark, Milch, Öl, Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig ausrollen und in die Springform legen. Eigelb, saure Sahne, 50 g Zucker verrühren. Ananas auf den Boden legen und mit dem Guss bestreichen. 30 Minuten backen. Eiweiß mit restlichem

Zucker zu Schnee schlagen. Torte damit verzieren und weitere 10 Minuten backen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren. Dann speichern, O K.

Mittwoch, 5. Juli 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans