

Marzipan Kuchen + Torten I

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

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

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

Bitte um Verständnis.

Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Samstag, 3. Juni 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Diverses.....	7
Kuchen Ananas	14
Kuchen Apfel.....	21
Kuchen Aprikosen	48
Kuchen Birnen	60
Kuchen Obst	63
Kuchen Verschiedene.....	74
Torten Alkohol	108
Torten Apfel.....	161
Torten Aprikosen	168
Torten Obst.....	173
Torten Verschiedene	196

Inhaltsverzeichnis

Marzipan Kuchen + Torten I	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	2
Diverses	7
Französische Makronen 100 g Eiweiß	7
Kokosmakronen 8 Eiweiß M	7
Makronenstreifen mit Konfitüre 4 Eigelb	8
Mandel Makronen Ostereier 2 Eiweiß M	8
Marzipan Früchte Makronen 3 Eiweiß	9
Marzipan Kokosmakronen 1 Eiweiß M	9
Mohncreme mit Apfelsoße M	10
Mohnmakronen 1 Ei M	11
Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M	12
Nougat Marzipan Makronen 2 Eiweiß	13
Sesam Makronen 1 Ei + 6 Eigelb	13
Kuchen Ananas	14
Ananas Marzipan Kokos 5 Ei	14
Ananas Marzipan Kokos Gugelhupf 5 Ei	15
Ananas Marzipan Kuchen 3 Ei M	15
Ananas Marzipankuchen 3 Ei M	16
Ananas Schokokuchen 5 Ei M	17
Ananas Schokokuchen 5 Ei M	18
Feiner Marzipan-Ananas Gugelhupf 5 Ei	18
Maushaufen 5 Ei M	19
Napfkuchen mit Ananas 5 Ei Mar	20
Tropischer Quarkstollen 2 Ei M F Mar	20
Kuchen Apfel	21
Altdeutscher Apfel Kuchen 4 Ei M	21
Apfel Marzipankuchen 3 Ei	22
Apfel Beeren Kuchen 5 Ei M	23
Apfel Blätterteig Torte Marzipan M	24
Apfel Kuchen mit Karamellsauce 2 Ei Mar	25
Apfel Kuchen mit Marzipan 1 Ei M	26
Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M	27
Apfel Kuchen mit Marzipan Guss 6 Ei	28
Apfel Kuchen mit Marzipanhaube 1 Ei + 1 Eigelb	29
Apfel Kuchen mit Streusel I 2 Ei M	30
Apfel Makronen Kuchen 4 Ei	30
Apfel Marzipan Blech Kuchen 3 Ei	31
Apfel Marzipan Blech Kuchen 6 Ei M	32
Apfel Marzipan Kuchen 2 Ei M	33
Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei	34
Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei M	35
Apfel Marzipan Kuchen I 3 Ei	36
Apfel Marzipan Kuchen II 3 Ei	37

Apfel Schnitten M.....	38
Apfelkuchen mit Honig Marzipanguss 3 Ei M.....	38
Apfelkuchen mit Makronengitter 8 Ei + 1 Eigelb M.....	39
Brat Apfelkuchen 1 Ei M.....	40
Bratapfel Kuchen mit Zimt Marzipan 1 Ei M.....	41
Bratapfelkuchen 1 Ei M.....	42
Marzipan Apfel Blech Kuchen 6 Ei M.....	43
Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei M.....	43
Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	44
Marzipan Apfel Kuchen 3 Eiweiß M.....	45
Nuss Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M.....	46
Vanille Kuchen mit Zimt Apfelkompott 3 Ei + 1 Eigelb M.....	47
Kuchen Aprikosen	48
Aprikosen Cake 3 Ei	48
Aprikosen Kuchen 3 Ei + 1 Eigelb M.....	48
Aprikosen Kuchen 4 Ei	49
Aprikosen Kuchen mit 3 Ei + 1 Eigelb M.....	50
Aprikosen Mandel Kuchen 2 Ei	51
Aprikosen Mandel Kuchen 6 Ei M.....	52
Aprikosen Mandelkuchen 2 Ei	53
Aprikosen Marzipan Kuchen 4 Ei	54
Aprikosen Marzipan Kuchen 4 Ei M.....	55
Aprikosen Streusel Kuchen 4 Ei.....	56
Berliner und Aprikosentaschen 1 Ei M.....	56
gefüllter Aprikosen Kuchen M.....	57
Quarkstollen mit Marzipan und Aprikosen 3 Ei M Mar.....	58
Saure Sahne Kuchen mit Aprikosen 4 Ei M.....	59
Kuchen Birnen	60
Birnen-Marzipan-Sommerkuchen M.....	61
Blitzkuchen mit Birnen und Marzipan 3 Ei M.....	62
Kuchen Obst.....	63
Altdeutscher Kirschkuchen 6 Ei.....	63
Gefüllter Hefekranz 2 Ei M.....	63
Hefekranz mit Marzipan 2 Ei + 1 Eigelb M.....	64
Himbeer Amarettini Marzipan Kranz 4 Ei.....	65
Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M.....	66
Johannisbeer Butterkuchen 2 Ei M Mar.....	67
Kirschkuchen mit Marzipanguss 4 Ei M.....	68
Obst Kuchen mit Marzipansahne 3 Ei M.....	69
Spekulatius Orangen Kuchen M.....	70
Zitrus Kuchen Pistazien 4 Ei.....	71
Zwetschgen Kuchen 3 Ei M.....	72
Kuchen Verschiedene	74
Asterix-Kuchen 2 Ei M.....	74
Edler Marzipan Napfkuchen 3 Ei M.....	74
Gefüllter Marmorkuchen 4 Ei M.....	75
Gugelhupf mit Marzipan 4 Ei M.....	76
Hähne und Lämmer 1 Ei + 2 Eigelb M.....	77

Hefekranz mit Marzipan 1 Ei M.....	78
Hutkuchen 6 Ei M.....	79
Irischer Früchtekuchen 3 Ei.....	79
Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M.....	80
Margareten Kuchen 6 Ei + 6 Eiweiß.....	81
Margarethen Kuchen 9 Ei M.....	82
Marillen Marzipan Kuchen 3 Ei.....	83
Marillenstrudel mit Marzipan M.....	83
Marzipan Hefe Zöpfe 2 Ei M.....	84
Marzipan Hefekranz 2 Eigelb M.....	85
Marzipan Kuchen 3 Ei.....	86
Marzipan Kuchen 4 Eier + 1 Eiweiß M.....	87
Marzipankranz 1 Ei + 3 Eigelb M.....	88
Marzipankuchen 4 Ei M.....	88
Marzipanzopf 1 Ei + 2 Eiweiß M.....	89
Marzipanzopf 2 Eiweiß M.....	90
Mohn Marmor Gugelhupf 6 Ei M.....	91
Mohn Marmorkuchen 6 Ei M.....	92
Mohnkranz 3 Ei M.....	93
Mohnzopf Stollen 1 Ei M.....	94
Möhren Orangen Kuchen 8 Ei.....	94
Muttertagsblume 3 Ei M.....	95
Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M.....	96
Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei.....	97
Nuss Marzipan Schnitten 8 Ei M.....	98
Nuss Vanille Schnitten 7 Ei M.....	99
Pistazien Mohn Kranz 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	100
Pseudo Marzipankuchen 4 Ei M.....	101
Rhabarber Gugelhupf 6 Ei M.....	101
Rosinen Gugelhupf 5 Ei M.....	102
Saftige Kokos Schnitten M.....	103
Sahniger Mandelkuchen mit 4 Ei M.....	104
Schoko Nuss Schnitten mit 10 Ei M.....	106
Weihnachtlicher Eierlikörkuchen 5 Ei.....	107
Zwei Zutaten Kuchen 10 Ei.....	108
Torten Alkohol.....	108
Aida Torte 4 Ei M.....	109
Aladins Traumtorte 2 Ei M.....	110
Amarettotorte 5 Ei M.....	111
Apfel Bananen Tarte 2 Ei + 1 Eigelb Mar.....	112
Apfel Marzipan Tartes 1 Ei + 1 Eigelb.....	113
Apfel Marzipan Torte 2 Ei + 2 Eigelb.....	114
Apfel Sahne Torte mit Marzipan 4 Ei M.....	115
Apfel Torte auf Marzipan Nuss Boden II 4 Ei M.....	116
Apfel Torte auf Marzipan Nussboden I 4 Ei M.....	117
Apfel Torte mit Nüssen 4 Ei M.....	121
Apfeltorte auf Marzipan 4 Ei M.....	122
Apfeltorte auf Marzipan Nussboden 4 Ei M.....	124

Aprikosen Kokos Torte 2 Ei M.....	125
Aquarius Torte 2 Ei + 2 Eigelb M.....	126
Batida Ananas Torte M Mar	127
Cinderella-Torte 4 Ei M.....	129
Cornflakes Torte mit Birnen M Mar o.....	130
Dattel Torte mit Weincreme 6 Ei M Mar.....	131
Erdbeertorte mit Marzipanhaube 5 Ei M.....	132
Feine Apfel Creme Torte mit Krokant 4 Ei M.....	133
Feine Kuppeltorte 5 Ei + 4 Eigelb M.....	134
Große Festtagstorte 9 Ei M.....	136
Große Festtagstorte 9 Ei + 1 Eiweiß.....	137
Herztorte 10 Ei.....	139
Himbeertorte mit Marzipan 6 Ei M.....	140
Knigge Mandeltorte 4 Ei + 3 Eigelb M.....	141
Knusper-Eistorte 3 Eigelb M o.....	142
Kokostorte 9 Ei M.....	143
Orangen Krokant Torte 6 Ei + 2 Eigelb M.....	145
Orangen Punschtorte 10 Ei M.....	147
Orangen-Sachertorte 8 Ei M.....	148
Oster Torte mit Aprikosen 8 Eigelb M.....	149
Ostertorte 4 Ei M.....	150
Papageno Torte 5 Ei M.....	151
Primiz Torte 5 Ei M.....	152
Punschtorte 8 Ei + 1 Eiweiß M.....	153
Rosen Valentins Torte 2 Ei M.....	154
Spezial-Florentiner-Nusstorte 7 Ei + 3 Eiweiß.....	155
Surenburger Schlosstorte 10 Ei M.....	157
Valentins Rosen Torte 2 Ei M.....	158
Waldmeistertorte 6 Ei M.....	159
Zwetschgen Marzipan Torte 3 Ei M.....	160
Torten Apfel	161
Apfel Quark Torte 3 Ei M.....	162
Apfel Soufflé Torte 2 Ei + 80 g Eiweiß M.....	163
Apfel Torte mit Marzipan 1 Ei + 1 Eigelb	164
Apfelquarktorte 3 Ei M.....	165
Saftige Apfel Torte mit Marzipangitter 2 Ei	166
Weihnachts Apfel Torte 7 Ei M.....	167
Torten Aprikosen.....	168
Aprikosen Biskuit Torte 4 Ei M.....	168
Aprikosen Torte 3 Ei M.....	170
Aprikosen Torte 5 Ei M.....	171
Aprikosen Torte mit Mohnboden 5 Ei	172
Torten Obst.....	173
Birnentorte mit Marzipan 1 Ei M.....	174
Flockentorte mit Rum 13 Ei M.....	175
Fruchtzwerge Torte M o.....	177
Geheimratsrat-Torte 3 Eiweiß M.....	178
Himbeer Joghurt Torte II 3 Ei M.....	179

Leichte Rhabarber Marzipantorte 2 Ei	180
Mandel Orangentörtchen 2 Ei.....	181
Marillen Torte 6 Ei.....	182
Marzipan Mohn Torte mit Pflaumen 3 Ei M	183
Marzipan Mokka Torte 4 Ei M	183
Marzipan Orangen Stollen 2 Ei M.....	185
Marzipan Zitronen Torte 9 Ei M	186
Mohn Erdbeere Torte 4 Ei M	187
Nikolaustorte 2 Eigelb + 1 Eiweiß M o.....	188
Orangen Biskuittorte	190
Rhabarber-Erdbeertorte mit 6 Eigelb M.....	192
Spaghetti Torte 7 Eigelb M.....	193
Stachelbeertorte 3 Ei M.....	194
Zitronen Marzipan Torte Ostern 3 Ei M.....	195
Torten Verschiedene.....	196
Adel verpflichtet 1 Ei M.....	196
Anita Eckberg Torte 5 Ei M.....	198
Baumkuchentorte 7 Ei.....	199
Bittermandeltorte M.....	200
Füllungen etliche	200
Grundrezept.....	200
Mokka I.....	201
Mokka II	201
Nuss.....	201
Marzipan Art	201
Butter/ Margarine.....	201
Mohn.....	202
Schokolade I	202
Schokolade II	202
Frucht	202
Gustav-Adolf-Torte 6 Ei M.....	203
Herrentorte 7 Ei M.....	205
Honig Torte Winnie Puuh 5 Ei + 2 Eigelb M	205
Honigmarzipan	206
Magariten Torte 4 Ei + 2 Eigelb M	207
Makronen Schokoladentorte 3 Eigelb M	207
Mandel Marzipantorte 5 Ei M.....	209
Marzipansahne M.....	210
Mazarin Torte 2 Ei 12 Eigelb M	210
Milka Halloween Torte 6 Ei M	210
Mohntorte mit Marzipan 3 Ei M.....	211
Quarkcreme mit Marzipan M	212
Rosenmontagstorte 2 Eiweiß M o.....	213
Rosetten Torte mit Apfel Nussfüllung 1 Eigelb M.....	214
Rübli Torte	215
Schokoladen Kuppeltorte 10 Ei + 3 Eigelb M.....	215
Schokoladenbuttercreme II M.....	217
Schwedische Sommertorte 6 Ei M.....	218

Shaka Torte 6 Ei M.....	218
Spanische Torte 250 g Eiweiß + 130 g Eigelb M.....	220
Spanische Vanille Torte 6 Ei + 1 Eiweiß M.....	220
Vanilletorte Ole 5 Ei M.....	222
Walnuss Torte 4 Ei M.....	223
Hinweis für Word.....	224

Diverses

Französische Makronen 100 g Eiweiß

Zutaten:

225 g Marzipan,
345 g Staubzucker

100 g Eiklar,

Nougat zum Füllen

Zubereitung:

Marzipan, Staubzucker und Eiklar glatt rühren. In einem Schneekessel über Wasserdampf heiß abrösten (ähnlich wie Brandteig herstellen).

Die noch heiße Masse mit kleiner, glatter Tülle eiförmig auf Backpapier dressieren. Über Nacht trocknen lassen, es muss sich dabei eine Kruste bilden.

Makronen mit einem feuchten Messer der Länge nach einschneiden und bei geöffnetem Rohr langsam backen. Die gebackenen Makronen mit etwas Nougat füllen.

Kokosmakronen 8 Eiweiß M

Zutaten:

8 Eiweiß,

1 Prise Salz,
300 g Zucker,

130 g Quark,

1 El. Vanillezucker,
8 Tr. Bittermandelöl,
400 g Kokosraspel,

Oblaten

Zubereitung:

Eiweiß mit Salz, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Quark, Bittermandel und Kokosraspel unterrühren. Auf Oblaten setzen und backen

15 Min. bei 180°

Makronenstreifen mit Konfitüre 4 Eigelb

270 g Mehl
; Salz
150 g Puderzucker
175 g Butter
400 g Marzipanrohmasse

4 Eigelb (Kl.3)

1 pk Citro-Back
250 g Erdbeerkonfitüre
250 g Aprikosenkonfitüre

QUELLE

-- ARD/ZDF-Text

250 g Mehl, Salz, 75 g Puderzucker und Fett verkneten, kalt stellen. Teig auf gefettetem Backblech ausrollen, einstechen, im Backofen bei 175 Grad auf der untersten Schiene 12 Minuten vorbacken.

Marzipan mit 75 g Puderzucker, 20 g Mehl, Eigelb, Citro-Back verrühren. Marzipanstreifen im Abstand von 1,5 cm auf den Teigboden spritzen.

Zwischen die Marzipanstreifen abwechselnd Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre spritzen, noch 15 - 18 Minuten backen, in Streifen schneiden.

Pro Stück ca. 80 kcal

Mandel Makronen Ostereier 2 Eiweiß M

Zutaten für ca. 8 Stück:
200 g Marzipan-Rohmasse

2 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz,
50 g Mehl
75 g gehobelte Mandeln

80 g weiße Kuvertüre

1. Marzipan in Stücke schneiden. Marzipan und Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Zucker, Vanille Zucker und Salz unterrühren. Mehl darauf und verrühren.

2. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. 8 Eier (ca. 10 cm groß) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen, mit Mandeln bestreuen und andrücken. Bei 175 °C (Gas: Stufe, 2) 15 bis 20 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3. Beide Kuvertüresorten hacken, getrennt im Wasserbad bei milder Hitze schmelzen Die Eier, in die Kuvertüre tauchen oder feine Linien auf die Eier spritzen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen,

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

Pro Stück ca. 360 kcal. E 8 g, F 19 g, KH 38 g

Laura Nr. 15/03

Marzipan Früchte Makronen 3 Eiweiß

150 g gehackte Mandeln
150 g Puderzucker
1 Packung Back-Früchte
50 g Marzipanrohmasse
4 El Mandellikör

3 Eiweiß

Vollkorn-Oblaten, 40 mm Durchmesser

Backfrüchte mit Mandellikör beträufeln und zugedeckt eine Stunde quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und zum Schluss gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Mandeln vorsichtig unterheben. Back-Früchte und klein gewürfelte Marzipanrohmasse unter den Eischnee heben. Mit zwei nassen Teelöffeln auf die Oblaten geben. Im Backofen bei 150 Grad 25 Minuten backen.

Marzipan Kokosmakronen 1 Eiweiß M

100 g Marzipan-Rohmasse

1 Eiweiß (Gr. M)

100 g Kokosraspel

50 g Puderzucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Saft von 1/2 Zitrone

100 g Halbbitter-Kuvertüre

50 g weiße Kuvertüre

1. Marzipan fein würfeln und mit dem Eiweiß glatt rühren. Die Masse eventuell durch ein Sieb streichen. Kokosraspel, Puderzucker, Zitronenschale und -saft zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren.

2. Aus der Masse ca. 20 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 12-15 Minuten backen. Makronen vom Backblech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Halbbitter-Kuvertüre grob hacken -und auf dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Makronen bis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Weiße Kuvertüre grob hacken und ebenfalls schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kuvertüre-Spiralen auf die Makronen spritzen. Trocknen lassen.

Für ca. 20 Stück

Zubereitung: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 100

Fett/Stück. ca. 6 g

Mohncreme mit Apfelsoße M

Zutaten für 4 Portionen

1 Apfel

250 ml Apfelsaft, klarer

3 El Zitronensaft

100 g Zucker

2 Tl Speisestärke

175 ml Milch

50 g Mohn, gemahlener

6 Tropfen Bittermandelöl

75 g Marzipan - Rohmasse

150 g Schlagsahne

350 g Quark (Magerquark)

Zubereitung

Apfel vierteln, entkernen und in feine Stücke schneiden und mit 200 ml Apfelsaft, Zitronensaft und 50 g Zucker aufkochen. Ca. 1 Minute kochen lassen. Speisestärke und 50 ml Apfelsaft verrühren, in das Kompott rühren und nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen. 100 ml Milch aufkochen, Mohn und Bittermandel-Aroma zufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Marzipan reiben und in die heiße Mohnmasse geben. Auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Quark, 75 ml Milch und 50 g Zucker glatt verrühren. Quarkcreme löffelweise unter die Mohnmasse rühren und zum Schluss die Sahne unterheben. Creme auf 4 Gläser verteilen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Apfeloße über die Creme geben.

