

## Brombeeren

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

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

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

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Zusammen gestellt Donnerstag, 22. September 2005

## Index

Back Torten Nüsse+ Mandeln .....	65	Backwaren Tarte .....	56
Back Torten Quark .....	70	Backwaren Torten Früchte ..	59
Back, Torten , Sahne + Jogurt .....	75	Backwaren Waffeln .....	92
Backwaren Blechkuchen .....	23	Backwaren, kleine Kuchen+ Torten .....	9
Backwaren Kastenform .....	4	Dessert.....	93
Backwaren Kleingebäck .....	18	Eis .....	109
Backwaren mit Käse .....	43	Getränke .....	113
Backwaren mit Nüsse + Mandeln .....	50	Konfitüre & Co.....	120
		Was woanders nicht passt.	129

## Inhaltsverzeichnis

Brombeeren .....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Backwaren Kastenform .....	4
Brombeer Schnitte mit Haselnüssen 4 Ei +5 Eigelb M .....	4
Brombeerring 3 Ei M .....	6
Savarin mit Beeren 2 Ei M .....	7
Backwaren, kleine Kuchen+ Torten .....	9

Brombeer - Kirsch - Kuchen 2 Ei M.....	11
Brombeer - Sauerrahm - Kuchen II 3 Ei + 1 Eigelb M.....	12
Brombeertorte III 3 Ei M.....	16
Backwaren Kleingebäck .....	18
Brombeer Joghurt Törtchen 1 Ei M.....	19
Brombeer - Muffins 1 Ei M.....	20
Brombeer - Schaumtörtchen II 8 Eiweiß M .....	22
Backwaren Blechkuchen.....	23
Apfel Beeren Kuchen 5 Ei M.....	23
Birnen - Brombeer - Kuchen M.....	26
Brombeer - Pfirsich - Kuchen 1 Ei M.....	28
Brombeer Schnitten mit Crème fraiche 4 Ei M .....	30
Brombeer Käsekuchen 10 Ei M.....	32
Brombeere - Schnitten 4 Ei M.....	33
Brombeeren Schnitten 1 Ei M.....	33
Brombeer Kuchen 5 Ei M.....	36
Brombeerschnitten II 4 Ei M.....	39
Bunte Obst - Variationen 2 Ei M .....	40
Marzipan - Brombeer - Blechkuchen 6 Ei M.....	41
Schmand - Kuchen 8 Ei M.....	42
Backwaren mit Käse .....	43
Beeren Quarkschnitten 5 Eigelb M .....	43
Brombeeren Käsekuchen 5 Ei M.....	44
Brombeer Kuchen mit Bananenguss 4 Ei M.....	47
Käsekuchen mit Beeren 2 Ei M.....	47
Käsekuchen mit Brombeeren 3 Ei M.....	49
Backwaren mit Nüsse + Mandeln .....	50
Brombeerschnitten 2 Ei + 2 Eiweiß.....	55
Backwaren Tarte.....	56
Brombeer - Tarte 2 Ei M.....	57
Brombeer - Tarte 5 Ei + 1 Eigelb M .....	58
Backwaren Torten Früchte.....	60
Brombeeren - Dickmilch - Torte 3 Ei M.....	60
Brombeermaistorte M.....	60
Brombeertorte mit Birnen 4 Ei M.....	61
Cornflakes Beeren Torte M.....	62
Jensen Torte 4 Ei M.....	63
Waldbeerentorte 8 Eigelb M.....	64
Back Torten Nüsse+ Mandeln .....	65
Brombeertorte 1 Ei M.....	66
Brombeertorte 3 Ei.....	67
Brombeertorte mit Varianten 3 Ei .....	68
Back Torten Quark .....	70
Beeren Quark Torte mit Sektgelee 4 Ei M.....	70
Brombeer Frischkäse Torte M.....	71
Brombeerquark - Torte M.....	72
Käsetorte Frisch mit Früchten M.....	74
Back, Torten , Sahne + Joghurt.....	75

1000 - Blatt - Torte M.....	75
Brombeer - Sahnetorte 2 Ei M.....	78
Brombeer Schaumtorte M.....	80
Brombeer Schoko Torte 5 Ei + 2 Eigelb M.....	81
Brombeertorte mit Schokoboden 5 Ei M.....	83
Faule Brombeertorte M.....	86
Joghurt Sahne Torte mit Früchten 2 Ei M.....	88
Knuspertorte mit Brombeeren M.....	89
Sahnige Brombeertorte 3 Ei M.....	90
Zarte Brombeertorte 4 Ei M.....	91
Backwaren Waffeln.....	92
Quarkwaffeln mit Rumtopf Früchten 2 Ei M.....	92
Sahnwaffeln mit Brombeercreme 4 Ei M.....	93
Dessert.....	94
Apfel Brombeer Fladen 2 Eigelb M.....	94
Beeren Tiramisu 1 Eigelb M.....	95
Brombeer Mousse 2 Eiweiß M.....	97
Brombeer Pistazien Dessert 6 Ei M.....	98
Brombeer - Quark M.....	98
Brombeeren Quark mit Sesamkrokant M.....	101
Joghurtterrine mit Brombeersauce 2 Eiweiß M.....	104
Limetten Sanoghurt mit Brombeeren.....	105
Marzipancreme auf Beerencocktail 5 Ei M.....	106
Quarkmousse mit Brombeeren 2 Ei M.....	108
Eis.....	110
SchneemuscheIn mit Brombeereis 3 Ei + 3 Eiweiß M.....	112
Getränke.....	113
Brommilchen M.....	119
Heißer Brombeer-Coupe M.....	120
Konfitüre & Co.....	120
Brombeer - Holunderbeeren - Fruchtaufstrich.....	121
Brombeer - Maracuja - Gelee.....	121
Brombeer Marmelade.....	121
Brombeer Holunder Apfel Gelee.....	122
Brombeer-Holunder-Marmelade.....	122
Brombeer-Konfitüre mit Amaretto.....	123
Brombeer-Konfitüre mit Gin.....	123
Brombeer-Mirabellen Marmelade.....	123
Brombeer-Orangen Fruchtchen.....	124
Brombeere - Birnen - Konfitüre mit Thymian.....	124
Brombeergelee I.....	125
Brombeergelee II.....	125
Brombeergelee mit Rotwein.....	125
Brombeerkonfitüre.....	126
Brombeerkonfitüre mit Lorbeer.....	126
Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Pfirsich oder Brombeer-Konfitüre.....	127
Erdbeer-Brombeer-Konfitüre.....	127
Himbeer - Brombeer - Marmelade.....	128

Holunder- Birnen- Brombeer- Konfitüre.....	128
Sauerkirsch Brombeeren Konfitüre.....	129
Was woanders nicht passt.....	129
Kalte Sommerbeerensuppe.....	132
Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß.....	133
Obstquiche mit weichem Boden 2 Ei M.....	133
Süßer Nudelsalat M.....	134
Topfenknödel mit Zwetschgen 2 Ei M.....	135
Hinweis für Word.....	138
Hinweis M.....	138

## Backwaren Kastenform

### Brombeer Schnitte mit Haselnüssen 4 Ei +5 Eigelb M

für eine Kastenform :

Teig:

4 Ei

etwas Salz

2 Esslöffel Wasser

80 g Puderzucker

100 g geriebene Haselnüsse

25 g Mehl

25 g Speisestärke

Creme:

1 Stamperl (Schnapsglas) Brombeergeist

4 Blatt Gelatine

300 g Brombeeren

100 g Zucker

5 Dotter (Eigelb)

150 g Joghurt

250 ml Sahne

Sirup:

20 g Zucker

5 Esslöffel Wasser

1 Stamperl (Schnapsglas) Brombeergeist

200 g Brombeeren

Außerdem:

125 ml Sahne zum Garnieren

Backpapier für die Form

**Zubereitung:**

**Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.**

Ei trennen. Eiweiß mit kaltem Wasser und Salz zu cremigem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dotter mit einem Schneebesen kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Haselnüsse vermischt unter die Eimasse heben.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 30 cm Länge) füllen.

Brombeeren waschen und verlesen. Das Biskuit im Backrohr ca. 30 Minuten backen, in der Form überkühlen lassen. Für den Sirup 20 g Zucker mit 5 Esslöffel Wasser aufkochen, 1 Stamperl Brombeergeist unterrühren und abkühlen lassen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Für die Creme 300 g Brombeeren mit Zucker und Dottern über Dunst aufschlagen und dann pürieren, die Gelatine ausdrücken, darin auflösen und 1 Stamperl Brombeergeist und das Joghurt unterrühren, die Masse kalt stellen, sobald sie fest zu werden beginnt, 250 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Das Biskuit aus der Form lösen und zweimal quer durchschneiden, die Biskuitböden mit Sirup benetzen, die Form mit neuem Backpapier auslegen, den unteren Boden wieder in die Form setzen, ein Drittel der Creme darauf streichen, den zweiten Boden darauf setzen und wieder ein Drittel der Creme darauf streichen, zuletzt den dritten Boden darauf setzen, mit dem letzten Drittel der Creme den Rand der Schnitte einstreichen, danach die Schnitte 2 Stunden kalt stellen.

Sahne aufschlagen, in einen Spritzsack füllen und die Schnitte damit verzieren, zuletzt die Schnitte mit Brombeeren garnieren.

**Zubereitung**

Die Ei trennen. Die Eigelbe mit etwas Wasser schaumig schlagen. Dann den Zucker, Vanillezucker, gesiebtes Mehl mit Backpulver und zum Schluss das steifgeschlagenen Eiweiß unterheben. Bei 160° C Heißluft ca. 20 min. backen. Den Boden auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring um den Boden machen.

Den Vanillejoghurt mit dem Zucker verrühren und die aufgelöste Gelatine dazu geben. Wenn die Masse fest wird, die steifgeschlagen Sahne unterheben und auf dem Boden verteilen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die aufgetauten Himbeeren auf die Masse geben. Das Rote Grütze - Pulver nach Packungsanleitung mit Zucker zubereiten und etwas abgekühlt über die Himbeeren gießen. 3 - 4 Stunden kalt stellen, damit es fest wird.

Schwierigkeitsgrad: normal  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Freischaltung: 25.04.04

## Brombeerring 3 Ei M

### 3 Ei

4 EL Birnendicksaft  
70 g Butter  
120 g Zwieback  
30 g Haselnüsse, gemahlen  
60 g Mehl  
400 g Brombeeren

### 200 g Sauermilch

1/2 TI Vanille  
1 Pr Salz

### Zubereitung:

Eigelb mit Birnendicksaft schaumig rühren. Weiche Butter zugeben, glatt rühren. Zwieback reiben und zugeben. Haselnüsse und Mehl zugeben, gut mischen. Eiweiß mit der Pr Salz steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Davon die Hälfte in die ausgebutterte Form einfüllen. Die Brombeeren darauf verteilen, mit restlichem Teig bedecken.

Im auf 200° C vorgeheizten Ofen 40 - 45 min backen.

Anschließend stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.  
Die Sauermilch mit der Vanille glatt rühren und zum Ring servieren.

## Saftiger Brombeerkuchen 4 Ei M

Hallo,  
und noch ein Rezept.

**Tipp:** Den Kuchen schon einen Tag vor dem Verzehr backen, nach dem backen abkühlen lassen und in Alufolie wickeln. Dadurch zieht das Frucht-aroma intensiv durch und der Kuchen schmeckt schön saftig. Den Kuchen erst kurz vor dem servieren mit der Sahne garnieren.

125 g weiche Butter

#### 4 Ei getrennt

200 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
125 g Zucker  
Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
1 Prise Salz  
2 EL Mehl  
500 g Brombeeren

Fett für die Form

Dekoration:

#### 200 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker  
einige Brombeeren  
einige Melissenblättchen

Butter cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, Nach und nach Eigelb, Zucker, Zitronensaft + Schale und die Mehlmischung zur Butter rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Brombeeren waschen und verlesen. Dünn mit Mehl bestreuen, dann locker unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Kastenform geben, glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 1.5 Stunden backen

Kuchen einige Minuten stehen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Sahne mit Vanille - Zucker steifschlagen in einen Spritzbeutel füllen und den Kuchen mit Tuffs und einigen Brombeeren und Melissenblättchen verzieren.

Lg Cake

#### Savarin mit Beeren 2 Ei M

Für den Biskuitteig:

#### 2 Ei

2 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillin - Zucker  
125 g Weizenmehl

30 g Speisestärke  
1/2 gestr. TI Backpulver

Zum Tränken:  
125 ml (1/8 l) Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillin - Zucker  
375 ml (3/8 l) Weißwein

Für die Füllung:  
200 - 250 g Himbeeren  
200 - 250 g Brombeeren  
Puderzucker

250 ml (1/4 l) Schlagsahne  
1 Pck. Sahnesteif  
1/2 Pck. Vanillin - Zucker  
1 TI Zucker

### Zubereitung

Zur Abwechslung kann der Savarin auch mit einer anderen Flüssigkeit getränkt werden. Dafür 300 ml Wasser mit 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin - Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat, dann 4 Esslöffel Himbeergeist unterrühren.

Für den Teig  
die Ei mit dem Wasser mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker mit Vanillin-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 auf dieselbe Weise unterarbeiten. Den Teig in eine gut gefettete, gemehlte Kranzform ( 24 cm } geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze 180 - 200 °C (vorgeheizt)  
Heißluft-  
Gas: Stufe 3 - 4 (vorgeheizt),

Backzeit: etwa 35 Minuten.

Den Kuchen sofort nach dem Backen aus der Form lösen und die Form säubern.

Zum Tränken etwa 3 Stunden vor dem Servieren das Wasser mit Zucker und Vanillin - Zucker zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und den Wein hinzufügen. Etwa 1/3 dieser Flüssigkeit in die Kranzform

gießen, das Gebäck hineinlegen und mit der restlichen Flüssigkeit begießen. Den Savarin kalt stellen, damit das Gebäck gut durchziehen kann.

Für die Füllung die Himbeeren verlesen (nicht waschen). Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Den Savarin auf eine Platte stürzen, die Beeren in die Mitte geben und mit Puderzucker bestäuben. Die Sahne mit Sahnesteif, Vanillin - Zucker und Zucker steif schlagen. Den Savarin damit garnieren oder die Sahne dazu reichen.

## Backwaren, kleine Kuchen+ Torten

### Aromatischer Brombeer - Käsekuchen 4 Ei M

500 g Brombeeren  
1 unbehandelte Zitrone

#### 4 Ei (Größe M)

125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillin - Zucker  
1 Prise Salz

#### 500 g Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver " Vanille - Geschmack" (für 500 ml Flüssigkeit)  
Fett für die Form  
1 EL Puderzucker ,  
eventuell Minze zum Verzieren  
Alufolie

### Zubereitung

1. Brombeeren verlesen. Die Zitronen schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ei, Zucker, Vanillin - Zucker und Salz cremig weiß aufschlagen. Quark, Zitronenschale und 3 Esslöffel Zitronensaft unterrühren. Puddingpulver unterrühren.

2. Hälfte der Quarkmasse in eine gut gefettete Springform (24 cm Ø) füllen, Hälfte der Brombeeren darauf verteilen, restliche Quarkmasse darauf glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 60 - 65 Minuten backen. Nach ca. 40 Minuten mit Alufolie bedecken.

3. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben und mit restlichen Brombeeren belegen. Eventuell mit Minze verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

Pro Stück ca. 140 kcal E9 g, F3 g, KH 19 g

## Brombeer - Baiserkuchen 2 Ei

:

150 g Magerquark

6 EL Öl

### 2 Eigelb

75 g Puderzucker

300 g Mehl

1 Pk Backpulver

750 g Brombeeren

125 g Zucker

50 g Mandeln gehobelt

### 2 Eiweiß

100 g Zucker

### Zubereitung:

Quark, Öl, Eigelb, Puderzucker, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Eine gefettete Springform von 22 cm Durchmesser damit auslegen; Rand fest andrücken. Brombeeren waschen und abtropfen lassen. Mit Zucker und Mandeln mischen und auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 min backen. Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Brombeeren kleine Tupfer spritzen. Bei gleicher Temperatur weitere 10 min überbacken.

## Brombeer - Baisertorte 2 Ei M

150 g Magerquark

6 EI Öl

### 2 Eigelb

75 g Puderzucker

300 g Mehl

1 Pk Backpulver

Fett für die Form

750 g Brombeeren

125 g Zucker  
50 g Mandeln; gehobelt

### 2 Eiweiß

100 g Zucker

### Zubereitung

Quark, Öl, Eigelb, Puderzucker, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Eine gefettete Springform von 22 cm Durchmesser damit auslegen; Rand fest andrücken.

Brombeeren waschen und antropfen lassen. Mit Zucker und Mandeln mischen und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Brombeeren kleine Tupfer spritzen.

Bei gleicher Temperatur weitere 10 Minuten überbacken.

:Pro Person ca. : 342 kcal

:Pro Person ca. : 1432 kJoule

:Zubereitungszeit.: 1 1/4 Stunden

:E-Herd: Grad: 200

:Gas: Stufe: 3

:Umluft: Grad: 180

## Brombeer - Kirsch - Kuchen 2 Ei M

:

250 g Brombeeren

150 g Mehl Typ 1700

50 g Weizenvollkornmehl

1 TI Backpulver

110 g brauner Rohrzucker

125 g Butter

### 2 Ei

150 g Mandeln, gemahlen

370 g Sauerkirschen aus dem Glas abgetropft

1 TI Bourbon - Vanille - Extrakt

### 175 g Creme fraîche

50 g Mandelblättchen

evtl. Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Mehl, Backpulver und 60 g Rohrzucker mischen. Butter und 1 Ei zufügen, alles zu einem Mürbeteig verarbeiten, 1 Std kaltstellen. Ausrollen und eine gefettete Springform (24 cm) damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im

vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10 min vorbacken.

Mit 50 g gemahlene Mandeln bestreuen.

Sauerkirschen und Brombeeren vorsichtig mischen und auf dem Tortenboden verteilen. Das Ei, den restlichen Rohrzucker, Bourbon - Vanille, die restlichen Mandeln und Creme fraîche miteinander verrühren und über die Früchte geben. Mit Mandelblättchen bestreuen und

im vorgeheizten Ofen bei 200°C weitere 50 - 60 min backen.

Nach der Hälfte der Backzeit die Torte evtl. mit Pergamentpapier abdecken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

## Brombeer - Sauerrahm - Kuchen II 3 Ei + 1 Eigelb M

für den Teig:

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Tüte. Mandelpuddingpulver

60 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Butter

1 Ei

1 Eigelb

Fett für die Form

Außerdem:

500 g reife Brombeeren

Für den Guss:

2 EL Vanillepuddingpulver

30 g Zucker

2 Eigelb

250 g saure Sahne

1 Tüte. Vanillezucker

2 Eiweiß

### Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Zucker und Salz mischen, mit Butter und Eiern zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kühl stellen. Eine Springform von 22 - 24 cm Durchmesser einfetten. Die Form mit dem ausgerollten Teig auskleiden, mit der Gabel einstechen.

Den Teig 10 Minuten bei 185 Grad backen. Die Brombeeren verlesen und auf dem vorgebackenen Teig verteilen.

Eiweiß steif schlagen, die übrigen verrühren. Eiweiß unterheben. Guss auf den Brombeeren verteilen. Bei 175° C ca. 25 Minuten backen (nach 10 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken).

: Videotext

### Brombeerkuchen IV 2 Ei

für den Teig:

275 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

### 2 Ei

1 Prise gemahlene Nelken

Zimt

für den Belag:

100 g gemahlene Mandeln

500 g Brombeeren

2 EL Zucker

### Zubereitung:

Alle für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 15 Minuten kühl stellen.

Auf bemehlter Fläche die Hälfte des Teiges zu einer runden Platte ausrollen. Gefettete Springform (24cm) damit auslegen. Mit der Hälfte des restlichen Teiges den Rand 3cm hoch auslegen und gut andrücken.

Mandeln auf den Boden streuen, Brombeeren darauf verteilen und mit Zucker bestreuen.

Den restlichen Teig dünn ausrollen, in schmale Streifen schneiden oder ausradeln und gitterförmig über die Brombeeren legen. Die Streifenenden dabei an den Teigrand drücken.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

### Backen: ca.45 Minuten bei 200°C

Kuchen nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchendraht abkühlen lassen.

Dazu schmeckt am besten gut gesüßte Schlagsahne.

: CK

### Brombeerkuchen II 2 Ei

Für den Teig:

275 g Mehl

1 TI Backpulver

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

### 2 Ei

1 Prise Nelken, gemahlene und Zimt

Für den Belag:

100 g Mandeln, gemahlene

500 g Brombeeren

2 EL Zucker

### Zubereitung

Alle für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig 15 Minuten kühl stellen.

Auf bemehlter Fläche die Hälfte des Teiges zu einer runden Platte ausrollen. Gefettete Springform (24cm) damit auslegen. Mit der Hälfte des restlichen Teiges den Rand 3cm hoch auslegen und gut andrücken.

Mandeln auf den Boden streuen, Brombeeren darauf verteilen und mit Zucker bestreuen.

Den restlichen Teig dünn ausrollen, in schmale Streifen schneiden oder ausradeln und gitterförmig über die Brombeeren legen. Die Streifenenden dabei an den Teigrand drücken. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen.

### Backen: ca.45 Minuten bei 200°C

Kuchen nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchendraht abkühlen lassen.

Dazu schmeckt am besten gut gesüßte Schlagsahne

.Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: 275

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Freischaltung: 17.03.05

Verfasser: carina35

## Brombeerkuchen mit Quark 3 Ei M

:

100 g Butter  
250 g Brombeeren

750 g Magerquark

3 Ei

60 g Grieß  
250 g Zucker  
1 TI Vanillezucker  
1 Pk Vanillepuddingpulver  
2 TI Backpulver  
Abgeriebene Schale und Saft 1 Zitrone

### Zubereitung:

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.  
Brombeeren verlesen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.  
Quark, Ei, Grieß, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Backpulver, Schale und Saft der Zitrone mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Danach die geschmolzene Butter unterrühren.

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Brombeeren unter die Quark - Grieß - Masse heben.  
Eine Springform (24 cm) gut ausfetten und mit Grieß ausstreuen.  
Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Im Ofen ca. 60 min goldgelb backen.

Den Brombeerkuchen kurz überkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Brombeertorte 1 Ei M

Für den Biskuit:

1 Ei

40 g Diabetikersüße  
30 g Mehl  
20 g Speisestärke  
1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g geputzte Brombeeren

5 Blatt weiße Gelatine

250 g Dickmilch

1 Becher (150 g) Magermilch - Joghurt

abger. Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone

1 TI Süßstoff

1 Becher (200 g) Schlagsahne

### Zubereitung

1 Tb (10 g) Mandelblättchen

Ei und Diabetikersüße schaumig rühren. Mehl, Stärke und Salz unterheben.

in eine mit Backpapier ausgelegt Springform (Durchmesser 20 cm) füllen. Im

vorgeheizten Backofen (E - Herd. 175 Grad C / Gas Stufe 2) ca. 20 min backen.

Auskühlen lassen. Beeren waschen. 8 Beeren beiseite legen. Gelatine einweichen. Dickmilch, Joghurt und Zitronenschale verrühren. Mit Süßstoff abschmecken. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Creme rühren und kaltstellen. Sahne steif schlagen. Hälfte in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, restliche Sahne u Brombeeren unterheben. Creme auf den Biskuit geben und fest werden lassen.

Mit Sahnetupfen, übrigen Brombeeren und gerösteten Mandelblättchen verzieren

Zubereitungszeit: ca. 50 min (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca 11/2 anzurechnende BE, 750 kJ / 180 kcal

### Brombeertorte III 3 Ei M

für eine Springform von 24 cm:

3 Ei

240 g Zucker

90 g Mehl

1 TI Backpulver

6 EL Himbeergeist

5 EL Brombeermarmelade

500 g Brombeeren

450 g Joghurt

300 g saure Sahne

6 Blatt weiße Gelatine

250 g Sahne

### Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Form vorbereiten. Die Ei mit 90 g Zucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver unterheben. Den Teig in die Form füllen.

Im heißen Ofen ca. 35 min backen.

Abgekühlt halbieren, mit dem Schnaps tränken, mit der Marmelade bestreichen, zusammensetzen. In den Springformrand legen. Die Brombeeren mit 2 EL Zucker bestreuen. Den Joghurt mit der sauren Sahne und dem restlichen Zucker glattrühren. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und schmelzen. Mit der Joghurtmasse verrühren. Etwa 30 min kalt stellen. Die Sahne steif schlagen, unterziehen. Die Brombeeren untermischen. Die Torte mit einem Tortenring umlegen, die Creme auf dem Teig glattstreichen. Den Rand mit den Mandelblättchen garnieren. Etwa 2 Std kühl stellen.