19.5.03 Galimero CK

Mohnmakronen 1 Ei M

für ca. 25 Stück:

200 g Marzipan-Rohmasse

1 Ei (Gr. M)

30 g gemahlener Mohn

1 TI (5 g) Speisestärke

75 g Puderzucker

150 g Halbbitter-Kuvertüre

7 rote Belegkirschen

1. Marzipan grob hacken. Ei trennen. Marzipan, Mohn, Stärke, Eiweiß und Puderzucker verrühren. Mit zwei Teelöffeln ca. 25 kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen.
2. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Kuvertüre grob hacken. Im heißen Wasserbad schmelzen. Kirschen vierteln. Makronenboden mit Hilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen. Trocknen. Mit Kirschen verzieren.

Quelle: Connys Rezepte Sammlung

Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M

Zutaten für 70 Portionen

200 g Mohn, gemahlen (kein Mohnback)

100 g Haselnüsse, gemahlen

1 TI Zimt

½ TI Nelken, gemahlen

1 TI Zitrone(n) - Schale, dünn abgeriebene unbehandelte

1 Prise Salz

200 g Marzipan - Rohmasse

200 g Zucker

7 Eiweiß

100 g Pflaumenmus

150 g Kuvertüre, Halbbitter

100 g Kuchenglasur, dunkle

80 g Kuvertüre, weiße

Zubereitung

Mohn mit Nüssen, Zimt, Nelken, Zitronenschale und Salz mischen. Marzipan und Zucker verkneten, nach und nach Eiweiß unterkneten (es sollen keine Klümpchen entstehen!) Mohnmischung unter Marzipanmasse rühren, 30 min quellen lassen, nochmals durchrühren.

Mit TI oder Spritzbeutel Nr. 7 ca. 140 haselnussgroße Häufchen mit 4-5 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Auf der zweiten Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 12-15 min bei 150 Grad) 15 - 18 min backen, Gebäck mit Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Makronen vom Papier lösen, die Hälfte davon auf der flachen Seite mit Pflaumenmus bestreichen, restliche darauf setzen.

Dunkle Kuvertüre mit Kuchenglasur im Wasserbad auflösen, Makronen seitlich bis zur Hälfte eintauchen, am Gefäßrand abstreifen und trocknen lassen.

Mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre feine Linien auf die Makronen sprenkeln oder spritzen, fest werden lassen.

6.11.02 Angie17 CK

Ich habe diese Makronen gerade wieder einmal gebacken - hier noch 2 Tipps: Da ich keinen Spritzbeutel mit Tülle Nr. 7 besitze, habe ich die Masse einfach in meine Gebäckspritze aus Plastik gefüllt - und zwar ohne Tülle! Das funktionierte ganz großartig - die Tupfen wurden alle gleichmäßig und es ging schnell.

Und noch was: die Makronen sollten beim Backen nicht bräunen, sondern grau bleiben und höchstens nur eine kleine braune Spitze aufweisen - sonst sind sie nämlich nicht ganz so saftig.

15.12.03 LG Angie

Nougat Marzipan Makronen 2 Eiweiß

Menge: 20 Stück

200 g Marzipan - Rohmasse,

2 Eiweiß,

200 g Zucker,

1 Teel. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

Für die Füllung:

100 g Nougat

Marzipan in Stücke schneiden.

Eiweiß mit Zucker, Marzipan und Zitronenschale verrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Ca. 40 Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes BACKBLECH spritzen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad - mittlere Schiene - ca. 12 - 15 Minuten backen.

Die Plätzchen erkalten lassen!

Nougat klein schneiden, in einer Schüssel im Wasserbad cremig rühren.

In einen Spritzbeutel füllen.

Auf ½ der Plätzchen je 1 Nougat - Klecks spritzen.

Jeweils mit 1 Plätzchen ohne Füllung zusammensetzen.

Die Creme erstarren lassen!

Die Makronen in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren!

TIP: Die Makronen mit Nuss - Nougat - Creme zusammensetzen, sie muss nicht im Wasserbad cremig gerührt werden!

Sesam Makronen 1 Ei + 6 Eigelb

1 Portionen

400 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker

6 Eigelb (evtl. mehr)

1 Ei

50 g geschälter Sesam

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Makronen von 3 cm Ø spritzen.

Ei verquirlen, Makronen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E Mitte. T 175°C / 25 bis 30 Minuten.

Kuchen Ananas

Ananas Marzipan Kokos 5 Ei

Gugelhupf

Zutaten für 12 Portionen

150 g Marzipan - Rohmasse

200 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei(er)

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

50 g Mandeln, gemahlene

100 g Kokosraspel

125 ml Kokosmilch

2 EI Rum

200 g Ananas, gewürfelt

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

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

Gugelhupfform befeuchten und bemehlten Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad/ca. 60 Minuten backen.
Auskühlen lassen, stürzen und mit etwas Schokoglasur, Kokosflocken und Ananasstückchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
23.01.05 genovefa56

Ananas Marzipan Kokos Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen
150 g Marzipan - Rohmasse

200 g Butter / Margarine

150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
50 g Mandeln, gemahlene
100 g Kokosraspel
125 ml Kokosmilch

2 Ei Rum

200 g Ananas, gewürfelt

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

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
23.01.05 genovefa56

Ananas Marzipan Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 8 Portionen
200 g Marzipan - Rohmasse
175 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
300 g Mehl (Weizenmehl, Type 405)

3 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
2 TL, gestr. Backpulver
200 g Ananas, in Stücken
1 Pck. Kuchenglasur, (Schokoladenguss)

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

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

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.12.03 joshifroschi

22.01.04 roslin

11.01.06 martina35

Ananas Marzipankuchen 3 Ei M

Zutaten für 15 Portionen
200 g Marzipan - Rohmasse
175 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

200 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Haferflocken
200 g Ananas, in Scheiben (Dose)
1 Ei Rum
1 Becher Kuchenglasur, Schokolade

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

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

Eischnee unterheben.

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

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

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.01.04 genovefa56

Ananas Schokokuchen 5 Ei M

Menge: 1 Kuchen

250 weiche Butter,
200 g Zucker,
1 Prise/n Salz,

5 Eier,

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

5 Essl. Milch,

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

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

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

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

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

Ananas Schokokuchen 5 Ei M

Menge: 1 Kuchen

250 weiche Butter,
200 g Zucker,
1 Prise/n Salz,

5 Eier,

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

5 Essl. Milch,

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

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

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

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

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

Feiner Marzipan-Ananas Gugelhupf 5 Ei

Außen knusprig, innen supersaftig !

Zutaten für 18 Portionen

350 g Marzipan - Rohmasse
300 g Butter
200 g Rohrzucker

5 m.-große Ei(er)

400 g Mehl, Typ 405
1 Pkt. Backpulver, (Weinstein= phosphatfreies Backpulver)
125 g Haferflocken
350 g Ananas (Dose), gut abgetropft

2 cl Amaretto

75 g Ananas, kandierte, in kleine Stücke geschnitten

Puderzucker

Zubereitung

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

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

20.07.05 FADI

Maushaufen 5 Ei M

200 g Zucker

5 Eier

200 g Mehl

70 g Zucker

1 Ei Kakao

1 Msp. Backpulver

Daraus einen Biskuit backen.

Den erkalteten Boden bis auf 2 cm abschneiden. Das abgeschnittene zerbröseln

1/2 l Milch

1 Tüte. Vanillepudding

1 Tüte. Vanillin

Daraus einen Pudding kochen.

200 g Butter

Bittermandelaroma

zusammen mit dem Pudding zu einer Buttercreme verrühren

1 Dose Ananas abtropfen lassen.

Zusammen mit den Kuchenbröseln und der Buttercreme mischen, kuppelförmig auf den Biskuitboden streichen.

200 g Marzipanrohmasse auswellen und damit den Kuchen bedecken, mit Schokoladenglasur überziehen.

Napfkuchen mit Ananas 5 Ei Mar

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

5 Ei trennen,

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

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

Schaltung:

170- 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160- 180°, Umluftbackofen

ca. 50 - 60 Minuten

Tropischer Quarkstollen 2 Ei M F Mar

Zutaten für 20 Portionen

100 g Mango(s), getrocknet

100 g Ananas, getrocknet

100 g Papaya, getrocknet

100 g Mandeln (Stifte)

3 Ei Rum, braun

40 g Chips (Bananenchips)

2 El Bananenlikör (Creme de Bananes)

100 g Marzipan - Rohmasse

1 Orange(n), unbehandelt

200 g Butter

200 g Puderzucker
1 Prise Salz

2 m.-große Ei(er)

525 g Mehl
3 TI Backpulver

250 g Quark (Magerquark)

40 ml Ananassaft
40 g Chips (Kokoschips)

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

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

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

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

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

Brennwert p. P.: 342

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.05.04 Bashiba

Kuchen Apfel

Altdeutscher Apfel Kuchen 4 Ei M

1 kg säuerliche Äpfel,
Saft einer Zitrone,
100 g Marzipanrohmasse,
100 g Zucker,

1 Vanillezucker,
1 Prise Salz,
100 g Butter,

4 Eier,

4 Ei Sahne,
1/2 Backpulver,
200 g Mehl,
80 g Kokosraspel,
etwas Puderzucker

Äpfel schälen, vierteln. Kerngehäuse entfernen, Früchte an der Außenseite mehrmals einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Marzipanrohmasse mit Zucker, Vanillezucker und Salz verkneten. Butter, Eier und Sahne hinzufügen. Schaumig schlagen.

Backpulver, Mehl dazusieben, unterrühren. Springform fetten, Teig einfüllen.

Äpfel mit der geritzten Seite nach oben einsetzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C 45 min backen.

Die Kokosraspeln 10 min VOR Ende der Backzeit aufstreuen, fertig backen. Abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

Apfel Marzipankuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen
250 g Mehl (550, Weizenmehl)
1 TL, gestr. Backpulver
75 g Zucker
3 Ei(er)
225 g Butter
75 g Mandeln, gemahlen
½ TL, gestr. Zimt
1 Msp. Vanilleschote(n), das Mark
½ kg Äpfel
200 g Marzipan - Rohmasse
75 g Puderzucker

Zubereitung

150 g Weizenmehl, 1/2 gestr. TL Backpulver mischen mit dem Zucker, 1 Eigelb, 75g gemahlene Mandeln und 100 g kalte kleingewürfelte Butter schnell zu einem Teig verarbeiten. 3/5 des Teiges zum Belegen des Bodens einer gefetteten 26er Springform ausrollen, mit dem restlichen Teig einen 2 cm hohen Rand formen.

Die feingeschnittene Marzipanrohmasse mit 125g weicher Butter verrühren. Das Vanillemark, 75 g Puderzucker, 2 Eier und 1 Eiweiß unterrühren. 100 g Mehl, gemischt mit 1 gestr. TI Backpulver, esstöffelweise unter die Mischung rühren. Die geschälten und in Spalten geschnittenen Äpfel unterheben und die Masse in die Springform einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene bei 160 °c Umluft ca. 45-55 min. backen.

20.9.02 Dirkfenske

CK

Apfel Beeren Kuchen 5 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

125 g Margarine

100 g Zucker

½ Pkt. Aroma (Bourbon Vanille-Aroma)

1 Prise Salz

3 Ei(er)

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(er)

2 TI Speisestärke

Puderzucker

Zubereitung

Margarine und Zucker schaumig rühren, Vanille, Salz und Eier 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 Zutaten unterrühren. Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen, mit Mandeln bestreuen. Bei gleicher Temperatur wie vorher ca. 30 Minuten backen. Erkaltenen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

14.11.02 Küchenfee007

CK

Apfel Blätterteig Torte Marzipan M

Für ca. 10 Stück

450 g TK Blätterteig 6 Scheiben

1 Ei Puderzucker

100 g Marzipan Rohmasse

600 g Schlagsahne

1 kg Äpfel

1 roter Apfel

4 Ei Zucker

200 ml Apfelsaft

Saft + 1 TL Abrieb von 1 unbehandelten Orange

1 Zimtstange

3 4 TL Speisestärke

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

200 g Preiselbeer Konfitüre

etwas Melisse

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Je 2 Teigscheiben aufeinander legen, zum Quadrat 25 x 25 cm ausrollen.

1 Platte mit Puderzucker bestreuen.

Marzipan mit 50 g Sahne verrühren, auf die übrigen beiden Platten streichen.

Nacheinander bei 200 Grad ca. ¼ Stunde backen.

Gasherd Stufe 3

Aus den noch heißen Platten mit Hilfe eines Tortenringes Kreise 24 cm Durchmesser ausstechen.

Die Äpfel bis auf den roten schälen, vierteln, entkernen, quer in Blättchen teilen.

Roten Apfel waschen, entkernen, in Spalten teilen.

Zucker, Apfelsaft, 50 ml Orangensaft, Orangenschale und Zimt aufkochen.

Spalten darin 5 Minuten köcheln, mit angerührter Speisestärke binden.

Abkühlen lassen.

Übrige Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.

Die Konfitüre mit übrigem Orangensaft 2 Minuten kochen.

Vorm Servieren die Marzipan Blätterteig Kreise mit Konfitüre bestreichen.
Mit Kompott und 2/3 der Sahne belegen, aufeinander setzen.
Übrige Teigplatte auflegen.
Mit Sahne bestreichen, mit Apfelspalten und Melisse verzieren.

Vorbereitungszeit ca. 65 Minuten

Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunde

Pro Stück c a. 565 kcal/1950 kJ

Apfel Kuchen mit Karamellsauce 2 Ei Mar

Rezept für eine Springform mit 28 cm Ø

Teig

200 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

300 g Mehl

Butter für die Form

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker nicht zu schaumig verrühren und die Eier langsam begeben. Das Mehl nach und nach unterarbeiten. Den entstandenen Teig in Folie einwickeln und im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen. Die Springform mit Butter bestreichen und den Teig, ca. 5 mm dick ausgerollt, flach hineinlegen.

Füllung

1 kg Boskop Äpfel

1 Zitrone Saft davon

1 Zitrone unbehandelte, abgeriebene Schale davon

100 g Walnusskerne, grob gehackt

4 cl Calvados

1 Vanilleschote ausgekratztes Mark davon

1 Msp. Zimtpulver

60 g Zucker

60 g Marzipan

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Mit Zitronensaft und schale, Walnüssen, Calvados, Vanillemark, Zimt und Zucker vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Das Marzipan grob über die Apfelmasse reiben.

Haube

100 g Butter

100 g Puderzucker

3 Ei trennen

1 Vanilleschote ausgekratztes Mark davon

1 Prise Salz

60 g Zucker

100 g Mehl

2 Ei Milch

Zubereitung

Die Butter mit dem Puderzucker sehr schaumig aufschlagen. Die Eigelbe nach und nach zugeben und weiterschlagen. Das Vanillemark zufügen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker steifschlagen. Die Hälfte von dem Eiweiß mit dem Mehl und der Milch zur Grundmasse geben und gut vermengen, das restliche Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Masse auf den Äpfeln gleichmäßig verteilen und

im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 1 ¼ Stunden backen.

Der Apfel Kuchen kann sowohl warm als auch im ausgekühlten Zustand mit der Karamellsauce serviert werden.

Karamellsauce

125 g Zucker

180 ml Sahne

6 cl Winterapfellikör

Zubereitung

Den Zucker in einer großen Pfanne karamellisieren lassen und mit der kochenden Sahne aufgießen, gut einkochen lassen. Mit dem Winterapfellikör abschmecken und zu dem mit Puderzucker bestäubten Apfel Kuchen servieren.

Apfel Kuchen mit Marzipan 1 Ei M

TEIG:

150 g Fett,

1 Ei,

100 g Zucker,

350 g Mehl,

1/2 Päckchen Backpulver

MÜRBEITEIG herstellen, auf ein BLECH ausrollen.

BELAG:

Äpfel schnitzeln (in kleine Stücke schneiden), auf dem Teig verteilen.

1/4 Liter Sahne,

150 g Creme fraiche,

3 Eier,

knapp 100 g Zucker,

1 Päckchen Marzipan (200 g)

Alles pürieren und vermengen.

Bei 175 Grad ca. 45 bis 60 Minuten backen.

Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M

Für den Rührteig

100 g weiche Butter

80 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

Salz

100 g Marzipan Rohmasse

3 Eier

150 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

4 El Schlagsahne

Für den Belag

800 g Äpfel

1 1/2 El Zucker

1 TL gem. Zimt

Zubereitung

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Salz und zerbröckeltes Marzipan unterrühren, solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa ½ Minute. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sie-

ben, abwechselnd portionsweise mit der Sahne auf mittlerer Stufe unter-
rühren. Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm füllen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen. Die Rundungen jeder Hälfte mit
einer spitzen Gabel einritzen. Den restlichen Zucker mit Zimt mischen. Die
Apfelhälften darin wälzen, kreisförmig in den Teig drücken.

Backzeit Ober /Unterhitze 180 °C vorgeheizt

Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 45 min backen.

Apfel Kuchen mit Marzipan Guss 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter

175 g Zucker

4 Ei(er)

1 Zitrone(n), Saft und Schale

1 Pck. Salz

375 g Mehl

2 TL Backpulver

1200 g Äpfel

Für den Guss:

2 Ei(er)

200 g Marzipan - Rohmasse

200 ml Sahne

1 Pck. Puddingpulver, Mandelgeschmack (o Vanille)

100 g Mandeln, gehackte

Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker

4 cl Calvados, (o Apfelsaft)

Zubereitung

Einen Rührteig zubereiten, Äpfel schälen und blättrig schneiden, mit der
Zitrone beträufeln.

Eine Springform fetten und bemehlen. Teig in die Form geben, Äpfel auf
dem Teig verteilen.

Eier trennen, Marzipan mit dem Eigelb glatt rühren, Sahne zugießen, Pud-
dingpulver mit Mandeln zufügen und untermengen. Den Guss auf die Äpfel
gießen.

Im vorgeheiztem Backrohr 175° Grad/ca. 50 Min. backen. Auskühlen las-
sen.

Calvados mit Puderzucker verrühren und über den Kuchen geben.

Apfel Kuchen mit Marzipanhaube 1 Ei + 1 Eigelb

Teig

200 g Mehl
210 g Zucker
210 g kalte Butter
Salz

1 Eigelb

600 g süßsaure Äpfel
125 ml Apfelsaft
2 - 3 El Vanillepuddingpulver
50 g Rosinen
200 g Marzipanrohmasse

1 Ei

50 g Aprikosenkonfitüre
1 - 2 El Hagelzucker

Zubereitung

Das Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, Eigelb und die Butter in Würfeln in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes schnell zu einem geschmeidigen Mürbeteig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis mit \approx 30 cm ausrollen. Eine Springform \approx 26 cm fetten, mit dem Teig auskleiden und dabei einen Rand von 2 - 3 cm hochziehen. Diesen zum Verzieren an der oberen Kante mit einer Gabel rundum vorsichtig eindrücken. Den Teigboden mit Backpapier ca. **15 - 20 Min. vorbacken.**

Die Temperatur auf 220° C erhöhen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten teilen. Den Saft mit 100 g Zucker aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit kaltem Wasser anrühren, unter den Saft ziehen. Die Rosinen und Apfelspalten hinzufügen, in ca. 3 - 5 Min. weich dünsten. Masse etwas abkühlen lassen, auf den vorgebackenen Kuchenboden geben.

Für die Haube Marzipan mit Ei und dem übrigen Zucker glatt rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Form eines Gitters auf die Apfelmasse spritzen. Den Kuchen im Ofen **10 - 12 min backen.** Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Aprikosenkonfitüre erwärmen, mit einem Pinsel auf den Kuchen streichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Apfel Kuchen mit Streuseln I 2 Ei M

Für 12 Stücke:

2 Eier

300 g Mehl
2 TI Backpulver
135 g Zucker
1 Prise Salz
120 g Halbfettmargarine

Für den Belag :

60 Marzipan-Rohmasse
2 EI Puderzucker

125ml fettarme Milch

150 g Magerquark

2 Tropfen Bittermandel-Aroma
4 EI Stärkemehl
flüssiger Süßstoff
750 g Äpfel
1 TI Zimtpulver

1. **1 Ei trennen.** 180 g Mehl mit 0,5 Teelöffel Backpulver, 70 g Zucker und Salz mischen. 80 g Margarine und Eigelb zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig ausrollen und Boden und Rand einer mit Back-Folie ausgelegten Springform (& 28 cm) damit belegen.