## Buchweizentorte mit Brombeeren 6 Ei M

für ca. 12 Stücke:

Teig:

6 Ei, getrennt

200 g Zucker

120 g Buchweizenmehl

1 EL Speisestärke

1/2 TL Backpulver

Füllung:

500 g Sahne

5 EL Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

3 Pck. Sahnesteif

500 g Brombeeren

2 EL Brombeerlikör

250 g Himbeeren

1. Eigelb mit Zucker und 2 Etwas Wasser dickschaumig aufschlagen. Buchweizenmehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eigelbmasse sieben, unterziehen. Sehr steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte

Springform (24 cm ) geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad) ca. 40 Min. backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Sahne mit 2 EL Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif vermischt steif schlagen. Brombeeren verlesen, waschen, mit restl. Zucker und Likör mischen. Himbeeren verlesen .

3. Kuchen in zwei Böden teilen. Den unteren Boden mit etwas Sahne bestreichen. Je die Hälfte der Brombeeren und Himbeeren auf der Sahne verteilen, leicht andrücken, darauf wieder eine Sahneschicht streichen und den zweiten Boden aufsetzen. Tortenoberfläche mit Sahne einstreichen und mit den restl. Brom - und - Himbeeren verzieren. Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Backzeit ca. 40 Min. plus Zeit zum Auskühlen

## Backwaren Kleingebäck

Brombeer Frischkäse Muffins 1 Ei + 2 Eigelb M

:

200 g Doppelrahmfrischkäse  
50 g Puderzucker

2 Eigelb

250 g Brombeeren

1 Ei

100 g Zucker  
80 g Öl

200 ml Milch

2 TI Backpulver

### Zubereitung:

Frischkäse mit 30 g Puderzucker und Eigelb verrühren. Brombeeren halbieren und unterheben. Ei mit Zucker und Öl cremig rühren. Milch zugießen. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Ein Muffinsblech mit Papierförmchen auslegen oder je 3 Förmchen ineinander stecken und auf ein Backblech legen. Teig hineingeben. Brombeer - Frischkäsemasse darauf verteilen. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 25 - 30 min backen. Etwas abkühlen lassen. 20 g Puderzucker und 4 - 5 EL Wasser glatt verrühren. Die Muffins mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen.

## Brombeer Joghurt Törtchen 1 Ei M

12 Tortelett - Förmchen 8:10 cm

Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

125 g Butter oder Margarine

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine

300 g Joghurt

75 g Zucker

200 ml Schlagsahne

500 g Brombeeren

3 - 4 Zweige Zitronenmelisse

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und etwa 30 Minuten kalt stellen.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, vorsichtig auf das Rollholz wickeln und locker über die gefetteten Tortelettförmchen abwickeln. Mit dem Rollholz kräftig über den Teig rollen, so dass die Förmchenränder den Teig abschneiden. Den Teig gut andrücken.

4. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, mit rund ausgeschnittenem Backpapier ( etwa 10 cm) belegen und die Hülsenfrüchte einfüllen. Die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 180 ° C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

5. Etwa 5 Minuten vor Beendigung der Backzeit Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und die Törtchen fertig backen.

6. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken auflösen und unterrühren.

7. Wenn die Joghurtmasse anfängt fest zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Joghurtcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Törtchen spritzen.

8. Brombeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und auf die Törtchen legen. Mit Zitronenmelisse garnieren.

**Tipp:**

Anstelle von Joghurt und Zucker kann die Creme auch mit 300 g fertig gekauftem Vanille - Pudding zubereitet werden.

**Brombeer - Mohn - Muffins** 1 Ei M

:

150 g Mehl  
35 g Zucker  
2 TI Backpulver  
4 TI Mohn  
1 Pr Salz

140 ml Milch

4 EL Butter, geschmolzen

1 Ei

1/4 TI Zitronenschale, gerieben  
1 TI Zitronensaft  
150 g Brombeeren

**Zubereitung:**

Den Ofen auf 160 ° C vorheizen. Eine Muffinform mit Margarine ausstreichen. Das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver, dem Mohn und dem Salz in einem großen Topf gut vermischen. Die Milch, die Margarine, das Ei, die Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben und umrühren, bis die Mischung gut feucht ist. Danach die Blaubeeren hineingeben. Den Teig in die Muffinform füllen und 20 - 25 min backen, bis die Törtchen goldbraun sind.

**Brombeer - Muffins** 1 Ei M

125 g Butter, zerlassen  
175 g Zucker

1 großes. Ei

1 TI Vanillezucker  
etwas geriebene Zitronenschale  
225 g Mehl

25 g feines Maismehl (Polenta)  
je 1 gestr. TL Backpulver u. Natron  
1/4 TL Salz  
1 Msp. Zimt, gemahlen

125 ml Buttermilch

200 g frische oder TK - Brombeeren

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die 12 Vertiefungen einer Muffinform einfetten oder mit Papiermanschetten auslegen. In einer Schüssel zerlassene Butter, Zucker (2 EL zurückbehalten) und Vanillezucker verrühren, Ei und Milch zugeben und alles gut vermischen, dann Zitronenschale unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Maismehl, Backpulver, Natron, Salz und Zimt verrühren. Die Mehlmischung zu der Eiemischung geben, den Teig sehr kurz durchrühren, dann behutsam die Brombeeren unterheben. Den Teig in die einzelnen Vertiefungen der Muffinform füllen (2/3 voll) und anschließend mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen etwa 20 - 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldbraun sind und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt.

Ig Tanja

### Brombeer - Muffins 3 Ei M

:

562 g Mehl  
1,5 EL Backpulver  
210 g Zucker  
188 g zerlassene Butter

3 verquirlte Ei

375 ml Milch

225 g Brombeeren

### Zubereitung:

Backofen auf 210° C vorheizen, Muffinform mit Öl fetten. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Zucker unterrühren, dann eine Mulde in die Mitte drücken. Ei, Milch und zerlassene Butter in einer Schüssel verrühren und auf einmal zu den trockenen geben. Mit einer Gabel kurz verrühren - der Teig darf noch klumpig sein. Dann vorsichtig die Brombeeren unterheben. Mischung in die Form füllen, in 20 min goldbraun backen, Muffins aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Fertig!

## Brombeer - Schaumtörtchen II 8 Eiweiß M

:

### 8 Eiweiß

250 g Zucker  
150 g Puderzucker  
20 g Speisestärke

### 50 g Kuvertüre

1 Orange, Schale und Saft  
50 g Zucker  
250 g Brombeeren  
Außerdem:

### süße Sahne

Mandeln

### Zubereitung:

Aus Eiweiß, Zucker, Puderzucker und Speisestärke eine steife Baisermasse schlagen. Mit einer Lochtülle Böden in Form einer Spirale von ca. 8 cm Durchmesser spritzen, darauf einen Tupfenrand anbringen, Ofen auf 180°C vorheizen und die Böden nach Sicht goldgelb backen. Wenn sie abgekühlt sind, mit der flüssigen Kuvertüre ausstreichen. Den Orangensaft und die Schalenstreifen mit dem Zucker einige min einkochen. Die Törtchen mit den Brombeeren belegen und mit dem Orangensirup überpinseln. Mit einem Sahnetupfen und gehobelten Mandeln garnieren.

## Brombeer - Stückchen M

Zubereitungszeit:  
Arbeitszeit: ca. 50 Minuten  
Backzeit:  
ca. 20 Minuten

:

(ergibt 8 Stück)

Teig:

300 g AURORA Sonnenstern - Mehl (Type 405)  
30 g frische Hefe  
4 EL Zucker

160 ml lauwarme Milch

40 g Crème fraîche

3 EL Öl  
Prise Salz  
Füllung:

250 ml Milch

1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 EL Zucker

85 g Crème fraîche

200 g Brombeeren

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken, Hefe hinein bröckeln und mit Zucker, Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren.

15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend Crème fraîche, Öl und Salz dazugeben.

Alles zu einem glatten Teig verkneten und nochmals an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Inzwischen aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding nach Packungsanweisung kochen.

Das Crème fraîche unterrühren und die Puddingmasse abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Die Brombeeren kurz abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Teig zu einer Rolle (Ø 10 cm) formen.

Von dieser Rolle 8 Stücke abteilen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Erst die Puddingcreme, dann die Brombeeren auf dem Teig verteilen. Auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad im vorgeheiztem Backofen ca. 20 Minuten backen. Die Brombeer - Stückchen gleich servieren.

## Backwaren Blechkuchen

### Apfel Beeren Kuchen 5 Ei M

für 24 Portionen  
125 g Margarine  
100 g Zucker  
½ Pkt. Aroma (Bourbon Vanille-Aroma)  
1 Prise Salz

3 Ei

125 g Mehl (Weizenmehl)  
2 TI Backpulver  
75 g Mandeln, gehobelt  
Für den Belag:  
700 g Äpfel  
150 g Johannisbeeren, rote

150 g Brombeeren

Für den Guss:

300 g Crème fraiche  
200 g Marzipan - Rohmasse

2 Ei

2 TI Speisestärke  
Puderzucker

### Zubereitung

Margarine und Zucker schaumig rühren, Vanille, Salz und Ei nach und nach dazugeben. Das Mehl und das Backpulver mischen und unterheben. Die Mandeln etwas zerkleinern und dazugeben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und auf dem Teig verteilen. Bei 170-200° ca. 20 Minuten backen.

Brombeeren und Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen, die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Die Beeren auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

Crème fraiche und Marzipan mit dem Handrührgerät glatt rühren, dann die restlichen unterrühren. Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, mit Mandeln bestreuen. Bei gleicher Temperatur wie vorher ca. 30 Minuten backen. Erkalten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

14.11.02 Küchenfee007 CK

Beeren - Schmand - Kuchen 4 Ei M

Für den Teig:  
600 g Weizenmehl  
200 g Zucker  
2 TI gem. Zimt  
1 Prise Salz

1 Ei

300 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine.

Für den Guss:

400 g Schmand

3 Ei

70 g Zucker

1 P. Ginesse Geriebene Zitronenschale

Für den Belag:

450 g gemischte, frische Beerenfrüchte. z.B. Johannisbeeren, Heidelbeeren oder TK - Beerenfrüchte

Zum Bestäuben:

Ca. 4 TI Puderzucker

Jeweils für den Teig Mehl in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker, Zimt und Salz mischen, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 - 30 Sek.) kräftig schütteln, sodass alle gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig mit Hilfe einer Gabel zu Streuseln verarbeiten.

Für den Guss Schmand, Ei, Zucker und Zitronenschale verrühren.

Für den Belag Beerenfrüchte putzen, waschen, abtropfen lassen und evtl. entstielen. TK - Beerenfrüchte auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Zwei Drittel der Teigstreusel auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und etwas andrücken. Den Schmandguss darauf streichen. Beerenfrüchte darauf verteilen und die restl. Teigstreusel darüber streuen. Das Backblech in den Backofen schieben.

O/U: 180 (vorgeh.)

Heißluft: 160 ( nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2 - 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: ca. 40 Minuten

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Der Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren. Dann den Kuchen aufgetaut bei Ober - /Unterhitze ca. 160 (vorgeheizt), Heißluft 140 (vorgeheizt) in etwa 5 Minuten wieder aufbacken. Oder kurz in die Mikrowelle stellen. Der Teig kann mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln verarbeitet werden.

Den Schüttelteig in 2 Portionen zubereiten.

Birnen - Brombeer - Kuchen M

(für ein Backblech):

2 Birnen (a 200 g),  
500 g Brombeeren,  
125 g Margarine,  
1 Hefewürfel,  
50 g Zucker  
1 Prise Salz,  
500 g Mehl,

150 ml Milch

100 g Quittengelee, Puderzucker  
zum Bestäuben

Für den Hefeteig

die Hefe und etwas Zucker in der lauwarmen Milch verrühren.

Etwa 10 Minuten ruhen lassen. Den restlichen Zucker, Margarine, Mehl und Salz zu dem Vorteig geben und gut vermengen, 30 Minuten gehen lassen.

Birnen abspülen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Brombeeren verlesen, abspülen und abtropfen lassen. Den Teig auf einem Backblech ausrollen.

Das Obst darauf verteilen, dabei vorsichtig in den Teig drücken und abermals eine halbe Stunde gehen lassen.

Im 200 Grad heißen Backofen etwa 30 Minuten backen.

Den noch warmen Kuchen - mit dem Gelee bepinseln. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Brombeer Heidelbeer Kuchen 6 Ei M

400 g Mehl  
1 P. Trockenhefe  
50 g Butter  
40 g Zucker  
Salz

1 Ei

Belag:

je 400 g Heidelbeeren und Brombeeren, verlesen

500 g Quark oder Schichtkäse

5 Ei getrennt

150 g Zucker

## 150 g Creme fraiche

1 P. Vanillepuddingpulver

50 g Mandeln

gehobelt

Puderzucker zum Besieben

## Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Trockenhefe dazustreuen, dann die restlichen für den Teig zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an warmer Stelle 30 Min. gehen lassen. Teig in der Größe des Backblechs (33 x 43 cm) ausrollen, auf das gefettete Backblech legen. Am Rand etwas hochdrücken. Die Beeren auf dem Teig verteilen. Für den Belag Quark durch ein Sieb streichen, mit Eigelben, Creme fraiche, 50 g Zucker und Puddingpulver zu einer glatten Masse verrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Restl. Zucker nach und nach einschlagen. 4 EL Schnee unter die Quarkmasse rühren, dann den restl. Schnee unterheben. Auf den Beeren verteilen und glattstreichen. Mandeln darübergeben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 45 Min. backen. Leicht auskühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

## Brombeer - Kuchen 4 Ei

Für den Teig:

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

zu einem Teig kneten und eine Springform oder Kuchenblech damit auslegen. Am besten den Teig in die Form drücken, er lässt sich nicht gut ausrollen.

200 g geriebene Mandeln

## 4 Eigelb

2 EL Zucker

mischen, Brombeeren begeben (große Beeren halbieren) und sorgfältig daruntermischen.

Diese Masse auf den Kuchenteig geben und

bei ca. 200 Grad, ca. 40 Min. backen

4 Eiklar steifschlagen, 2 EL Zucker begeben und solange weiterschlagen bis die Masse glänzt. Auf den Kuchen geben und

noch mal für ca 5 - 10 Minuten in den Ofen schieben.

Schmeckt auch ganz prima mit ganz klein geschnittenen Rhabarber, aber auch Aprikosen. Dafür die Aprikosen auf den Teig legen, die Ei - Mandel - Mischung darüber geben.

Swisslady

## Brombeer - Pfirsich - Kuchen 1 Ei M

für ca. 12 Stücke:

250 g Mehl,

25 g Hefe,

1/8 l Milch,

125 g Zucker,

100 g Butter oder Margarine,

1 Ei (Größe M),

2 Päckchen Vanillin - Zucker,

1 Dose (425 ml) Pfirsiche,

200 g tiefgefrorene Brombeeren,

75 g Mandelblättchen,

Fett und Paniermehl für die Form

1. Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Hälfte der Milch lauwarm erwärmen und mit 1 Esslöffel Zucker zur Hefe geben. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. 30 g Fett schmelzen, vom Herd nehmen und restliche kalte Milch zugießen. Ei, 35 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und die lauwarme Milch - Fettmischung zum Vorteig geben und alles gut verkneten. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

3. Pfirsiche auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Eine kleines Blech fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig in die Form drücken und zugedeckt nochmals 15 - 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Pfirsiche und Brombeeren auf dem Teig verteilen. Mit Mandeln, übrigem Zucker und Vanillin - Zucker bestreuen. Restliches Fett in Flöckchen auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E - Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten backen.

Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.  
Pro Stück ca. 1090 kJ/260 kcal.

von Küchenfee

## Brombeer - Schnitten III 1 Ei M

Für etwa 24 Portionen

Teig:

250 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Butter

1 Ei

40 g gemahlene Mandeln  
2 EL Rum  
Margarine für das Blech

Belag:

3 EL Brombeerkonfitüre  
1 EL Maraschino  
500 g Brombeeren  
20 g Kokosraspel  
10 g Zucker

Guss:

500 g Quark (20%Fett)  
125 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
6 EL Zitronensaft  
7 Blatt weiße Gelatine

250 g Schlagsahne

Glasur:

2 EL Brombeerkonfitüre  
knapp 1/4 1 Brombeersaft  
3 Blatt weiße Gelatine

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und Salz auf einem Backbrett mischen, die gut gekühlte Butter in Stücken darauf geben und mit einem Pfannenmesser gut durch-

hacken; Ei, Mandeln und Rum in eine Vertiefung geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Teig ausrollen und die Hälfte eines gefetteten Backblechs damit auslegen. Nochmals glatt rollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und **im vorgeheizten Ofen bei 200 - 225 °C (Gasherd: Stufe 3 - 4) 10 - 15 Minuten backen.**

3. Brombeerkonfitüre mit Maraschino verrühren, auf die warme Teigplatte streichen, die Brombeeren darauf verteilen. Kokosraspel und Zucker goldgelb rösten, darüber streuen.

4. Quark, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft verrühren, eingeweichte Gelatine in etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen und darunter rühren. Schlagsahne unter die halbsteife Quarkmasse heben und gleichmäßig über die Brombeeren verteilen.

5. Brombeerkonfitüre verrühren und mit Brombeersaft auf 1/4 l auffüllen. Eingeweichte Gelatine in etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen, unter den Brombeersaft rühren, leicht ansteifen lassen und mit einem Pinsel auf die Quarkplatte streichen. Das Gebäck im Kühlschrank erstarren lassen, dann in Portionsstücke teilen.

## Brombeer Schnitten mit Crème fraiche 4 Ei M

1 Backmischung für Streuselteig  
750 g Brombeeren

### 4 Eigelb

200 g Zucker  
1 Flasche Aroma (Backaroma Zitrone)  
1 Prise Salz  
100 g Mandeln, gemahlene, gezogene

### 150 g Crème fraiche

### 4 Eiweiß

50 g Zucker

### Zubereitung

Backmischung nach Anweisung zubereiten oder selbst einen Streuselteig nach Grundrezept herstellen. Die Streusel auf ein gefettetes Backblech geben, leicht andrücken.

Die gewaschenen und gut abgetupften Brombeeren auf dem Teig verteilen.

Für den Guss

die Eigelbe, 200 g Zucker, Zitronenbacköl und Salz schaumig rühren. Die Mandeln und die Creme fraiche hinzufügen, verrühren. 4 Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen, unter die Eigelbcreme heben. Guss auf die Brombeeren geben, glatt streichen, sofort backen.

Strom: 170 - 200 (vorgeheizt), Gas Stufe 3 - 4, ca. 30 min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 221

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

: 06.11.02 küchenfee007

## Brombeer - Streuselkuchen 1 Ei M

für den Hefeteig:

500 g Mehl

1 Pk Trockenhefe

1 Pr Salz

1 TI Zimt

60 g Zucker

250 ml Milch

60 g Butterschmalz

1 Ei

Für die Streusel:

375 g Mehl

2 Pk Vanillezucker

1 TI Zimt

150 g Zucker

200 g weiches Butterschmalz

Außerdem:

750 g Brombeeren

### Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Salz, Zimt, und Zucker in eine Rührschüssel geben und mischen. Milch und Butterschmalz lauwarm werden lassen und mit dem Ei unter die Mehlmischung rühren. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes so lange rühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch abdecken und 30 - 40 min gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Für die Streusel Mehl, Vanillezucker, Zimt, Zucker und Butterschmalz in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu Streusel kneten. Den Hefeteig durchkneten und auf einem Backblech ausrollen. Die Brombeeren auf den Teig geben. Gut verteilen, dann die Streusel gleichmäßig über die Brombeeren streuen. Noch einmal den Teig ca. 15 min gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 35 - 40 min backen.

## Brombeer Käsekuchen 10 Ei M

Für ca. 40 Stücke:

10 Ei (Größe M)

300 g Zucker

2 Päckchen Vanillin - Zucker

1 Prise Salz

1,5 kg Magerquark

250 g Mascarpone

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

2 Päckchen Puddingpulver "Vanille - Geschmack" (für ½ l Milch, zum Kochen)

250 ml Schlagsahne

375 g Brombeeren

eventuell Brombeeren zum Verzieren

Fett und Paniermehl

### Zubereitung

1. 6 Ei trennen. 4 Ei und 6 Eigelb etwa 12 Minuten cremig rühren. Zucker, Vanillin - Zucker und Salz einrieseln lassen. Quark, Mascarpone und Zitronenschale vermengen. Das Puddingpulver zufügen und anschließend alles unter die Eiercreme heben.

2. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee unter die Quarkcreme heben. Brombeeren vorsichtig zur Creme geben.

3. Masse in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Fettpfanne glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen (E - Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) ungefähr 60 Minuten backen.

Den Käsekuchen über Nacht auskühlen lassen. Vor dem Servieren in Dreiecke schneiden. Eventuell mit einigen Brombeeren verzieren.

Zeitaufwand: ca. 1 1/2, Stunden (ohne Wartezeit)

Nährwert: pro Stück ca. 580 kJ/1 40 kcal E 8 g, F 6 g, KH 12 g

Vida Nr. 34/03

## Brombeere - Schnitten 4 Ei M

mit Crème - fraiche - Guss

für 24 Portionen  
1 Backmischung für Streuselteig  
750 g Brombeeren

#### 4 Eigelb

200 g Zucker  
1 Flasche Aroma (Backaroma Zitrone)  
1 Prise Salz  
100 g Mandeln, gemahlene, gezogene

150 g Crème fraîche

#### 4 Eiweiß

50 g Zucker

#### Zubereitung

Backmischung nach Anweisung zubereiten oder selbst einen Streuselteig nach Grundrezept herstellen. Die Streusel auf ein gefettetes Backblech geben, leicht andrücken.

Die gewaschenen und gut abgetupften Brombeeren auf dem Teig verteilen.

Für den Guss die Eigelbe, 200 g Zucker, Zitronenbacköl und Salz schaumig rühren. Die Mandeln und die Creme fraîche hinzufügen, verrühren. 4 Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen, unter die Eigelbcreme heben. Guss auf die Brombeeren geben, glatt streichen, sofort backen.

Strom: 170-200 (vorgeheizt), Gas Stufe 3-4, ca. 30 min.

6.11.02 Küchenfee007 CK

#### Brombeeren Schnitten 1 Ei M

Für etwa 24 Portionen

Teig:

250 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Margarine

#### 1 Ei

40 g gemahlene Mandeln

#### 2 EL Rum

Margarine für das Blech

Belag:

3 EL Brombeerkonfitüre

### EL Maraschino

500 g Brombeeren  
20 g Kokosraspel  
10 g Zucker

Guss:

### 500 g Quark (20 % Fett)

125 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
6 EL Zitronensaft  
7 Blatt weiße Gelatine

### 250 g Schlagsahne

Glasur:

2 EL Brombeerkonfitüre  
knapp 1/4 l Brombeersaft  
3 Blatt weiße Gelatine

1. Mehl, Zucker und Salz auf einem Backbrett mischen, die gut gekühlte Margarine in Stücken darauf geben und mit einem Pfannenmesser gut durchhacken; Ei, Mandeln und Rum in eine Vertiefung geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Teig ausrollen und die Hälfte eines gefetteten Backblechs damit auslegen. Nochmals glatt rollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200-225 °C (Gasherd: Stufe 3-4) 10-15 Minuten backen.
3. Brombeerkonfitüre mit Maraschino verrühren, auf die warme Teigplatte streichen, die Brombeeren darauf verteilen. Kokosraspel und Zucker goldgelb rösten, darüberstreuen.
4. Quark, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft verrühren, eingeweichte Gelatine in etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen und darunterühren. Schlagsahne unter die halbsteife Quarkmasse heben und gleichmäßig über die Brombeeren verteilen.
5. Brombeerkonfitüre verrühren und mit Brombeersaft auf 1/4 l auffüllen. Eingeweichte Gelatine in etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen, unter den Brombeersaft rühren, leicht ansteifen lassen und mit einem Pinsel auf die Quarkplatte streichen. Das Gebäck im Kühlschrank erstarren lassen, dann in Portionsstücke teilen.