2. Für den Belag Marzipan, Puderzucker, 2 Teelöffel Margarine und Milch cremig rühren. Magerquark, übriges Ei, Eiweiß und Bittermandel-Aroma zufügen, mit Stärkemehl und restlichem Backpulver unterrühren und mit Süßstoff abschmecken. Äpfel in kleine Würfel schneiden, unter die Marzipan-Quark-Masse ziehen und in die Springform geben.

3. Restliches Mehl, Margarine, Zucker und Zimt zu Streuseln kneten und auf der Apfel-Masse verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 50 ... Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten

Pro Stück: 4,5 Points

Apfel Makronen Kuchen 4 Ei

. 12 STÜCKE

4- 5 Äpfel ca. 1 kg
Saft von 1 Zitrone
400 g Marzipan Rohmasse
200 g Butter/Margarine
200 g + 70 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz

4 Eier

150 g Mehl
50 g Speisestärke
1/2 Päckchen Backpulver

2 3 Ei Rum

50 g gemahlene Mandeln
1 Ei Puderzucker

Zubereitung

Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.
2 Äpfel in dicke Ringe schneiden, Rest grob würfeln. Zitronensaft und 1/8 l Wasser mischen. Apfelringe und stücke ins Zitronenwasser legen.

50 g Marzipan würfeln. Marzipan, Fett, 200 g Zucker, Vanille Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. 3 Eier unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Rum unterrühren. Apfelstücke und ringe abtropfen lassen, gut trockentupfen. Apfelstücke unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform 26 cm geben. Apfelringe darauf verteilen und leicht eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2
ca. 1 Stunde backen.

350 g Marzipan würfeln. Marzipan, Mandeln,
1 Ei und

70 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt verrühren.
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Ca. 20 min vor Backzeitende Marzipan Rosetten auf den Kuchen spritzten.
Bei gleicher Temperatur zu Ende backen. Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. ohne Wartezeit .

Pro Stück ca. 410 kcal/1720 kl. E 6 g, F20 g, KH 50 g

Apfel Marzipan Blech Kuchen 3 Ei

200 g Zucker
200 g Feine Marzipan Rohmasse
200 g Butter
1 TI Zimt

3 Eier

200 g Mehl
200 g gem. Haselnüsse
1 Prise Jodsalz
1/2 Btl. Citro back **ODER** 0,5 Zitronen Abrieb

Für den Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel z.B. Boskop
2 Ei Zitronensaft
1 Btl. Rum Rosinen
100 g süße Mandeln, gehobelt
200 g Puderzucker
2 Ei Zitronensaft

Zubereitung

Zucker, Feine Marzipan Rohmasse, Butter, Zimt und Eier cremig verrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Jodsalz und Citro back zufügen und solange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Marzipanteig auf ein gefettetes Backblech streichen. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rum Rosinen auf den Teig verteilen, ebenso die Apfelspalten. Mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen **E 175°C/ G Stufe 3ca. 45- 50 min**

backen.

Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und den Kuchen nach den Backen damit überziehen.

Apfel Marzipan Blech Kuchen **6 Ei M**

für 16 Stücke.
200 g Butter
150 g Zucker
2 Pck. Rum Sack z. B. Schwartau
1 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz

3 Eier

120 g Mehl
30 g Stärke
100 g gem. Mandeln
2 TI Backpulver
200 g Marzipan Rohmasse

250 ml Sahne

3 Eier

10 g Stärke

1,25 kg Äpfel
Saft einer Zitrone
100 g gehackte Mandeln
100 g gehackte Pistazien

100 g Schokoraspel

Zubereitung

Butter, Zucker, Rum Back, Vanillezucker, Salz verrühren. Eier einrühren. Mehl, Stärke, gemahlene Mandeln und Backpulver unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Marzipan Rohmasse würfeln. Mit Sahne in einen Topf geben, aufkochen. Rühren, bis die Masse sich aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Eier und Speisestärke unterrühren. Marzipan Eier Guss auf Rührteig geben. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen Äpfel spaltenartig einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, auf Teig verteilen, mit gehackten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 45 Min. backen.

Auskühlen lassen und diagonal in Streifen mit gehackten Pistazien und Schokoraspeln bestreuen.

Zubereitung., ca. 60 Min.

pro Stuck 470 kcal/1979 kcal

Elektroherd 180°

Gasherd Stufe 2

Umluft 160°

Extra

Kuchenoberfläche mit Schokoladenguss verzieren

Schöne Woche Nr. 18/03

Apfel Marzipan Kuchen 2 Ei M

. 12 STÜCKE

3 mittelgroße Äpfel

etwas Zitronensaft

100 g Marzipan Rohmasse

75 g Butter/Margarine

75 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

175 g Mehl

1 TI Backpulver

4- 5 EI Milch

Fett und Paniermehl für die Form

1 EI Mandelblättchen

1 EI Puderzucker

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel auf der Wölbung längs mehrmals etwas einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Marzipan würfeln. Marzipanwürfel, Fett, Zucker und Satz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. im Wechsel mit der Milch unterrühren.
3. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform 26 cm geben. Apfelvierte[mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen.
im heißen Backofen E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2 **35- 40 min backen.**
4. Kuchen auskühlen lassen, Mandeln ohne Fett rösten. He rausnehmen. Mandeln über den Kuchen streuen. Mit Puderzucker bestäuben.
Zubereitungszeit ca. 1 Std. ohne Wartezeit .
Pro Stück ca. 200 kcal/840 kj. E 4 g, F 9 g, KH2 4 g

EXTRA TIPP

Zum Backen von Kuchen und Torten eignen sich am besten mürbe, aromatische Apfelsorten, z. B. Boskop, Elster oder Cox Orange. Kaufen Sie nur Äpfel, die frisch und knackig aussehen. Faule Stellen oder sogar runzelige Exemplare sollten Sie meiden.

Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei

200 g Zucker
200 g Feine Marzipan Rohmasse
200 g Butter
1 Tl Zimt

3 Eier

200 g Mehl
200 g gem. Haselnüsse
1 Prise Jodsalz
1/2 Btl. Citro-back = 0,5 abgeriebene Zitronenschale

Für den Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
2 El Zitronensaft
1 Btl. Rum-Rosinen
100 g süße Mandeln, gehobelt
200 g Puderzucker
2 El Zitronensaft

Zubereitung

Zucker, Feine Marzipan Rohmasse, Butter, Zimt und Eier cremig verrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Jodsalz und Citro-back zufügen und so lange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Marzipanteig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensatt beträufeln. Rum-Rosinen auf den Teig verteilen, ebenso die Apfelspalten. Mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E 175°C/ G Stufe 3 ca. 45-50 min backen.

Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und den Kuchen nach den Backen damit überziehen.

Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei M

50 g Marzipan Rohmasse
250 g Zucker,
1 Prise Salz
125 g Butter oder Margarine
2 Päckchen Vanille Zucker

3 Eier

150 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

250 g Schlagsahne

15 Amarettini

500 g Sahnequark

75 ml Zitronensaft
3 Blatt Gelatine,
3 Äpfel
350 ml klarer Apfelsaft
1 Päckchen roter Tortenguss für ¼ l Flüssigkeit

Zubereitung

Marzipan, 100 g Zucker, Salz, Fett und 1 Päckchen Vanille Zucker schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, Mit 25 g Sahne und Amarettini unterheben. Teig in eine gefettete Springform 26 cm Ø , streichen und **im heißen Ofen** E Herd 200 °C/Gas Stufe 3 **15-18 min backen** -. Anschließend auskühlen lassen.

Einen Tortenring um den Boden legen. Quark mit 1 Päckchen Vanille Zucker, 75 g Zucker und 25 ml Zitronensaft verrühren. 225 g Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen, auflösen und tröpfchenweise unter die Creme rühren. 1 2 min kühl stellen und Sahne unterheben. Auf dem Boden verteilen und kühl stellen.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. in kochendem Apfelsaft mit 50 g Zucker und 50 ml Zitronensaft 2-3 min dünsten. Abtropfen lassen und auf die Creme legen. Tortengusspulver und 25 g Zucker mischen. Mit 1/4 l Wasser verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Auf den Äpfeln verteilen. Noch einmal etwa 30 min kühl stellen.

Auf einen Blick Nr. 41/03

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit .

Pro Stück ca. 1380 kJ/330 kcal.

für 12 Stücke

Apfel Marzipan Kuchen I 3 Ei

Für den Teig

150 g Mehl

½ gestr. TL Backpulver

75 g Zucker

1 Msp. gem. Nelken

½ gestr. TL gem. Zimt

1 Eigelb

100 g kalte Butter

75 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Belag

200 g Marzipan Rohmasse

125 g weiche Butter

75 g gesiebter Puderzucker

2 Eier

1 Eiweiß

100 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

500 g Äpfel

etwas flüssiger Butter

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Nelken, Zimt und Eigelb hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Mandeln auf den Brei geben, mit Mehl bedecken. Von der Mitte aus alle schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. 2/3 des Teiges auf den Boden einer gefetteten Springform 28 cm ausrollen. Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass der Rand gut 2 cm hoch wird.

Für den Belag Marzipan Rohmasse und Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Puderzucker, Eier und Eiweiß hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Einen Apfel in Spalten, die übrigen in Stücke schneiden. Die Apfelstücke unter die Marzipanmasse heben. Die Marzipan Apfel Masse auf den Teigboden geben, glattstreichen, mit den Apfelspalten belegen.
Backzeit Ober /Unterhitze 180 °C vorgeheizt
Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 45 min backen.

Den gebackenen, erkalteten Kuchen mit flüssiger Butter bestreichen.

Apfel Marzipan Kuchen II 3 Ei

200 g Zucker
200 g Feine Marzipan Rohmasse
200 g Butter
1 TL Zimt

3 Eier

200 g Mehl
200 g gem. Haselnüsse
1 Prise Jodsalz
1/2 Btl. Citro-back = 0,5 abgeriebene Zitronenschale

Für den Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
2 El Zitronensaft
1 Btl. Rum-Rosinen
100 g süße Mandeln, gehobelt
200 g Puderzucker
2 El Zitronensaft

Zubereitung

Zucker, Feine Marzipan Rohmasse, Butter, Zimt und Eier cremig verrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Jodsalz und Citro-back zufügen und solange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Marzipanteig auf ein gefettetes Backblech streichen. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Rum-Rosinen auf den Teig verteilen, ebenso die Apfelspalten. Mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E 175°C/ G Stufe 3 ca. 45-50 min backen.

Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und den Kuchen nach den Backen damit überziehen.

Apfel Schnitten M

750 g Granny Smith

250 ml Weißwein

105 g Zucker

125 g Magerquark

425 ml Milch

5 Ei Öl

250 g Mehl

3 Teelöffel Backpulver

1 Pck. Vanillepuddingpulver

50 g Marzipanrohmasse

1 Teelöffel Zimt

1 Pck. klarer Tortenguss

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen. Frucht fleisch in kleine Stücke schneiden. Mit Wein, 10 g Zucker ca. 5 Min. köcheln. Äpfel abkühlen, abtropfen lassen und den Sud auffangen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Quark, 50 ml Milch, Öl, 65 g Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Quark kneten. Ein Blech mit Backpapier auslegen, Teig ausrollen. 30 min backen. 3. Puddingpulver, 60 ml Milch, 10 g Zucker verrühren, in kochende restliche Milch rühren. Marzipanrohmasse darin auflösen. Creme auf den Teigboden streichen. Äpfel und Zimt darauf verteilen.

4. Guss mit übrigem Zucker, 250 ml Weinsud kochen evtl. mit Wein auffüllen. Auf den Kuchen geben.

Apfelkuchen mit Honig Marzipanguss 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter

100 g Zucker

300 g Mehl

600 g Äpfel, in Spalten

50 g Rosinen

50 g Mandeln

200 g Marzipan

250 ml Milch

100 g Honig

½ Pkt. Puddingpulver, Vanille

3 Ei(er)

1 Pkt. Vanille (Bourbon-Vanille)

Zubereitung

Für den Teig Butter, Zucker und Mehl gut verkneten und im Kühlschrank 2 Std. ruhen lassen, dann ausrollen. Eine Springform damit auslegen und einen Rand hochziehen.

Für den Belag die Apfelspalten 3 min. kochen und auf den Teig geben. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten und mit den Rosinen auf den Äpfeln verteilen.

Für den Guss Marzipan mit 125 ml Milch in einem Topf erhitzen und cremig rühren. Restliche Milch, Honig und die Bourbon-Vanille zufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Puddingpulver mit 3 El Wasser glatt rühren und mit dem Schneebesen in die kochende Masse einrühren. Abkühlen lassen und die verquirlten Eier unterziehen. Diesen Guss über die Äpfel geben. Den Kuchen bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, 55 min. backen lassen. Gut dazu schmeckt frische Schlagsahne.

1.10.02 Evalima

CK

Apfelkuchen mit Makronengitter 8 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 24 Stücke:

1,5 kg Äpfel

Saft von 1 Zitrone

350 g weiche Butter/Margarine

200 g + 75 g + 75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillin-Zucker

8 Eier (Gr. M) + 1 Eigelb (Gr. M)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150-170 ml + 3 El Milch

200 g Schmand oder Creme fraiche

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen; für 1/2 l Milch)

400 g Marzipan-Rohmasse

5 Ei (50 g) Mandelblättchen
evtl. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, achteln und entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Fett, 200 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren.
Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit 150-170 ml Milch unterrühren.
3. Auf eine gefettete Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) streichen, dabei am Rand etwas hochziehen.
Äpfel dicht an dicht auf dem Teig verteilen.
4. Schmand,
75 g Zucker,
3 Eier und
Puddingpulver verrühren.
Eierguss über die Äpfel gießen.
Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen
(E-Herd: 175° C / Umluft: 150° C / Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten backen.
5. Marzipan, 75 g Zucker, 1 Ei und 2 Ei Milch mit den Schneebesens des Handrührgerätes verrühren.
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gitterartig auf den Kuchen spritzen.
Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 15 Minuten backen.
6. 1 Eigelb und 1 Ei Milch verquirlen. Makronengitter damit bestreichen.
Kuchen mit Mandeln bestreuen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 2 Std.

Brat Apfelkuchen 1 Ei M

500 g Mehl,
80 g Zucker,
1 Tüte. Trockenhefe,
1 Prise Salz,
1 Tüte. Zitronenschalenaroma, =1 abgeriebene Zitronenschale

1 Ei,

225 ml Milch,

6 Äpfel, säuerliche,

1 Becher Sahne,

150 g Rosinen,
250 g Marzipan- Rohmasse,
Zimt

Zucker, Mehl, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen, dann Salz und Zitroback dazu. Ei und Milch verrühren und zu der Mehlmischung geben, alles zu einem glatten Hefeteig verkneten. Etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und dicht an dicht mit den Apfelspalten belegen, noch einmal 10 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Rosinen über den Kuchen streuen, die Marzipanrohmasse mit einer Reibe zerkleinern und auch über den Kuchen streuen. Schließlich die Sahne darüber gießen und alles mit Zimt-Zucker bestreuen. 30 min bei 200° C backen.

Bratapfel Kuchen mit Zimt Marzipan 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

180 g Mehl
50 g Speisestärke
1 m.- großes Ei(er)
200 g Puderzucker
130 g Butter
½ Tüte/n Backpulver
50 g Rosinen in Rum
50 g Marzipan - Rohmasse
25 g Mandeln, in Blättchen
6 m.- große Äpfel
1 Vanilleschote(n), das Mark
250 ml Schmand
500 ml süße Sahne
1.5 Pck. Puddingpulver, Vanille
1 TI, gestr. Zimt

Zubereitung

Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, die Butter in Flöckchen darauf geben, Ei, 1 Prise Salz und 90 g Puderzucker dazugeben und alles mit kühlen Händen rasch zu einem Teig verarbeiten. Nachdem der Teig 60 Minuten im Kühlschrank geruht hat, den Boden und 2/3 des Randes einer 26er Springform damit auskleiden.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und halbieren. Auf den Teig setzen und mit dem Marzipan und etwas Zimt vermengten Rumrosinen füllen.

Einen Pudding unter Verwendung von Sahne, Schmand, Vanillemark und 90 g Puderzucker kochen. Noch warm auf die Äpfel geben und gleichmäßig verteilen.

Auf der mittleren Schiene, 75 min., bei 150°C Umluft backen.

Den fertigen Kuchen mit den Mandelblättchen belegen, den Zimt mit dem restlichen Puderzucker mischen, über die Mandeln streuen.

Den Kuchen unter den Grill geben und den Zucker karamellisieren lassen. Dieser Vorgang braucht etwas Geduld und muss beobachtet werden, damit die Mandeln und der Zucker nicht verbrennen.

Die Rumrosinen sollen mit dem Marzipan und etwas Zimt vermischt werden, bevor sie in die Äpfel gefüllt werden.

23.9.02 Dirkfenske CK

Bratapfelkuchen 1 Ei M

500 g Mehl,

80 g Zucker,

1 Tüte. Trockenhefe,

1 Prise Salz,

1 Tüte. Zitronenschalenaroma, =1 abgeriebene Zitronenschale

1 Ei,

225 ml Milch,

6 Äpfel, säuerliche,

1 Becher Sahne,

150 g Rosinen,

250 g Marzipan- Rohmasse,

Zimt

Zucker, Mehl, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen, dann Salz und Zitroback dazu. Ei und Milch verrühren und zu der Mehlmischung geben, alles zu einem glatten Hefeteig verkneten. Etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und dicht an dicht mit den Apfelspalten belegen, noch einmal 10 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Rosinen über den Kuchen streuen, die Marzipanrohmasse mit einer Reibe zerkleinern und auch über den Kuchen streuen. Schließlich die Sah-

ne darüber gießen und alles mit Zimt-Zucker bestreuen. 30 min bei 200° C backen.

Marzipan Apfel Blech Kuchen 6 Ei M

Teig

500 g Mehl,
250 g Zucker,

250 g Butter,

2 Eier,

1 Tüte Vanillezucker,

Milch,

1 Prise Salz,

Belag

1,3 kg g Äpfel, sauer,

200 g Schmand,

200 g Marzipan-Rohmasse,

4 Eier

2 El Zitronensaft,

Mandeln, gehobelt, Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen. Belag Die Marzipan-Rohmasse sehr klein schneiden und mit den Eiern glatt rühren. Den Schmand dazugeben und alles gut verrühren. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft übersprühen. Backen Den Teig auf einem gut gefetteten Backblech ausrollen. Anschließend die Äpfel schuppenartig darauf verteilen. Äpfel mit der Marzipanmasse übergießen. Alles mit den Mandelblättchen bestreuen.

Bei 200° C ca 35 Min backen.

Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei M

für ca. 12 Stücke

100 g Marzipan Rohmasse

75 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

175 g Mehl

1 TL Backpulver

4 EI Milch

3 mittelgroße Apfel

1 EI Mandelblättchen

1 EI Puderzucker

Paniermehl

Zubereitung

1. Marzipan fein würfeln. Mit Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch in den Teig rühren.. Springform 26 cm Ø fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig in die Form füllen und glatt streichen.

2. Äpfel schälen und entkernen. Apfelviertel einschneiden und kreisförmig auf den Teig legen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 35 min backen. Mandelblättchen rösten.

Kuchen mit Mandeln und Puderzucker verzieren. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Pro Stück ca. 200 kcal

E 4 g,

F 9 g,

KH 24 g

Sie können dem Kuchen zusätzlich einen feinen Karamellgeschmack verleihen, indem Sie ihn schon vor dem Backen mit 2 EI Puderzucker bestäuben

Mini Nr. 2/02

Marzipan Apfel Kuchen 2 Ei + 1 Eiweiß M

Zutaten

Für den Teig

210 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

1 EI Rum

1 Prise Salz

Butter zum Einfetten der Form

Für den Belag

halbes Päckchen Vanillepuddingpulver
1 El Zucker (Belag)

0,25 l Milch

30 -50 g Marzipanrohmasse
100 g gemahlene Mandeln od. Haselnüsse
150 g brauner Zucker
2 - 3 El Calvados od. Saft von einer Zitrone
500 g geschälte, geraspelte Äpfel

3 Eiweiß

15 - 20 abgezogene Mandeln

Zubereitung

Für den Kuchenboden Mehl, Butter, Eigelb, Rum und Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwei Drittel davon ausrollen und den Boden einer gebutterten Springform von 24 cm Durchmesser so auslegen, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Das Puddingpulver und den Zucker mit 2 El Milch anrühren. Die restliche Milch mit der stark zerkleinerten Marzipanrohmasse zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen und ab und zu durchrühren. Mandeln oder Haselnüsse mit Zucker, Zitronensaft oder Calvados verrühren und mit den geraspelten Äpfeln vermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darunterheben. Die Marzipancreme auf den Teigboden streichen und die Apfelmasse darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, den Kuchen damit gitterartig belegen und dieses Gitter mit dem übrigen Eigelb bestreichen und bei 200 C 40 min backen.

Marzipan Apfel Kuchen 3 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

210 g Mehl
150 g Butter
1 Prise Salz
½ Pck. Puddingpulver, Vanille
1 El Zucker

¼ Liter Milch

40 g Marzipan
100 g Mandeln, gemahlene
150 g Zucker, braun
500 g Äpfel, geschälte, geraspelte

3 Eiweiß

1 El Rum

Zubereitung

Mehl, Butter, Eigelb, Rum und Salz zu einem Teig verarbeiten. Zwei Drittel davon ausrollen und in einer gefetteten Springform so auslegen, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Puddingpulver und Zucker mit 2 El Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Marzipan vorsichtig zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen.. Abkühlen lassen, ab und zu durchrühren. Mandeln und brauner Zucker verrühren und mit den geraspelten Äpfeln vermischen. Eischnee schlagen und unterheben. Marzipancreme auf den Teigboden strichen und die Apfelmasse drauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, den Kuchen gitterartig belegen und das Gitter mit dem übrigen Eigelb bestreichen.

Bei 200 Grad rund 40 Minuten backen.

Angelika2603

CK

Nuss Apfel Kuchen mit Marzipan 3 Ei M

für 12 Stücke.

3 Eier,

125 g Zucker

150 g Marzipan Rohmasse

2 Äpfel,

2 El Zitronensaft

100 g Butter

150 g gem. Haselnüsse

8 El Milch,

175 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

2 El Apfelgelee

1 El Puderzucker

Zubereitung

1. Ei trennen. Eiweiß, 25 g Zucker, Marzipan verrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben. Äpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Butter, restl. Zucker, Eigelb schaumig rühren, Nüsse, Milch, Mehl. Backpulver unterrühren. Teig in gefettete Backform 24 cm füllen. Apfelspalten blütenförmig darauf anrichten.
3. Marzipanmasse Tupfenweise in die Mitte spritzen. Gelee erwärmen, die Apfelspalten damit bestreichen, Kuchen im vorgeheizten Backofen ca., 40 Min. backen. Nach ca. 25 Min. den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er

nicht zu sehr bräunt. Abkühlen lassen, kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung etwa 75 Min.

Elektro 200°

Gas Stufe 3

Heißluft 180°

Extra

Auch lecker mit Aprikosen Konserve

Vanille Kuchen mit Zimt Apfelkompott 3 Ei + 1 Eigelb M

250 g Mehl

125 g Butter

1 Prise Salz

265 g Zucker

3 Eier

750 g Äpfel

4 El Zitronensaft

1/2 Tl Zimt

3 El Puddingpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen

400 g Doppelrahm Frischkäse

100 g saure Sahne

2 El Paniermehl

150 g Marzipan Rohmasse

1 Eigelb

evtl. Apfelchips und Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Mehl, Butter, Salz, 75 g Zucker und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 min kühl stellen.

2. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, 100 g Zucker und Zimt ca. 5 min köcheln. 1 El Puddingpulver und 3 El Wasser glatt rühren. In das Kompott rühren und aufkochen. Auskühlen lassen.

3. Frischkäse, saure Sahne und 60 g Zucker glatt rühren. 2 Eier und 2 El Puddingpulver unterrühren.

4. 1/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund 26 cm Ø ausrollen. In eine Springform 26 cm Ø legen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und an den Rand der Form legen. Teig ca. 4 cm am Rand hochziehen und andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Paniermehl ausstreuen. Kühl stellen.

5. Marzipan, Eigelb und 30 g Zucker glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Springform mit Kompott füllen und glatt streichen. Frischkäsemasse auf dem Kompott glatt streichen. Makronenmasse wellenartig darauf spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45- 50 min backen.

Auskühlen lassen, Evtl. mit Apfelchips und Zitronenmelisse verzieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung ca. 1 3/4 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 490

Fett/Stück ca. 26 g

Avanti Nr. 12/04

Kuchen Aprikosen

Aprikosen Cake 3 Ei

Zutaten

150 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

200 g Mehl

1 Tl. Backpulver

250 g Aprikosen (entsteinte)

150 g Marzipan-Rohmasse

Zubereitung

Fett, Zucker, Eier und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen, Aprikosen und Marzipan in kleine Würfel schneiden, alles zusammen kurz unter die Ei-Fett-Masse rühren. Eine Kastenform (26 cm lang) ausfetten, den Teig einfüllen, backen.

Schaltung: 170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen ca. 60 Minuten

55 g Eiweiß, 167 g Fett, 377 g Kohlenhydrate, 13980 kJ, 3337 kcal.

Zubereitungszeit

80 Minuten

Aprikosen Kuchen 3 Ei + 1 Eigelb M

a la Sven Hannawald

Ihr braucht für den Teig.

125 g Butter,

3 Eier,

125 g Zucker,
125 g Mehl,
2 TI Backpulver,
50 g gemahlene Haselnüsse,
4 Tropfen Zitronenaroma,
1 Prise Salz

für den Belag.

100 g Marzipan-Rohmasse
,1 Päckchen Vanillesoßenpulver,

150 ml Sahne,
25 g Puderzucker,

1 Eigelb

.und natürlich.??? Wie so nicht frisch ?
1 große Dose Aprikosen oder Pfirsiche

So, Ärmel hochkrempeln und los geht's wieder. Als erstes gebt ihr die Früchte in ein Sieb und lasst sie während der anderen Arbeitsschritte abtropfen. Den Saft braucht ihr zwar für den Kuchen nicht, aber ihr solltet ihn dennoch in einem Glas auffangen - der ist nämlich mit Wasser verdünnt, sonst zu süß ganz schön lecker. Aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl, Haselnüssen, Geschmackszutaten Salz, Zitronenaroma und Backpulver stellt ihr einen Rührteig her und gebt die Masse in eine gefettete Springform. Für den Belag verrührt ihr Marzipan, Eigelb, Puderzucker, Sahne und Soßenpulver zu einer glatten Masse. Die Aprikosen- bzw. Pfirsichhälften legt ihr auf den Teig und verteilt die Marzipanmasse darüber. Jetzt muss der Kuchen für 40 bis 50 Minuten bei 190°C backen.

Aprikosen Kuchen 4 Ei

Harriets kleine Konditorei

1,5 kg frische Aprikosen
200 g Marzipan-Rohmasse
175 g Butter o. Margarine
200 g Zucker
1 P Vanille-Zucker

4 Eier

300 g Mehl
1 TI Backpulver
5 El Mandellikör (Amaretto) (ersatzweise Mandelsirup)
25 g gehackte Pistazienkerne

Aprikosen waschen, halbieren und die Steine herauslösen. Marzipan in Würfel schneiden. Fett, 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Marzipan zufügen und verrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Fett-Marzipan-Masse sieben und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Aprikosen mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen, mit Mandellikör beträufeln und mit restlichem Zucker bestreuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Gasherd: Stufe 3) 25-30 Minuten backen. Kuchen vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen. Bevor ich das Mehl zugefügt habe, habe ich den Teig mit der Küchenmaschine einigermaßen lange gerührt. Da wird er schön locker. Da meine Butter noch nicht so richtig warm war, habe ich die Schüssel in heißes Wasser gestellt, bis sie richtig heiß war, dann weitergerührt. Das Mehl wurde nur kurz untergerührt. In jede Aprikosenhälfte habe ich, statt des restlichen Zuckers, eine Hälfte Würfelzucker gelegt und mit Amaretto beträufelt. Der Kuchen wird sehr saftig, also am besten die Fettpfanne verwenden. Ich finde, der Kuchen schmeckt sehr gut. Wahrscheinlich weißt Du das alles selbst. Wollte Dir nur meine "Erfahrung" mitteilen. Liebe Grüße Helga

Aprikosen Kuchen mit 3 Ei + 1 Eigelb M

Marzipanguss

Zutaten:

- 2 Dosen Aprikosen, halbe Frucht
- 125 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz

-3 Eier

- 1 Zitrone, unbehandelt
- 125 g Weizenmehl
- 2 TL (gestrichen) Backpulver
- 50 g Haselnusskerne, gemahlen
- 100 g Marzipanrohmasse

-1 Eigelb

- 1 Päckchen Vanillesoßenpulver
- 25 g Puderzucker und

100 ml Sahne, süß

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen.
2 Dosen Aprikosen, halbe Frucht abtropfen lassen.

125 g Butter oder Margarine mit 125 g Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren.

3 Eier zufügen und schaumig rühren.

1 Zitrone, unbehandelt heiß waschen, die Schale abreiben und mit 125 g Weizenmehl und 2 TL (gestrichen) Backpulver mischen.

50 g Haselnusskerne, gemahlen zugeben und verrühren.

Für den Guss:

100 g Marzipanrohmasse mit 1 Eigelb

1 Päckchen Vanillesoßenpulver 25 g Puderzucker und 100 ml Sahne, süß zu einer glatten Creme verrühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten, den Teig hineinfüllen, die Aprikosenhälften drauflegen, den Guss darüber verteilen und im Backofen 45-50 Min. backen.

Vor dem Servieren evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Aprikosen Mandel Kuchen 2 Ei

Zutaten für 16 Portionen

750 g Aprikosen

200 g Butter / Margarine

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

100 g Marzipan -Rohmasse

2 Eier

100 g Mandeln, gerieben

1 Zitronen, unbehandelt, abgeriebene Schale

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

etwas Puderzucker

Zubereitung

Aprikosen kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Dann halbieren und die Steine herauslösen. Fett, Zucker, Salz, Vanille Zucker und Marzipan schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mandeln und Zitronenschale einrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und esslöffelweise unterrühren.

2/3 des Teiges in eine gefettete Springform 26 cm geben und glatt streichen. Mit den Aprikosen belegen. Aus dem restlichen Teig ein Gitter auf die Aprikosen spritzen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2 ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen nach der Hälfte der Backzeit eventuell

mit Pergamentpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Brennwert p. P.: 310

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.05.02 Elli K.

Kommentar von ec_hamel 21.03.2003 22:19

Der Kuchen ist wirklich sehr einfach zuzubereiten und sehr !!! lecker. Allerdings war der Teig mit den angegebenen Zutaten für meine Teigspritze zu zäh und ich musste Flüssigkeit hinzugegeben - ich bevorzuge in solchen Fällen Sprudelwasser, das macht den Teig schön locker.

Das schöne gespritzte Gittermuster war nach 30 min Backen jedoch leider verschwunden - der Teig war so aufgegangen, dass aus dem Gitter-Aprikosen-Kuchen ein versunkener Aprikosen-Kuchen wurde. Irgendwelche Ratschläge?

Kommentar von Bärin 21.09.2003 14:40

Der Kuchen ist wirklich sehr lecker, das Marzipan ließ sich nur etwas schlecht mit dem Teig zu einer homogenen Masse verrühren. Das Gittermuster habe ich mit einer recht kleinen Tülle und mit größerem Abstand auf den Kuchen gespritzt, so dass nach dem Backen das Muster noch gut zu erkennen war.

Aprikosen Mandel Kuchen 6 Ei M

Angies

Zutaten für 24 Portionen

200 g Marzipan, (Rohmasse)

160 g Puderzucker

200 g Butter

6 Ei

1 Zitrone(n), (abgerieben, unbehandelt)

1 Prise Salz

3 Tropfen Bittermandelöl

400 g Mehl

4 TI Backpulver

4 EI Crème fraîche

1.5 kg Aprikose(n), (oder auch Zwetschgen)

80 g Butter

60 g Zucker

4 EI Honig, (flüssig)

2 TI Mehl
250 g Mandeln (Blätter)

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten nach und nach zu einem cremigen Rührteig verarbeiten. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Aprikosen halbieren und entsteinen, mit der Rundung nach oben auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken. Bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 min vorbacken.

Für die Mandelmasse Fett, Zucker und Honig in einem Topf zerlassen, Mehl und zuletzt die Mandeln unterrühren. Masse auf den Früchten verteilen. Kuchen weitere 15 - 20 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
05.02.04 angie17 CK

Aprikosen Mandelkuchen 2 Ei

Zutaten für 16 Portionen

750 g Aprikose(n)

200 g Butter / Margarine

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

100 g Marzipan -Rohmasse

2 Ei

100 g Mandeln, gerieben

1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale

250 g Mehl

1 TI Backpulver

1 TI Zimt

etwas Puderzucker

Zubereitung

Aprikosen kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Dann halbieren und die Steine herauslösen. Fett, Zucker, Salz, Vanillinzucker und Marzipan schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mandeln und Zitronenschale einrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und eslöffelweise unterrühren.

2/3 des Teiges in eine gefettete Springform (26 cm) geben und glatt streichen. Mit den Aprikosen belegen. Aus dem restlichen Teig ein Gitter auf die Aprikosen spritzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Pergamentpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Brennwert p. P.: 310

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.05.02 Elli K. CK

Aprikosen Marzipan Kuchen 4 Ei

Menge. 20 Stück

3 Dose/n Aprikosen a 850 ml

150 g Marzipanrohmasse

250 g Butter/Margarine

250 g Zucker

1 Pack. Vanille Zucker

1 Pack. Citro-back = 1 abgeriebene Zitronenschale

4 Eier

300 g Mehl

1Tl. Backpulver

Fett fürs Blech

2 Essl. Hagelzucker; bis 1/2 mehr

1. Aprikosen abtropfen lassen. Saft dabei auffangen. Aprikosenhälften halbieren. Marzipan grob würfeln.

2. Fett und Marzipan gut verrühren. Mit Zucker, Vanille Zucker, Salz und Citro-back cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Alles so langeiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

3. Mehl und Backpulver mischen. Auf die Fett-Ei-Masse sieben und kurz unterrühren. Etwas vom Aprikosensaft esslöffelweise unter den Teig rühren, bis er schwer reißend von den Schneebesen fällt.

4. Ein Backblech fetten. Rührteig darauf verstreichen. Die Aprikosenspalten auf dem Teig verteilen.

5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen E-Herd 175, Umluft 150, Gas Stufe 2 **45-50 Min. backen**. Nach dem Backen gleichmäßig mit Hagelzucker bestreuen. Abkühlen lassen.

.Zeitbedarf. 1 1/2 Stunden

Aprikosen Marzipan Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

125 g Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

1 Prise Salz

1 Pck. Zitronen - Zucker

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Marzipan - Rohmasse

1 Dose/n Aprikosen 850 ml

100 g Kuchenglasur, Schokolade

Kakaopulver, zum Bestäuben

Zubereitung

Die Aprikosen abtropfen lassen. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Zitronenzucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Marzipan zerkleinern und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und zugeben. Die Aprikosen würfeln und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Kastenform 28 cm geben und bei 175 Grad ca. 60-70 Min. backen. Den ausgekühlten Kuchen mit der Kuchenglasur bestreichen.

Kurz vor dem Fest mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.05.02 ChristineJohanna

Kommentar von dagdag 10.11.2002 13:48

Der Kuchen ist echt lecker . Allerdings werde ich beim nächsten Mal nur ein halbes Päckchen Backpulver nehmen, der Kuchen ist nämlich "über alle Ufer getreten", der Teig ist einfach zu sehr aufgegangen im Ofen.

Grüße, Dag

Kommentar von Evlys 26.10.2004 09:11

Da wir Kasten Kuchen nicht so sehr mögen, habe ich die Hälfte des Teiges in einer Springform gebacken Backzeit etwas verkürzt.

Er hat uns sehr gut geschmeckt, danke für das Rezept.

Grüße Evlys

Aprikosen Streusel Kuchen 4 Ei

2 Dosen Aprikosen á 850 ml,
500 g Mehl,
300 g Zucker,
400 g Butter,
200 g Marzipan Rohmasse,
10 - 12 Tropfen Bittermandel - Backöl,
1 Pck. Vanillezucker,
abgeriebene Schale 1 Zitrone,

4 Eier,

75 g Speisestärke,
2 gehäufte Tl. Backpulver,
50 g Mandelblättchen,
Fett für die Fettpfanne

Aprikosen abtropfen lassen. Für die Streusel 250 g Mehl und 100 g Zucker mischen. 150 g Fett in einem Topf schmelzen. Warmes Fett über die Mehl-Zuckermischung gießen und zu Streuseln verkneten. Marzipan grob reiben und zusammen mit dem Backöl unter die Streusel kneten. Für den Rührteig 250 g Fett, 200 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren. Eier nacheinander im Wechsel mit 50 g Stärke unterrühren. 250 g Mehl mit 25 g Stärke und Backpulver mischen und zum Schluss unter den Teig rühren. Teig in einer gefetteten Fettpfanne verstreichen, mit Aprikosen belegen. Streusel darüber verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen bei 175°/ Umluft 150° ca. 45 Min. backen

Berliner und Aprikosentaschen 1 Ei M

FÜR DEN TEIG

200 ml Milch

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
80 g Zucker
80 g Butter oder Margarine o. Margarine
1 Ei (KI. M)
1 Prise ; Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

1/2 425 ml-Dose Aprikosen
100 g Marzipan-Rohmasse
3 EI Pflaumenmus
1 kg Pflanzenfett z. Frittieren
4 EI Puderzucker z. Bestäuben

Zutaten für 6 Berliner und 12 Aprikosentaschen:

Hefeteig zubereiten. Gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Teig halbieren. Aus einer Hälfte sechs Kugeln formen, andere Hälfte ausrollen, zwölf Quadrate ausstechen. Marzipan klein schneiden, je 1 TL auf die Quadrate geben und diagonal überklappen. Festdrücken, ebenfalls ausbacken.

Pflaumenmus in eine Garniertülle mit Krapfentülle füllen und seitlich etwas in die heißen Berliner spritzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Eben stelle ich fest, dass von den "Aprikosen" keine Rede im Rezept-Text ist (Ich (Renate Schnapka) würde empfehlen, je eine halbe Aprikose auf je ein Quadrat zu legen. Sollten die Hälften zu groß sein, muss man sie halt

ein wenig zerkleinern.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

: Pro Tasche : 190 kcal
: Eiweiß : 2,6 Gramm
: Fett : 11 Gramm
: Kohlenhydrate : 21 Gramm

: Pro Person ca. : 380 kcal
: Eiweiß : 8 Gramm
: Fett : 29 Gramm
: Kohlenhydrate : 53 Gramm

gefüllter Aprikosen Kuchen M

375 g Mehl
1 Pk Trockenhefe
100 g Zucker
abger Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz

200 ml Milch

100 g Butter oder Margarine
3 Dosen a 425 ml Aprikosen
125 g Marzipan-Rohmasse

40 g gehackte Mandeln
4 El Aprikosenkonfitüre

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Zitronenschale und Salz mischen. Milch erwärmen, Fett darin schmelzen, zum Mehlgemisch geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Min gehen lassen.

Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Marzipanmasse mit 6 El Aprikosensaft cremig rühren. 16 schöne Aprikosenhälften beiseite legen. Die Hälfte des weichen Hefeteiges in eine gefettete Springform, 26 cm, füllen und glattstreichen. Marzipancreme auf den Teig streichen. Mit übrigen Früchten belegen. Restlichen Teig darübergerben und mit einem nassen Teigschaber glattstreichen. Rand mit den 16 beiseite gelegten Aprikosen belegen. Die restlichen gehackten Mandeln in die Mitte streuen. Nochmals 15 Min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Im vorgeh Backofen bei 200 Grad auf der unteren Schiene ca 1 Stunde backen. Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Den warmen Aprikosenrand mit Konfitüre bestreichen.

Quarkstollen mit Marzipan und Aprikosen 3 Ei M Mar

Zutaten für 1 Portionen

375 g Quark Magerquark

3 El Milch

3 Eier

425 g Butter
175 g Zucker

1 Eiweiß

2 Pkt. Vanillezucker Bourbon

1 Prise Salz

800 g Mehl

150 g Mandeln, gehackte

½ Pkt. Backpulver

150 g Aprikosen, klein geschnittene getrocknete

300 g Marzipan - Rohmasse

100 g Walnüsse, gehackte

5 El Likör Aprikosen - oder Orangenlikör

Mehl, für die Arbeitsfläche

Puderzucker

Zubereitung

Den Quark, die Milch, die Eier, 300 g Butter, den Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver unterkneten. In einer extra Schüssel die restlichen Zutaten verrühren und ebenfalls mit in den Teig kneten.

Ich teile den Teig meistens auf 4 gleichmäßig große Stücke auf und forme daraus vier Stollen. Habe aber auch schon 2 größere Stollen daraus gemacht.

Die Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 - 200 °C ca. 70-80 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Den fertigen Stollen aus den Ofen nehmen und mit zerlassener Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.11.04 micha123

Saure Sahne Kuchen mit Aprikosen 4 Ei M

Zutaten für ca. 18 Stücke.

Fett u. Paniermehl für die Form

1 Beutel 200 halbweiche getrocknete Aprikosen

100 g Mandelkerne mit oder ohne Haut

100 g brauner Zucker

250 g weiche Butter,

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker,

Salz

4 Eier ,

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 g flüssige saure Sahne oder Schmand

100 g Marzipan Rohmasse

3 4 Ei + etwas Puderzucker

1 Ei gem. Pistazien

evtl. Zucker Blümchen z. Verzieren

1. Eine Rosettenform 26 cm Ø; ca. 2,5 l Inhalt oder eine Springform 26 cm Ø fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Aprikosen und Mandeln hacken und mit braunem Zucker mischen.

2. Butter, Zucker, Vanille Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der sauren Sahne portionsweise kurz unterrühren.

3. Hälfte Teig in die Form streichen. Aprikosen Mandel Mischung darauf verteilen, dabei am Rand ca. 2 cm frei lassen. Rest Teig darauf verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen E Herd. 175 °C/ Umluft. 150 °C/ Gas. Stufe 2 ca. 55 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Marzipan und 2 3 Ei Puderzucker verkneten. Auf wenig Puderzucker ausrollen. Z. B. Häschen und Schmetterlinge daraus ausstechen. Figuren dünn mit Wasser bestreichen und in Pistazien wenden. Kuchen mit 1 Ei Puderzucker bestäuben. Mit Marzipanfiguren und Zucker Blümchen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Tipp

Lässt sich prima einfrieren

Tipp

Für die Füllung können Sie braunen Rohrzucker Kandisfarin oder weißen Hagelzucker nehmen.

Oder. 100 g weißen Zucker karamellisieren, Mandeln unterrühren, auf geölte Alufolie streichen. Nach dem Auskühlen hacken, mit Aprikosen mischen.

Kuchen Birnen

Birnen- Marzipan - Tarte 1 Ei M

Zutaten

Knetteig

1 Pfd Grundmischung Mürbeteig

1 Ei

125 g Margarine (nicht zu weich)

Belag

500 g Dose Birnenhälften;
abgetropft

125 g Creme Double

100 g Marzipan - Rohmasse

Zubereitung

Knetteig: Grundmischung, Ei und Margarine in eine Rührschüssel

geben. Mit Handrührgerät (Rührbesen) in 3-4 Minuten zu feinen Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel in einer gefetteten Tarte oder Springform (Durchmesser 28 cm) verteilen und zu einem Boden andrücken.

Belag: Birnen gut abtropfen lassen. Creme double und kleingeschnittenes Marzipan in einem Rührbecher mit Handrührgerät (Rührbesen) zu einer streichfähigen Masse verrühren und auf den Boden streichen. Abgetropfte Birnen in dünne Spalten schneiden und kreisförmig auf dem Boden verteilen. Restliche Streusel über die Birnen geben.

Ober - /Unterhitze: Etwa 200 Grad (vorgeheizt, unteres Drittel des Backofens) Heißluft: Etwa 180 Grad (nicht vorgeheizt) Gas: Etwa Stufe 4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: Etwa 3 Minuten
Die Tarte am besten lauwarm servieren.

Quelle :

Internet

Birnen-Marzipan-Sommerkuchen M

(ohne Ei)

Zutaten für den Teig:

125 g Magerquark

5 Esslöffel Milch

5 Esslöffel Öl

75 g Zucker

250 g Mehl

3 Teelöffel Backpulver

Zutaten für den Belag:

250 ml Milch

1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 Teelöffel Stärke

50 g Marzipanrohmasse

2 große Dosen oder 750 g frische Birnen

1 Päckchen Tortenguss klar

50 g Mandelstifte

Zubereitung:

Für den Teig den Quark mit der Milch, dem Öl und dem Zucker (bis auf 1 Esslöffel) verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, die Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren, den Rest unterkneten.

Für den Belag 4 Esslöffel Milch mit dem Puddingpulver, dem übrigen Zucker und der Stärke verrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver hineingießen, einmal aufkochen lassen, den Pudding vom Herd nehmen und die kleingeschnittene Marzipanrohmasse darin auflösen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Öl bestreichen. Den Teig auf dem Blech ausrollen und mit dem abgekühlten Pudding bestreichen.

Die Birnen aus der Dose gut abtropfen lassen, die frischen Birnen waschen, schälen und vom Kernhaus befreien. In Scheiben schneiden und auf den Kuchen legen.

Auf der unteren Schiene im Backofen etwa 45 Minuten backen.

Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die etwas abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

Nach dem Festwerden des Gusses in gleichgroße Rechtecke schneiden und mit gerösteten Mandelstiften bestreuen.

Blitzkuchen mit Birnen und Marzipan 3 Ei M

Zutaten

120 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

3 Ei (getrennt)

150 g Mehl

4 - 5 Ei Milch

1 Pack. Backpulver

150 g Marzipan

3 Tropfen Bittermandel - Öl

1 Dose Birnen

Außerdem

300 ml Sahne

1 Pack Sahnesteif

1 Ei Staubzucker

1 Ei Kaba (Pulver für Trinkschokolade)

Zubereitung

Marzipan klein würfeln. Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. Birnen abtropfen lassen und vierteln.

Frische Birnen sollten reif sein. Diese halbieren, Kerben einschneiden.

Butter, Eigelb, Zucker und Milch schaumig schlagen. Bittermandelöl zufügen und Marzipan, und das Mehl mit dem Backpulver unterrühren.

Am Schluss das Eiweiß unterheben.

Eine Springform den Boden mit Alufolie auslegen und dann die Form einfetten. Den Teig einfüllen. Die Birnen auf den Teig geben. Etwas eindrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad. ca 40 - 45 Minuten backen.

In der Form erkalten lassen.

Die Sahne mit dem Puderzucker, Sahnesteif und Kaba steif schlagen und den Kuchen damit verzieren

Quelle

Viele Grüße fuffi CK

Kuchen Obst

Altdeutscher Kirschkuchen 6 Ei

6 Eier

300 g Zucker

300 g Butter

300 g Rohmarzipan

500 g Mehl

1 P. Backpulver

1 1/2 Glas Sauerkirschen

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen.

Teig und Kirschen schichtweise in eine Gugelhupfform füllen.

Bei 160°C backen, nach 1 Std. Garprobe mit Holzstäbchen machen.

Guss:

125 g Puderzucker mit Rum glattrühren.

Gefüllter Hefekranz 2 Ei M

Menge: 1 Kranz

250 Mehl

100 g Zucker

1 Prise/n Salz

½ Päckchen Trockenhefe

100 ml lauwarme Milch

100 g Butter

2 Eier

500 g Blaubeeren

200 g Marzipanrohmasse

Mehl für die Arbeitsfläche

100 g gehobelte Mandeln

1 Eigelb

3 Essl. Puderzucker

1 - 2 Essl. Zitronensaft

Mehl mit 20 g Zucker, Salz, Trockenhefe mischen, Milch, 50 g Fett 1 Ei zugeben, mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugelegt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Flocken teilen. Den restlichen Zucker, 1 Ei und restliches Fett zugeben und durchmischen, den Teig kräftig durchkneten und zu einem Rechteck von 40x 50 cm ausrollen. Marzipan auf den Teig streichen, Teig aufrollen, zu einem Ring schließen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, 10 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Wasser verrühren, Hefekranz mit einem Messer einschneiden, mit Eigelb bestreichen, im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, damit den abgekühlten Kuchen verzieren.

Hefekranz mit Marzipan 2 Ei + 1 Eigelb M

Johannisbeerfüllung

Portion: 12

250 g Mehl

100 g Zucker

1 Spur ; Salz

½ Pk. Trockenhefe

100 ml Lauwarme Milch

100 g Butter oder Margarine

2 Eier

500 g Rote Johannisbeeren

200 g Marzipanrohmasse

Mehl; für die Arbeitsfläche

100 g Mandeln, gehobelt

1 Eigelb

3 El Puderzucker

1 1/2 Tl Zitronensaft

Mehl mit einem Drittel des Zuckers, Salz, Trockenhefe mischen, Milch, die Hälfte der Butter oder Margarine und die Hälfte der Eier zugeben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen. Marzipan in Flöckchen teilen.

Den restlichen Zucker, restliche Eier und restliches Fett zugeben, verquirlen. Den Teig kräftig durchkneten und zu einem Rechteck von 40x50 cm ausrollen. Marzipan auf den Teig streichen, erst Mandeln, dann Johannisbeeren draufstreuen.

Teig aufrollen, zu einem Ring schließen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, 10 Min. gehen lassen. Eigelb mit Wasser verrühren. Hefekranz mit einem Messer einschneiden, mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C ca. 30 Min. backen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, damit den abgekühlten Kuchen verzieren.

Pro Stück ca. 353 kcal/1476 kJ.

Himbeer Amarettini Marzipan Kranz 4 Ei

300 g TK-Himbeeren
70 g Amarettini
200 g Marzipanmasse
250 g Butter
180 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker

4 Eier

1 Prise Salz
80 g Speisestärke
250 g Mehl
3 Teel Backpulver

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die Marzipanmasse zerkleinern und unterrühren. Nach und nach die Eier dazu geben und unterrühren. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und ebenfalls unterrühren.

Zum Schluss die Amarettini und die Himbeeren vorsichtig unterheben. (Ich gebe die Himbeeren im gefrorenen Zustand in den Teig)

Eine 26er Springform mit Rohrbodeneinsatz gut einfetten und Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig einfüllen und bei 160°C (Umluft) ca. 55min backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Den Kuchen mit einer Glasur aus

4 El Eierlikör

200 g Puderzucker überziehen

Alternativ dazu passt auch eine Glasur mit Zitronensaft oder den Kranz einfach nur mit Puderzucker bestäuben.

Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M

300 g Mehl

150 g Butter

100 g Puderzucker

500 g Marzipan-Rohmasse

100 g Puderzucker

3 Eigelb

500 ml Milch

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

50 g Puderzucker

3 Eigelb

80 g Butter

150 g Milkschokolade

800 g Himbeeren

1 Pkt. Tortenguss, klar

3 El Puderzucker Teig

Mehl mit kalter, klein gehackter Butter und Zucker auf einer Arbeitsfläche vermengen. Etwa 1/16 l kaltes Wasser nach und nach dazugießen und alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Min. kaltstellen. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Größe von ca. 40 x 40 cm auswalken, auf ein Backblech legen und

im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200° C etwa 15 Min. backen;

vollständig auskühlen lassen. Makronenmasse Marzipan mit Zucker und Eigelb am besten mit dem Handmixer-gut verrühren. In einen Spritzsack mit großer, gezackter Tülle füllen und insgesamt 6 Streifen aufdressieren. Makronenmasse etwa 30 Min. trocknen lassen und Kuchenboden

im vorgeheizten Backrohr auf oberster Schiene bei 220° C etwa 2 Min. bräunen lassen.

Kuchen vollständig auskühlen lassen. Creme Milch aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und den Eigelb gut verrühren, in die heiße Milch gießen und unter ständigem Rühren, am besten mit einem Schneebesen, etwa 1 Min. kochen. Pudding vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Butter großwürfelig schneiden und nach und nach mit einem Schneebesen unter den Pudding rühren. Creme ca. 1 Std. zugedeckt kaltstellen. Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, gut verrühren und mit einem Pinsel auftragen. Trocknen lassen. Creme mit einem Esslöffel auf dem mit Schokolade bestrichenen Kuchenboden auftragen. Die Himbeeren verlesen und auf der Creme verteilen. Tortengelee mit 250 ml Wasser und Zucker verrühren, laut Packungsaufschrift zubereiten und Himbeeren damit überziehen. Kuchen entlang der Makronenmasse in drei Streifen schneiden und diese in Schnitten teilen. Himbeerschnitten bis zum Servieren kalt stellen.

Johannisbeer Butterkuchen 2 Ei M Mar

Zutaten für 1 Portionen

400 g Mehl

25 g Hefe, frisch oder 1 Pk Trockenhefe

150 g Zucker

200 ml Milch

Salz

2 Ei(er)

300 g Butter, weiche

500 g Johannisbeeren, rote

200 g Marzipan - Rohmasse

3 Tropfen Bittermandelöl

50 g Mandeln (Blättchen)

1 Ei Puderzucker

Zubereitung

Mehl, zerkrümelte Hefe, 70 g Zucker, lauwarme Milch, 1 Prise Salz, Eier und 70 g weiche Butter mit dem Knethaken verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 40 min gehen lassen. Am besten im Ofen bei 50 Grad mit einem Spalt breit geöffneter Tür.

Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. 230 g Butter, zerkrümeltes Marzipan, 30 g Zucker und Backaroma mit den Quirlen des Mixers zu einer glatten, cremigen Masse verrühren.

Teig mit bemehlten Händen auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig mit den Händen auseinander drücken. Weitere 15 min an einem warmen

Ort gehen lassen. Dann mit dem Daumen dicht an dicht Löcher in den Teig drücken. Marzipanmasse mit einem Spritzbeutel in die Löcher drücken. Johannisbeeren und Mandelblättchen auf den Kuchen geben, mit 50 g Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2.Schiene von unten 25-30 min backen. Umluft 25 min bei 180 Grad. Dann lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
02.12.04 Leonie1

Kirschkuchen mit Marzipanguss 4 Ei M

250 g Butter
200 g Zucker

4 Eier

2 Ei Kakao
1 Pr. Salz
400 g Mehl
1 P. Backpulver

4-6 Ei Milch

Belag: 2 kg entsteinte Sauerkirschen

Guss:

200 g Marzipanrohmasse,

3 Eigelb,

1 P. Vanillepuddingpulver,
50 g Zucker,

1/4 l Sahne

Einen schwerreißenden Rührteig herstellen und diesen auf ein gefettetes Backblech streichen. Auf dem Teig die Kirschen verteilen. Die Gusszutaten miteinander gut verrühren und über den Teig gießen.

Backen: 175° / ca. 40-45 Min.

Marzipan - Brombeer - Blechkuchen 6 Ei M

Zutaten

für den Teig:

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter

2 Eier

1 Pk Vanillezucker

Milch

1 Pr Salz

Für den Belag:

1 kg Brombeeren

200 g Schmand

200 g Marzipan - Rohmasse

4 Eier

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.**

Obst Kuchen mit Marzipansahne 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig

150 g Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
1 TI Zitronen - Schale, abgerieben

3 Eier

175 g Mehl
2 TI Backpulver

Für den Belag

150 g Aprikosen

150 g Pflaumen
100 g Marmelade Aprikosenmarmelade

Für die Creme: Marzipansahne

200 ml Sahne

1 Pck. Vanille Zucker
50 g Marzipan, Rohmasse
Fett für die Form

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unter den Teig arbeiten. Den Teig in eine gefettete 26-er Springform geben.

Früchte waschen, halbieren und auf dem Teig verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten bei 180°C backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aprikosenmarmelade kurz erhitzen und den Kuchen damit bestreichen. 150 ml Sahne zusammen mit dem Vanille Zucker steif schlagen. Die Marzipanmasse klein würfeln und mit der restlichen Sahne glatt rühren und anschließend unterheben.

Sahne in einen Spritzbeutel füllen und den Kuchen dekorieren, evt. mit einigen Früchten noch garnieren und 1 Stunde kalt stellen.

Brennwert p. P.: 270

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

19.04.05 Julieee

Spekulatius Orangen Kuchen M

300 g Spekulatius
150 g Butter / Margarine
200 g Marzipan, Marzipanrohmasse

100 ml Milch

200 ml Sahne

1 Pkt. Puddingpulver,
Vanille Paradiescreme
3 Orange(n)

Spekulatius fein zermahlen, Butter / Margarine schmelzen, mit den Keksen verrühren und in eine Springform geben, am Boden und ca. 1 cm am

Rand hoch fest andrücken. Den Marzipan rund ausrollen und auf die Keksmasse legen. 1 Std. kühl stellen. Die Paradiescreme mit der Sahne und der Milch zubereiten und aufs Marzipan streichen. 3 Std. kühl stellen. Jetzt die Orangen schälen und filetieren, in kleine Stücke schneiden und auf der Vanille Mousse verteilen. Kurz vor dem Servieren mit Krokant bestreuen.

evalima - CK

Zitrus Kuchen Pistazien 4 Ei

Für 12 Stück

250 g Butter
250 g Zucker
2 Btl. Schwartau Citro back
2 Btl. Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier M

2 unbeh. Limetten
200 g Mehl
50 g Speisestärke
100 g Schwartau Süße Mandeln gemahlen
3 Btl. Schwartau Pistazien
2 TI Backpulver

Außerdem

Saft von 2 kleinen Limetten
60 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Stern Anis

Für die Dekoration

2 Btl. Schwartau Kuchenglasur Zitrone
1 Btl. Schwartau Pistazien gehackt
1 Pckg. Schwartau Feine Marzipan Rübli

Butter, Zucker, Citro back, Bourbon Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebeisen des Handrührgerätes verrühren
Die Eier nacheinander zufügen
Dabei jedes Ei mindestens 2 Minuten verrühren

Die Limette abreiben
Saft der Limetten auspressen, unter die Masse rühren

Mehl, Speisestärke, Mandeln, Pistazien und Backpulver mischen
Das Mehlgemisch kurz unterrühren

Anschließend die Masse in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform füllen

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen

Umluftherd 150 Grad
Gasherd Stufe 3

Inzwischen die Limetten auspressen
Saft mit Zucker, aufgeschlitzter und ausgekratzer Vanilleschote und Stern Anis aufkochen
Unter Rühren etwas einkochen lassen

Gebackenen Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß einstechen
Mit dem Limetten Gewürz Sud tränken
Ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen

Anschließend vorsichtig aus der Form stürzen

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen
Zitronen Glasur im heißen Wasserbad erwärmen, bis die Glasur flüssig ist
Den Kuchen mit der Glasur überziehen

Danach mit Pistazien und Marzipan Rübli garnieren

Zwetschgen Kuchen 3 Ei M

Für 12 Stücke
1200 g Zwetschgen
50 g Mandelblättchen
Fett für die Form

Teig

100 g Marzipanrohmasse
80 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

3 Eier

200 g Mehl
2 TL Backpulver

4 Ei saure Sahne

Mandelmasse

60 g Butter oder Margarine
60 g Zucker
2 Ei Honig
1 Msp. Zimt
150 g ungeschälte, in Scheiben geschnittene oder gehobelte Mandeln
3 TI Mehl

Außerdem

1/2 l Schlagsahne

etwas Zucker

evtl. 3 Ei Slibowitz

Die Zwetschgen waschen, trocken reiben und entsteinen. Die Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne unter Wenden goldbraun rösten, etwas abkühlen lassen. Boden und Rand einer Springform (28 cm) ausfetten. Die gerösteten Mandelblättchen mit den Händen zerbröseln und die Form damit ausstreuen.