## Brombeeren - Heidelbeer - Kuchen 1 Ei M

400 g Mehl  
1 P. Trockenhefe  
50 g Butter  
40 g Zucker  
Salz

1 Ei

Belag:

je 400 g Heidelbeeren und Brombeeren, verlesen

500 g Quark oder Schichtkäse

5 Ei getrennt

150 g Zucker

150 g Creme fraiche

1 P. Vanillepuddingpulver  
50 g Mandeln  
gehobelt  
Puderzucker zum Besieben

### Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Trockenhefe dazustreuen, dann die restlichen für den Teig zugeben, zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an warmer Stelle 30 Min. gehen lassen. Teig in der Größe des Backblechs (33 x 43 cm) ausrollen, auf das gefettete Backblech legen. Am Rand etwas hochdrücken. Die Beeren auf dem Teig verteilen. Für den Belag Quark durch ein Sieb streichen, mit Eigelben, Creme fraiche, 50 g Zucker und Puddingpulver zu einer glatten Masse verrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Restl. Zucker nach und nach einschlagen. 4 El Schnee unter die Quarkmasse rühren, dann den restl. Schnee unterheben. Auf den Beeren verteilen und glattstreichen. Mandeln darübergeben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 45 Min. backen. Leicht auskühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

## Brombeerkuchen 5 Ei M

für 8 Portionen  
375 g Mehl (Weizenmehl)  
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)  
50 g Zucker

200 ml Milch, lauwarm

1 Ei

70 g Butter, zerlassen, abgekühlt

750 g Brombeeren

4 Ei(er), getrennt

200 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Flasche Aroma (Backöl Zitrone)

1 Prise Salz

100 g Mandeln, gemahlen

1 Becher Schmand

### Zubereitung

Aus den ersten sieben einen Hefeteig herstellen. 30 Minuten gehen lassen, kurz durchkneten, in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und 15 Minuten gehen lassen. Brombeeren auf dem Teig verteilen. Für den Guss Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Backöl Zitrone und Salz schaumig rühren. Die Mandeln und den Schmand unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Guss auf die Brombeeren geben und bei 170° ca. 30 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

23.2.02 Gaby CK

Brombeerkuchen I 5 Ei M

375 g Mehl (Weizenmehl)

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

50 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

200 ml Milch, lauwarm

1 Ei

70 g Butter, zerlassen, abgekühlt

750 g Brombeeren

4 Ei(er), getrennt

200 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Flasche Aroma (Backöl Zitrone)

1 Prise Salz  
100 g Mandeln, gemahlen

1 Becher Schmand

### Zubereitung

Aus den ersten sieben einen Hefeteig herstellen. 30 Minuten gehen lassen, kurz durchkneten, in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und 15 Minuten gehen lassen. Brombeeren auf dem Teig verteilen. Für den Guss Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Backöl Zitrone und Salz schaumig rühren. Die Mandeln und den Schmand unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Guss auf die Brombeeren geben und bei 170° ca. 30 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
: 23.02.02 Gaby

## Brombeerkuchen II 5 Ei M

für den Teig:  
375 g Mehl  
1 Pk Hefe  
50 g Zucker  
1 Pk Vanillezucker

200 ml Milch, lauwarm

1 Ei

70 g Butter, zerlassen, abgekühlt  
Für den Belag:  
750 g Brombeeren

4 Ei, getrennt

200 g Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
1 Flasche Backöl Zitrone  
1 Pr Salz  
100 g Mandeln, gemahlen

1 Becher Schmand

Zubereitung:  
Aus den ersten sieben einen Hefeteig herstellen.

30 min gehen lassen, kurz durchkneten, in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und 15 min gehen lassen. Brombeeren auf dem Teig verteilen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Backöl Zitrone und Salz schaumig rühren. Die Mandeln und den Schmand unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Guss auf die Brombeeren geben und

bei 170°C ca. 30 min backen.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

## Brombeerkuchen mit Rahmguss M

für einen geriebenen Teig:

280 g Weizenmehl

140 g Butter

1 Pr Salz

25 g Puderzucker

8 - 10 EL kaltes Wasser

Für den Belag:

700 g Brombeeren

150 g süße Sahne

2 EL Zucker

1 Pr Salz

2 EL Speisestärke

### Zubereitung:

Mehl und Butter mit der Hand zu Streuseln verreiben, Salz und Zucker hinzufügen. Dann in die Mitte einen Teil des Wassers geben und schnell unterarbeiten. Wenn nötig, das restliche Wasser dazugeben. Ca. 60 min kühl stellen.

Den ausgerollten Teig verteilen, auf ein gefettetes Blech geben und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen

und 5 min bei 230° C vorbacken.

Anschließend die gewaschenen Brombeeren darauf verteilen.

Den Kuchen 10 min lang bei 230° C in den Ofen geben.

Sahne, Zucker, Salz und Speisestärke verrühren, über die Brombeeren gießen und mit Puderzucker bestreuen.

Den Kuchen weitere 15 min backen

## Brombeerschnitten II 4 Ei M

12 Schnitten

für den Teig:

100 g Bitter-Schokolade

20 g Butter

### 4 Ei

125 g Zucker

1 Pr Salz

100 g Mehl

50 g Speisestärke

1/2 TI Backpulver

Für die Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine

500 g Brombeeren

100 g Zucker

500 g süße Sahne

75 g Bitter - Schokolade

1 Pk Vanillezucker

### Zubereitung:

Die Schokolade und Margarine schmelzen und abkühlen lassen. Die Ei trennen. Eigelb, 4 EL Wasser und Zucker dickschaumig schlagen. Die Schokoladen - Mischung unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Stärke und Backpulver darübergeben und unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 min backen. Biskuit stürzen und das Papier sofort abziehen. Boden auskühlen lassen und halbieren.

Die Gelatine einweichen. Frische Brombeeren verlesen. Einige Brombeeren zum Garnieren beiseite legen, die anderen durch ein Sieb streichen und mit Zucker verrühren. Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und Fruchtmark unterrühren. Das Brombeerpüree kalt stellen. 375 g Sahne steif schlagen. Sobald das Püree zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Eine Biskuitplatte auf das Backblech legen. Die Längsseiten mit einem Streifen Alufolie begrenzen, so dass ein kleiner Rand hoch steht. Die Brombeersahne auf die Platte streichen. Zweite Biskuitplatte drauflegen, ca. 30 min kalt stellen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, auf ein kaltes Marmorbrett streichen und etwas fest werden lassen. Nun mit einer Spachtel breite Schokoladenlocken zusammenschieben. Restliche Sahne und Vanillezucker steif schlagen und auf die Schnitten streichen. Die Stützen lösen. Biskuit

in Stücke schneiden und mit Schokoladenlocken und den restlichen Brombeeren garnieren.

## Bunte Obst - Variationen 2 Ei M

Für den Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin - Zucker

1 Prise Salz

### 2 Ei

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

### 500 ml (1/2 l) Milch

1 Pck. Pudding - Pulver Vanille - Geschmack

40 g Zucker

2 kg vorbereitete Früchte (z.B. Beerenfrüchte:

rote und schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren oder

Aprikosen, Nektarinen, rote Pflaumen und Melonenkugeln oder Kiwis, Erdbeeren, rote und grüne

Stachelbeeren und kernlose Weintrauben)

Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss, klar

500 ml (1/2 l) Apfelsaft oder Weißwein und Wasser

3 - 4 gestr. EL Zucker

### Zubereitung

Für den Teig die Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den Zucker, Vanillin - Zucker und Salz nach und nach unterrühren (Jedes Ei etwa 1/2 Minute). Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Vor den Teig einen mehrfach gefalteten Streifen Alufolie legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

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

Heißluft: 160 - 180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 - 4 (vorgeheizt)

40 Minuten ca. backen

Sofort nach dem Backen das Gebäck vom Boden und vom Rand des Bleches lösen, erkalten lassen.

Für den Belag aus Milch, Pudding - Pulver und Zucker nach der Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Den kalten Pudding auf die Gebäckplatte streichen. Die vorbereiteten Früchte (große Früchte halbieren oder in Spalten schneiden) auf dem Pudding verteilen.

Für den Guss aus dem Tortengusspulver, Apfelsaft (oder Weißwein und Wasser) und Zucker nach der Packungsanleitung einen Guss zubereiten und über die Früchte geben.

Beigabe:

Mit Bourbon Vanille - Zucker gesüßte Schlagsahne

Marzipan - Brombeer - Blechkuchen 6 Ei M

für den Teig:

500 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

2 Ei

1 Pk Vanillezucker

Milch

1 Pr Salz

Für den Belag:

1 kg Brombeeren

200 g Schmand

200 g Marzipan - Rohmasse

4 Ei

2 EL Zitronensaft

Mandeln, gehobelt

Zubereitung:

Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Marzipan - Rohmasse sehr klein schneiden und mit den Eiern glatt rühren. Den Schmand dazugeben und alles gut verrühren. Die Brombeeren waschen und verlesen.

Den Teig auf einem gut gefetteten Backblech ausrollen. Anschließend die Brombeeren darauf verteilen. Brombeeren mit der Marzipanmasse übergießen. Alles mit den Mandelblättchen bestreuen.

Bei 200°C im vorgeheizten Ofen ca. 35 min backen.

## Schmand - Kuchen 8 Ei M

für ca. 24 Stücke:  
3 Dosen (à 315 ml)  
Mandarin - Orangen  
500 g Brombeeren  
250 g Butter/Margarine  
200 g Zucker  
1 Prise Salz

### 8 Ei (Größe M)

abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Zitrone  
375 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

### 5 EL Milch

Fett für das Backblech

### 250 g Schmand oder

### Crème fraîche

2 Päckchen Vanillin -Zucker  
1 EL Puderzucker

### Zubereitung:

1. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Brombeeren verlesen, eventuell waschen und abtropfen lassen.
2. Für den Rührteig Fett, 175 g Zucker und Salz schaumig rühren. 5 Ei einzeln unterrühren. Zitronenschale zufügen. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren.
3. Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) fetten. Teig darauf streichen. Mit Mandarinen und Brombeeren belegen. Im heißen Backofen (E - Herd: 175 °C/ Umluft: 150 ° C / Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

4. Schmand, 3 Ei, 25 g Zucker und Vanillin - Zucker glatt verrühren. Den Kuchen damit bestreichen und weitere ca. 25 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen und mit dem Puderzucker bestäuben.

kcal kJ Eiweiß Fett KH  
250 1050 5 14 27 -

## Backwaren mit Käse

Beeren Quarkschnitten 5 Eigelb M

### Mürbeteig:

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Puderzucker  
Salz

### 1 Eigelb

### Beerenbelag

1 Dose Pfirsichhälften 825 g (Abtropfgewicht 470 g)  
je 250 g Himbeeren und Brombeeren  
je 200 g Heidelbeeren und rote Johannisbeeren

### Quarkbelag:

8 Blatt weiße Gelatine

### 1 1/8 l Milch

180 g Zucker  
Salz  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

### 4 Eigelb

### 1/2 l Sahne

### 500 g Quark (20%)

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Butter, Puderzucker, Salz und Eigelb zusammen verarbeiten, dann rasch mit dem Mehl verkneten. In Klarsichtfolie eingeschlagen kühl legen .

2. Für den Beerenbelag die Pfirsichhälften auf einem Sieb und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Hälften in größere Würfel schneiden. Beeren verlesen, waschen und vorsichtig mit den Pfirsichwürfeln mischen.
3. Mürbeteigboden auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (25x32 cm), auf ein Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (zweite Schiene von unten) ca. 10 Min. nach Sicht backen und auskühlen lassen.
4. Boden entweder in eine passende Form mit hohem Rand legen oder 4-fach gefaltete starke Alufolie (6-7 cm hoch) um den Boden legen. Etwa die Hälfte der Früchte darauf verteilen.
5. Für den Quarkbelag Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen und ausdrücken. Milch mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Eigelbe verquirlen, unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Ausgedrückte Gelatine in der heißen Milch auflösen, Milch kalt stellen, dabei mehrmals umrühren.
6. Sahne steif schlagen., die fast kalte Milch, den passierten Quark und die Sahne unterheben. Auf den Früchten verteilen, glattstreichen und in den Kühlschrank stellen. Bevor die Creme ganz fest, ist, die restl. Beeren darauf verteilen und nochmals kurz in den Kühlschrank stellen. Dann in Stücke schneiden und mit Puderzucker besieben.

Variante:

Für die niedrige Quarkschnitte nur die Hälfte der für den Quarkbelag verwenden.

Damit Teigböden, die nach dem Backen mit einer Creme und/oder Obst belegt werden, nicht so schnell durchweichen, empfiehlt es sich, sie zu „versiegeln“, sprich: wie bei unserem Blechkuchen mit verquirltem Eigelb zu bestreichen oder, noch besser, sie zu apricotieren. Dafür die Aprikosenmarmelade erhitzen und sie mit einem Pinsel auf den Teigboden auftragen.

## Brombeeren Käsekuchen 5 Ei M

Für 12 Stück.

FÜR DEN TEIG:

200 g Mehl

50 g Feine Speisestärke (z. B. Mondamin)

1 Messerspitze Backpulver

1 Ei

60 g Zucker

125 g Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG:

125 g weiche Margarine  
200 g Zucker  
Abgeriebene Schale vor) einer unbehandelten Zitrone  
1 Päckchen Vanillezucker

4 Ei

60 g Feine Speisestärke

1 kg Magerquark

1 Paket TK-Brombeeren

1 TI Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Ei, Zucker und Margarine darauf geben. Alles zuerst mit dem Knet-  
haken eines Handrührgeräts auf niedriger Stufe verkneten. Die Masse  
dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minu-  
ten kalt stellen.

2. Teig ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser)  
damit aus legen. Nach Belieben einen Teigrand hochziehen.

3. Margarine, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren.  
Ei trennen, Eigelbe zufügen und unterrühren. Speisestärke auf die Ei-  
Masse sieben und unterrühren. Quark zufügen und verrühren. Eiweiß steif  
schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Aufgetaute Brom-  
beeren unterheben.

4. Die Quarkmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen, Im vor-  
geheizten Backofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 1  
Stunde und 15 Minuten goldgelb backen. Kuchen im abgeschalteten Back-  
ofen bei leicht geöffneter Backofentür etwas abkühlen lassen. Herausneh-  
men und vollständig auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäubt  
servieren.

Pro Stück ca. 432 kcal; 16 g E, 19 g F, 46 g KH

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Kühlzeit

Frau von Heute Nr. 2/04

Brombeerkuchen 2 Ei M

:

Schnellbiskuit für Obstkuchen:

2 Ei,

1. El. Wasser,

75 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,  
100 g Mehl,  
1 gestr. Tl. Backpulver.

Brombeerpüree:  
500 g Brombeeren,  
2 El. Puderzucker.

Creme:

250 g Mascarpone,  
250 g Quark,  
3 El. Zucker,  
2 El. Orangenlikör o. Rum,  
150 g Schlagsahne,  
1P. Vanillezucker.

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.  
Eine Obstkuchenform ausfetten (Rand auch), mit Mehl bestäuben.  
Ei mit Wasser verquirlen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl  
mit Backpulver in die Masse sieben und unterheben.

**Auf der mittl. Einschubleiste 20 - 25 Min. backen.**

Kuchen abkühlen, auf ein Gitter stürzen und erkalten lassen.  
Die Brombeeren waschen , die Hälfte mit dem Puderzucker pürieren.

Mascarpone, Quark, Zucker, Orangenlikör o. Rum (für Kinder  
weglassen)verrühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die  
Creme heben.  
Brombeerpüree unterheben.

Die fertige Creme auf den Biskuitboden streichen und die restlichen Brom-  
beeren darauf verteilen und leicht eindrücken.

**Brombeerkuchen mit Bananenguss 4 Ei M**

für den Teig:  
200 g Mehl  
60 g Zucker  
125 g Butter

### 1 Ei

Für den Belag:

750 g Brombeeren

Für den Guss:

### 3 Ei

150 g Zucker

200 g Sahne

250 g Quark

1 Pk Vanillepuddingpulver

1 Banane

### Zubereitung:

Für den Mürbeteig zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde formen. Dorthinein das Ei und den Zucker geben und mit einer Gabel verrühren. Die Butter in Flöckchen drüberstreuen und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. Im Kühlschrank 30 min ruhen lassen. Verfeinert werden kann der Teig mit einer Prise Salz, Vanillezucker oder abgeriebener Zitronenschale. Für den Guss die Ei trennen. Die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Die Banane mit einer Gabel fein zerdrücken und zusammen mit dem gut abgetropften Quark unter die Eigelbcreme rühren. Das Vanillepuddingpulver darüber sieben und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Zum Schluss das Eiweiß mit einer Pr Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Creme ziehen. Eine Springform mit dem Mürbeteig auskleiden. Den Boden mit Brombeeren belegen. Die Bananen - Quarkcreme darübergeben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 50 min backen.

### Käsekuchen mit Beeren 2 Ei M

SCHICHTKÄSE MACHT DIE CREME SCHÖN LOCKER

für ca. 12 Stücke

Für den Mürbeteig.

200 g Mehl

65 g Zucker

Salz

### 2 Eigelb

125 g weiche Butter

Für Füllung und Belag:

### 2 Eiweiß

120 g Zucker

### 500 g Schichtkäse

2 Pck. Vanillinzucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

50 g zerlassene Butter

1 Dose ungesüßte Kokosmilch (165 ml)

je 250 g Erdbeeren und Brombeeren

### 200 ml Sahne

2 EL Kokoschips

### Zubereitung

1. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Eigelbe sowie weiche Butter verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Min. kühlen.
2. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Boden und Rand einer Springform (o 26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig rund (o 30 cm) ausrollen, die Form damit auslegen, einen Rand hochziehen. Den Boden mehrmals einstechen. Ca. 10 Min. backen, herausnehmen. Ofentemperatur auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) reduzieren.
3. Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Schichtkäse, Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, Puddingpulver, Butter, Kokosmilch verrühren, Eischnee unterheben. Die Masse auf dem Teig verteilen, ca. 90 Min. backen, evtl. die letzten 15 Min. abdecken. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.
4. Beeren abbrausen, putzen, trockentupfen. Die Sahne mit 1 Pck. Vanillinzucker steif schlagen, auf den Kuchen streichen. Beeren darauf verteilen, mit Kokos bestreuen.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Pro Stück ca. 330 kcal, Eiweiß: 8 g Fett: 17 g, Kohlenhydrate: 36 g

Lisa Nr. 12/03

### Käsekuchen mit Brombeeren 3 Ei M

für ca. 12 Stücke:

100 g Butter oder Margarine,

250 g Brombeeren,

750 g Magerquark,

3 Ei (Gr. M),

60 g Grieß,

250 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

1 P. Puddingpulver "Vanille" (für ½ l Milch, zum Kochen),

2 Tl. Backpulver,

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone,

Fett und Grieß für die Form,

ca. 1 El. Puderzucker.

### Zubereitung:

Fett schmelzen und abkühlen lassen. Brombeeren verlesen, kurz kalt abspülen und abtropfen lassen.

Quark, Ei, Grieß, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Backpulver, Zitronenschale und -saft mit den Schneebesens des Handrührgerätes verrühren. Flüssiges Fett unterrühren. Brombeeren vorsichtig unterheben.

Springform (Durchmesser 26 cm) gut fetten und mit Grieß ausstreuen. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E. Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) 60 bis 70 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

### Sahniger Brombeerkäsekuchen 7 Ei M

:

300 g Brombeeren

Für den Mürbeteig:

50 g Zucker

100 g Butter

150 g Mehl

1 Ei

1 Pk Vanillezucker

1 Pr Salz

Für die Nusscreme:

25 g gemahlene, geröstete Nüsse

25 g Butter

25 g Mehl

25 g Zucker

1 Ei

Für die Quarkmasse:

800 g Magerquark

250 g Zucker

50 g Mehl

300 g süße Sahne

5 Ei

1 Pr Salz

1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Mürbeteigzutaten, ausreichend für vier Böden, zu einem festen Teig kneten, in Frischhaltefolie packen und kalt stellen. Aus einem Viertel der Teigmasse einen Mürbeteigboden, 26 cm Durchmesser, backen. Den Teigrest portionsweise einfrieren. In kleiner Menge lässt sich der Teig leider nur schwer verarbeiten.

Nusscreme: Alle zu einer glatten Masse verrühren. Den ausgekühlten Mürbeteigboden in einen Tortenring geben und mit der Nusscreme bestreichen. Magerquark, Zucker, Mehl ungeschlagene Sahne, Salz und Vanillemark glatt rühren, Ei vorsichtig darunter geben. Danach die Masse in die Form füllen, Brombeeren in gleichmäßigen Abständen hineindrücken. Ofen auf 200° C vorheizen, Kuchen hineinschieben und nach 10 min auf 160 °C zurückschalten, weitere 55 min backen. Nach dem Erkalten auf eine Tortenplatte geben. Mit etwas Apfelpektin abglänzen.

## Backwaren mit Nüsse + Mandeln

Brombeer - Sauerrahm - Kuchen 3 Ei M

Öl - Quark - Teig:

125 g Quark (20% Fett)

60 g Zucker

1 Prise Salz

3 Ei. Öl

2 Ei. Milch

250 g Mehl

2 gestr. Tl. Backpulver

Füllung:

400 g Brombeeren

3 Ei

60 g Zucker

150 g Sauerrahm

80 g gemahlene Mandeln

1 El. Speisestärke

2 Tl. Puderzucker

Quark mit Zucker, Salz, Öl und Milch verrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, über die Quarkmasse sieben, alles zu einen glatten Teig verkneten.

Eine Obstbodenform fetten.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen,

in diese hineinlegen und am Rand andrücken

Ei trennen.

Eigelbe mit Zucker und 1 El. warmen Wasser cremig rühren.

Sauerrahm, Mandeln sowie Speisestärke zufügen und glattrühren.

Zum Schluss Eischnee und die Beeren unterheben.

Die Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Den Brombeerkuchen auf mittlerer Schiene ca. 40 Min. backen ( Umluft 160 ° / normal : 180 ° )

Abkühlen und mit Puderzucker bestreuen.

Brombeeren Walnuss Kuchen 8 Ei M

Für den Boden:

4 Ei

100 g Zucker

2 EL Vanillezucker

75 g Walnüsse, gemahlen (nach Wunsch - kurz ohne Fett angeröstet, gibt einen intensiveren Geschmack)

50 g Mehl

1 EL Speisestärke

1/2 Tl Backpulver

Für den Belag + Guss

500 g Brombeeren

#### 4 Ei, getrennt

100 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
0.5 TL Zitronenabrieb oder Zimt, je nach Geschmack  
1 Prise Salz  
100 g Walnüsse, gemahlen

#### 200 g Schmand

Ei trennen. Eigelbe mit 4 EL warmem Wasser schaumig schlagen, dabei Zucker, Vanillezucker einrieseln lassen. Nüsse, Mehl, Stärke und Backpulver zusammen mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen, zunächst ein Drittel unterheben, dann den Rest vorsichtig unterziehen.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (viereckig oder Spring-) füllen, glatt streichen und

ca. 15 - 20 Min. (je nach Backofen) bei 180 grad backen –  
der Teig muss schon fest sein, aber noch feucht.

Während der Boden im Ofen ist, Eigelb, Zucker, Zitronensaft und -abrieb oder Zimt für den Guss schaumig rühren. Die Walnüsse und den Schmand unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, Brombeeren darauf verteilen, Guss auf die Brombeeren geben, glatt streichen, wieder in den Ofen schieben und

weitere 15 - 20 Minuten backen,

bis der Guss stockt.

Der Kuchen auskühlen lassen. Nach Wunsch mit Zimt-Puderzucker bestauben. Am besten schmeckt der Kuchen nach 2 Tagen (früher ist der Nussboden etwas zu trocken) - also ruhig durchziehen lassen.

Gruß

imbieras

#### Brombeerkuchen I 3 Eigelb + 6 Eiweiß

für den Teig:

200 g Mehl  
90 g Butter  
60 g Zucker

#### 3 Eigelb

1 Pk Vanillinzucker  
1 Msp Backpulver  
1 Pr Salz

Für den Belag:  
500 g Brombeeren  
100 g gemahlene Mandeln

### 6 Eiweiß

175 g Puderzucker

### Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Vanillinzucker, Backpulver und Salz einen Teig kneten. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und den Teig darin auslegen.

Den Ofen bei 200°C ca. 10 min vorbacken.

Für den Belag die Eiweiße mit dem Puderzucker steifschlagen. Mandeln auf den vorgebackenen Kuchenboden streuen, die Brombeeren darauf verteilen und zuoberst den gezuckerten Eischnee geben. Den Kuchen

im Ofen bei 200°C ca. 30 - 40 min fertig backen.

### Brombeerkuchen III 4 Ei M

für den Mürbteig:  
250 g Mehl  
125 g Butter  
60 g Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
1/2 TI Backpulver

### 1 Ei

Für den Belag:  
3 EL Brombeermarmelade  
1 dünner Biskuitboden  
500 g Brombeeren

Für den Guss:

### 3 Ei

70 g Zucker  
1 Pk Vanillezucker

## 125 g Schmand

50 g gemahlene Mandeln  
60 g Biskuitbrösel  
1/2 TL Zimt

### Zubereitung:

Mürbteig herstellen, eine Springform damit auslegen und kaltstellen. Von dem Biskuit dünne Scheibe für die Brösel abschneiden. Auf den Mürbteig die Marmelade streichen, Biskuitscheibe auflegen, mit den Brombeeren belegen. Eiweiß steifschlagen, Zucker einrieseln lassen, Eigelb und Saurrahm verrühren, mit den Mandeln, Zimt und Bröseln vorsichtig unter den Eischnee heben. Guss auf die Brombeeren streichen, evtl. Mandelblättchen aufstreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 min backen.