Für den Teig Marzipanrohmasse und Zucker in einer Rührschüssel verkneten. Butter oder Margarine, Salz und Zitronenschale dazugeben. Mit den Quirlen des Handrührers alles zu einer schaumigen Masse verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Eiermasse rühren. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren.

Den Teig in die Springform füllen und die Oberfläche glattstreichen. Die Zwetschgen dachziegelartig dicht an dicht darauf legen.

Für die Mandelmasse Butter oder Margarine, Zucker, Honig und Zimt in einen Topf geben und aufkochen. Die Mandeln mit dem Mehl unter die Honigmasse rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die heiße Mandelmasse sofort auf den Zwetschgen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten backen.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer den Kuchen ringsherum vom Ring lösen, dann erst den Ring öffnen. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen und mit Schlagsahne servieren, die leicht gesüßt und evtl. mit Slibowitz gewürzt ist.

Backzeit 40-45 min

Elektroherd 200 °

Gasherd Stufe 3

Umluft 175 °

Kuchen Verschiedene

Asterix-Kuchen 2 Ei M

Menge: 1 Rezept
125 g Weiche Butter
150 g Zucker

2 Eier

3 El. Mehl
1 geh. TL Backpulver
130 g Marzipanrohmasse

4 El. Schokoladenstückchen

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine große Kastenform einfetten und den Boden mit Backpapier belegen. Butter und Zucker in einer Rührschüssel hell und flaumig schlagen. Ein Ei hinzugeben, verrühren, das zweite Ei zugeben. Kakao, Mehl und Backpulver darüber sieben und gleichmäßig einarbeiten. Mit einem scharfen Messer die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Mit den Schokoladenstückchen mischen. Etwa 4 El davon beiseite stellen, den Rest unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen, mit den restlichen Schokoladen- und Marzipanstückchen belegen. **45-50 Minuten backen bis der Teig gut durchgebacken** ist. Einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen.

TIP:

Dieser Kuchen eignet sich sehr gut zum Einfrieren, Packen sie ihn im Ganzen oder aufgeschnitten in Gefrierbeutel. Er hält sich bis zu drei Monaten.

Edler Marzipan Napfkuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen
100 g Marzipan, -Rohmasse
200 g Butter, oder Margarine
200 g Zucker

3 Ei(er)

1 Flasche Buttervanille-Aroma

375 g Mehl
2 TI Backpulver
100 ml Milch, (evtl. mehr oder weniger)

100 g Schokolade, Zartbitter-Schokolade

300 g Kuvertüre, Halbbitter

1 Ei Puderzucker

Marzipan in Stücke schneiden. Weiches Fett und Marzipanstücke schaumig rühren. Zucker und Eier nach und nach zugeben. So lange weiterrühren, bis der Zucker gelöst und die Masse hellcremig ist. Backöl zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Dabei soviel Milch zugießen, dass der Teig schwerreißend von den Schneebesen fällt. Schokolade in Stückchen schneiden und unterheben. Den Rührteig in eine gut ausgefettete Napfkuchenform (1.5 Liter Inhalt) füllen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175°C 60 bis 70 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Ein Kuchengitter auf ein Stück Alufolie setzen. Kuchen auf das Gitter geben und mit der Kuvertüre gleichmäßig überziehen. Fest werden lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

18.11.01 Bashiba

Gefüllter Marmorkuchen 4 Ei M

250 g Butter,
150 g Zucker; (1)

4 Eier,

1 Prise Salz

1 Tüte Vanillezucker

500 g Mehl,

1 Tüte Backpulver

150 ml Milch; (1)

3 Ei Milch davon abnehmen (2)

100 g Zucker; (2)

2 Ei Kakaopulver

50 g Haselnüsse;

gemahlen Fett;

für die Form

Teig:

Für den Teig Fett und Zucker (1) schaumig schlagen. Eier, Salz, Vanille Zuckerunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren. Milch (1) zugießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teigmenge in zwei Hälften teilen und einen Teil davon zunächst beiseite stellen. Die zweite Hälfte mit dem Zucker (2), Kakao, Nüssen und der Milch (2) verrühren. In eine gefettete Napfkuchenform füllen. Den hellen Teig drauf geben und die Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig ineinander ziehen. Dann den Kuchen [im vorgeheizten Backofen](#) (E-Herd: 175 Grad / Umluft-Herd: 150 Grad / Gasherd: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen

580 ml Dose Ananas; in Stücken

200 g Marzipan-Rohmasse

4 Ei Rum,

300 g Schlagsahne

2 Tüte Sahnesteif

1 Tüte Vanillezucker

100 g Haselnuss-Krokant

Füllung:

Für die Füllung Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Marzipan mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren. Rum und so viel Ananassaft zufügen, bis das Marzipan streichfähig ist. Ananasstücke untermischen. Den Kuchen waagrecht durchschneiden und das Marzipan auf dem unteren Ring verstreichen. Obere Kuchenhälfte draufsetzen. Verzierung: Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Den Kuchen rundherum mit Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen.

[Gugelhupf mit Marzipan](#) 4 Ei M

200 g Butter,

200 g Zucker,

1 Pkg. Vanillinzucker,

1 Prise Salz,

4 Eier,

300 g Mehl,

3 TI Backpulver, daraus einen Rührteig herstellen.

100 g Haselnusskrokant,

100 g gemahlene Mandeln,

200 g feine Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel geschn.. Alles drei unterheben und

[bei 175°C ca 45 Min. backen.](#)

mit [Haselnussglasur](#) überziehen.

Hähne und Lämmer 1 Ei + 2 Eigelb M
und Osterkranz und Ostehrhasen

ERGIBT CA. 10 GROSSE FIGUREN

Für den Grundteig:
125 g Margarine 250 Mehl,
1 Prise Salz
100 g Puderzucker,

1 Eigelb

1 Ei stichfeste saure Sahne

Zum Bestreichen und Verzieren:

1 Ei

2 Ei Milch

200 g Marzipanrohmasse
2 Ei Kakao,

1 Eigelb

Hagelzucker,
Zuckerstreusel

1. Margarine, Mehl, Salz, Zucker, Eigelb und saure Sahne in eine Schüssel geben. Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührers kurz vermischen, auf die Arbeitsfläche geben und zügig zu einem Teig zusammenkneten. In Klarsichtfolie verpackt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier 1/2 cm dick ausrollen. Lämmer und Hähne ausstechen oder ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Ei mit Milch verschlagen und die Kekse damit bestreichen.
3. Zum Verzieren die Marzipanrohmasse mit Kakao, Eigelb und einigen Tropfen Wasser verrühren und in einen kleinen Spritzbeutel füllen, Die Tiere mit Marzipan bespritzen und mit Hagelzucker und Zuckerstreusel verzieren
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.

Hefekranz mit Marzipan 1 Ei M

Nuss-Füllung

Hefeteig:

350 g Mehl
40 g Zucker
25 g Hefe

120 ml lauwarme Milch

50 g Butter

1 Ei

1 Pr. Salz
abger. Schale einer Zitrone

Nussfüllung und Glasur:

200 g Marzipanrohmasse
200 g gemahlene Haselnüsse

150 ml Milch

3 TI Zimt
100 g Aprikosenkonfitüre
100 g grob gehackte Haselnüsse
100 g Puderzucker
etwa 1 El Zitronensaft

1. Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, mit dem Knethaken des Mixers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort auf die doppelte Menge gehen lassen. Teig zu einer Kugel formen, nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. Für die Füllung Marzipanrohmasse, gem. Haselnüsse, Milch und Zimt zu einer streichfähigen Masse verkneten. Teig zu einem Rechteck (30x40 cm) ausrollen.

Die Füllung darauf streichen und die Teigplatte von der kurzen Seite her aufrollen. Die Rolle in eine gefettete Kranzform (Ø 24 cm) legen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

3. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Den Kranz ca. 55 Minuten backen,
herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

4. Aprikosenkonfitüre mit ca. 2 El Wasser aufkochen und den Kranz damit einstreichen. Die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Puderzucker und Zitronensaft zu einer streichfähigen Glasur verrühren. Den Kranz ringsherum damit einstreichen, mit Haselnüssen bestreuen.

Hutkuchen 6 Ei M

6 Eiern

2 Pack. Vanillezucker
8 El. Wasser
300 g Mehl
1 Prise Salz
2 Msp. Backpulver

1/2 Ltr. Milch

50 g Zucker
1 Puddingpulver Vanille
3/4 Pack. Nougatmasse

Aus den Zutaten 2 Biskuitböden backen . Einen davon unbedingt in einer Obstkuchenform .

Man braucht eine runde Schüssel , die auf den Boden paßt , der Rand muß frei bleiben . Den anderen Boden in kleine Vierecke schneiden (ca. 1 x1 cm) und mit Weinbrand tränken . Einen Vanillepudding kochen , noch warm $\frac{3}{4}$ Pck. Nougat einrühren , 6 El Pudding abnehmen und mit Butter zu einer Buttercreme verarbeiten ,. Pudding Biskuitmasse einfüllen und über Nacht in den Kühlschrank geben . Den Biskuitboden mit Marmelade bestreichen , Rand frei lassen und die Puddingmasse darauf stürzen . Mit Buttercreme bestreichen und mit Kokosraspel abdecken . Aus Marzipan Kordeln drehen und um den Kuchen legen , die Enden runterhängen lassen .

Irischer Früchtekuchen 3 Ei

Teig:

150 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
1 Tüte . Vanillinzucker,

3 Eier,

1 Prise Salz,
2 El Whisky,

100 g Marzipan,
200 g Mehl,
½ TI Backpulver,
jeweils 50 g Mandeln, Rosinen, Korinthen, kandierte Kirschen, Orangeat,
Zitronat

Glasure:

200 g Puderzucker,
1-2 Ei Whisky
Fett schaumig rühren.

Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz zugeben und gut verrühren. Die Marzipanmasse zerbröckeln und mit dem Whisky zur Schaummasse geben, gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Die kleingeschnittenen Früchte, Rosinen, Korinthen und Mandeln unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte, gefettete Kastenform füllen **und bei 180°C und bei 180°C 60-70 Min. backen**
Puderzucker und Whisky verrühren, den warmen Kuchen damit bestreichen.

Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Schokolade, bittere
2 Ei Amaretto
20 g Mehl
150 g Marzipan - Rohmasse
120 g Zucker
4 Ei Wasser, heißes

150 g Butter, weich

4 Ei

2 Eigelb

125 ml Schlagsahne

280 g Mehl
2 TI Backpulver
4 Ei Kaffeepulver, frisch gemahlen
1 Prise Salz
30 g Mandeln (Blättchen)
30 g Kakaopulver
100 g Zucker
100 ml Wasser, warmes

80 g Palmfett

Zubereitung

Die Schokolade hacken und mit dem Amaretto beträufeln, das Mehl untermischen und beiseite stellen.

Die Marzipanrohmasse in einer Rührschüssel verkneten, das heiße Wasser hinzugeben und mit dem Handquirl glatt rühren. Die weiche Butter nach und nach unterrühren. Die Eier, das Eigelb und die Sahne unter die Masse rühren. Mehl, Backpulver, Kaffeepulver und Salz mischen und löffelweise unter die Masse rühren. Die gehackte Schokolade mit einem Holzspatel unterheben. Eine 3-Liter-Gugelhupfform ausfetten und mit Mehl bestäuben, dann den Teig einfüllen. Bei 175 Grad 50-55 Minuten backen. 10 Minuten ruhen lassen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne fettlos rösten und abkühlen lassen. Kakaopulver mit Zucker mischen, mit warmem Wasser verrühren, das Kokosfett dazugeben und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen. Den erkalteten Kuchen mit dem Guss bepinseln und die Mandelblättchen vorsichtig an den Rand drücken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.06.03 Annette17

Margareten Kuchen 6 Ei + 6 Eiweiß

300 g Butter

100 g Marzipanrohmasse

schaumig rühren

6 Ei

1 Tüte. Vanille Zucker

1 TI Zitronenzucker

unter die Marzipan Butter Mischung rühren

6 Eiweiß steif schlagen

140 g Zucker

einrieseln lassen, Eischneemasse vorsichtig unterheben

120 g Mehl

80 g Speisestärke

1 TI Backpulver

mischen, sieben unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 175 200°C / Gas: Stufe 2 - 3 ½ / etwa 50

Minuten

Den erkalteten Kuchen Schokoladenglasur überziehen, dazu

150 g Schokoladenfettglasur erwärmen

100 g Puderzucker,

1 TL Wasser verrühren.

Margarethen Kuchen 9 Ei M

Schön saftig durch Aprikosenstückchen

Zutaten:

1 Dose (425 ml) Aprikosenhälften
250 g Marzipan Rohmasse
9 Ei (Gr. 3)
1 Vanilleschote (oder Vanillezucker)
150 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Mehl
75 g Speisestärke
2 TL Backpulver
Fett und Mehl für die Form
3 - 4 El. Aprikosenkonfitüre

50 g weiße Kuvertüre

3 El gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Aprikosen abtropfen lassen. Hälften bis auf 3 Stück würfeln. Marzipan würfeln. 8 Ei trennen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 1 ganzes Ei, die Dotter, 75 g Zucker Salz, Marzipan und Vanillemark schaumig rühren.
 2. Eiweiß und 75 g Zucker steif schlagen, unter die Eigelbcreme heben. 100 g Mehl, Stärke und Backpulvermischen. Auf die Eimasse sieben, unterheben. Aprikosenwürfel in 2 El (ca. 25 g) Mehl wenden und unter den Teig ziehen.
 3. Eine Margarethen - oder Rosettenform (26 cm Durchmesser) fetten. Mit Mehl austreuen. Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 ° ca. 50 Minuten backen. In den letzten 30 Minuten eventuell mit Pergamentpapier abdecken.
 4. Kuchen stürzen und erkalten lassen. Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Kuchen damit bestreichen. Übrige Aprikosen in Spalten schneiden und auf den Kuchen legen.
 5. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke davon abschneiden. Kuchen mit Kuvertüre und gehackten Pistazien verzieren.
- Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.
Pro Stück ca. 180 kcal/750 kJ.

Dieses Rezept ist von meiner Arbeitskollegin Sottara Maria.

Marillen Marzipan Kuchen 3 Ei

Zutaten für 4 Portionen

110 g Marzipan

3 Eier, getrennt

125 g Margarine oder Butter

90 g Puderzucker

Zitronen - Schale, gerieben

110 g Mehl, glatt

20 g Stärkemehl

8 Aprikosen, halbiert

evtl. Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

110 g Marzipan mit 3 Dottern verrühren. 125 g Butter mit 20 g Staubzucker und etwas Zitronenschale verrühren. Marzipanmischung einrühren. 110 g glattes Mehl mit 20 g Stärkemehl versieben. 3 Eiklar mit 70 g Zucker steif schlagen. Alles unterrühren.

Teig in eine Springform füllen und mit den Marillenhälften belegen Rücken nach oben, am besten geschält. Bei 180 Grad 45 Minuten backen. Evt. nach dem Auskühlen mit Marillenmarmelade Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Der Kuchen kann natürlich auch mit Aprikosen aus der Dose belegt werden. Er wird nicht allzu hoch, ist also mengenmäßig nicht viel, 4 Personen essen ihn normalerweise in Kürze.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

13.04.05 Irenes

Marillenstrudel mit Marzipan M

Für den Teig:

300 g Mehl,

1 Prise Salz,

5 El neutrales Öl,

1 El Essig,

150 ml warmes Wasser

Für die Füllung:

200 g Marzipanrohmasse,

150 g Creme fraîche,

1,2 kg Marillen,

4 Stück Zwieback,

50 g Butter

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben, mit Öl, Essig und 150 ml warmem Wasser zu einem elastischen Teig verarbeiten, mindestens 5 Min. durchkneten. Dann zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Ein Küchentuch ausbreiten und mit Mehl bestreuen, den Teig draufgeben, etwas ausrollen und anschließend über die Handrücken möglichst dünn (papierdünn) ausziehen. Die dicken Teigränder abschneiden, den Teig halbieren und auf ein zweites Küchentuch legen.

Marzipan und Creme fraîche verrühren. Marillen waschen, halbieren, Steine entfernen und vierteln. Zwieback fein zerbröseln. Marzipan auf den Strudelteig streichen, Marillen darauf verteilen, mit Zwiebackbröseln bestreuen. Ränder einschlagen, mit Hilfe des Küchentuchs einen Strudel formen. Butter schmelzen lassen, Strudel damit einpinseln und auf ein kalt abgespültes Backblech setzen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen.

Marzipan Hefe Zöpfe 2 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

1 Würfel Hefe, frisch

60 g Zucker

40 g Butter / Margarine

¼ Liter Milch

500 g Mehl

2 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g Aprikose(n), getrocknet

250 g Marzipan - Rohmasse

3 El Likör (Mandellikör - Amaretto)

75 g Puderzucker

2 El Zitronensaft

Zubereitung

Hefe mit 1 El Zucker bestreuen. Fett schmelzen, Milch zugießen, sofort vom Herd nehmen. Mehl, 1 Ei, Vanillezucker, übrigen Zucker und Salz mischen. Hefe und lauwarmes Milch-Fett-Gemisch zugeben. Alles zum glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Aprikosen sehr fein würfeln. Übriges Ei trennen. Eiweiß, Marzipanrohmasse und Mandellikör zur cremigen Masse verrühren. Aprikosen unterrühren. Teig durchkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 60 x 45 cm ausrollen. Marzipancreme auf den Teig streichen. Dabei an einer kurzen Seite einen ca. 2 cm breiten Rand freilassen. Teigplatte von der kurzen Seite her aufrollen. Teigkanten gut andrücken.

Rolle auf die Nahtseite legen. In 5 ca. 12 cm lange Stücke schneiden, diese längs halbieren. Hälften nochmals der Länge nach aufschneiden, dabei an einem Ende ca. 2 cm stehen lassen. Stränge übereinander legen und zum Zopf verdrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmals 10-15 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C) 20-25 Minuten backen. Nach ca. 5 Minuten Temperatur reduzieren (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C).

Eigelb und 1 TL Wasser verrühren. Zöpfe ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit damit bestreichen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren, Zöpfe noch heiß damit bestreichen.

Brennwert p. P.: 390

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.02.03 Elli K.

Marzipan Hefekranz 2 Eigelb M

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
60 g Feinster Zucker

250 ml lauwarme Milch
Salz

2 Eigelb
75 g flüssige Butter
150 g Marzipanrohmasse

100 ml Sahne

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit 1 TL Zucker in der Milch auflösen und in die Mulde giessen. Den restlichen Zucker, Salz, 1 Eigelb und die Butter hinzufügen. Zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 25 Minuten gehen lassen.

Marzipan zerbröckeln und mit dem Schneidstab in der Sahne pürieren. Den Teig kurz durchkneten und dritteln. Jeweils zu einer 50 cm langen Rolle formen und 10-12 cm breit ausrollen. Mit den Nähten nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Einen Zopf locker zusammenlegen, die Enden unterschlagen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech 20 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit 1 El Wasser verquirlen und den Kranz damit bestreichen.

Backen: 25- 30 Min. E-Herd 180/HL-Herd 160

Marzipan Kuchen 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

175 g Zucker

3 Eier

1 Pck. Vanillezucker

½ Pck. Backpulver

300 g Mehl

200 g Marzipan - Rohmasse

1 Pck. Nougat - Rohmasse

20 g Fett

3 El Mandeln, gehackte

Zubereitung

Fett und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier, Vanillezucker, Backpulver und Mehl zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform einfetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen im Backofen bei 175 Grad etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen im abgeschalteten Herd noch 10 Minuten ruhen lassen, aus der Form stürzen und völlig erkalten lassen.

Die Nougat-Rohmasse im heißen Wasserbad auflösen Pflanzenfett zufügen und gut verrühren. Den Kuchen mit der warmen Masse überziehen.

Mandeln in einer Pfanne hellbraun rösten und den unteren Rand des Kuchens verzieren. Gut trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 340

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.12.05 baehrchen

Marzipan Kuchen 4 Eier + 1 Eiweiß M

Zutaten für ca. 12 Stücke

175 g Butter/Margarine

150 g + 2 EI Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

4 Eier + 1 Eiweiß (Gr. M)

375 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/2 TL Zimt

3 4 EI Milch

100 g Marzipanbrot mit Schokoladen Überzug

130 g ganze Mandeln mit Haut

1 EI Hagelzucker

150 g Puderzucker

2 3 EI Zitronensaft

Zubereitung

1. Butter, 150 g Zucker und Vanille Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander einrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

2. Marzipanbrot in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. 100 g Mandeln und Marzipan unter den Rührteig heben. Teig in eine gut gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform (25 cm lang und ca. 1,5 l Inhalt) geben.

3. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Erst in der Form ca. 20 Minuten abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen.

4. Eiweiß verschlagen und restliche Mandeln darin wenden. Hälfte Mandeln in 2 EI Zucker, andere Hälfte in Hagelzucker wenden. Die Mandeln trocknen lassen.

5. Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Kuchenoberfläche damit bestreichen und Mandeln darauf setzen. Guss trocknen lassen.

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

Pro Stück ca. 460 kcal/1930 kJ., Eiweiß 9 g, Fett 23 g, Kohlehydrate 55 g
Bella Nr. 10/03

Marzipankranz 1 Ei + 3 Eigelb M

1/2 Würfel frische Hefe

200 ml lauwarme Milch

350 g Mehl

50 g weiche Butter

Fett für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

1 Ei Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 kleines Ei

Für die Füllung:

200 g Marzipanrohmasse

2 Eigelbe

einige Tropfen Lebensmittelfarbe

Pistazienkerne

Außerdem:

1 Eigelb zum bestreichen

2 TI Puderzucker

Hefe in der Milch zerbröckeln , die übrigen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, inzwischen Marzipan weich kneten ,mit den Eigelben verrühren, mit Speisefarbe färben und Pistazien dazugeben. Teig auf leicht bemehlter Fläche 30x40cm ausrollen, Marzipanmasse gleichmäßig drauf verstreichen und längs beginnend eine 26cm Kranzform ausfetten , die Teigrolle reinlegen und zugedeckt 30 min. gehen lassen, den Ofen auf 175°C vorheizen, Das Eigelb verquirlen , die Teigrolle damit bestreichen, den Kuchen auf der untersten Schiene 40 min. backen, aus der Form lösen und abkühlen lassen , den Kuchen dünn mit Puderzucker bestäuben.

Marzipankuchen 4 Ei M

250 g Marzipan Rohmasse

200 g Butter (Margarine)

100 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

4 Eier

2 Tropfen Backöl Bittermandel

250 g Mehl

100 g Speisestärke

3 g (1 gestr. TL) Backpulver

der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten Den Teig in eine gefettete, Papier ausgelegte Kastenform füllen.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 160°C 180°C / Heißluft: 140°C 160°C /

Gas: Stufe 2 / etwa 65 Minuten

Den erkalteten Kuchen Schokoladenguss überziehen. Dazu 100 g zartbittere Schokolade etwas Kokosfett auflösen.

Marzipanzopf 1 Ei + 2 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl

30 g Hefe

250 ml Milch, lauwarm

90 g Margarine

70 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei(er) (je nach Größe)

½ Zitrone(n), die abgeriebene Schale

Für die Füllung:

200 g Marzipan, Rohmasse

2 Eiweiß

2 El Zucker

150 g Mandeln, gemahlen

3 El Rum

Für den Guss:

Zitronensaft

Puderzucker

Aus den Zutaten (Mehl bis Zitronenschale) einen Hefeteig zubereiten und mindestens 2 Stunden gehen lassen.

Die Zutaten für die Füllung mischen. Teig 50 x 40 cm ausrollen, mit Füllung bestreichen und längsseitig aufrollen. Rolle der Länge nach halbieren und zu einem Zopf drehen (Stränge um sich selber drehen, so dass die Seite, wo die Füllung herausquillt, immer oben ist, damit der Kuchen schön knusprig wird). Blech mit Backpapier belegen Kuchen auf zweiter Schiene bei 160°C ca. 25-30 Minuten backen.

In den Zitronensaft Puderzucker mischen, bis das Gemisch zähflüssig ist. Nach dem Backen mit Puderzucker-Zitronengemisch bestreichen, solange er noch heiß ist.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.01.05 charminini

Marzipanzopf 2 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Hefeteig:

30 g Hefe

500 g Mehl

250 ml Milch, lauwarm

1 Prise Salz

50 g Zucker

80 g Butter, zerlassen

Für die Füllung:

200 g Marzipan, Rohmasse

2 Eiweiß

2 El Zucker

2 El Rum

150 g Mandeln, gemahlen

Für die Glasur:

6 El Puderzucker

3 El Zitronensaft

Stimmen: 6 - Ø 4.50

Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, etwas von dem Mehl dazu geben. Das Ganze verrühren und zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen (Hefevorteig).

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Den Hefevorteig hineinschütten. Zucker, Salz und die zerlassene Butter dazu und alles zu einem Teig verkneten.

Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Zutaten für die Marzipanfällung miteinander verrühren.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, die Füllung darauf verteilen und von der Längsseite her aufrollen.

Die Rolle der Länge nach halbieren. Die beiden Stränge, zunächst jeden für sich, ineinander verdrehen und anschließend beide zusammen zu ei-

nem Zopf drehen und auf dem Backblech nochmals 20-25 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen, den Zopf auf der zweiten Schiene von unten ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Währenddessen Puderzucker und Zitronensaft verrühren.

Den noch heißen Zopf mit der Zuckerglasur bestreichen, danach auskühlen lassen und einfach genießen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

20.11.04 naschkatze65

16.01.05 charminini

02.08.05 hexer5

Kommentar von M4162 18.08.2005 22:38

Der Guss wird m.E. nach besser, wenn er nicht mit 6 Ei Puderzucker und 3 Ei Zitronensaft zubereitet wird. Das Ergebnis wird einfach zu flüssig.

Besser sind 12 Ei Puderzucker und 2 Ei Zitronensaft.

Feiner schmeckt es, wenn statt es Zitronensaftes, Limettensaft genommen wird.

Mohn Marmor Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten:

200 g Marzipan,

250 g Butter,

200 g Zucker,

1 Pkg. Vanillezucker,

1 Prise Salz,

6 Eier,

500 g Mehl,

1 Pkg. Backpulver,

150 ml Milch,

200 g gemahlene Mohn

Zubereitung:

Marzipan, Salz, Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und 75 ml Milch untermengen. Teig halbieren, eine Hälfte in eine ausgefettete Gugelhupfform füllen, die ande-

re Hälfte mit Mohn und der restlichen Milch verrühren und in die Form füllen, mit einer Gabel kurz unterziehen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 65-70 Min. backen.

11.09.2004 23:04 Backfee

Mohn Marmorkuchen 6 Ei M

Für Rund 18 Stücke:

200 g Marzipanrohmasse,
250 g Butter/Margarine,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker,
1 Prise Salz,
6 Eier (Größe M),
500 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,

150 ml Milch,

200 g gemahlener Mohn (Reformhaus),
Puderzucker zum Bestäuben,
Minze zum Verzieren,
Fett und Mehl für die Form

1. Marzipan fein reiben. Weiches Fett mit Zucker, Vanillin Zucker, Marzipan und Salz cremig verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit 75 ml Milch unterrühren. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte den gemahlenden Mohn und 75 ml Milch rühren.

2. Eine Gugelhupfform (2,5 Liter Inhalt; 22 cm Ø) fetten und mit Mehl bestäuben. Hellen und dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen und glatt streichen.

3. [Den Kuchen im heißen Ofen](#) (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) 65- 70 Minuten backen. Etwa 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Danach stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verziert servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 65-70 Minuten

Wartezeit: ca. 2 Stunden

Nährwert: pro Stück ca. 1620 kJ/390kcal, E 9 g, F 22 g, KH 38 g
Vida Nr. 12/04

Mohnkranz 3 Ei M

Feiner

20 Stücke

1/2 Ltr. Milch

1 Würfel Frische Hefe

500 g Mehl

175 g Zucker

1 Zitrone; die Schale

3 Eier

75 g Zucker

375 g Gemahlener Mohn

100 g Gemahlene Mandeln

1 Pack. Vanillezucker

50 g Gehackte Pistazien

100 g Marzipan-Rohmasse

100 g Getrocknete Aprikosen

2 Essl. Aprikosen-Konfitüre

Puderzucker

1/4 Liter Milch erwärmen, Hefe darin auflösen. Mehl, 75 g Zucker, Zitronenschale und 1 Ei in eine Rührschüssel geben. Hefemilch und flüssige Butter zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Restliche Milch aufkochen. Mohn, Mandeln, übrigen Zucker, Vanillezucker und Pistazien unterrühren. Abkühlen lassen. Übrige Eier unterrühren. Marzipan und Aprikosen klein schneiden. Teig in zwei Hälften teilen, jeweils auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (20 x 40cm) ausrollen. Je die Hälfte Mohn darauf verteilen. Dabei jeweils auf einer Längsseite ca. 2 cm frei lassen. Marzipan und Aprikosen auf Mohnmasse verteilen. Beide Teighälften von der bestrichenen Längsseite her aufrollen. Teigrollen zu einer Kordel drehen. Eine Springform 26 cm mit Rohrbodeneinsatz fetten, Teig hineinlegen und einschneiden. 30 Minuten gehen lassen. Bei 175 °C ca. 50 Minuten backen. Kuchen mit Konfitüre bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Pro Stück 330kcal, E 11g, F 16 g, KH 34 g

Mohnzopf Stollen 1 Ei M

taten für 1 Portionen

250 ml Milch

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei(er)

1 Zitrone(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale

100 g Butter

250 g Mohn

125 g Rum - Rosinen

100 g Mandeln, gehackt

200 g Marzipan, Rohmasse

100 g Puderzucker

2.5 El Zitronensaft

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Milch erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröckeln, etwas Milch und 1-2 El Zucker zufügen. Mit Mehl vom Rand verrühren. Vorteig 20 Minuten gehen lassen. Rest Milch, Zucker, Salz, Ei und Schale unterkneten. 30 Minuten gehen lassen. Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Mohn, Rosinen und Mandeln mischen. Marzipan würfeln, mit 1-2 El Mehl mischen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, mit etwas Butter bestreichen. Zusammenfalten, ausrollen und mit Butter bestreichen. Vorgang wiederholen.

Teig zum Rechteck ausrollen, mit Mohn bestreichen, eine Längsseite 3 cm frei lassen. Marzipan auf Mohn streuen, andrücken. Teig aufrollen. Rolle, bis auf ein Ende, längs durchschneiden. Hälften mit Schnittflächen nach oben flechten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 200°C 1 Stunde backen. Nach 15 Minuten auf 175°C herunterschalten.

Puderzucker und Saft verrühren. Zopf damit bestreichen.

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

15.07.05 caceres

Möhren Orangen Kuchen 8 Ei

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE:

100 g Butter
600 g Möhren
8 Eier (Größe M)
300 g Zucker
200 g Mehl
400 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver
Schale von 1 unbeh. Orange
5 El Orangensaft
250 g Puderzucker
200 g Marzipan Rohmasse
grüne Lebensmittelfarbe
20 Zuckermöhren
Fett und Mehl für die Fettpfanne

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Möhren grob raspeln. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Eigelb und flüssige Butter einrühren. Darin Mehl, Nüsse, Backpulver, Orangenschale und die verarbeiteten Möhren unter die Masse heben.

2. Den Teig auf eine gefettete, mit Mehl bestäubte Fettpfanne geben (zirka 32 x 37 cm) und verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gasherd: Stufe 2) etwa 3,5 40 Minuten backen. Dann herausnehmen und ungefähr 1 Stunde zum Abkühlen zur Seite stellen.

3. Orangensaft und Puderzucker glatt verrühren. Den Guss auf dein Kuchen verstreichen und 1 Stunde trocknen lassen. Danach in 20 gleich große Teile schneiden. Die Marzipan Rohmasse mit grüner Lebensmittelfarbe verkneten und portionsweise durch eine Knoblauchpresse drücken. Als kleine Nester auf die Stücke setzen. Darauf zur Garnitur je eine Zuckermöhre legen.

TIPP

Sie können das Gebäck auch mit Marzipanmöhren verzieren. Dazu einfach 300 g Marzipan Rohmasse mit 150 g Puderzucker verkneten, mit gelber und roter Lebensmittelfarbe orange einfärben und zu kleinen Rüben formen. Pistazienhälften als Grün hineinstecken.

Zeitaufwand: ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Nährwert: pro Stück ca. 1130 kJ/270 kcal E 4 g, F 14 g, KH 31 g

Vida Nr. 15/03

Muttertagsblume 3 Ei M

3 Eier,

3 El warmes Wasser,

12 dag Staubzucker,
etwas Rum,
etwas abger. Zitronenschale,
1 Pkg. Vanillezucker,
15 dag Mehl,
1 KL Backpulver,
etwas Marmelade zum Bestreichen.

Creme:

15 dag Butter,
12 dag Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker,

5 dag weiche Schokolade,
etwas Rum.

Glasur:

20 dag Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 El warmes Wasser,
1/2 Eiklar,
etwas Himbeersaft,
Marzipan und
Zuckerblumen zum Verzieren.

Dotter mit Wasser, Zucker, Vanillezucker, Rum und Zitronenschale schaumig rühren. Eiklar aufschlagen und abwechselnd mit dem Backpulver versiebten Mehl untermengen. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Blumenbackform füllen und bei Mittelhitze ca. 35 Minuten backen. Ausgekühlt zweimal durchschneiden, mit Creme füllen, mit Marmelade bestreichen, mit rosa Glasur überziehen und verzieren.
Creme: Butter, Zucker, Vanillezucker, weiche Schokolade und Rum schaumig rühren.
Glasur: Staubzucker, Vanillezucker, Wasser, Eiklar und Himbeersaft verrühren.

Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
500 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n), Saft u. Schale
150 g Butter

1 Ei(er)

150 ml Milch

1 Würfel Hefe
150 g Marzipan - Rohmasse, gewürfelt
100 g Walnüsse, grob gehackt
100 g Cashewnüsse, grob gehackt
200 g Haselnüsse, grob gehackt
1 Beutel Kuchenglasur, Haselnuss
etwas Kakaopulver

Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker mischen, zerlassene Butter und Ei zufügen. Milch mit etwas Zucker erwärmen, Hefe darin auflösen. Zum Mehl geben und glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca.45.Min.gegen lassen.

Marzipan würfeln, Walnüsse und Cashewkerne grob hacken, und mit den grob gehackten Haselnüssen unter den Teig kneten. Zu einer Rolle formen und in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform legen und ca.40. Min. gehen lassen.

Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.45-50 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Haselnussglasur überziehen und mit etwas Kakao bestäuben

Von: genovefa56

Nuss Marzipan Gugelhupf 5 Ei

150 g Haselnusskerne
50 g weiße Mandeln
150 g Walnusskerne
250 g weiche Butter
150 g Ursüße oder Vollzucker

4 -5 Eier

150 g Marzipanrohmasse
75 g Mehl Type 1050
1 Tüte Weinstein-Backpulver
1 Tüte Natur-Vanillezucker
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

Haselnusskerne, Mandeln und Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Abkühlen und grob hacken.

Butter und Zucker mit dem Quirl des Handrührers so lange schlagen, bis der Zucker fast aufgelöst ist (wenn der Zucker vorher kurz durch den Mixer gegeben wird, beschleunigt sich dieser Vorgang). Die Eier nach und nach einrühren, bis die Masse sehr cremig ist. Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden, zusammen mit Mehl, Backpulver, Vanillezucker sowie

Zitronensaft und schale unterrühren. Die Nüsse zugeben und alles miteinander vermengen. Den Teig in eine ausgefettete Gugelhupfform füllen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 180°Cca. 60 Minuten backen,

Tipp.

Der Gugelhupf kann mit einer Haselnussglasur bestrichen oder einfach mit Staubzucker bestreut werden.

Pro Portion (bei 16 Stücken):

10 g Eiweiß,

35 g Fett,

31 g Kohlenhydrate,

480 kcal/2000 kJ

Nuss Marzipan Schnitten 8 Ei M

Für den Rührteig

200 g Zartbitterschokolade

300 g Butter oder Margarine

300 g gesiebter Puderzucker

1 Tüte. Vanille Zucker

8 Ei trennen

3 Ei Rum

200 g gem. Haselnusskerne

160 g Mehl

1 TI Backpulver

Zum Bestreichen

4 Ei Aprikosenkonfitüre

3 Ei Rum

Zum Belegen

400 g Marzipan-Rohmasse

Für den Guss

150 g dunkle Kuchenglasur

Für den Teig Schokolade in kleinen Stücke brechen, im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanille Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb und Rum nach und nach unterrühren. Abgekühlte Schokolade unterrühren. Haselnusskerne, Mehl und Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Ober-/Unterhitze etwa 180° C (vorgeheizt)

Backzeit etwa 25 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Rum erwärmen, glatt rühren und auf den Kuchen streichen. Zum Belegen Marzipan-Rohmasse verkneten. Zwischen Frischhaltefolie (oder aufgeschnittenen Gefrierbeuteln) in der Größe des Kuchens ausrollen und darauf legen. Für den Guss Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen und den Kuchen damit bestreichen.

Nuss Vanille Schnitten 7 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

160 g Butter,
160 g Zucker
3 P. Vanille Zucker,
1 Prise Salz
7 Eier (Größe M)

200 g Zartbitter Schokolade
400 g gemahlene Haselnüsse
2 TL Backpulver
200 g Marzipan Rohmasse
50 g Puderzucker,

600 g Sahne

2 P. Dessert Soße "Vanille" (ohne Kochen, für je 1/4 l Milch),
1 1/2 EL Kakaopulver

1. Fett, Zucker, 1 P. Vanille Zucker und Salz verrühren. Eier trennen. Eigelb unterrühren. Geriebene Schokolade, Nüsse und Backpulver unterheben. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Teig auf gefettete Fettpfanne geben.

Bei 200° C 20 Min. backen.

Abkühlen lassen. Teigplatte quer halbieren.

2. Marzipan und Puderzucker verkneten, ausrollen. Sahne, Rest Vanille Zucker und Soßenpulver verrühren. 3/4 Vanille Sahne auf 1. Boden streichen. 2. Boden darauf setzen. Mit Rest Sahne bestreichen. Marzipan auf Sahne setzen, mit Kakao bestäuben.