## Brombeerkuchen mit Mandelkaramell 3 Ei M

Karamellmasse:

150 g Mandelkerne  
100 g Zucker

## 125ml Sahne

Teig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g brauner Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Beutel Rumaroma  
1 Tüte. Vanillezucker

## 3 Ei

150 g Mehl  
1 Tüte. Vanillepuddingpulver  
1 TL Backpulver  
400 g Brombeeren

### Zubereitung

1. Mandeln abziehen, längs halbieren. Für den Karamell Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun schmelzen lassen, mit Sahne ablöschen, 1 mal aufkochen. Mandeln zufügen, mit Karamell überziehen. Masse auf Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen.

2. Für den Teig Butter, Zucker, Salz, Rumaroma und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Ei einzeln unterrühren. Mehl mit Pudding- und Backpulver mischen, in die Butter-Zucker-Masse einrühren.

3. Eine Springform (26cm) mit Backpapier auslegen. Brombeeren verlesen, nur falls nötig waschen.
4. Den Rührteig in die Form füllen. Die Hälfte der Beeren und 2/3 vom Mandelkaramell darüber geben.

Bei ca. 175° C ca. 50 Min. backen.

Kuchen kurz ausdampfen lassen, aus der Form nehmen, abkühlen lassen.  
5. Restlichen Karamell, übrige Beeren darauf verteilen. Evtl. Schlagsahne drüber.

Viel Spaß beim Nachbacken!!

Grüße  
Renia\_1976

### Brombeerschnitten 2 Ei + 2 Eiweiß

140 g Butter  
70 g Staubzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Schale v. ½ Zitrone

### 2 Ei

210 g Mehl  
½ Pck. Backpulver

1 EI Marmelade

Belag:  
½ kg Brombeeren

### 2 Eiklar

60 g Zucker  
50 g gestiftete Mandeln

### Zubereitung:

Butter mit der halben Zuckermenge, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale und den Eidottern schaumig rühren. Die Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und leicht in den Abtrieb ziehen. Zuletzt das mit Backpulver versiebte Mehl in die Masse heben.

In eine flache, gebutterte und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backrohr

bei 190° C ca. 25 Minuten backen.

Inzwischen die Brombeeren ohne Wasserbeigabe zugedeckt ca. 2 Minuten dünsten lassen; auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Kuchen mit Marmelade bestreichen und mit den gedünsteten Brombeeren belegen.

Eiklar steif schlagen, nach und nach den Zucker begeben und weiter schlagen, bis die Masse zäh und fest ist.

Diese Schaummasse auf die Brombeeren spritzen, mit gestifteten Mandeln bestreuen und im Rohr

bei 250°C noch so lange backen, bis die Spitzen der Schaummasse braun werden.

Gutes Gelingen wünscht  
Traude

## Backwaren Tarte

### Brombeer Quark Tarte 5 Ei M

Für 12 Stücke:

100 g gemahlene Mandeln

250 g Mehl

150 g Butter/Margarine

140 g Puderzucker

Salz

200 g Marzipanrohmasse

5 Ei

2 Tropfen Bittermandelaroma

5 EI Schlagsahne

500 g Magerquark

3 EI Zitronensaft

1 Pk. Vanille - Saucenpulver

250 g Brombeeren

### Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. 75 g Mandeln, Mehl, weiches Fett, 75 g Puderzucker, 1 Prise Salz und 1 Ei verkneten, in Folie wickeln, 1 Std. kühl stellen.

2. Marzipan zerkrümeln, nach und nach mit den 4 Eiern glattrühren. 50 g Puderzucker, Aroma, Sahne, Quark, Zitronensaft und Saucenpulver unterrühren.

3. Teig auf einer bemehlten Fläche 40x40 cm groß ausrollen. Einen Kreis (34 cm) ausschneiden, in eine gefettete Tarteform (30 cm) legen, den Rand andrücken. Boden mehrfach einstechen, mit den übrigen Mandeln bestreuen. Beeren darauf streuen, Quarkmasse darüber streichen. Den übrigen Teig zu Kreisen ausstechen, halbieren und längs auf den Rand legen.

4. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 1 Std. backen (Gas 2 - 3, Umluft 160 Grad).

Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, evtl. mit Brombeeren garnieren.

: livingathome

## Brombeer - Tarte 2 Ei M

Teig:

2 Ei

125 g Zucker

100 ml Öl

100 ml Buttermilch

150 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Belag:

500 g Brombeeren

Guss:

50 g gemahlene Mandeln

50 g Zucker

2 Ei

150 g Sauerrahm

Rührteig zubereiten und in die Tartenform einfüllen.

Bei 200° C etwa 10 min vorbacken.

Die Brombeeren darauf verteilen.

Mandeln, Zucker, Ei und Sauerrahm verquirlen und darüber geben.

Etwa 20 - 25 min fertig backen.

## Brombeer - Tarte 5 Ei + 1 Eigelb M

für den Teig:

300 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Süßrahmbutter

140 g Zucker

2 Ei

1 Eigelb

50 g Mandelblättchen

für die Creme:

100 g Zucker

200 g Brombeeren

3 Ei

50 g Süßrahmbutter

4 EL Sahne

**Zubereitung:**

Aus Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und zwei Eiern einen Mürbteig kneten. Teig eine halbe Stunde kalt stellen. Für die Creme 125 g Brombeeren mit dem Pürierstab fein pürieren. Durch ein Haarsieb streichen.

Brombeerpüree mit Zucker, Eiern, Süßrahmbutter und Sahne mischen.

Mischung im Wasserbad so lange erwärmen, bis sie eindickt. Häufig umrühren und kühl stellen.

**Backofen auf 180 Grad vorheizen.**

Zwei Drittel des Teiges ausrollen. Eine Quicheform fetten. Mit dem Teig auslegen.

Creme auf dem Teig verteilen. Restlichen Teig rund ausrollen. Creme damit zudecken und an den Rändern leicht andrücken. Eigelb mit zwei Esslöffeln Wasser verquirlen. Kuchen damit bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

**Kuchen 45 Minuten backen,**  
abkühlen lassen.

Mit Brombeeren dekorieren oder, falls noch etwas Teig übrig sein sollte, Blattformen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und auf den Teigdeckel "kleben".

## Feine Brombeer Mandarinen Tarte 5 Ei M

für 12 Stücke  
150 g Butter oder Margarine  
225 g Mehl  
175 g Zucker  
2 Päckchen Vanillin - Zucker

### 5 Ei (Größe M)

1 Prise Salz  
Mehl für die Arbeitsfläche und für die Form  
Fett für die Form  
1 Dose (314 ml) Mandarin - Orangen

### 500 g Schmand oder stichfeste saure Sahne

1 Päckchen (6 g) geriebene Orangenschale  
250 g Brombeeren

### Zubereitung

1. Fett grob würfeln. Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Fett, 1 Ei und Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Tarteform (ca. 28 cm Ø; mit herausnehmbarem Boden) geben. Den Teig andrücken und den überstehenden Rand abschneiden. Tarteform kühl stellen.

2. Mandarin - Orangen abtropfen lassen. Schmand, restlichen Zucker, übrigen Vanillin - Zucker, Orangenschale und restliche Ei verrühren. Brombeeren und Mandarinen auf dem Teig verteilen. Schmandguss darüber gießen.

3. Tarte im

vorgeheizten Backofen bei 175 ° C ca. 1 1/2 Stunden auf der unteren Schiene backen.

Herausnehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Tarte vorsichtig aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen. Dazu schmeckt halb steif geschlagene Sahne.

kcal/Stück: ca. 370, Fett/Stück- ca. 22 g

## Backwaren Torten Früchte

### Brombeeren - Dickmilch - Torte 3 Ei M

für ca. 12 Stücke  
Mark von 1 Vanilleschote

3 Ei (Größe M),

125 g Mehl

2 TL Backpulver,

250 g Sahne

350 g gemischte Beeren

6 Blatt weiße Gelatine

500 g Dickmilch

3 EL Zitronensaft

### Zubereitung

1. Vanillemark, Butter und 125 g Zucker verrühren. Ei im Wechsel mit 3 EL Mehl unterrühren. Rest Mehl, Backpulver und 5 EL Sahne unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm ) streichen.

Bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

2. Beeren evtl. halbieren. Gelatine einweichen. Um Boden einen Tortenring legen. Dickmilch, Rest Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und ca. 2 EL Dickmilch unterrühren. Gelatinemischung unter, Rest Dickmilch rühren. Rest Sahne steif schlagen, unterziehen.

2/3 Beeren zum Schluss unterheben. Creme auf Boden streichen. Torte kühlen. Mit Rest Beeren verzieren.

Zubereitung ca. 35 Minuten (ohne Back und Wartezeit).

Pro Stück ca. 290 kcal. E 6 g, F 18 g, KH 32 g

### Brombeermaistorte M

5 dl Milch

5 dl Wasser

3/10 TL Salz

250 g Maisgrieß; fein

50 g Rosinen

4 Tb Birnendicksaft

1/2 TL Zimt

50 g Butter; (1)

400 g Brombeeren

20 g Butter; (2)

### Zubereitung

Milch, Wasser und Salz aufkochen und Maisgrieß unter Rühren einlaufen lassen, 15 Minuten köcheln lassen, oft rühren. Rosinen, Birnendicksaft, Zimt und Butter (1) zugeben, gut vermischen und in die ausgebutterte Springform (Durchmesser 26 cm) einfüllen.

Die Brombeeren darauf verteilen, Butterflocken (2) darüber streuen.

Im auf 220 Grad C vorgewärmten Ofen 40 bis 45 Minuten backen.

(Kann sowohl warm wie auch kalt gegessen werden)

### Brombeertorte mit Birnen 4 Ei M

:

4 Ei

3 EL Honig

175 g feines Weizenvollkornmehl

1/2 TI Backpulver

Salz

1,2 kg Birnen

250 ml Weißwein

6 EL Zitronensaft

1 Vanilleschote

50 g Zucker

150 g Brombeermarmelade

8 EL Birnengeist

6 Blatt Gelatine

500 ml süße Sahne

30 g Mandelblättchen

13 Brombeeren

### Zubereitung:

Ofen auf 175°C vorheizen. Eigelb, Honig und 4 EL heißes Wasser verquirlen. Mehl und Backpulver mischen. Eiweiß mit einer Pr Salz steif schlagen und Eigelbmasse und Mehl unterziehen. In einer 24er Springform 25 min backen. Birnen schälen und in dünne Spalten schneiden. Portionsweise in Wein mit 4 EL Zitronensaft, Vanille und Zucker je 5 min garen. Zusammen im Sud kühlen lassen. Kuchenboden horizontal halbieren. Beide Stücke mit einer Mischung aus 4 EL Birnengeist und 8 EL Sud tränken. Den Boden mit Marmelade bestreichen und mit Birnen bedecken. 48 Birnenspalten reservieren, den noch verbleibenden Rest pürieren. Gelatine einweichen und auflösen, Birnenpüree dazurühren. Wenn es beginnt fest zu werden, 4 EL

Birnengeist, 2 EL Zitronensaft und 375 ml steife Sahne unterziehen. Torte damit füllen. Zweite Teighälfte obendrauf legen. Mit Birnenspalten, Schlagsahne, Brombeeren und gebräunten Mandeln garnieren.

## Cornflakes Beeren Torte M

ohne Backen!

für 12 Portionen

Für den Boden:

100 g Cornflakes

75 g Löffelbiskuits

50 g Mandeln, abgezogene

125 g Butter

Für den Belag:

8 Blatt Gelatine, weiße

500 g Natur-Joghurt

75 g Zucker

50 ml Zitronensaft

200 ml Schlagsahne

250 g Beeren, gemischte (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren Johannisbeeren)

Zum Verzieren:

150 g Beeren, gemischte

30 g Cornflakes

Puderzucker, nach Belieben

## Zubereitung

Für den Boden: Cornflakes in eine Rührschüssel geben und etwas zerdrücken. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und mit einer Teigrolle zerdrücken. Brösel zusammen mit den Mandeln zu den Cornflakes geben. Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen, hinzufügen und gut vermischen. Die Masse in eine Springform (Durchm. 26 cm, gefettet, Boden mit Backpapier belegt) füllen, andrücken und kalt stellen.

Für den Belag: Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, zunächst mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Beerenfrüchte verlesen und ebenfalls unterheben. Beerensahne auf den Cornflakesboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren: Springformrand lösen und die Tortenoberfläche mit verlesenen Beeren und Cornflakes locker garnieren und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Torte schmeckt auch sehr gut mit Waldfruchtjoghurt. Man kann auch nur eine Beerensorte verwenden, z.B. Himbeeren.  
Der Mandelgeschmack wird intensiver, wenn man die Mandeln kurz in einer Pfanne ohne Fett bräunt. Die Mandeln können auch durch Löffelbiskuits ersetzt werden.

31.12.03 Happysgolden CK

## Jensen Torte 4 Ei M

für 1 Portionen  
300 g Zucker  
100 g Butter oder Margarine  
125 g Mehl

### 4 Ei

½ TI Backpulver  
100 g Mandeln, gehobelt

### 250 ml süße Sahne

3 Pkt. Vanillezucker  
1 Glas Beeren (Stachelbeeren)oder Brombeeren

## Zubereitung

Aus 100 g Zucker, 100 g Butter, 125 g Mehl, 4 Eigelb und 1/2 TI Backpulver einen Teig bereiten, diesen Teig je zur Hälfte in 2 gleich große, gefettete Springformen streichen. 4 Eiweiß steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen, Eischnee auf beiden Böden gleichmäßig verteilen, gehobelte Mandeln darüber streuen. Beide Formen bei 180 °C ca. 25 Min. backen. Böden abkühlen lassen. Schlagsahne mit dem Vanillezucker ganz steif schlagen, die Hälfte der Sahne auf den einen Boden streichen, dann abgetropfte Stachelbeeren darauf verteilen, den Rest der Sahne über den Beeren verstreichen und dann den zweiten Boden darauf setzen. Die Torte kann auch mit anderen, leicht säuerlichen Beeren/Früchten zubereitet werden.

29.1.02 Netti CK

Bei uns nennt man Sie auch Kratertorte. Ich esse Sie sehr gerne mit Himbeeren- u. Brombeeren, und nehme zwei Becher Sahne.  
Tipp: den oberen Boden schneide ich gleich in 12 Stücke und lege Sie darauf. Dann sieht die Torte nach dem Aufschneiden noch schön aus.

Maichen

Bei uns heißt diese Torte Trümmertorte. Ich finde, sie schmeckt mit Bananenscheiben besonders lecker.

Mane

Ich kenne sie als Hansen-Jensen-Torte und mache sie mit Mandarinen, habe sie auch schon mit Stachelbeeren gegessen. Einfach himmlisch.

Rosi R

Mir bekannt als Irische Stachelbeertorte.

In den Teig 2cl. irischen Whiskey geben.  
Auf den ersten Boden Stachelbeeren geben, den angedickten Stachelbeersaft darüber geben, dann die geschlagene Sahne und danach den zweiten Boden.

Auf alle Fälle super lecker!!!

Dirk Fenske CK

### Waldbeerentorte 8 Eigelb M

200 g Heidelbeeren  
200 g Brombeeren  
250 g Himbeeren

8 frische Eigelb

80 g Zucker

1 kg Mascarpone

5 Blatt Gelatine

4 cl Kokosnusslikör

3 dunkle Wiener Böden

Kokosraspel zum Bestreuen

1. Die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Hälfte der Heidelbeeren pürieren und dann durch ein feines Sieb streichen.
2. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Mascarpone glattrühren und dann die Eigelb - Zucker - Masse darunter ziehen. Die Masse halbieren.
3. Die Gelatine einweichen. Den Likör erhitzen, die Gelatine ausdrücken und im Likör auflösen. Das Heidelbeerpüree unter eine Hälfte der Mascarpone Masse ziehen. Die Hälfte der Likör - Gelatine - Mischung ebenfalls darunter ziehen. Die andere Hälfte unter die helle Masse mischen.

4. Eine Springform (26 cm ) auf ein Blech legen und einen Boden hineinlegen. Die Hälfte der Heidelbeermascapone darauf verstreichen, mit der Hälfte der Heidelbeeren- sowie Brombeeren belegen. Den zweiten Boden in die Form geben. Drei Viertel der hellen Creme aufstreichen und die Hälfte der Himbeeren darauf geben.

5. Den dritten Boden aufsetzen. Den Tortenring lösen und je Torte mit der restlichen Heidelbeermascapone bestreichen. Den Tortenrand mit Kokosraspeln bestreuen. Die Torte mit der restlichen hellen Creme und den restlichen Beeren verzieren. Für 1 Stunde kühl stellen.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Zeit zum Kühlen ca. 1 Std.

## Back Torten Nüsse+ Mandeln

Brombeertorte 1 Ei + 2 Eigelb + 1 Eiweiß M

Für den Teig:

50 g Speisestärke (z. B. Mondamin)

150 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 Ei

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

50 g gemahlene Haselnüsse

125 g Butter

Für die Creme:

500 g Buttermilch

3 EL Speisestärke

50 g Zucker

2 frische Eigelb

1 Prise Salz

Saft und abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Limetten

4 Blatt weiße Gelatine

200 g Sahne

Außerdem:

Fett für die Form

1 Eiweiß

3 EL Puderzucker  
3 EL feiner Zucker  
3 EL gemahlene Haselnüsse  
300 g Brombeeren  
1 unbehandelte Limette  
1/2 P. klarer Tortenguss

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, zur Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Eine Springform (26 cm ) ausfetten.
2. Den Teig gut ausrollen und in die Backform geben. Dabei vorsichtig einen 4 cm hohen Rand formen. Den Teig sodann 25 bis 30 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.
3. Für die Creme Buttermilch, Speisestärke, Zucker, Eigelbe und Salz zum Kochen bringen. Limettensaft und -schale unterrühren. Gelatine einweichen und auflösen. Unter die Buttermilchmasse ziehen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in die Form füllen und das Ganze kühl stellen.
4. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. 2 Esslöffel Zucker und Nüsse unterheben. Die Baisermasse mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle auf ein Backblech spritzen.

Im Ofen bei 150 °C etwa 20 Minuten backen, dann bei 50 °C 1 Stunde trocknen lassen.

5. Brombeeren waschen, trockentupfen und auf der Creme verteilen. Die Limette in dünne Scheiben schneiden und diese dazwischen stecken. Den Tortenguss zusammen mit dem restlichen Zucker zubereiten und die Früchte damit überziehen. Die Torte mit den Baisers verzieren.

### Brombeertorte 1 Ei M

: (für 8 Stücke)

Für den Biskuit-Boden:

#### 1 Ei

40 g Diabetikersüße  
30 g Mehl  
20 g Speisestärke  
1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g geputzte Brombeeren  
5 Blatt weiße Gelatine

### 250 g Dickmilch

## 150 g Magermilchjoghurt

abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone  
1 TI Süßstoff

## 200 g Schlagsahne

10 g Mandelblättchen

### Zubereitung:

Ei und Diabetikersüße schaumig rühren. Mehl, Stärke und Salz unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 C / Gas: Stufe 2) ca. 20 min backen. Auskühlen lassen.

Beeren waschen. 8 Beeren beiseite legen.

Gelatine einweichen. Dickmilch, Joghurt und Zitronenschale verrühren. Mit Süßstoff abschmecken. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Creme rühren und kaltstellen. Sahne steif schlagen. Hälfte in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, restliche Sahne und Brombeeren unterheben.

Creme auf den Biskuit geben und fest werden lassen. Mit Sahnetupfen, übrigen Brombeeren und gerösteten Mandelblättchen verzieren,  
Zubereitung: 50 Min (ohne Warten)

### Brenn- und Nährwerte pro Portion:

ca. 180 kcal / 754 kJ

Broteinheiten: 1.5

## Brombeertorte 3 Ei

:

50 g Butter, weich

80 g Honig

### 2 Ei

1/2 TI Zimt

1 Zitrone; nur die Schale

1/2 TI Backpulver

130 g Weizen; fein gemahlen

Für den Belag und den Guss:

450 g Brombeeren

50 g Butter

80 g Honig

### 1 Ei

80 g Mandeln

1/2 TI Zimt

1 EL Brombeergeist

40 g Weizen, mittelfein geschrotet

### Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig und den Eiern schaumig rühren. Den Zimt, die Zitronenschale und das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazugeben. Die Springform einfetten. Den Teig darin verstreichen und 20 min quellen lassen. Die Brombeeren hineinfüllen. Den Kuchen auf der untersten Schiene in den kalten Ofen schieben und bei 200° C 25 min backen.

Für den Guss die Butter bei milder Hitze zerlassen. Den Honig und das Ei damit verrühren. Die Mandeln mittelgrob hacken und dazu geben. Den Zimt, den Brombeergeist und zuletzt den Weizenschrot darunterühren. Den Guss noch warm über den vorgebackenen Kuchen verteilen. Die Brombeertorte auf der 2. Schiene von unten noch 25 min fertig backen.

### Brombeertorte mit Varianten 3 Ei

50 g Butter; weich  
80 g Honig

#### 2 Ei

1/2 TI Zimt  
1 Zitrone; nur schale  
1/2 TI Backpulver  
130 g Weizen; fein gemahlen

Für Den Belag und Guss

450 g Brombeeren  
50 g Butter  
80 g Honig

#### 1 Ei

80 g Mandeln  
1/2 TI Zimt  
1 EI Brombeergeist  
40 g Weizen; mittelfein geschrotet

### Zubereitung

Die Butter mit dem Honig und den Eiern schaumig rühren. Den Zimt, die Zitronenschale und das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazugeben. Die Springform einfetten. Den Teig darin verstreichen und 20 Minuten quellen lassen. Die Brombeeren hineinfüllen. Den Kuchen auf der

untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200° C 25 Minuten backen.

Für den Guss die Butter bei milder Hitze zerlassen. Den Honig und das

Ei damit verrühren. Die Mandeln mittelgrob hacken und dazu geben. Den Zimt, den Brombeergeist und zuletzt den Weizenschrot darunterühren. Den Guss noch warm über den vorgebackenen Kuchen verteilen. Die Brombeertorte auf der 2. Leiste von unten noch 25 Minuten backen. Solange bis die Oberfläche fest und goldgelb ist.

Variante

Auch mit Pflaumen oder Birnen schmeckt die Torte köstlich.

## Mandel Torte mit Brombeeren 4 Ei

Für den Rührteig:

200 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker

1 Prise Salz

4 Ei

70 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

200 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Belag:

750 g Brombeeren

2 Pck. Bourbon Vanille - Zucker

12 Blatt Gelatine, weiß

1 Flasche (0,7 l) Rosewein

5 EL Brombeergelee

75 g geröstete, gehobelte Mandeln

### Zubereitung

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Vanille-Zucker und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Ei nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (ca 26 cm) füllen, glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

**Backzeit: 35 - 45 Minuten.**

Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.  
Für den Belag

die Brombeeren vorsichtig abspülen, abtropfen lassen, mit dem Vanille-Zucker mischen. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und auflösen. Die aufgelöste Gelatine mit etwas Wein verrühren, dann unter den restlichen Wein rühren. Die Masse im Kühlschrank halb gelieren lassen. Einen Tortenring um den Tortenboden stellen. Die Brombeeren darauf geben, die Weinflüssigkeit darauf verteilen, erstarren lassen. Den Tortenring abheben. Das Brombeergelee leicht erwärmen und den Tortenrand damit bestreichen. Den Rand mit den Mandelblättchen bestreuen.

**Tipp:**

Mit Rum oder Kirschwasser abgeschmeckte Schlagsahne zu der Torte reichen.

## Back Torten Quark

**Beeren Quark Torte mit Sektgelee 4 Ei M**

für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

**4 große Ei(er)**, getrennt

Salz

90 g Puderzucker, gesiebt

**2 EL Rum**

80 g Mehl

1 Zitrone(n), die Schale, abgerieben

40 g Pistazien, grob gehackt

1 EL Butter

1 EL Löffelbiskuits, Brösel davon

Für die Creme:

**250 g Quark, (30%)**

**100 g Schmand**

75 g Puderzucker

1 Limette(n), die Schale, abgerieben

1 Vanilleschote(n), das Mark

5 Blatt Gelatine, weiße

**250 g Schlagsahne**

600 g Beeren, (Waldbeeren, Himbeere-, Erd-, Brombeeren)

Gelee :

½ Liter Sekt

100 g Zucker

Limettensaft

Anis (Sternanis, gemahlen)

8 Blatt Gelatine, weiße

50 g Schlagsahne

20 g Mandeln in Blättchen, geröstet

Eis in Würfeln

### Zubereitung

Für den Biskuit das Eiweiß mit 1 Prise Salz locker aufschlagen. Puderzucker nach und nach dazugeben und weiterschlagen, bis das Eiweiß cremig-fest ist.

18.7.02 sherbet\_lemon CK

### Brombeer Frischkäse Torte M

Für 1 Springform (Ø 28 cm):

Boden:

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

Füllung:

500 g Brombeeren

1 Päckchen Gelatine gemahlen weiß

4 EL kaltes Wasser

400 g Doppelrahm-Frischkäse

150 ml Milch

75 g Zucker

3 EL Zitronensaft

200 - 250 g Schlagsahne

Guss:

100 g Brombeeren

1 Päckchen Gezuckerter Tortenguss rot

Vorbereiten: Stellen Sie den geschlossenen Springformrand (Ø 28 cm) ohne Boden auf eine Tortenplatte.

Boden: Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Teigrolle fein zerkrümeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Gebäckbrösel zufügen und alles gut vermischen. Die Masse in den Springformrand geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem Boden gut andrücken. Boden kalt stellen und fest werden lassen.

Füllung: Brombeeren verlesen, eventuell waschen, eventuell die Blüten entfernen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Beeren auf dem Löffelbiskuitboden verteilen.

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Frischkäse, Milch, Zucker und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Erst etwa 4 Esslöffel der Frischkäsemasse mit der lauwarmer aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Frischkäsemasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme auf die Brombeeren geben, glatt streichen und etwas fest werden lassen.

Guss: Brombeeren verlesen, eventuell waschen, eventuell die Blüten entfernen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Brombeeren pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Wasser auf 250 ml (¼ l) auffüllen. Tortenguss damit nach Packungsanleitung zubereiten, auf die Creme geben, mit Hilfe eines Holzstäbchens ein Marmormuster in die Frischkäsecreme ziehen. Torte kalt stellen und fest werden lassen. Vor dem Servieren Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

## Brombeerquark - Torte M

:

800 g Brombeeren  
150 g Zucker  
100 ml Johannisbeersaft  
1 Pk Vanillepuddingpulver  
4 Blatt Gelatine

250 g Magerquark

50 g Puderzucker

100 ml Milch

200 g Sahne

1 Biskuitboden

### Zubereitung:

Die Brombeeren verlesen und waschen. 600 g Beeren mit Zucker, Johannisbeersaft und 100 ml Wasser zum Kochen bringen.

Das Puddingpulver mit 5 EL Wasser anrühren und das Brombeerkompott damit binden. Kurz aufkochen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einzeln einweichen. Magerquark und Puderzucker glatt rühren. Die Milch erwärmen und die eingeweichte und ausgedrückte Blattgelatine darin auflösen. Die Sahne steif schlagen. Zuerst die Milch mit der Blattgelatine unter den Quark rühren, zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben.

Den Biskuit in eine passende Springform legen und das Brombeerkompott gleichmäßig darauf verteilen. Dann die Quarkmasse darüber streichen. Die Brombeerkompott - Torte 3 Std im Kühlschrank kaltstellen. Nach 1 Std die Torte mit den restlichen Brombeeren garnieren.

## Brombeertorte mit körnigem Frischkäse 2 Ei M

:

100 g Zwieback  
50 g Butter, weich  
150 g Zucker  
1 Zitrone

2 Ei getrennt

500 g körniger Frischkäse

150 g saure Sahne

50 ml Johannisbeerlikör

9 Blatt weiße Blattgelatine

400 g Brombeeren

250 ml Rosewein

### Zubereitung:

Die Zwiebäcke zwischen einem Küchentuch mit der Teigrolle fein zerbröseln, mit Butter und 1/10 des Zuckers verrühren. In die gefettete Springform drücken und kalt stellen.

Abgeriebene Zitronenschale, ausgepressten Saft, den übrigen Zucker und die Eigelbe dickcremig aufschlagen, Frischkäse, saure Sahne und Likör unterrühren. 1/3 der Gelatine einweichen, auflösen, ebenfalls unterrühren, kalt stellen.

Wenn die Creme zu gelieren beginnt, das Eiweiß steif schlagen und unterheben. In die vorbereitete Form umfüllen, erstarren lassen.

Die Brombeeren vorsichtig waschen und verlesen. Auf die Torte geben.

Die übrige Gelatine einweichen und auflösen, mit dem Wein verrühren und über die Früchte verteilen. Erstarren lassen.

## Käsetorte Frisch mit Früchten M

Für den Tortenboden

200 g Löffelbiskuits

3 El Orangenlikör

125 g zerlassene Butter

Für die Käsecreme

300 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Zucker

2 Paket Vanillezucker

3 Zitronen, Saft von

150 ml Weißwein

1 Paket weiße gemahlene Gelatine

400 g steif geschlagene Sahne

2 Dose Mandarinen (á 175 g ohne den Saft)

200 g gefrorene Himbeeren

220 g gefrorene Brombeeren

(für die Dekoration davon

30 Mandarinen-Stücke,

45 Himbeeren und

49 Brombeeren beiseite legen)

Für die Glasur

350 ml Himbeersirup

350 ml Wasser

3 Paket roten Tortenguss

Für die Dekoration

200 g Sahne

1 Paket Vanillezucker

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz überrollen). Nach und nach mit dem Orangenlikör beträufeln und dabei ständig umrühren. Ebenso mit der zerlassenen Butter verfahren. Die Mischung in die Springform drücken und erkalten lassen, so dass die Butter wieder erhärten kann. Für die Käsecreme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in dem Wein auflösen, wieder abkühlen lassen und lauwarm unter die Käsecreme rühren. Diese Creme für eine Viertelstunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Danach -vorsichtig - die steif geschlagene Sahne unterheben.

Ein Viertel der Käsecreme auf den Tortenboden streichen und die nicht abgezählten Früchte darauf verteilen. Die restliche Creme drübergerben und glatt streichen. Nun aus den abgezählten Früchten in die Tortenmitte eine Himbeere legen; darum einen Kreis aus Brombeeren bilden und darum wieder einen Kreis aus Mandarinen. Danach vom Rand ausgehend abwechselnd Mandarinen-, Himbeer- und Brombeer-Dreiecke bilden, deren Spitzen in der Mitte der Torte den Kreis berühren. Die ganze Tortenoberfläche soll von den Früchten bedeckt sein. Die Torte für eine Stunde ins Gefrierfach oder in die Gefrierkühltruhe stellen. Nach Packungsanweisung aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss eine Glasur herstellen und noch heiß auf den Früchten verteilen. Kurz abkühlen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt werden lassen. Vor dem Servieren sollte die Torte ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur erwärmt werden, damit die gefrorenen Früchte ganz auftauen können. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In die Mitte der Torte einen Kreis aus Sahnetupfern spritzen. Auf den Rand zwölf Sahnetupfer setzen, die Tortenstücke markieren.

Tipp: Die Beeren lassen sich besser auf der Torte verteilen, wenn Sie sie vorher nicht auftauen.

## Back, Torten , Sahne + Jogurt

### 1000 - Blatt - Torte M

350 g Mehl  
225 g Butter  
2 TI Wasser (Eiswasser)  
3 Äpfel  
100 g Zucker  
225 g Brombeeren, frisch

### 300 ml Sahne

Brombeeren  
Zucker - Guss  
4 EL Wasser

### Zubereitung

Mehl sieben. Butter in kleinen Stücken in 2 - 3 TI Eiswasser zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten kühl ruhen lassen.

Äpfel putzen, grob hacken und mit 25 g Zucker und 3 - 4 EL Wasser aufkochen. Zugedeckt köcheln, bis die Äpfel weich sind. Dann pürieren, evt. etwas nachzuckern.

Brombeeren in wenig Wasser weich kochen und durch ein Sieb streichen. Den Teig nun 5 - 6-mal teilen. Auf Backpapier sehr dünn zu ca. 20 cm - Kreisen ausrollen. Mit dem Springformrand genaue Kreise ausstechen. Mehrmals einstechen. Bei 230 Grad 6 - 8 Minuten backen.

Kreis auf eine Platte legen und mit geschlagener Sahne bestreichen. Kreis auflegen, mit Apfelpüree bestreichen. Die Torte schichtweise so aufbauen, etwas Sahne für die Dekoration aufbewahren. Als Letztes einen Teigkreis auflegen. Mit Brombeerpüree bestreichen. Sahne aufspritzen und mit Brombeeren und Zuckerguss garnieren.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

17.08.05 Dragonfly - Lady

## Brombeer Joghurt Torte M

für Ca. 12 Stücke:

### 4 Ei (Größe M)

290 g + 1 1/2 TL Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz,

80 g Mehl

750 g Brombeeren

12 Blatt Gelatine

1 EL Zitronensaft

### 325 g Vollmilch - Joghurt

### 325 g Schlagsahne

1 Päckchen klarer Tortenguss (für ¼ l Flüssigkeit)

1. Ei trennen. Eigelb, 1 EL Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig schlagen. Eiweiß und 75 g Zucker steif schlagen, unterheben. Mehl unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 2 Kreise, (23 cm Ø) zeichnen. Mit je Hälfte Biskuitmasse ausstreichen. Bei 175 °C ca. 12 Min. backen. Herausnehmen. Kreise auf 23 cm korrigieren.

2. 50 ml Wasser und 20 g Zucker aufkochen, abkühlen. 100 g Beeren durch ein Sieb streichen, mit 1 ½ TL Zucker verrühren, mit Zuckersirup mischen. Böden damit beträufeln. 1 Boden mit Tortenring (24 cm Ø) umschließen.

3. Gelatine einweichen. 400 g Beeren durch ein Sieb streichen. Mark, 150 g Zucker und Saft verrühren. Die Gelatine auflösen, unterrühren. Joghurt unterrühren, kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Hälfte Creme auf Boden streichen. 2. Boden darauf legen, mit Rest Creme auffüllen. 3 Stunden kühlen.

4. Rest Beeren auf die Torte legen. Tortenguss mit 2 EL Zucker und ¼ l Wasser zubereiten. Von der Mitte über die Beeren verteilen.

Zub. - Zeit ca. 40 Min. (ohne Back u. Wartezeit).

Pro Stück ca. 290 kcal. E 7 g, F 13 g, KH 37 g

## Brombeer - Rahmtorte 2 Ei M

Teig:

2 Eigelb,

80 g Zucker,

1 El. Wasser,

Saft von ½ Zitrone,

80 g Mehl,

wenig Backpulver,

2 Eiweiß.

Füllung:

800 g Brombeeren,

½ l Rahm

### Zubereitung

Eigelb mit Zucker, Wasser und Zitronensaft schaumig rühren; Backpulver mit Mehl mischen und mit dem steifgeschlagenen Eiweiß unter die Eigelb-Masse ziehen. In einer gefetteten Springform hellbraun backen. Nach dem Erkalten quer durchschneiden, den unteren Boden mit der Hälfte der Brombeeren belegen, mit festgeschlagenem Rahm bedecken und die andere Hälfte drauflegen. Oberfläche und Seiten rundherum mit Rahm bestreichen. Garnieren mit den restlichen Brombeeren und Rahmtupfen.

## Brombeer - Sahnetorte 2 Ei M

für den Teig:

2 Eigelb

80 g Zucker

1 EL Wasser  
Saft von 1/2 Zitrone  
80 g Mehl  
wenig Backpulver

### 2 Eiweiß

Für die Füllung:  
800 g Brombeeren

500 ml süße Sahne

### Zubereitung:

Eigelb mit Zucker, Wasser und Zitronensaft schaumig rühren, Backpulver mit Mehl mischen und mit dem steifgeschlagenen Eiweiß unter die Eigelb-Masse ziehen. In einer gefetteten Springform hellbraun backen. Nach dem Erkalten quer durchschneiden, den unteren Boden mit der Hälfte der Brombeeren belegen, mit festgeschlagener Sahne bedecken und die andere Hälfte drauflegen. Oberfläche und Seiten rundherum mit Sahne bestreichen. Garnieren mit den restlichen Brombeeren und Sahnetupfen.

## Brombeer Sahnetorte 3 Ei M

### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
1 Pck. Vanillin - Zucker  
100 g Butter

### Rührteig:

100 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
10 g Kakaopulver  
3 gestr. TL Backpulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin - Zucker  
1 Prise Salz

### 3 Ei

2 EL Wasser  
125 g weiche Butter

Zum Bestreichen:  
Brombeerkonfitüre

### Füllung:

2 Blatt weiße Gelatine

5 EL heißes Wasser

400 ml Sahne

150 g aufgelöste, abgekühlte Kuvertüre

Belag:

400 g Brombeeren

50 g Himbeeren

30 g Kirschen (alles vorbereitet gewogen)

100 g gesiebter Puderzucker

Guss:

2 Pck. Tortenguss, rot

2 EL Zucker

500 ml (1/2 l Flüssigkeit (Fruchtsaft mit Wasser aufgefüllt))

### Zubereitung

Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen hinzufügen, mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, evtl. kalt stellen.

Teig auf dem Boden einer Springform (28 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Springformrand backen.

Ober-/Unterhitze: 200 - 220 ° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 170 ° C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten.

Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, erst nach dem Erkalten auf eine Tortenplatte legen.

Für den Rührteig alle in eine Schüssel geben, mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen.

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

Heißluft: etwa 150 ° C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten.

Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier entfernen. Den Boden erkalten lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Knetteigboden mit Brombeerkonfitüre bestreichen, mit dem unteren Rührteigboden belegen. Den mit Backpapier belegten Springformrand darum legen, schließen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in dem heißen Wasser auflösen und abkühlen lassen. Die Sahne fast steif schlagen. Die abgekühlte Gelatine unterrühren. Die Sahne vollkommen steif schlagen. Die Kuvertüre vorsichtig unterrühren. Die Masse in die Springform geben, glatt streichen, mit dem oberen Rührteigboden bedecken. Torte 1 Stunde in das Gefrierfach stellen.

Für den Belag das Obst mit dem Puderzucker bestäuben, zum Saft ziehen stehen lassen. Obst abtropfen lassen. Gleichmäßig auf dem oberen Rührteigboden verteilen.

Den Tortenguss nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten, auf das Obst geben, und erkalten lassen.

## Brombeer Schaumtorte M

Für 10 Stücke:

400 g Brombeeren

100 g Puderzucker

### 3/4 l Schlagsahne

2 Pk. Sahnesteif

1 l Brombeereis

2 Baiserböden (a 26 cm , beim Bäcker bestellen; evtl. den oberen Boden schon in 10 Stücke aufgeteilt)

8 El Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)

3 El rotes Johannisbeergelee

1 Pk. Vanillezucker

1. 300 g Brombeeren mit 50 g Puderzucker mischen und mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. 1/2 l Schlagsahne zusammen mit dem Sahnesteif und dem restlichen Puderzucker steif schlagen. Das Brombeereis etwas antauen lassen.

2. Das Eis zum Brombeerpüree geben und darin pürieren. Mit der geschlagenen Sahne vermengen und für 10 Minuten ins Gefriergerät stellen.

3. Den unteren Baiserboden in eine Springform von 26 cm legen. Den Rand der Form mit einem Streifen Backpapier auslegen (bei beschichteter Form nicht nötig). Die Brombeermasse einfüllen, glatt streichen und im Gefriergerät 3 Stunden durchgefrieren lassen.

4. Den Chassislikör in einem Töpfchen erwärmen. Das Johannisbeergelee

darin auflösen. Diesen Sirup glatt rühren und kalt stellen.

5. Die Torte eine halbe Stunde vor dem Servieren zum Antauen in den Kühlschrank stellen. Die Oberfläche mit den restlichen Baiser-Tortenstücken belegen. Die restliche Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte damit garnieren. Mit den restlichen Brombeeren verzieren und mit dem gut gekühlten Chassissirup beträufeln.  
Zubereitungszeit: 45 Minuten (ohne Gefrierzeit)

## Brombeer Schoko Torte 5 Ei + 2 Eigelb M

für ca. 16 Stücke

5 Ei (Größe M),

125 g Zucker

2 Päckchen Vanillin - Zucker

75 g Mehl,

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

2 Blatt Gelatine

150 g Vollmilch - Schokolade

400 g Schlagsahne,

2 Eigelbe

150 g Halbbitter - Kuvertüre

750 g Brombeeren

1 - 2 TI Puderzucker

### Zubereitung

1. 3 Ei trennen. Die 3 Eiweiße mit 3 EL Wasser steif schlagen, 100 g Zucker und 1 Vanillin - Zucker einstreuen.

Nun die 3 Eigelbe unterheben. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterziehen. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen und das Ganze

im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Gasherd: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

2. Abgekühlten Boden halbieren. Tortenring um einen Boden legen. Die Gelatine einweichen. Schokolade schmelzen. Restliche Ei trennen. Eiweiße und 200 g Sahne getrennt steif schlagen. Eigelbe, 1 EL Zucker und Rest Vanillin - Zucker cremig rühren. Schokolade einrühren, Gelatine auflösen, in die Schokomasse rühren. Erst Sahne, dann Eischnee unterziehen. Biskuit damit bestreichen, ca. 15 Minuten kalt stellen. Mit zweitem Boden

kuit damit bestreichen, ca. 15 Minuten kalt stellen. Mit zweitem Boden bedecken, etwa 4 Stunden kalt stellen.

3. Kuvertüre schmelzen, dünn auf Backpapier streichen, kühl stellen. Rest Sahne und Zucker steif schlagen, Torte damit bestreichen. Mit Beeren belegen. Papier von der Schokoplatte abziehen, Platte in Stücke brechen, an die Torte drücken, Mit Puderzucker bestäuben.

Auf einen Blick Nr.36/02

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

Pro Stück ca. 1260 kJ/300 kcal.

## Brombeer Vanillecreme Torte 2 Ei M

für 1 Portionen

Für den Biskuitboden:

2 Ei

1 Pkt. Vanillezucker

100 g Zucker

100 g Mehl

1 TI Backpulver

Für die Creme:

500 g Joghurt, Vanille

100 g Zucker

2 Pkt. Gelatine

400 ml süße Sahne

600 g Himbeeren, TK oder frische Himbeeren oder auch mit Brombeeren

1 Pkt. Rote Grütze, zum Kochen

Zucker

Die Ei trennen. Die Eigelbe mit etwas Wasser schaumig schlagen. Dann den Zucker, Vanillezucker, gesiebttes Mehl mit Backpulver und zum Schluss das steifgeschlagenen Eiweiß unterheben. Bei 160° C Heißluft ca. 20 min. backen. Den Boden auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring um den Boden machen.

Den Vanillejoghurt mit dem Zucker verrühren und die aufgelöste Gelatine dazu geben. Wenn die Masse fest wird, die steifgeschlagen Sahne unterheben und auf dem Boden verteilen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die aufgetauten Himbeeren auf die Masse geben. Das Rote Grütze - Pulver nach Packungsanleitung mit Zucker zubereiten und etwas abgekühlt über die Himbeeren gießen. 3 - 4 Stunden kalt stellen, damit es fest wird.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
Freischaltung: 29.06.05 Stetim

## Brombeeren Rahmtorte 2 Ei M

Teig:

2 Eigelb,

80 g Zucker,  
1 El. Wasser,  
Saft von ½ Zitrone,  
80 g Mehl,  
wenig Backpulver,

2 Eiweiß.

Füllung:

800 g Brombeeren,

½ l Rahm

Eigelb mit Zucker, Wasser und Zitronensaft schaumig rühren; Backpulver mit Mehl mischen und mit dem steifgeschlagenen Eiweiß unter die Eigelb - Masse ziehen. In einer gefetteten Springform hellbraun backen. Nach dem Erkalten quer durchschneiden, den unteren Boden mit der Hälfte der Brombeeren belegen, mit fest geschlagenem Rahm bedecken und die andere Hälfte drauflegen. Oberfläche und Seiten rundherum mit Rahm bestreichen. Garnieren mit den restlichen Brombeeren und Rahmtupfen.

## Brombeertorte mit Schokoboden 5 Ei M

Für die Biskuitmasse:

5 Ei

200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Mehl  
125 g Speisestärke  
3 Tl Backpulver  
15 g Kakaopulver

Für die Cremes:

400 g Brombeeren

14 Blatt weiße Gelatine  
Saft einer Zitrone  
100 g Karamell (z.B. von Grafschafter)

200 g Schmand

800 ml Sahne

Außerdem:

geraspelte, weiße Kuvertüre

200 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif  
Kakao zum Bestäuben  
Brombeeren und Minze zum Garnieren

### Vorbereitung:

Ofen auf 180°C (Umluft 160° C) vorheizen.

Für den Biskuit Ei, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kakaopulver darüber sieben und unterheben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) streichen, ca. 35 Min. backen. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, Papier abziehen. Erkalten lassen.

Bodenoberfläche gerade schneiden. Biskuit 2 x waagrecht durchschneiden. 1 Boden ringsum 1 cm kleiner schneiden.

1.)

Für die 1. Creme 150 g Beeren verlesen, abbrausen. 6 Blatt Gelatine einweichen.

2.)

Für die 2. Creme 8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 g Brombeeren verlesen, abbrausen, mit je der Hälfte des Zitronensaftes und des Karamellsirups in einem Topf erhitzen, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

Gelatine ausdrücken, in der warmen Brombeermasse auflösen, leicht abkühlen lassen.

Die Hälfte des Schmands einrühren.

Kalt stellen und sobald die Masse zu gelieren beginnt, 400 ml Sahne steif schlagen und unterheben.

für die Verzierung zum Schluss:

Torte rundum mit Kuvertüreraspeln bestreuen. 200 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit einem Spritzbeutel Rosetten aufspritzen. Diese leicht mit Kakao bestäuben. Vor jede Rosette 1 Beere setzen, mit Minze garnieren.

Tschüß Rosalilla

## Brombeertorte mit Schokoladenmousse 5 Ei M

für ca. 16 Stück

### 5 Ei (Gr. M) + 2 Eigelb

100 g + 2 EL Zucker  
2 Päckchen Vanillin - Zucker  
75 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 gehäufte TL Backpulver  
2 Blatt weiße Gelatine

100 g Zartbitter - Schokolade

50 g Vollmilch-Schokolade

400 g Schlagsahne

150 g Halbbitter-Kuvertüre

ca. 750 g Brombeeren  
1 - 2 TL Puderzucker

### Zubereitung

1. 3 Ei trennen. 3 Eiweiß und 3 EL Wasser steif schlagen. 100 g Zucker und 1 P. Vanillin-Zucker einrieseln lassen. 3 Eigelb unterheben, Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterziehen. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

2. Biskuit 1 x durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden legen. Gelatine einweichen. Schokoladen hacken, schmelzen. 2 Ei trennen. Eiweiß und 200 g Sahne getrennt steif schlagen. Alle Eigelb, 1 EL Zucker und 1 P. Vanillin - Zucker cremig rühren. Schokolade einrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, in die Schokomasse rühren. Erst Sahne, dann Eischnee unter die Schokomasse ziehen. Biskuit damit bestreichen, ca. 15 Minuten kühl stellen. Mit 2. Boden bedecken, ca. 4 Stunden kühl stellen.

3. Kuvertüre hacken, schmelzen. Kuvertüre dünn auf ein Backpapier streichen. Kühl stellen. 200 g Sahne und 1 EL Zucker steif schlagen. Torte mit Sahne einstreichen. Üppig mit Brombeeren belegen. Kuvertüre auf ein Brett stürzen, Papier abziehen. Schokoplatte in Stücke brechen und an den Tortenrand drücken. Kühl stellen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

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

Pro Stück ca. 300 kcal E 6 g, F 18 g, KH 29 g

## Faule Brombeertorte M

:

1 Obstboden

Butter

ca. 500 g Brombeeren

### 2 Becher Schlagsahne (a 200 g)

1 Pk Blattgelatine

Zucker nach Geschmack

### Zubereitung:

Obstboden mit Butter bestreichen und dick mit Brombeeren belegen. Blattgelatine nach Vorschrift auflösen und unter die gesüßte, steif geschlagene Sahne heben. Die Schlagsahne gleichmäßig auf die Brombeeren streichen mit ein paar Brombeeren dekorieren und für ca. 1 Std kalt stellen.

## Feine Buchweizen - Torte 6 Ei M

Für den Biskuitteig:

### 6 Ei

2 EL heißes Wasser

125 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

175 g Buchweizenmehl

Für die Füllung und den Belag:

375 g Brombeeren

1 Pck. Gelatine gem., weiß

3 EL Wasser

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin - Zucker

2 EL Zitronensaft

### 500 ml (1/2 l) Schlagsahne

225 g Himbeer- oder Brombeergelee

375 g Brombeeren

Zum Verzieren:

### 250 g (1/4 l) Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

1 TI Zucker

## Zubereitung

Für den Teig die Ei mit dem heißen Wasser mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker mit der Zitronenschale mischen, in 1 Minute einstreuen. Dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Die Hälfte des Buchweizenmehls auf die Eiercreme sieben, kurz unterrühren. Den Rest des Mehls auf dieselbe Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform ( 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben.

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

Heißluft: -

Gas: Stufe 3 - 4 (vorgeheizt)

Backzeit: 30-35 Minuten.

Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Papier abziehen. Den Boden erkalten lassen, zweimal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung die Brombeeren vorsichtig waschen, evtl. entstielen, abtropfen lassen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen, unter Rühren erwärmen bis sie gelöst ist. Den Zucker, Vanillin-Zucker und den Zitronensaft unter die Brombeeren rühren. Die Gelatine hinzufügen, gut verrühren. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, die Schlagsahne steif schlagen, unterheben. Den unteren Tortenboden mit 2 - 3 Esslöffeln von dem Himbeer- oder Brombeer - Gelee bestreichen. Die Hälfte der Brombeer - Sahne darauf geben, glatt streichen, mit dem mittleren Boden bedecken. Die restliche Brombeer-Sahne darauf streichen. Den oberen Tortenboden darauf legen, etwas andrücken. Die Brombeeren waschen, evtl. entstielen, abtropfen lassen, die Tortenmitte damit belegen. Das restliche Gelee unter Rühren erhitzen, bis es gelöst ist, etwas abgekühlt auf die Brombeeren streichen. Zum Verzieren die Schlagsahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, den unbelegten Rand der Tortenoberfläche damit verzieren. Die Torte gut gekühlt servieren.

## Joghurt Sahne Torte mit Früchten 2 Ei M

für 12 Portionen  
150 g Butter oder Margarine, weich  
175 g Zucker

2 m.- große Ei

100 g Mehl

50 g Speisestärke  
½ TI Backpulver  
6 Blatt Gelatine

300 g Joghurt (Magermilch-Joghurt)

200 g Schlagsahne

1 Pkt. Vanillezucker  
2 EL Pistazien, gehackt  
1 Pkt. Tortenguss  
500 g Früchte, gemischt, z.B. Himbeeren, Brombeeren und Kirschen, evtl. tiefgekühlte aufgetaut  
1 Zitrone(n), den Saft davon

Butter oder Margarine und 150 g Zucker sehr schaumig rühren. Ei unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren. Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig darin verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen. Für die Joghurt-Sahne-Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 25 g Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und unter den Joghurt rühren. Kalt stellen. Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sobald die Joghurt-Creme fest zu werden beginnt, Sahne und Pistazien unterziehen. Formrand um den Boden schließen. Creme darauf streichen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Frische Früchte verlesen und waschen, Kirschen entsteinen. Tiefgekühlte Früchte auftauen. Früchte auf die Creme geben. Tortenguss und Saft verrühren. Aufkochen und etwas abkühlen lassen, Früchte damit überziehen.

Von: Sofi

Knuspertorte mit Brombeeren M

Für den Boden:

200 g weiße Kuvertüre

25 g Kokosfett  
2 Pck. (je 50 g) Eiswaffel - Herzen

Für den Belag:

350 g Brombeeren  
8 Blatt weiße Gelatine

500 ml Zitronenbuttermilch

100 g Zucker

## 450 ml Schlagsahne

Zum Garnieren u. Verzieren:

100 g Brombeeren

## 150 ml Schlagsahne

Eiswaffel-Herzen

### Zubereitung

1. Für den Boden Kuvertüre grob hacken und mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren auflösen. Eiswaffel-Herzen in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Waffeln mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Kuvertüre mit den Bröseln vermischen, in einer Springform (26 cm, Boden gefettet mit Backpapier belegt) verteilen und andrücken. Boden kalt stellen.

2. Für den Belag Brombeeren verlesen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Buttermilch mit Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas Buttermilch verrühren, dann unter die restliche Buttermilch rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Brombeeren unterheben und die Creme auf den Boden in der Springform streichen. Die Torte 2 - 3 Stunden kalt stellen.

3. Zum Garnieren und Verzieren Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Brombeeren verlesen, die Hälfte davon pürieren, durch ein Sieb passieren und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke davon abschneiden und das Brombeermuss über die Torte sprengeln. Sahne steif schlagen, mit einem Teelöffel in Wölkchen am Rand auf die Torte setzen und mit Eiswaffel - Herzen und den restl. Brombeeren garnieren

## Sahnige Brombeertorte 3 Ei M

Für ca. 12 Stücke:

Für den Biskuitboden

50 g weiche Butter oder Margarine

### 3 Ei

160 g Zucker

Salz

100 g Mehl

80 g Speisestärke

Für die Füllung:

600 g Brombeeren

12 Blatt weiße Gelatine

## 500 g Mascarpone oder Doppelrahm-Frischkäse

150 g Zucker

abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone

## 250 g Sahne

Zum Garnieren:

## 250 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillinzucker

4 Baiserschalen

Außerdem:

Springform ( 26 cm)

Backpapier für die Form

Spritzbeutel mit großer Sterntülle

Biskuitboden:

und Zubereitung:

Butter oder Margarine schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen Ei, Zucker und Salz im warmen Wasserbad dickschaumig schlagen. Herausnehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen. Dabei weiterschlagen.

2. Mehl und Stärke unter die Eiercreme heben. Das flüssige Fett unterziehen.

3. Ofen auf 170 Grad vorheizen. Die Springform mit dem Backpapier auskleiden. Biskuitmasse einfüllen, etwa 20 Min. backen.

4. Biskuitboden zum Abkühlen auf ein Gitter stürzen. Papier abziehen.

Füllung:

1. Früchte abbrausen und abtropfen lassen. 12 Beeren zum Garnieren beiseite legen. 500 g abwiegen, pürieren, durch ein Sieb streichen.

2. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Brombeerpüree, Mascarpone, Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Tropfnasse Gelatine bei schwacher Hitze auflösen und unterziehen. Kühlen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

3. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Biskuit quer in drei Böden teilen. Tortenring um den unteren Boden 1/3 der Füllung aufstreichen. Restliche Brombeeren darüber streuen.

4. Die übrigen Böden mit der Creme bestreichen, alle aufeinander setzen. Torte mind. 2 Std. kühlen.

Garnierung:

1. Sahne, Sahnesteif, Vanillinzucker steif schlagen. Baiserschalen zerbröseln.

2. Tortenrand dünn mit Sahne bestreichen. Baiserbrösel andrücken, einige in die Mitte streuen. 12 Sahnetupfen aufspritzen, mit Beeren belegen.

Zubereitung: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 2 Stunden

## Zarte Brombeertorte 4 Ei M

Für den Boden:

4 Ei

120 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
75 g Walnüsse; gemahlen  
50 g Mehl  
1 EL Speisestärke  
1/2 TI Backpulver

Für die Creme:

600 g Brombeeren  
6 Scheiben Gelatine; weiß

600 g Magerjoghurt

175 g Zucker

300 ml Sahne

Für die Verzierung:

200 g Kuvertüre

300 ml Sahne

1Pck. Sahnesteif  
1 EL Zucker  
100 g Walnüsse; gehackt  
Für eine 26 cm Springform

### Zubereitung

Ofen auf 180 C vorheizen. Ei trennen. Eigelbe mit 4 Ei warmem Wasser schaumig schlagen, dabei Zucker, Vanillezucker einrieseln lassen. Nüsse unterrühren. Eiweiß steif schlagen, darauf geben. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, alles unterheben.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glatt streichen und

ca. 35 Min. backen. Biskuit herausnehmen und stürzen. Papier abziehen und den Boden 1 Std. Auskühlen lassen.

Creme: Brombeeren verlesen, Stiele bzw. Blätter abzupfen. Einige Beeren zum Garnieren beiseite legen. Gelatine einweichen.

Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine auflösen und unterziehen. Brombeeren unterheben. Masse für ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Biskuit waagrecht halbieren. Tortenring um den unteren Boden schließen. Die Brombeercreme darauf streichen, mit dem 2. Teigboden bedecken. Torte ca. 4 Std. kühlen.

Kuvertüre schmelzen, auf ein kaltes Marmorbrett streichen und in den Kühlschrank stellen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. 1/3 davon in einen Spritzbeutel füllen.

Torte rundum mit der Sahne bestreichen. Mit einem Spachtel die Kuvertüre in Spänen abziehen. Die Torte damit und mit Tuffs, übrigen Beeren, Walnüssen sowie evtl. Melisse verzieren.

## Backwaren Waffeln

### Quarkwaffeln mit Rumtopf Früchten 2 Ei M

(Bei 12 Waffelplatten; etwa 140 kcal. je Stück)

Für die Waffeln:

125 g Magerquark,

2 frische Ei,

100 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 Pck. Vanillezucker,

2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone,

100 ml Milch,

125 g Mehl,

5 Rumtopf Früchte (Erdbeeren, Brombeeren, Kirschen usw.),

Speiseöl für das Waffeleisen

1. Den Quark in eine Schüssel geben. Die Ei trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Salz, dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale hinzufügen. Alles mit dem Mixer zu einer schaumigen Masse schlagen.
2. Die Milch während des Schlagens langsam dazufließen lassen.
3. Das Mehl über die Masse sieben, unterrühren und den Teig etwa 10 Minuten quellen lassen.
4. Inzwischen die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Rumtopf Früchte gegebenenfalls von Kernen befreien und klein würfeln. Mit dem Eiweiß gleichmäßig unter den Teig heben.
5. Das Waffeleisen auf der mittleren Stufe vorheizen. Dann beide Backflächen mit einem Naturhaarpinsel dünn mit Öl bestreichen. 2-3 EL Teig auf

die Backfläche gießen und das Waffeleisen schließen. Die Waffeln in je 3-5 Minuten goldgelb ausbacken.

## Sahnewaffeln mit Brombeercreme 4 Ei M

Teig:

150 g Mehl

250 ml Sahne

4 Ei

120 g Butter

100 g Puderzucker

1 halbe geriebene Zitronenschale

Brombeercreme:

150 g Brombeeren

125 ml Sahne

125 g Magerquark

2 TL Zucker

1 EL Rum

Ei, Butter und Puderzucker gut verrühren. Mehl und Zitronenschale hinzugeben und schaumig rühren. Steifgeschlagene Sahne unter den Teig heben.

**Brombeercreme:**

Brombeeren im Mixer pürieren. Quark, Zucker und Rum mit den Früchten verrühren. Steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Aus dem Waffelteig Waffeln backen. Die Creme auf die Waffeln geben.

## Dessert

### Apfel Brombeer Fladen 2 Eigelb M

14 Stück

Teig

500 g Mehl  
1 Tüte Hefe  
150 g Weiche Butter

1/4 l Milch

2 Eigelb (Kl. L)

80 g Zucker

Salz

1 TL Abgeriebene Zitronenschale

Mehl zum Bearbeiten

### Belag

100 g Zucker

150 g Mandelstifte

125 ml Schlagsahne

1 kg Säuerliche Äpfel

3 EL Zitronensaft

500 g Brombeeren

2 Tüte Vanillezucker

essen & trinken August 2000

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde krümeln. Butter würfeln. Milch leicht erwärmen. Butter, Eigelb, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale auf dem Mehland verteilen. Die Milch über die Hefe gießen, Hefe darin auflösen und alles von der Mitte zu einem glatten Teig verarbeiten. Leicht mit Mehl bestäubt und abgedeckt so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).
2. Den Zucker in einem schweren Topf zu braunem Karamell schmelzen. Die Mandelstifte unterheben und 2-3 Minuten unter Rühren bräunen. Die Sahne dazugießen und aufkochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Zur Seite stellen. Den Teig zusammendrücken, halbieren und zu 2 Kugeln formen. Leicht mit Mehl bestäubt und abgedeckt nochmals 15-20 Minuten gehen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in nicht zu dünne Spalten schneiden. Im Zitronensaft wenden.
3. Jede Teigkugel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Oval von ca. 34x20 cm ausrollen. Mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Mitte etwas eindrücken. Dicht an dicht mit den Äpfeln belegen, die Brombeeren darauf verteilen. Mit Vanillezucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der

2. Einschubleiste von unten 25 Minuten bei 200 Grad backen (Gas 3, Umluft 10 Minuten). Den Karamell auf beide Fladen verteilen und bei 150 Grad weitere 10-15 Minuten backen (Gas 1 ). Auf dem Blech auf einem Rost 20-30 Minuten abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Zeit zum Ruhen und Abkühlen)

: **Pro Stück** (bei 14 Stücken) 8 g E, 20 g F, 51 g KH 422 kcal (1766 U)

## Beeren Tiramisu 1 Eigelb M

ein Rezept von meiner Freundin Martina

350 g Brombeeren oder Himbeeren (TK)

150 g Puderzucker

75 ml Wein, rot

1.5 EL Orangensaft

2.5 EL Likör (Kirschlikör)

1.5 EL Cassis

1 Eigelb, ganz frisch

1 Pck. Vanillezucker

2.5 EL Amaretto

300 g Mascarpone

250 ml Sahne

1 Pck. Löffelbiskuits

50 g Mandeln, Blättchen

300 g Himbeeren, frische

1 TI Zitronensaft

## Zubereitung

60 g Puderzucker schmelzen, mit Rotwein ablöschen, dann Orangensaft, Kirschlikör und Cassis dazugeben. Den Sirup klar kochen, die Brombeeren darin wenden und abkühlen lassen. Das Eigelb mit 70 g Puderzucker, Vanillezucker und Amaretto schaumig schlagen und Mascarpone unterrühren, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Brombeeren aus dem Topf nehmen, Löffelbiskuit in Sirup wenden und den Boden der Form damit auslegen. Die Hälfte der Mascarpone Masse darauf streichen und die Hälfte der Brombeeren darüber verteilen. Die restlichen Löffelbiskuit in Sirup tränken und in die Form legen. Jetzt zuerst die Beeren und dann die Creme einfüllen. Die Mandelblättchen karamellisieren und über das Tiramisu streuen. 24 Std. ziehen lassen!

Die frischen Himbeeren pürieren und mit dem Zitronensaft vermischt als Sauce dazu reichen.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
Freischaltung: 01.06.05 Sivi

## Birnen Quarkcreme mit Brombeeren M

:

100 g Brombeeren  
1/2 Zitrone (unbehandelt)  
1 TI Puderzucker  
1 sehr reife große Birne  
1 EL Zucker

260 g Sahnequark

### Zubereitung:

Brombeeren verlesen, mit kaltem Wasser überbrausen und sehr gut abtropfen lassen. Mit 1 EL Zitronensaft und Puderzucker etwa 10 min marinieren.

Birne schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Bis auf ein Birnenviertel mit Zitronensaft und Zucker pürieren. Den Quark unterziehen, mit etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Die Birnen - Quark - Creme mit Brombeeren in Gläser schichten, mit Brombeeren und Birnenspalten garnieren.

## Brombeer Apfel Crumble

:

2 - 3 Äpfel  
250 g Brombeeren  
150 g Mehl  
80 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker  
100 g weiche Butter

### Zubereitung:

Die Früchte waschen, Äpfel zerkleinern und in einer ofenfesten Form verteilen. Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Zimtzucker bestreuen.

Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter Streusel herstellen (eventuell 1 TI Speisestärke und Milch hinzugeben) und auf den Früchten verteilen.

Bei 200° C etwa 20 Min. backen und noch heiß servieren.  
Dazu passt: Etwas ungesüßte, halb feste Sahne und/oder Vanilleeis.

## Brombeer Mousse 2 Eiweiß M

### ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

#### Zubereitung

500 g TK - Brombeeren:

4 Blatt weiße Gelatine:

100 g Zucker:

abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone:

#### 2 Eiweiß

#### 250 g Schlagsahne:

50 g Marzipan - Rohmasse:

grüne Lebensmittelfarbe:

Puderzucker:

Beeren auftauen, einige Beeren beiseite legen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Beeren mit Zucker, Zitronenschale und -saft pürieren.

Gelatine tropfnass bei kleiner Hitze auflösen.

1 - 2 EL Beerenmus darunter rühren, dann alles unter das übrige Mus rühren.

Eiweiße und 100 g Sahne getrennt steif schlagen, dann nacheinander unter die Mousse heben.

In einer Schüssel zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Marzipan mit grüner Farbe verkneten, auf einer mit Puderzucker bestreuten Fläche ausrollen.

Kleeblätter ausstechen oder nach Kartonschablone ausschneiden.

Kurz vor dem Servieren die Mousse in Schalen verteilen und nach Belieben mit Beeren, geschlagener Sahne und Marzipan - Kleeblättern dekorieren.

iCook

## Brombeer Pistazien Dessert 6 Ei M

für 6 Personen

:

500 g Brombeeren

300 ml Milch

## 6 Ei

80 g geröstete, gehackte Pistazien  
20 g Butter  
4 EL Zucker

### Zubereitung:

Die Milch, die Ei und den Zucker zu einem Eierstich verrühren und die Pistazien unterrühren. Das Ganze in gefettete Förmchen füllen und im Wasserbad in 30 min backen. Die Brombeeren waschen und durch ein Sieb streichen. Zum Servieren das Fruchtmark auf der Pistaziencreme verteilen.

## Brombeer - Quark M

:

500 g Brombeeren  
1 Zitronen, den Saft davon  
150 g Zucker

500 g Sahnequark

1 Pk Vanillezucker

125 ml Schlagsahne

### Zubereitung:

Früchte waschen und abtropfen lassen. Einige zum Verzieren aufheben. Zitronensaft mit 100 g Zucker über die Brombeeren geben und die Früchte grob zerdrücken. Nun den Quark mit restlichem Zucker, Vanillinzucker und der Sahne cremig schlagen. Die Brombeeren unterrühren. In eine Schale füllen und mit den restlichen Früchten garnieren.

## Brombeer Rahmschnitte M

:

200 g Brombeeren  
140 g Puderzucker  
8 Blatt Gelatine

200 ml Schmand

400 ml Sahne

Saft einer Zitrone

### Zubereitung:

Rehrückenform (Inhalt ca. 1 l) dünn mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Geschlagene Sahne kalt stellen. Schmand mit Zucker und Zitronensaft glattrühren. Ein wenig von der Masse über Wasserdampf erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die restliche Masse einrühren. Pürierte Beeren und die Hälfte der Sahne einrühren, die restliche Sahne unterheben. Masse in die Form füllen, glattstreichen und zum Festwerden mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen. Schmandschnitten aus der Form stürzen, Folie abziehen und in gleich große Scheiben schneiden.

### Brombeer Vanille Dessert M

4 Stück

:

250 g Vanille - Quark

500 g Brombeeren

evtl. 6 EL Brombeerlikör

4 Baisertörtchen

4 gehäufte EL Kokosraspel

#### Zubereitung:

Vanillequark in zwei Gläser geben. Brombeeren abspülen, trockentupfen, mit dem Likör vermischen und in die Gläser füllen. Einige Früchte für die Dekoration zurücklassen. Baiser zerbröckeln, mit einem EL Kokosraspeln vermischen und auf die Brombeeren geben. Restliche Brombeeren auf das Baiser setzen und mit Kokosraspeln bestreuen.

### Brombeer-Rahmschnitten (Schmand) M

200 g Brombeeren (können auch andere Beeren sein),

140 g Puderzucker,

8 Blatt Gelatine,

0,2 Liter Schmand,

0,4 Liter Sahne,

Saft einer Zitrone.

Rehrückenform (Inhalt ca. 1 Liter) dünn mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Geschlagene Sahne kalt stellen. Schmand mit Zucker und Zitronensaft glattrühren. Ein wenig von der Masse über Wasserdampf

erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die restliche Masse einrühren. Pürierte Beeren und die Hälfte der Sahne einrühren, die restliche Sahne unterheben. Masse in die Form füllen, glattstreichen und zum Festwerden mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Schmandschnitten aus der Form stürzen, Folie abziehen und in gleich große Scheiben schneiden.

### Brombeercreme 2 Ei M

500 g Brombeeren,

2 Becher Joghurt nature,

4 El. Honig,

2 Eigelb,

Saft von 1 Zitrone,

2 Eiweiß,

1 ½ dl Rahm,

Baumnüsse

Brombeeren durch ein Sieb streichen (einige zum Garnieren übrig lassen) und mit Joghurt, Honig, Eigelb und Zitronensaft zu einer Creme rühren. Eiweiß und Rahm separat steifschlagen und darunter ziehen. In Coupegläsern anrichten und mit den übrigen Brombeeren und Nüssen garnieren.

### Brombeere Schmantschnitten M

:

200 g Brombeeren,

140 g Puderzucker,

8 Blatt Gelatine,

0,2 Liter Schmand,

0,4 Liter Sahne,

Saft einer Zitrone.

#### Zubereitung:

Rehrückenform (Inhalt ca. 1 Liter) dünn mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Geschlagene Sahne kalt stellen. Schmand mit Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Ein wenig von dieser Masse über Wasserdampf erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die restliche Masse einrühren. Pürierte

Beeren und die Hälfte der Sahne einrühren, die restliche Sahne unterheben. Masse in die Form füllen, glatt streichen und zum Festwerden mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Schandschnitten aus der Form stürzen, Folie abziehen und in gleichgroße Scheiben schneiden.

## Brombeeren Quark mit Sesamkrokant M

für 4 Personen  
5 EL Zucker (à 15 g)  
2 EL Sesam (à 10 g)  
etwas Öl  
250 g Brombeeren

250 g Magerquark

300 g Vollmilch-Joghurt

1 Päckchen Vanillin-Zucker  
evtl. Minze und Puderzucker (zum Verzieren)  
Alufolie

### Zubereitung

1.

3 EL Zucker und 4 - 5 EL Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Bei starker Hitze unter Rühren hellbraun karamellisieren. Vom Herd nehmen und den Sesam darunter rühren. Krokant dünn auf ein Stück leicht geölte Alufolie streichen und auskühlen lassen.

2.

Brombeeren verlesen und evtl. waschen. Quark, Joghurt, 2 EL Zucker und Vanillin-Zucker glatt rühren. Brombeeren, bis auf einige zum Verzieren, unterrühren.

3.

Krokant in grobe Stücke brechen. Den Brombeeren Quark auf 4 Dessertteller teilen. Mit Krokant Rest Brombeeren, Minze und Puderzucker verzieren.

### Extra-Tipp

Den Sesamkrokant kann man auch pur Knabbern oder zum Verzieren von Kuchen nehmen. Bereiten Sie doch gleich eine größere Menge zu. In gut schließenden Dosen bleibt er bei Zimmertemperatur mehrere Wochen knusprig. Der Quark schmeckt auch lecker, wenn Sie ihn mit Vanillejoghurt verrühren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

## Brombeerglace I 3 Eiweiß

600 g Brombeeren,  
Saft von ½ Zitrone,

3 Eiweiß,

3 El. Zucker,

3 dl Rahm

500 g Beeren pürieren, mit Zitronensaft beträufeln. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Den Rahm steif schlagen und mit der Eiweißmasse unter das Beerenpüree ziehen. Sofort in die Form abfüllen, mit den restlichen Beeren garnieren und tiefkühlen.

## Brombeerglace II M

750 g Brombeeren,  
1 El. Zitronensaft,  
75 g Zucker,

2.5 dl Rahm,

1 Tl. Vanillezucker.

Brombeeren mit Zitronensaft und Zucker 30 Min. ziehen lassen. Inzwischen eine Schüssel im Tiefkühler vorkühlen. 2/3 der Beeren ohne Saft pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Rahm mit Vanillezucker steif schlagen und locker unter das Beerenpüree ziehen. Sofort in die vorgekühlte Schüssel geben und zugedeckt in den Tiefkühler stellen. Nach einer Stunde die Masse mit dem Schneebesen durchrühren. Diesen Vorgang 3 - 4 mal wiederholen (verhindert zu große Kristallbildung), bis die Glace nach ca. 5 Stunden servierbereit ist.

Restliche Brombeeren mit dem Saft kurz aufkochen. Mit den Brombeerglace - Kugeln servieren.

## Brombeertraum M

:

400 g Brombeeren  
2 EL Honig

200 g süße Sahne

Honig

1/2 TL abgeriebene Zitronenschale  
1/2 Vanilleschote (herausgeschabtes Mark )  
Zitronenmelisseblättchen

### Zubereitung:

Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. 2 EL Brombeeren zum Garnieren beiseite stellen, die restlichen Beeren pürieren, mit Honig süßen und in Glasschälchen füllen.

Sahne steif schlagen, mit Honig, Zitronenschale und Vanillemark abschmecken und über die Creme geben.

Mit Brombeeren und Zitronenmelisse garnieren.

### Frittierte Brombeeren 2 Ei

:

100 g Kokosraspel  
250 g Brombeeren

### 2 Ei

Fett zum Ausbacken

Mehl

Minze

Puderzucker

Weißwein

Zucker

### Zubereitung:

Trennen Sie die Ei und schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee.

Bereiten Sie nun einen Teig aus dem Mehl, zwei Eigelb, dem Zucker, dem Wein, den Kokosraspeln und dem geschlagenen Eiweiß.

Rühren Sie die Brombeeren unter den Teig und erhitzen Sie das Fett in einer Pfanne

Heben Sie die Brombeeren einzeln in die Pfanne und frittieren Sie sie im Fett.

Richten Sie alles auf einem flachen Teller an und verzieren Sie es mit der Minze.

### Grießring mit Brombeeren M

1 l Milch,

1 Prise Salz,

Zitronenschale, abgerieben,

½ P. Vanillezucker,  
3 - 4 El. Zucker,  
150 g Grieß,  
2 El. geriebene Haselnüsse,  
1 - 2 El. Weinbeeren,  
150 g Brombeeren.  
Füllung:  
300 g Brombeeren,

### Rahm nach Belieben

Milch mit Salz, Zitronenschale, Vanillezucker und Zucker aufkochen, Grieß einrühren und 15 Min. leicht kochen lassen. Nüsse, Weinbeeren, und 150 g Brombeeren dazugeben. In kalt ausgespülte Reisingform füllen, erkalten lassen und stürzen. Mit den übrigen Brombeeren füllen und nach Wunsch mit Rahm garnieren.

### Joghurtterrine mit Brombeersauce 2 Eiweiß M

für 4 Portionen:  
6 Blatt weiße Gelatine  
1 unbehandelte Zitrone

500 g Joghurt

150 g Mascarpone

50 g Zucker

2 Eiweiß

500 g Brombeeren

2 EL Honig

2 EL Brombeerlikör

1 EL gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Die Gelatine nach Packungsaufschrift in kaltem Wasser quellen lassen. Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Joghurt mit Mascarpone, Zucker, Zitronensaft und -schale vermischen. Gelatine auflösen die Joghurtmasse schlagen. Das Eiweiß schnittfest schlagen und unter die Masse ziehen, sobald die Masse zu gelieren beginnt. Die Masse in eine kalt ausgespülte Kastenform füllen und 24 Std kühlen. Brombeeren waschen, mit Honig, Likör und 4 EL Wasser aufkochen, durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Die Form kurz in heißes Wasser stellen, die Joghurtterrine stürzen, in Scheiben teilen, auf Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen. Direkt vor dem Servieren mit den Pistazien bestreuen.

## Limetten Sanoghurt mit Brombeeren

Das brauche ich

4 Portionen

600-800 ml Sanoghurt  
Saft und Schale einer unbehandelten Limette  
4 EL Ahornsirup  
1 Prise Natur- Vanille  
400 g sehr reife Brombeeren  
4 EL Cornflakes  
Minzblätter zur Garnitur

Das mache ich

Sanoghurt mit Limettensaft und -schale, Ahornsirup und Vanille verrühren. Brombeeren waschen, abtropfen und zugeben. Gut kühlen. Kurz vor dem Anrichten mit Cornflakes bestreuen. Mit Minzblättern garnieren.

Pro Portion ca. 250 kcal/1 000 kJ

Reformhaus KURIER 8/2000

## Marzipancreme auf Beerencocktail 5 Ei M

4 Blatt Gelatine  
200 g Marzipan - Rohmasse

5 Ei

5 EL Zucker  
4 cl Likör (Mandellikör - Amaretto)  
200 ml Saft (Bananensaft)

100 g Schlagsahne

300 g Brombeeren,  
1 Pck. Vanillezucker  
Pfefferminze - Blättchen zum Garnieren

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan klein schneiden. Ei trennen. Dotter und Zucker schaumig rühren. Marzipan und 2cl Mandellikör dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Gelatine ausdrücken, in wenig heißem Wasser auflösen, und mit dem Bananensaft verrühren, unter die Marzipanmasse ziehen. Obers und Eiklar getrennt aufschla-

gen. Beides nacheinander unter die Marzipanmasse heben. Etwa 1 Stunde kalt stellen. Beerenmischung in einer Schüssel auftauen lassen. Vanillezucker und restlichen Mandellikör vermengen und unter die Beeren mischen. Marzipancreme und Beerencocktail anrichten und mit Pfefferminzblättchen garniert servieren.

### Mohnmousse mit Brombeermark 1 Ei M

25 g gemahlener Mohn  
80 ml Portwein

100 g weiße Schokolade

1 Ei

3 Blatt weiße Gelatine

200 g süße Sahne

375 g Brombeeren

20 g Puderzucker

#### Zubereitung:

Mohn mit Portwein aufkochen und etwa 5 min quellen.

Schokolade schmelzen und mit Ei zur Mohnmasse geben.

Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse anfängt fest zu werden.

Sahne steif schlagen und unter die Mohnmasse heben, wieder kühl stellen.

Brombeeren aufkochen, passieren und Puderzucker dazugeben. Mit zwei Ei Mohnmousse abstechen und mit Brombeermark auf Portionstellern anrichten.

### Panna Cotta mit Brombeerkompott M

für 4 Portionen

3 Blatt Gelatine, weiß

1 Vanilleschote(n)

400 ml Schlagsahne

30 g Zucker

100 g Mascarpone

Orange(n) - Schale, gerieben

300 g Brombeeren  
60 g Zucker  
½ TI Speisestärke  
½ TI Orange(n) - Schale, gerieben  
125 ml Orangensaft, frisch gepresst

### Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schlagsahne, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Die Gelatine in der warmen Vanillesahne auflösen. Unter Rühren abkühlen lassen. Den Mascarpone und die Orangenschale gut durchrühren und unter die abgekühlte Vanillesahne heben. In ein bis 4 Förmchen füllen und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für das Kompott die Brombeeren in einer Schüssel auftauen lassen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, den frisch gepressten Orangensaft und die Brombeeren dazugeben und etwa 5 Minuten durchköcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bei Bedarf die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die kochende Sauce einrühren. Abkühlen lassen und zu dem gut durchgekühlten Dessert reichen. Es kann statt der Brombeeren auch eine Fruchtmischung, Himbeeren, Johannisbeeren etc. verwendet werden.

Schwierigkeitsgrad: normal  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
Freischaltung: 15.02.02  
Verfasser:  
Gisa

### Quarkmousse mit Brombeeren 2 Ei M

:

250 g Brombeeren  
6 Blatt weiße Gelatine

2 Ei

6 EL Orangenlikör  
100 g Puderzucker

500 g Magerquark

125 ml süße Sahne  
250 ml Orangensaft  
1 TI Zitronensaft

1 TL Speisestärke  
2 EL Wasser

### Zubereitung:

Beeren waschen und verlesen. Gelatine einweichen. Ei trennen. Eigelb mit der Hälfte des Likör und Puderzucker cremig aufschlagen. Quark unterheben. Gelatine tropfnass bei milder Hitze unter die Creme rühren.

Sobald die Gelatine zu gelieren beginnt, nacheinander Eiweiß und Sahne steif schlagen und unterheben, wieder kalt stellen. Orangensaft mit restlichem Likör und Zitronensaft aufkochen. Stärke mit Wasser verrühren, aufkochen und abkühlen lassen.

Die Creme mit einem Löffel abstechen und portionsweise mit Orangensauce und Brombeeren anrichten. Abgetropften Brombeersaft in die Sauce geben.

## Riesling Äpfel mit Brombeersauce M und Walnusseis

für 4 Portionen

4 Äpfel, säuerlich  
300 g Brombeeren, TK  
150 ml Wein, (Riesling)  
½ Zitrone(n)  
80 g Zucker  
1 Stange/n Zimt  
4 Gewürznelken

### 4 Kugel/n Eis, Walnussgeschmack

Die Zitrone heiß abspülen und trockentupfen. Dann die Schale dünn abschälen.

Wein mit Zitronenschalen, Nelken, Zimt und 60 g Zucker in einen Topf geben und erhitzen.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel längs halbieren, zum Wein geben und knapp 5 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze garen. Dann die Äpfel aus dem Sud heben und abgedeckt beiseite stellen. Gewürze aus dem Weinsud entfernen.

Nun die Brombeeren und den restlichen Zucker in den Sud geben, alles aufkochen und dann zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten lang kochen.

Brombeeren durch ein feines Sieb streichen und erkalten lassen.

Äpfel gleichmäßig auf Teller verteilen, dekorativ anordnen und mit der Brombeersauce anrichten. Je eine Kugel Walnusseis neben die Äpfel setzen und sofort servieren.

Schwierigkeitsgrad: normal  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Freischaltung: 25.04.04  
Verfasser: Liesbeth

## Vanillecreme mit Brombeersauce 1 Ei M

### 125 g Sahnequark

½ Blatt Gelatine, weiße

### 1 m. - großes Ei

25 g Zucker

½ Vanilleschote(n), das Mark

### 100 ml Schlagsahne

250 g Brombeeren, aufgetaute TK

50 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

### Zubereitung

Quark in ein Küchentuch geben und ausdrücken. Gelatine im kalten Wasser einweichen. Ei trennen, Eigelb und Zucker mit Vanillemark über dem heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer Creme aufschlagen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen, Creme kalt stellen. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen.

Die abgekühlte Creme mit Quark glatt rühren und Schlagsahne und Eischnee vorsichtig nacheinander unterheben. Die Creme in Portionsförmchen füllen und mind. 2 Std. kalt stellen.

Die Hälfte der Brombeeren mit Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft abschmecken. Creme auf Teller stürzen, mit übrigen Brombeeren und Sauce servieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 317

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Freischaltung: 05.04.04

Verfasser: Marina25

## Eis

## Brombeer Joghurt Eis 1 Ei M

für Portionen  
125 g Brombeeren  
40 g Puderzucker

1 Ei

75 g Natur - Joghurt (Vollmilch)

### Zubereitung

Frische Brombeeren verlesen und abspülen. Die Beeren und 1 EL Puderzucker mit dem Mixstab pürieren. Das Beerenmuss durch ein Sieb streichen. Das Ei und den restlichen Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellgelb und cremig aufschlagen. Nach und nach das Beerenmuss und den Joghurt unterrühren. Die Masse in die Eisförmchen füllen, die Förmchen verschließen und das Eis im Gefrierfach mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Freischaltung: 17.02.04  
Verfasser: julie090476

## Brombeer - Joghurt - Eis II M

:

80 g Zucker  
2 cl Wasser  
2 cl Curacao  
300 g Brombeerpüree

175 g Joghurt

1 Msp Zimt

125 ml leicht geschlagene Sahne

### Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser ca. 1 min kochen, den Curacao zugeben und damit das Brombeerpüree süßen. Joghurt und Zimt zugeben und zum Schluss die Sahne einrühren. Diese Masse in die Eismaschine geben und das Eis nach Maschinenanleitung zubereiten.

Das Eis kann aber auch im Gefriergerät zubereitet werden. Gefrierzeit 2 - 4 Std, dabei öfters umrühren.

### Brombeereis I M

für 4 Personen:  
250 g Brombeeren  
100 g Zucker  
2 cl Weinbrand  
4 cl Brombeerlikör

250 ml süße Sahne

#### Zubereitung:

Brombeeren pürieren und mit Zucker, Weinbrand und Brombeerlikör verrühren. Die Sahne sehr steif schlagen und unter das Püree ziehen. Die Brombeermischung in Eisschalen füllen und 4 Std im Tiefkühlgerät gefrieren lassen.

### Brombeereis II M

für 4 Personen:  
250 g Brombeeren  
4 EL Honig

500 g saure Sahne

#### Zubereitung:

Die Brombeeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit dem Honig verrühren. Den Sauerrahm mit dem Handrührers unterschlagen. Die Masse in eine Metallschale füllen und für 2 Std in den Tiefkühler stellen. Zum Servieren mit dem Portionierer Kugeln abstechen.

### Brombeereis III 2 Eigelb M

:

350 g Brombeeren  
125 g Zucker

2 Eigelb

1 EL Zitronensaft

200 ml Sahne

## 250 ml Milch

### Zubereitung:

Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Brombeeren mit dem Zitronensaft pürieren, Milch untermischen. Die Sahne fast steif schlagen. Alles vermischen und in die Eismaschine geben. Die Zubereitungszeit hängt von der Maschine ab (20 - 50 min).

Das Eis kann aber auch im Gefriergerät zubereitet werden. Gefrierzeit 2 - 4 Std, dabei öfters umrühren.

## Schneemuscheln mit Brombeereis 3 Ei + 3 Eiweiß M

für 4 Portionen:

150 g Puderzucker

### 3 Eiweiß

2 Pr Salz

### 3 Ei

1 Vanilleschote

100 g Zucker

400 g Brombeeren

## 200 g Süße Sahne

### Zubereitung:

Für die Schneemuscheln den Puderzucker fein sieben. Eiweiß mit 1 Pr Salz schnittfest schlagen, Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse dickcremig ist und glänzt. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ein Blech mit Backpapier belegen und 8 längliche Muscheln aufspritzen. Diese im vorgeheizten Ofen bei 100°C ca. 3 Std trocknen lassen und dabei die Ofentür einen Spaltbreit offen lassen. Derweil für das Eis die Ei trennen und das Vanillemark aus der aufgeschlitzten Schote schaben. Eigelb mit Zucker und Vanillemark weißschaumig schlagen und für etwa 30 min in den Gefrierer stellen. Brombeeren kurz waschen und trockentupfen. Ein paar Beeren für die Dekoration überbehalten. Die restlichen Beeren pürieren. Das Eiweiß mit dem restlichen Salz schnittfest und die Sahne sehr steif schlagen. Das Beerenpüree mit dem Eischnee und der Schlagsahne unter die angefrorene Vanillecreme heben und diese 2 Std gefrieren lassen. Die Schneemuscheln an der Unterseite leicht eindrücken. Das Eis in die Vertiefungen setzen und eine zweite Muschel aufsetzen. Die Muscheln auf Desserttellern anrichten und mit den Brombeeren garnieren.

## Getränke

### Brombeer Drink

250 g Brombeeren  
100 g Zucker  
1 Zitrone(n)  
10 cl Weinbrand  
Mineralwasser oder Sekt

#### Zubereitung

Brombeeren, Zucker und den Saft einer Zitrone im Mixer pürieren, dann den Weinbrand dazugeben und gut vermischen. In Sektschalen füllen und mit kaltem Mineralwasser oder Sekt auffüllen.

Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Freischaltung: 06.04.05

Verfasser: hippo62

### Brombeer Joghurt Eis 1 Ei M

125 g Brombeeren  
40 g Puderzucker

1 Ei

75 g Natur-Joghurt (Vollmilch)

#### Zubereitung

Frische Brombeeren verlesen und abspülen. Die Beeren und 1 EL Puderzucker mit dem Mixstab pürieren. Das Beerenmuss durch ein Sieb streichen. Das Ei und den restlichen Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellgelb und cremig aufschlagen. Nach und nach das Beerenmuss und den Joghurt unterrühren. Die Masse in die Eisförmchen füllen, die Förmchen verschließen und das Eis im Gefrierfach mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Freischaltung: 17.02.04

Verfasser: julie090476

## Brombeer Sherry Likör nach Großmutter Steffi

500 g Brombeeren, vollreif

250 g Zucker

1 Flasche Sherry, trockener

125 ml Brandy, (spanischer Weinbrand)

### Zubereitung

Die Brombeeren (bitte nur ganz reife verwenden!) waschen, auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. In ein Schnappbügelglas (Fassungsvermögen mindestens 1,5 L) geben und lagenweise mit dem Zucker einschichten. Mit einem Löffel vorsichtig die Beeren anquetschen, damit Saft austritt und sich mit dem Zucker vermischt. Gut abgedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen, damit der Zucker angelöst wird.

Am nächsten Tag den Sherry an die Brombeeren-Zucker-Masse angießen und verrühren. Das Ganze an einem dunklen, kühlen Ort (nicht Kühlschrank!) etwa eine Woche durchziehen lassen. Bitte immer wieder durchschütteln. Nach einer Woche den Brandy angießen und den Likör nochmals für einen Monat dunkel und kühl stehen lassen, dabei immer wieder durchschütteln.

Der Likör wird durch ein Mulltuch gefiltert und dann in Flaschen gefüllt. Er hält sich etwa drei bis fünf Monate (falls er nicht vorher getrunken wird). Er schmeckt am besten pur, leicht gekühlt.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Freischaltung: 21.03.05

Verfasser: froeschle2

## Brombeerdrink M

Für 2 Personen

:

200 g Honigmelone

10 cl Brombeerlikör

4 cl Wodka

Saft einer Zitrone  
Einige Tropfen flüssigem Süßstoff  
Eiswürfel  
Mineralwasser oder **trockenen Sekt** zum Auffüllen.

#### **Zubereitung:**

Das Fruchtfleisch der Melone von den Kernen befreien und mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen.  
Die Kugeln auf 2 große Sektkelche verteilen.  
Den Zitronensaft, Brombeerlikör und Wodka verrühren und mit einigen Tropfen Süßstoff süßen.  
Das Getränk gleichmäßig auf die Melonenkugeln verteilen und mit Mineralwasser oder trockenem, **kalten Sekt** auffüllen.  
Den Brombeerdrink verzieren und sofort servieren.

### **Brombeeren Buttermilch Cocktail** M

:

1 kleine weiche Birne  
60 g Brombeeren  
2 EL Johannisbeernektar

#### **150 ml Buttermilch**

evt. etwas Honig  
Zahnstocher mit 2 - 3 Brombeeren  
Zitronenmelisse zur Dekoration

#### **Zubereitung:**

Die Brombeeren kurz waschen und abtropfen lassen. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Das Obst mit dem Nektar in einen Mixer geben und pürieren. Die Buttermilch dazugeben und nochmals kurz mixen. Das Cocktail in ein Glas füllen und dekorieren.

### **Brombeerlikör gekocht**

1500 g Brombeeren  
**1.5 Liter Wein, rot, (herb)**  
800 g Zucker oder Kandiszucker evtl. auch etwas weniger  
1 Vanilleschote(n)  
1 Stange/n Zimt  
**1.5 Liter Rum, 40%**

Brombeeren, Rotwein, Zucker, Vanillestange und Zimtstange in einen großen Topf geben und ca. 30 min. köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit abgekühlt ist, den Rum zugeben und ohne die Früchte in Flaschen füllen und ca. 2 Wochen stehen lassen.  
Dann gut schmecken lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Freischaltung: 10.04.04 Verfasser:  
Elli4u

### Brombeerlikör I

:

200 g reife Brombeeren  
150 g weißer Kandis  
1 Zimtstange  
1 Flasche Doppelkorn (0,7 l)

#### Zubereitung:

Die Beeren waschen, gut abtropfen lassen und in eine weithalsige Flasche füllen. Kandis und Zimtstange dazufügen und mit dem Korn übergießen. Den Likör mindestens 6-8 Wochen durchziehen lassen, dann in eine Karaffe filtern und nochmals einige Wochen ruhen lassen.

### Brombeerlikör II

:

1,5 kg Brombeeren  
1,5 l Wasser  
1 Vanillestange  
2 Pk Vanillezucker  
750 g Zucker  
1 Flasche Rum ( 54% )

#### Zubereitung:

Brombeeren, Wasser, Vanillestange und Vanillezucker 30 min kochen. Abschütten und den Saft mit Zucker aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Saft kurz abkühlen lassen und dann den Rum einrühren und heiß in Flaschen füllen und mit geschlossenem Deckel abkühlen lassen.

## Brombeersaft

:

1 kg Brombeeren  
350 g Zucker  
Saft von 2 Zitronen

### Zubereitung:

Die gereinigten Brombeeren werden in einem Topf mit etwas Wasser kurz aufgekocht, dann durch ein Sieb gestrichen. Den so erhaltenen Saft mit dem Zucker ca. 15 min auf kleiner Flamme köcheln lassen, dabei umrühren. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Saft von 2 Zitronen einrühren. In gereinigte Flaschen füllen und luftdicht verschließen.

Die oben angegebene Menge ergibt ca. 1 l Saft.

Dieser Saft wird mit Wasser verdünnt getrunken.

## Brombeershake M

:

50 g Brombeeren  
1 Kugel Vanilleeis  
3 cl Brombeersirup  
1 cl Zitronensaft

### Milch

1 EL Sahne (geschlagen)

1 Borkenschokolade

### Zubereitung:

Geben Sie zunächst das Eis in den Tumber. Anschließend die restlichen (außer Milch) im Blender mixen und über das Eis gießen. Füllen Sie nun das Glas mit Milch auf und rühren alles ein wenig um. Garnieren Sie den Drink mit einer Sahnehaube und der Schokolade.

## Brombeertee

:

4 g Brombeerteeblätter

125 ml kochendes Wasser  
1 TL Honig  
1/8 Zitrone

### Zubereitung:

Teeblätter in eine vorgewärmte Kanne geben. Mit kochendem Wasser überbrühen, 10 min ziehen lassen. Tee in ein Teeglas abseihen. Mit Honig und Zitronensaft sofort ganz heiß servieren.

### Brombeertrunk

:

125 g reife Brombeeren  
25 g Zucker  
1 EL durchgeseihter Zitronensaft  
1 Eiswürfel  
Sodawasser  
1 Zitronenscheibe

### Zubereitung:

Eiswürfel zerkleinern, alles im Mixer pürieren und in ein Ballonglas geben. Mit Sodawasser auffüllen. Zitronenscheibe einschneiden und an den Rand des Glases stecken. Mit Trinkhalm servieren.

### Brommilchen M

125 g Brombeeren, frisch  
2 EL Zucker  
2 cl Eierlikör

250 ml Kefir

4 EL süße Sahne, geschlagen

### Zubereitung

Brombeeren pürieren (bis auf 2 Stück). Zucker, Eierlikör und Kefir dazugeben und mixen. Schlagsahne mit einem Schneebesen locker darunter ziehen und in 2 hohe Gläser füllen.

Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten  
Freischaltung: 16.08.05  
Verfasser:  
Dragonfly – Lady

## Caipirinha - Blue

5 cl Cachaca  
4 TL Rohrzucker  
1 Limette(n)  
1 Schuss Sirup (Brombeersirup)  
8 Brombeeren  
Eis, Crushed Ice

### Zubereitung

8 Brombeeren in ein Glas geben. Dann eine Limette halbieren, eine Hälfte vierteln und die vier Limettenachtel ebenfalls ins Glas geben. Rohrzucker dazu und mit dem Holzstößel zerdrücken. Das Glas bis zum Rand mit Crushed Ice füllen und Cachaca dazu geben. Wer mag, gibt noch einen Schuss Brombeersirup als Geschmacksverstärker hinzu. Ansonsten abschließend kurz umrühren und mit Trinkhalm servieren.

Schwierigkeitsgrad: normal  
Brennwert p. P.: keine Angabe  
Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten  
Freischaltung: 28.02.05  
Verfasser: Chrissy79

## Eisbeere (Alkoholfrei)

:  
750 ml Eistee  
100 g Brombeeren  
100 ml Chassissirup  
3 EL Zitronensaft  
Eiswürfel

### Zubereitung:

Alle mixen, mit Eiswürfeln servieren.

## Heißer Brombeer-Coupe M

600 g Brombeeren,  
2 El. Zucker,  
10 El. Kirsch, Orangen- oder Chassislikör,  
400 g Vanilleglace,  
2 dl Rahm,  
4 Biskuit

### Zubereitung

Brombeeren mit Zucker und Kirsch oder Likör kurz erhitzen. Glacekugeln in Coupegläser verteilen, die heiße Brombeersauce darüber gießen. Mit Rahm und Biskuits garnieren, sofort servieren.

## Konfitüre & Co

### Apfel - Brombeeren - Marmelade

500 g Brombeeren,  
500 g säuerliche Äpfel,  
ca. 1 dl Wasser,  
750 g Zucker

Brombeeren mit dem Zucker vermischt über Nacht ziehen lassen. Die geschälten Äpfel in kleine Stücke schneiden und im Wasser zu Apfelmus zer-kochen. Brombeeren separat weich kochen, dann beides vermischen. Un-ter ständigem Rühren zu Marmelade eindicken lassen. In trockene, er-wärmte Gläser füllen.

### Brombeer - Holunderbeeren - Fruchtaufstrich

Die :

750 ml Brombeersaft  
450 ml Holunderbeersaft  
500 g Kölner Gelierzucker 3 : 1

### Zubereitung

Die kalten Säfte mit dem Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd ko-

chen lassen. Sofort randvoll in Gläser füllen und mit Twist - Off - Deckeln verschließen. Zubereitung der Säfte siehe Grundrezept.

### Brombeer - Maracuja - Gelee

:

1 kg Brombeeren  
10 Passionsfrüchte (Maracuja)  
500 g Extra Gelierzucker 2 : 1

#### Zubereitung:

Aus den Brombeeren, Maracuja-Fruchtmark und 400 ml Wasser Fruchtsaft zubereiten (siehe Kasten) und abkühlen lassen. 750 ml Saft und Gelierzucker in einem weiten, hohen Topf verrühren und langsam aufkochen lassen. Wenn das Gelee sprudelnd kocht, mindestens 3 min unter Rühren sprudelnd weiterkochen. Das Gelee sofort randvoll in saubere Schraubgläser füllen, fest verschließen und etwa 5 min kopfüber auf den Deckel stellen.

### Brombeer Marmelade

:

800 g Brombeeren  
600 g geschälte, entkernte Äpfel, kleingeschnitten  
500 g Gelier Fruchtzucker  
1 Pk Zitronensäure  
1 Pk Vanillezucker

#### Zubereitung:

Die Äpfel in einem Topf halbgar kochen. Brombeeren zugeben. Alles einmal aufkochen lassen und wieder etwas abkühlen. Den Gelierzucker, Vanillezucker und die Zitronensäure dazugeben. Zum Kochen bringen. 3 min kochen lassen, rühren, vom Herd nehmen und noch 1 min weitererrühren. Die Marmelade in Einmachgläser füllen, zuschrauben, für 5 min auf den Deckel stellen.

### Brombeer Holunder Apfel Gelee

500 g Brombeeren  
400 g Holunderbeeren  
400 g Äpfel Saft von einer Zitrone

1 kg Gelierzucker 1:1

Brombeeren verlesen, waschen und mit 125 ml Wasser einmal aufkochen. Auf einem Safttuch oder Sieb abtropfen lassen, dann 375 ml Saft abmessen.

Holunderbeeren waschen und von den Stielen streifen. Äpfel waschen, entkernen und klein schneiden. Holunder und Apfel mit 125 ml Wasser aufkochen, einige Minuten köcheln lassen, bis die Apfelstückchen weich sind und die Beeren Saft ziehen. Dann ebenfalls auf einem Sieb oder Safttuch abtropfen lassen und 375 ml Saft abmessen. (Ersatzweise Brombeeren im Dampfentsafter entsaften und 375 ml abmessen. Holunder mit Apfel ebenfalls im Dampfentsafter entsaften und 375 ml Saft abmessen.) Beide Säfte mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem großen Topf mischen und zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen und sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

### Brombeer-Holunder-Marmelade

700 g Brombeeren  
200 g Holunderbeeren  
1 kg Gelierzucker  
1 Zitrone

Die Brombeeren verlesen, Holunderbeeren waschen, die Beeren von den Dolden streifen. Beeren mit einer Gabel zerdrücken, mit Gelierzucker vermischen, abgedeckt Nacht ziehen lassen. Die Zitrone auspressen, Saft zu dem Beeren-Zucker-Gemisch geben, alles zusammen zum Kochen bringen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Marmelade heiß in Gläser füllen.

#### Tipp:

Anstelle von Zitronensaft kann man auch den Saft einer kleinen Orange und ein Stückchen O-rangenschale nehmen.

### Brombeer-Konfitüre mit Amaretto

80 g Mandelblättchen,  
je 1 kg Brombeeren und Gelierzucker 1:1,  
Saft von 1 Zitrone,  
50 ml Amaretto

Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Brombeeren verlesen, entstielen, waschen, gut abtropfen lassen. 500 g Brombeeren mit der Gabel zerdrücken, mit den übrigen Beeren mischen. Gelierzucker unter die Beeren heben, etwa 2 Stunden ziehen lassen. Danach Zitronensaft vorsichtig unter die Beeren rühren. Aufkochen lassen, dann 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Den Schaum abheben. Likör einrühren, Mandeln unterheben. In Gläser füllen und fest verschließen.

### Brombeer-Konfitüre mit Gin

1 kg Brombeeren,  
1 kg Gelier-Zucker,  
2 El. Zitronensaft,  
2,5 El. Gin

Die Brombeeren ungewaschen mit Gelierzucker bestreut 30 Min. stehen lassen. Zitronensaft zugeben. In einen Topf füllen, unter Rühren aufwallen, dann 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gin unterrühren, den Schaum abschöpfen. Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

### Brombeer-Mirabellen Marmelade

:

ca. 500 g Brombeeren  
ca. 500 g Mirabellen  
500 g Gelierzucker 2:1

#### Zubereitung:

Mirabellen, waschen, entkernen (geht prima mit dem Kirschenentsteiner), Brombeeren waschen und mit den Mirabellen zusammen pürieren. Alles in einen Topf geben, Gelierzucker dazu, umrühren und zum Kochen bringen. Ca. 2 Min. köcheln lassen. Gläser reinigen und mit heißem Wasser gefüllt stehen lassen. Kurz bevor die Marmelade fertig ist, das Wasser aus den Gläsern gießen, mit Marmelade füllen und mit Schraubdeckel verschließen. Mit dem Gelierzucker 2:1 ist die Marmelade nicht zu süß.

### Brombeer-Orangen Früchtchen

für ca. 6 Gläser a ca. 250 ml (für Diabetiker)

2 unbehandelte Orangen  
1,5 kg Brombeeren (ungeputzt)  
1 Packung (500 g; für 1400 g Frucht) Diät-Gelier-Fruchtzucker

### Zubereitung

1. Orangen waschen, trockenreiben. Orangenschale in dünne Streifen schneiden Brombeeren verlesen.

2. 1400 g Brombeeren abwiegen und mit Orangenschale und Gelier-Fruchtzucker in einem Topf mischen. Aufkochen und unter ständigem

Rühren mind. 3 Minuten kochen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen, umgedreht auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 20 Min

Haltbarkeit 6-9 Monate

1 EL (ca. 36 g) enthält 1 BE

Bella Nr. 24/04

### Brombeere - Birnen - Konfitüre mit Thymian

:

600 g Brombeeren  
400 g Birnen - vorbereitet gewogen  
500 g Gelierzucker 2:1  
Saft einer Zitrone  
3 Zweige frischer Thymian

### Zubereitung:

Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen, abtropfen lassen.

Die Birnen in kleine Stückchen schneiden.

Die Fruchtmasse mit Gelierzucker, Zitronensaft und den Thymianzweigen gut vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden durchziehen lassen.

Dann unter Rühren zum Kochen bringen, 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Thymianzweige entfernen.

Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort mit Twist - off - Deckeln verschließen

### Brombeergelee I

Die :

3/4 l Brombeersaft  
500 g Kölner Gelierzucker 2 : 1

So gelingt es:

Den kalten Brombeersaft mit dem Gelierzucker vermischen, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze eine Minute sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und mit Twist - Off-Deckeln verschließen.

## Brombeergelee II

:

750 ml Brombeersaft  
500 g Kölner Gelierzucker 2 : 1

### Zubereitung:

Den kalten Brombeersaft mit dem Gelierzucker vermischen, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 1 min sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und verschließen.

## Brombeergelee mit Rotwein

:

1 kg Brombeeren  
250 ml Wasser  
250 ml Rotwein  
Saft von 1 Zitrone  
8 Gewürznelken  
Gelierzucker oder Zucker und Geliermittel für 1 kg Fruchtmenge

### Zubereitung:

Brombeeren abspülen und die Menge halbieren. 125 ml Wasser in einen Schnellkochtopf geben. Einen Dreifuss hineinsetzen. Die eine Hälfte der Früchte in den Locheinsatz geben. Topf verschließen. Früchte 20 min auf Druckstufe 2 entsaften. Saft auffangen. Vorgang mit der 2. Hälfte wiederholen.

500 ml Saft abmessen, mit dem Wein, Zitronensaft und Nelken vermischen. Weitere Bearbeitung je nach Geliermittel. Heiße Gelee in Gläser füllen.

## Brombeerkonfitüre

Die :

1 kg Brombeeren (vorbereitet gewogen)  
1 kg Kölner Gelierzucker 1:1  
1 Gläschen Brombeerlikör

So gelingt es:

Die Brombeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und zerdrücken. Gelierzucker hinzufügen, verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen, den Likör einrühren, in Gläser füllen und sofort verschließen.

## Brombeerkonfitüre mit Lorbeer

:

500 g Brombeeren  
250 g Gelierzucker 2 : 1  
Saft einer halben Zitrone  
3 Lorbeerblätter

### Zubereitung:

Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen, abtropfen lassen und gut zerdrücken. Mit Gelierzucker, Zitronensaft und den Lorbeerblättern vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen, 4 min sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre mit den Lorbeerblättern heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

## Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Pfirsich oder Brombeer-Konfitüre

für 6 Gläser a 250 ml

1,25-1,5 kg Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen Pfirsiche oder Brombeeren i  
(entspricht 1 kg geputzter Früchte)

1 Pck. "Extra Gelierzucker 2. 1 " (500 g)

evtl. 1 Pck. Zitronensäure

## Zubereitung

1. Die Früchte behutsam waschen, abtropfen lassen bzw. trockentupfen, Himbeeren nur verlesen. Obst gegebenenfalls putzen bzw. entsteinen.
2. Genau 1 kg Früchte abmessen und mit dem Gelierzucker in einem hohen Kochtopf verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, dann unter ständigem Rühren mindestens 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Evtl. entstehenden Schaum abschöpfen.

Die Gelierprobe machen:

dafür 1-2 TL heißes Kochgut auf einen Teller geben. Wird die Masse fest, ist die Konsistenz richtig. Bleibt sie flüssig, 1 Pck. Zitronensäure unter die Konfitüre rühren.

3. Die Fruchtmasse sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, sofort verschließen und die Gefäße 5 Min. auf den Kopf stellen.

## Unser Tipp:

Wer mag, kann die Konfitüre mit etwas Rum, Amaretto, Orangenlikör oder gehackter Zitronenmelisse verfeinern. Oder kombinieren Sie doch mal mehrere Fruchtarten miteinander.

Lisa 2004

## Erdbeer-Brombeer-Konfitüre

600 g Erdbeeren,  
300 g Brombeeren,  
100 ml schwarzer Johannisbeerlikör,  
1 Päckchen Zitronensäure,  
500 g Zucker,  
1 Beutel Gelfix Extra

Die Erdbeeren und Brombeeren grob pürieren. Mit Likör und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, 3 Min. sprudeln kochen. Konfitüre evtl. abschäumen und in Gläser füllen, fest verschließen.

## Himbeer - Brombeer - Marmelade

- aus der Mikrowelle -

:

500 g Himbeeren oder Brombeeren  
250 g Kölner Gelierzucker 2 : 1

### Zubereitung:

Die Himbeeren bzw. Brombeeren gut verlesen, vorsichtig waschen, zerdrücken und mit dem Gelierzucker 2 : 1 vermischen. In eine hohe Glasschüssel füllen und abdecken. In der Mikrowelle 5 min bei 180 Watt erhitzen, dann einmal gut durchrühren, wieder abdecken und weitere 6 min bei 600 Watt garen.

## Holunder- Birnen- Brombeer- Konfitüre

:

250 ml Holundersaft  
300 g Brombeeren  
250 g Birnen  
Gelierzucker oder Zucker und Geliermittel für 800 g Fruchtmasse

### Zubereitung:

Saft abmessen, Brombeeren kurz waschen und verlesen, Birnen schälen und in Stücke schneiden, alles in einen Topf geben. Weitere Bearbeitung je nach Geliermittel. Heiße Konfitüre in Gläser füllen und sofort verschließen.

## Sauerkirsch Brombeeren Konfitüre

:

600 g Sauerkirschen  
400 g Brombeeren  
1 Pk Zitronensäure  
1 Beutel Gelfix Classic  
1150 g brauner Zucker

### Zubereitung:

Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen, entsteinen, fein schneiden und 600 g abwiegen. Brombeeren verlesen, eventuell die Blüten entfernen, eventuell waschen, abtropfen lassen und 400 g abwiegen. Früchte mit Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic erst mit 2 EL der abgewogenen Zuckermenge mischen, dann mit der Fruchtmasse

verrühren. Kochgut unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren durch und durch sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen, mindestens 3 min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, sofort verschließen, umdrehen und etwa 5 min auf dem Deckel stehen lassen.

## Was woanders nicht passt

### Beerencharlotte mit zweierlei Füllung 4 Ei M

#### Biskuit - Roulade

##### 4 Ei

2 Ei Wasser  
120 g Zucker  
1 Pkt Vanillezucker  
120 g Weizenmehl  
1 TI Backpulver  
150 g Fruchtkonfitüre  
Füllung  
300 g Erdbeeren  
150 g Puderzucker

##### 500 g Sahne

8 Blatt Gelatine  
20 ml Kirschwasser  
500 g Beeren; wie Erdbeeren,  
Himbeeren, Heidelbeeren,  
Stachelbeeren, Brombeeren  
und Johannisbeeren  
Zum Überglänzen  
Aprikosenkonfitüre

Für die Roulade Ei, Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermischen, sieben und unter die Masse ziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glattstreichen und bei 200 Grad im vorgeheizten Rohr etwa 12 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Herausnehmen, auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen und einrollen. Die so entstandene Roulade auskühlen lassen. Dann entrollen, mit Konfitüre füllen und dann ohne Tuch wieder einrollen.

Sahne mit dem gesiebten Staubzucker steifschlagen. Die in kaltem Wasser eingeweichte, dann ausgepresste und zusammen mit dem Kirschwasser im Wasserbad aufgelöste Gelatine flott unter die steife Sahne rühren.

Erdbeeren pürieren und mit etwa 2/3 der Sahne verrühren. 2/3 der geputzten Beeren vorsichtig unterheben und in eine mit Rouladenscheiben ausgelegte Kuppelform füllen, glattstreichen und gleich darauf wieder eine Schicht der restlichen Rouladenscheiben legen.

Unter die restliche Sahne die übrigen Beeren heben und in die Form füllen, glattstreichen und im Kühlschrank einige Stunden erstarren lassen. Die Charlotte aus der Form stürzen und mit heißer Aprikosenkonfitüre überglänzen.

:

SAT.1 TEXT

## Beerenpizza M

Teig

15 g Frische Hefe

100 ml Milch; ca.

200 g Mehl

50 g Gemahlene Haselnüsse

1/4 TI Salz

50 g Brauner Zucker

50 g Flüssige Butter, abgekühlt

Belag

125 g Mascarpone

300 g Gemischte Beeren, geputzt;

50 g Brauner Zucker

1/2 TI Zimtpulver

Zum Garnieren

Puderzucker

einige Minzeblättchen

## Zubereitung

1. Hefe in ein wenig Milch auflösen. Mehl, Nüsse, Salz und Zucker mischen, zusammen mit restl. Milch, Butter und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine Schüssel legen, abdecken, aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Backofen auf 220 ° vorheizen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und auf der untersten Schiene ca. 10

Min. vorbacken.

3. Teig aus dem Ofen nehmen. Mascarpone darauf streichen. Erdbeeren halbieren und zusammen mit den anderen Beeren auf der Mascarpone verteilen. Zucker und Zimt darüber streuen. Beerenpizza auf der untersten Schiene ca. 10 Min. backen.

4. Pizza aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestreuen, mit Minzeblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. Backzeit: ca. 20 Min.

Genießen auf gut deutsch

## Brombeer - Pie

für 6 Portionen

100 g Zucker

2 EL Zwieback - Krümel

500 g Brombeeren

100 g Weintrauben

50 g Butter, zerlassene

1 Teig (Pie - Teig, bei meinen Rezepten)

### Zubereitung

Eine mit Pie - Teig ausgelegte Form und eine Teigdecke (Grundrezept, bei meinen Rezepten).

Zucker und Zwiebackkrümel über die gewaschenen, gut abgetropften Brombeeren streuen und 30 g zerlassene Butter darunter mengen. Die Mischung in die Form füllen und die gereinigten, halbierten und entkernten Weintrauben auf der Oberfläche verteilen.

Mit der Teigdecke schließen und wie im Grundrezept erläutert fertig stellen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

: 17.08.04 otto42

## Kalte Sommerbeerensuppe

je 100 g Johannisbeeren rot und schwarz

100 g Himbeeren

100 g Brombeeren

100 g Heidelbeeren

250 g Erdbeeren

3 Blatt Gelatine  
60 g Zucker  
100 ml Weißwein  
2 Orangen (Saft)  
1 Zitrone (Saft)  
1 Vanilleschote

Die Beeren putzen und von den Rispen nehmen, Erdbeeren halbieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker mit 3 El Wasser in einen Topf geben und zu hellem Karamell kochen. Mit Weißwein, Orangensaft und Zitronensaft ablöschen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herausstreichen und beides mit in den Topf geben. Ebenfalls die Hälfte der Beeren zugeben und 5 Min kochen lassen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in die heiße (nicht mehr kochende) Flüssigkeit geben, durch ein Sieb passieren und die Suppe kalt stellen. Anschließend die restlichen Beeren zugeben und in tiefen Tellern anrichten. Nach Belieben Vanillesauce oder Sahne obenauf geben.

### Kalter Brombeerauflauf

5 dl Apfelsaft,  
1 Zimtstängel,  
1 Zitrone,  
150 g Zucker,  
150 g Zwieback,  
ca. 500 g Brombeeren

Apfelsaft mit Zimtstängel, Zitronenscheiben und Zucker aufkochen, nach kurzem Ziehen abgießen und erkalten lassen. Eine Glasschüssel lagenweise mit Zwieback und Beeren füllen, den Sirup darüber gießen und ½ Stunde kühl stehen lassen. Nach Belieben mit Rahm garnieren.

### Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß

für 4 Portionen  
1 TI Butter  
80 g Mandeln, gehäutet und leicht geröstet  
40 g Zwieback  
0,5 TI Zimt

### 2 Eiweiß

40 g Honig  
1 Prise Salz  
200 g Weintrauben, hell ohne Kern

200 g Pfirsiche  
200 g Birne(n)  
200 g Brombeeren  
Zitronensaft

### Zubereitung

Backofen auf 230°C vorheizen. Eine flache ofenfeste Form mit Butter fetten. 50 g Mandeln sehr fein reiben, die übrigen grob hacken. Zwieback mit den gehackten Mandeln und ein wenig Zimt mischen und auf den Boden der Form streuen. Eiweiß mit Honig, Salz und Zimt steif schlagen und mit den geriebenen Mandeln vermischen. Weintrauben halbieren, Pfirsiche und Birnen halbieren, fächerartig in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft benetzen, damit sie nicht braun werden. Die Pfirsich- und Birnenfächer in die Form setzen und die Weintrauben und Brombeeren dazwischen verteilen. Mandel-Eiweiß-Masse auf der Oberfläche verteilen und im Backofen etwa 8 Min. goldgelb backen.

15.8.02 Sofi CK

**Pro Person:** 563 kcal, 76 g KH 16 g Fett = 25,64 % kcal aus Fett

### Obstquiche mit weichem Boden 2 Ei M

Für eine Quicheform von 24 cm Ø

250 g Brombeeren  
250 g Himbeeren

1/4 l Milch

50 g Vollkorn-Grieß  
4 Süßstoff-Tabletten oder 40 g Zucker  
250 g Sahne - Quark  
2 Ei  
40 g gelbe Leinsamen (Reformhaus)  
Fett für die Form  
2 Ei Puderzucker

Beeren haben neben viel Vitamin CUP und Eisen einen hohen Gehalt an Ballaststoffen. Sie helfen vor und nach der Entbindung gegen Darmträgheit. Gelbe Leinsamen unterstützen die Wirkung, ohne Kalorien zu liefern. Wichtig: Viel dazu trinken!

Beeren verlesen, behutsam waschen und abtropfen lassen. Milch mit Grieß 1 Minute kochen lassen, vom Herd ziehen, Süßstoff oder Zucker zugeben und 10 Minuten stehen lassen. Quark, Ei und Leinsamen

zugeben, kräftig durchrühren. Form leicht fetten und den Brei einfüllen, glattstreichen. Die Beeren darüber verteilen. Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen, den Kuchen auf die untere Schiene schieben und etwa 20 Minuten backen. Warm oder kalt essen, den Puderzucker erst kurz vor dem Servieren aufstreuen, weil die Beeren sonst zuviel Wasser ziehen.

(8 Stücke a ca. 196 kcal/824 kJ mit Zucker; 177 kcal/742 kJ mit Süßstoff)

Tipp: Wer es besonders eilig hat, kann die gut gefettete Form auch mit 50 g feinen Haferflocken ausstreuen und eine Mischung aus 2 Ei, 200 g Sahnequark, 1 EL Honig und 0,1 l Milch drübergießen. Die Früchte kommen obenauf, die Backzeit bleibt gleich.

Schwangere, Stillende,

## Süßer Nudelsalat M

250 g Hörnchennudeln nach Grundrezept kochen und im Sieb- Servierer garen, bis sie gut weich sind. Sie sollten keinen Biss mehr haben. Unter kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen.

250 g Brombeeren, tiefgekühlt, nach Packungsanweisung auftauen.

1 Glas Kaiserkirschen (190 g Abtropfgewicht) und

1 Glas Mirabellen (190 g Abtropfgewicht) im Saladin gut abtropfen lassen.

2 Bananen in Scheiben schneiden.

400 ml Schlagsahne mit

2 EL Zucker,

2 Päckchen Sahnesteif und

2 EL Vanillinzucker steif schlagen. Die kalten Nudeln mit dem Obst in der Schüssel gut vermischen und die Sahne unterheben. Nudelsalat im Kühlschrank 2 Std. durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit

2 EL gehackten Pistazien bestreuen und mit

Himbeersirup reichen.

Sieb- Servierer, Kleine Salat-Perle, Kleine Clarissa 1,0 l, Saladin, Wunder-Schüsselsatz, Raspel-Reibe, Candy, Küchensternchen

## Topfenknödel mit Zwetschgen 2 Ei M

### Brombeere - Röster

für 5 Portionen

2 Ei

25 g Butter, halbflüssig  
350 g Quark (Topfen)  
75 g Kuchen (Brioche), geriebene  
2 EL Puderzucker  
Salz  
Zitrone(n)  
Rum  
200 g Butter  
100 g Nüsse, gerieben  
100 g Mandeln, gerieben  
50 g Semmelbrösel  
Puderzucker  
Zimt  
1 kg Pflaumen (Zwetschgen)  
125 ml Wein, rot  
500 g Brombeeren  
Zucker, nach Geschmack

### Zubereitung

Ei mit dem Topfen und de Puderzucker schaumig rühren. Nach und nach die Butter und die Aromaten (Salz, Zitrone, Rum) beimengen, die Brioche locker untergeben und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach Knödel formen und im leicht gezuckertem Wasser langsam (ca. 15 Min.) ziehen lassen.

Inzwischen die Butter erhitzen und darin die Nüsse, Mandeln und Semmelbrösel kurz in anrösten und mit Zucker und Zimt abschmecken. Die fertigen Knödel abseihen und in den Bröseln wälzen.

Für den Zwetschken-Brombeer-Röster: Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. 1/3 der Zwetschken mit Rotwein und Zucker nach Geschmack weich kochen und durch ein Sieb passieren. Mit den restlichen 2/3 nochmals aufkochen und vor dem Kaltstellen die Brombeeren unterheben.

13.8.02 Christine Johanna CK

Hallo Christina Johanna,

deine Zutatenmengen für die Knödel scheinen nicht zu stimmen. Dies ergibt höchstens eine cremige Masse. Die Brioche habe ich verdreifacht und mind. noch 100 g Semmelbrösel zugegeben. Dann hat es eine Knödelmasse ergeben, die dann auch nach 15 Min. ziehen an die Wasseroberfläche kamen.

Der Rest war super. Vor allem die Zwetschgensoße war sehr lecker.

Kannst du dein Rezept noch mal überprüfen und die korrekten Zutatennengen eingeben.

Gruß Schraegervogel 4.4.04

## Topfenpalatschinken mit Brombeeren 3 Ei + 3 Eigelb M und Orangen

für 8 Stück:

Für die Palatschinken:

100 g Mehl

1 Prise Salz

200 ml Milch

2 große Ei (Größe L)

1 EL Öl

30 g Krokant

Öl zum Ausbacken

Für die Füllung:

250 g Quark (20%)

125 ml Schlagsahne

2 Eigelb

20 g Speisestärke

50 g Zucker

Schale 1 unbehandelten Zitrone

Für den Guss:

350 g Brombeeren

50 g Zucker

2 Orangen, ca. 300 g

2 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)

Mark von 1 Vanilleschote

200 ml Vollmilch

125 ml Schlagsahne

1 großes Ei (Größe L)

1 Eigelb (L)

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

1. Für die Palatschinken Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. Milch, Ei und Öl verquirlen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig rühren. Durch ein Sieb gießen, um Klumpen zu entfernen, und den Haselnusskrokant unterrühren. 30 Minuten ruhen lassen. In einer mit wenig Öl ausgestrichenen beschichteten Pfanne 8 Palatschinken (dünne Pfannkuchen) von 20 cm Ø backen. Vollständig abkühlen lassen.
2. Für die Quarkfüllung Quark und Sahne verrühren. Eigelb mit Stärke und Zucker schaumig schlagen. Zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale unter den Quark heben und 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für den Guss die Brombeeren mit 20 g Zucker bestreuen, 1 Orange heiß abspülen und die Schale dünn abreiben. Beide Orangen mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Das Fruchtfleisch aus den Trennhäuten lösen. Fruchtfleisch zusammen mit der abgeriebenen Schale und dem Orangenlikör zu den Beeren geben und 30 Minuten ziehen lassen. Restlichen Zucker mit dem Vanillemark vermischen. Milch mit der Sahne, Ei, Eigelb und Vanillezucker verquirlen.
4. In die Mitte von jedem Palatschinken 2 El der Quarkmasse geben. Die Palatschinken aufrollen, dabei die Seiten einklappen, um ein Auslaufen zu verhindern. Kreisförmig in eine flache, ofenfeste Form legen. Mit der Eiermilch übergießen. Die marinierten Brombeeren und Orangen in den Zwischenräumen verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 25 Minuten backen.
6. Sofort mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 45 Minuten (plus Wartezeiten)

Pro Portion: 13 g E, 24 g P, 41 g KH = 437 kcal (1830 kJ)

: essen & trinken, 07/2000

## 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.

Donnerstag, 22. September 2005

Hinweis **M**

Erstelldatum 22.09.2005 11:55

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,  
das sich im Rezept ,  
Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Renate1, Donnerstag, 22. September 2005