Zubereitung ca. 1 Stunde (ohne Back und Wartezeit).

Pistazien Mohn Kranz 2 Ei + 1 Eiweiß M

Zutaten für ca. 20 Stücke

500 g Magerquark

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Citroback

2 Eier +

1 Eiweiß

12 El Sonnenblumenöl

500 g Mehl

3 TI Backpulver

1 Beutel (250 g) Mohn-Bock

400 g Marzipan-Rohmasse

1 Beutel (25 g) gehackte Pistazien

5 El Aprikosenkonfitüre

100 g + 150 g Puderzucker und gelbe Back & Speisefarbe

3-4 El Zitronensaft

Zubereitung

1. 300 g Quark, Zucker, Salz, Citro-back, 2 Eier und Öl verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten.

2. Für die Mohnmasse Mohn-Bock und 200 g Quark verrühren. Für die Marzipanmasse 200 g Marzipan, Pistazien und Konfitüre verkneten.

3. Teig halbieren. Auf bemehlter Fläche 2 Rechtecke (a ca. 20 x 40 cm) ausrollen. Teigländer mit etwas Eiweiß bestreichen. Auf der einen Teighälfte die Mohnmasse, auf der anderen Hälfte die Marzipanmasse verstreichen, dabei je einen kleinen Rand frei lassen. Teigstreifen von der Längsseite her aufrollen.

4. Marzipanrolle in eine gut gefettete, bemehlte Springform mit Rohrbo-deneinsatz (26 cm Ø)

geben. Mit übrigem Eiweiß bestreichen. Mohnrolle darauf setzen. im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen.

5. 200 g Marzipan und 100 g Puderzucker verkneten. Masse halbieren. Eine Hälfte mit Speisefarbe gelb, die andere Hälfte grün einfärben. Daraus Ostereier formen. 150 g Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Kuchen mit dem Guss überziehen und mit Ostereiern verzieren.

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

Pro Stück ca. 400 kcal/1680 kJ.

Eiweiß 10 g,

Fett 15 g,

Kohlehydrate 55 g

Bella Nr. 15/03

Pseudo Marzipankuchen 4 Ei M

Teig

250 g Margarine,

200 g Zucker,

300 g Mehl,

4 Eier,

¼ L saure Sahne,

2 TL Backpulver und

50 g Kakao zu einem Teig verrühren und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

20 Min. bei 200° C (HL 180°C) backen.

Etwas abkühlen lassen.

250 g zerlassene Margarine,

200 g Puderzucker,

½ Fl. Bittermandelaroma und

250 g Gries verrühren.

Dann auf den gebackenen Boden streichen und kalt werden lassen. Danach mit Schokoguss verzieren. Mit dem Pinsel immer nur Spritzer darauf spritzen, dann schaut es schöner aus, weil die helle Masse dann noch zu sehen ist.

Rhabarber Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

400 g Rhabarber

100 g Marzipan - Rohmasse
250 g Butter, weiche
125 g Zucker

6 m.- große Ei(er), getrennt

120 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Orange(n), unbehandelt, davon die Schale
1 Prise Salz
50 g Mandeln, gehackte
100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Kuvertüre, weiße

2 Ei Pistazien, fein gehackte
evt. Süßigkeiten (bunte Marzipanfiguren und Dragee-Eier) zum Garnieren

Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln.
Marzipan grob raspeln, mit der Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 10 Min. sehr cremig rühren. Eigelb jeweils einzeln gut unterrühren. Mehl, Stärke und Orangenschale kurz unterrühren.
Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. 1/3 Eischnee unter den Teig rühren, damit er geschmeidiger wird, den Rest locker unterheben.
Rhabarberwürfel und Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (1 1/2 l Inhalt) geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 50 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).
5 Min. in der Form lassen, dann stürzen. Konfitüre erwärmen und auf den heißen Kuchen streichen. Abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad auflösen und mit einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Mit den Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Marzipanfiguren garnieren.

Brennwert p. P.: 385

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.10.03 Tin007 CK

Rosinen Gugelhupf 5 Ei M

Rozijnentulband

Ein lockerer, saftiger Gugelhupf nach holländischem Rezept

Zutaten:

Meersalz: 1 Prise
Mark einer Vanilleschote: 1 Stück
flüssiger Honig oder Zucker: 250 g
weiche Butter: 300 g
Rum: 5 Esslöffel
Rosinen: 300 g

Zartbitter oder Vollmilchkuvertüre: 200 g

Marzipanrohmasse: 125 g
Milch (bei Kuhmilchallergie z B Hafermilch): 125 ml
Backpulver: 1 Tüte
Dinkelvollkornmehl: 500 g

Eier: 5 Stück

Zubereitung:

Die Rosinen in Rum 1h einweichen.

Die weiche Butter mit dem Mixer ca. 1/2min cremig rühren, langsam den Honig (oder Zucker) einrühren bis eine cremige Masse entsteht. Vanille und Prise Salz dazugeben.

Die Eier einzeln einrühren (jeweils 1/2min pro Ei).

Das Mehl (am Besten frisch gemahlen) mit dem Backpulver mischen und Löffelweise unterrühren.

Die Marzipan mit den Fingern zerbröseln und hinzufügen.

Die Milch dazugeben.

füllen und

im vorgeheizten Rohr bei 175 Grad ca. 60 min backen. (bei mir war er 90 min im Rohr)

Auskühlen lassen. Die Kuvertüre schmelzen und den Gugelhupf damit glasieren.

Wer keine Schokolade verwenden möchte kann auch einfach Puderzucker darüber streuen.

Saftige Kokos Schnitten M

Für den Teig:

350 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
6 Ei Öl

5 Ei Milch oder 5 Ei Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)
50 g Zucker

200 g Schichtkäse

Außerdem:

Mehl zum Ausarbeiten
Fett für das Backblech
200 g Butter

200 g Creme fraiche

200 g Zucker
2 Ei Vanillezucker
200 g Marzipan Rohmasse
300 g Kokosflocken

Zubereitung:

Alle Teigzutaten verkneten, kaltstellen. Während der Teig kühlt, die Butter mit Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Das in Würfel geschnittene Marzipan unterrühren, bis es sich völlig aufgelöst hat. Dann die Kokosflocken unterrühren, auch diese Masse abkühlen lassen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/

Umluft: 180°C/ Gas: Stufe: 3) ca. 15 min backen. Die Kokosmasse auf den

vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 min backen. Die Kokoschnitten sollten noch warm in Stücke geschnitten werden.

Sahniger Mandelkuchen mit 4 Ei M

Marzipankartoffelchen

12 Stücke

Für den Teig

300 g Gekochte Kartoffeln v. Vortag

4 Ei

200 g Zucker
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
100 g Mehl
125 g Gemahlene Mandeln
1 Zitrone; abger. Schale davon

1/2 TL Zimt
1 EI Rum

FÜR DIE GARNIERUNG

100 g Marzipanrohmasse
Puderzucker zum Ausrollen
6 EI Aprikosenkonfitüre

200 g Sahne

1 Tüte Vanillinzucker
12 klein. Marzipankartoffeln
1 EI Kakaopulver

Außerdem

1 Springform (o 26 cm)
Fett für die Form
Gemahlene Mandeln f. d. Form

Die Kartoffeln schälen, durch eine Presse drücken oder auf der Rohkostreibe fein hobeln.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Backform sorgfältig einfetten und danach mit Mandeln ausstreuen.

Die Ei trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Gut gekühlt beiseite stellen.

Die Eigelbe mit Zucker zu einer cremigen Masse rühren.

Speisestärke, Backpulver und Mehl mischen und sieben. Mit Mandeln, Zitronenschale, Zimt, Rum und Kartoffeln unter die Eigelbcreme heben. Das geht am besten mit einem Teigschaber.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Auf mittlerer Einschubleiste ca. 50 Min. backen. Danach ca. 10 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Den Kuchen zum Abkühlen aus der form vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.

Die Marzipanrohmasse auf mit Puderzucker bestäubter Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit dem Rand der Backform einen Kreis ausstechen.

Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen. Mit einem Pinsel auf die Kuchenoberfläche streichen. Mit der runden Marzipanplatte belegen.

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Etwa die Hälfte an den Tortenrand streichen. Mit einem Garnierkamm ein Wellenmuster einkerben.

Die Tortenmitte mit gesiebttem Kakaopulver bestäuben.

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zwölf Sahnehäubchen an den Rand spritzen und mit Marzipankartoffeln belegen.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten.

Backzeit: ca. 50 Minuten.

Ruhezeit: ca. 10 Minuten.

Pro Stück ca 490 kcal.

Schoko Nuss Schnitten mit 10 Ei M

Vanille Sahne

200 g Zartbitter-Schokolade

10 Eier

160 g Zucker

5 pk Vanillezucker

160 g Butter; weich

400 g Haselnüsse; gemahlen

2 TI Backpulver

4 Ei Amaretto

1000 g Schlagsahne

200 g Schlagsahne

3 pk Soßenpulver Vanille; ohne Kochen für je 1/4 l Milch

400 g Marzipan-Rohmasse

100 g Puderzucker

Erdbeeren; evtl.

60 g Kuvertüre

1 Ei Kakao; gestrichen

Schoko-Dessert-Dekor; evtl.

2 Ei Pistazien; gemahlen

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten, mit Mehl bestäuben. Schokolade fein reiben. Eier trennen. Zucker, 1 Tüte. Vanillezucker und Fett cremig rühren.

Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen,

im Wechsel mit Likör unterrühren. Eiweiß steif schlagen, portionsweise unterheben.

Teig auf die Fettpfanne streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen.

Auskühlen lassen.

Teigplatte vierteln, sodass 4 gleich große Rechtecke entstehen. Jedes 1 x waagrecht durchschneiden.

1000 g Sahne portionsweise steif schlagen, dabei 4 Tüte. Vanillezucker und Soßenpulver einrieseln lassen.

3/4 Vanille-Sahne auf untere Teigplatten streichen. Obere Platten darauf legen. Rest Vanille-Sahne darauf streichen.

Ca. 30 Min. kalt stellen.

Marzipan und Puderzucker verkneten, vierteln. Jedes Viertel zwischen Klarsichtfolie rechteckig (ca. 16 x 18 cm) ausrollen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen, halbieren. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Beeren zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.

Je 1 Marzipanplatte auf 1 Teigplatte legen, mit Kakao bestäuben, in ca. 8 Stücke schneiden,

200 g Sahne steif schlagen.

Schnitten mit Sahne,

Beeren, Dekor und Pistazien verzieren.

Weihnachtlicher Eierlikörkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

125 g Mehl (Weizenmehl)

4 Tl, gestr. Backpulver

125 g Speisestärke

250 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

250 ml Öl

250 ml Eierlikör

5 m.- große Ei

Zum Verzieren:

100 g Marzipan - Rohmasse

Lebensmittelfarbe*), (rot & grün) *)

Puderzucker

Zubereitung

Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und in eine Rührschüssel sieben. Puderzucker sieben, mit den übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 2 Minuten schaumig schlagen.

Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet und gemehlt) füllen und sofort backen. Ober-/Unterhitze: etwa 170°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 150 °C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 65 Minuten. Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Zum Verzieren: $\frac{3}{4}$ der Marzipanrohmasse mit roter Speisefarbe verkneten, $\frac{1}{4}$ der Marzipanrohmasse mit grüner Speisefarbe einfärben. Das eingefärbte Marzipan jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Aus dem roten Marzipan Sterne und aus dem grünen Marzipan Blätter (jeweils in verschiedenen Größen) ausstechen.

Den Gugelhupf und die Tortenplatte damit dekorativ garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

*???!!!(muss das sein)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.08.04 Dragonfly-Lady

Zwei Zutaten Kuchen 10 Ei

500 g Marzipanrohmasse

8 - 10 Ei, je nach Größe

Die Marzipanrohmasse in eine Schüssel hinein klein bröseln. Nach und nach immer 2 Ei mit dem Mixer unterrühren. So lange weiterrühren, bis der Teig keine Klümpchen mehr hat. Den Teig dann in eine gefettete Springform füllen.

Bei 140 Grad in den Ofen. Nach 10 Minuten runterdrehen auf 100 - 110 Grad. Nach weiteren 35 - 40 Minuten Test mit der Stricknadel, ob der Kuchen durch ist. Es klebt tatsächlich nichts mehr dran.

Tipp: Wer es gerne sehr süß mag, sollte noch Puderzucker mit hineinsieben.

Es gibt keinen richtigen Namen für diesen Kuchen. Vielleicht sollte man ihn den 2-Zutaten-Kuchen nennen

Torten Alkohol

Aida Torte 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

120 g Mehl

60 g Speisestärke Maizena oder Kartoffelstärke

1 TL Backpulver

4 Ei, davon das Eiklar, zu Schnee geschlagen

140 g Zucker

2 El Wasser, warm

½ Zitronen, die Schale

Für die Füllung:

100 g Nougat

100 g Marzipan - Rohmasse

2 cl Kirschwasser

3 El Wasser

1 El Puderzucker

Für den Belag:

100 g Marmelade Marillenmarmelade - Aprikosen

50 g Mandeln, in Blättchen, geröstet

4 Tasse/n Früchte, gemischt

1 Tortenguss, klar

etwas Butter, für die Form

Zubereitung

Den Boden einer Springform 26 ausfetten. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, dem Wasser und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben und unter den Teig ziehen, diesen in die Springform füllen und auf der zweiten Schiene von unten 30 Min. backen.

Den Biskuit aus der Form stürzen, erkalten lassen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden. Das Nougat im Wasserbad schmelzen, einen Boden damit bestreichen, den zweiten darauf setzen.

Das Marzipan mit dem Kirschwasser, Wasser und dem Staubzucker verrühren und den zweiten Tortenboden damit bestreichen. Den dritten Boden darauf setzen. Oberfläche und Rand der Torte mit der Marmelade bestreichen, den Rand mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Torte mit den Früchten belegen. Den Guss nach Vorschrift kochen, etwas abkühlen lassen und das Obst damit überziehen.

Ist etwas mehr Arbeit, aber es lohnt sich, bekommt man auch im Aida - Café

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
08.01.03 Nora

Aladins Traumtorte 2 Ei M

Teig:

100 g Zartbitterschokolade,

100 ml Espresso,

125 g Butter,

150 g Zucker,

1 Vanillezucker,

2 Eier,

200 g Mehl,

2 TI Backpulver,

1/4 TI gem. Nelken,

1 TI Zimt,

etwas Fett,

4 cl Weinbrand

Füllung:

400 ml Sahne,

2 Sahnesteif,

1 Vanillezucker,

50 g Schokostreusel,

100 g Rohmarzipan,

50 g Puderzucker,

12 Mokkaohnen

Schokolade im Espresso schmelzen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Backpulver, Gewürze verrühren. Schokolade zufügen. In gefettete Springform (26) geben. 30 Min. backen. Mit Weinbrand beträufeln. Stürzen. 12 Std. ruhen lassen. Kuchen quer halbieren. Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker steif schlagen. 1/4 davon in Spritzbeutel füllen. Hälfte der Restsahne auf einem Boden verteilen, zweiten auflegen. Übrige Sahne rundum aufstreichen. Rand mit Streuseln garnieren. 12 Rosetten aufspritzen. Marzipan mit Puderzucker verkneten,

ausrollen. Monde ausstechen. Diese und die Mokkabohnen auf Torte setzen.

Amarettotorte 5 Ei M

Zutaten Knetteig:

100 g Mehl,
25 g Zucker,
1 Pck. Vanillezucker,
1 Prise Salz,
1 TI Amaretto,
65 g Margarine

Hierzu das Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Amaretto und Margarine hinzufügen. Die Zutaten gut durcharbeiten. Danach auf einer Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten, anschließend kalt stellen. Jetzt den Teig auf einem gefetteten Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand um den Boden legen und den Teig

bei 170-200°C ca. 15 min backen.

Danach den Boden sofort nach dem Backen vom Boden lösen, aber erst nach dem Erkalten auf eine Platte legen.

Zutaten Rührteig:

200 g Margarine,
150 g Marzipanrohmasse,
200 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker,
5 Tropfen Bittermandel-Aroma,

4 Eier,

1 Eigelb,

200 g Mehl,
1 1/2 TI Backpulver

Die Margarine und die Marzipan-Rohmasse geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Bittermandel-Aroma unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Eier und Eigelb nach und nach unter den Teig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und glatt streichen. Danach bei

170-200°C ca. 30 min backen.

Den Boden aus der Form lösen und erkalten lassen. Den Boden 2 mal durchschneiden.

Zutaten Makronen:

50 g Marzipan-Rohmasse,
50 g Zucker,

½ Eiweiß

Marzipan-Rohmasse und Zucker zu einer einheitlichen Masse verrühren. Soviel Eiweiß unterarbeiten, dass man die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels Punkte auf ein Backblech spritzen kann. Die Makronen bei ca. 130-150°C ca. 15 - 20 min backen.

Danach die Makronen vom Backpapier lösen und erkalten lassen.
Zutaten

Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine,

700 - 800 ml Schlagsahne,

50 g Zucker,

50-75 ml Amaretto

Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Die Sahne mit dem Zucker fast steif schlagen. Gelatine ausdrücken, Sahne gar steif schlagen und den Amaretto kurz unterrühren.

75 g Mandeln unter die Hälfte der Masse rühren.

Fertigstellung:

Den Knetteigboden mit Konfitüre bestreichen, den unteren Rührteigboden darauf legen, mit 3 El Mandelsahne bestreichen, den mittleren Boden oben drauf, wieder mit 3 El Mandelsahne bestreichen und den oberen Boden drauf. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahne bestreichen und verzieren. Die Torte mit den restlichen Mandeln und den Makronen garnieren.

Apfel Bananen Tarte 2 Ei + 1 Eigelb Mar

Teig

250 g Mehl

30 g Zucker

125 g Butter

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Eigelb

1 El. Eiswasser evtl. mehr

Belag

500 g Äpfel
2 große Bananen
1 Zitrone
3 El. Calvados

Guss

30 g Butter

2 Eier

30 g Zucker
100 g Marzipanrohmasse
2 El. Calvados

Zubereitung

Einen Mürbeteig bereiten, eine gerettete Pieform 28 cm damit auslegen und 30 min kühlstellen. Die Form in den Gasbackofen einschieben und vorbacken. Äpfel und Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Calvados marinieren und auf den Teigboden verteilen. Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Marzipan in kleinen Stücken dazugeben, zuletzt den Calvados unterrühren. Den Guss über das Obst streichen und den Kuchen im Backofen fertig backen. 8- 10 Stücke

Vorbereitungszeit ca. 30 min

Backen Stufe 3 200°C

Vorbacken ca. 10 min

Fertig backen ca. 25 min

Apfel Marzipan Tartes 1 Ei + 1 Eigelb

für ca. 6 Stück
200 g Mehl
100 g Butter oder Margarine

1 Ei

50 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 gestrichener TL Backpulver
Salz
100 g Marzipan Rohmasse

1 Eigelb,

1 El Amaretto

3 Äpfel
100 g Aprikosen Konfitüre
nach Belieben **Sahnetuffs** und Minze zum Verzieren
6 Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form

Zubereitung

1. Mehl mit Fett, Ei, Zucker, Vanille Zucker, Backpulver und Satz zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 1 Stunde kalt stellen. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und 4 Kreise 14 cm Ø ausstechen. Den übrigen Teig nochmals ausrollen und 2 weitere Kreise ausstechen. 6 Tarte-Förmchen 11 cm Ø, mit Lift off Boden fetten, mit Teig auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

2. Marzipan, Eigelb und Amaretto glatt rühren und die Teigböden damit bestreichen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel quer in Scheiben schneiden und die Tartes fächerartig damit belegen.

Anschließend **im heißen Ofen** E Herd 175°C/Gas Stufe 2 **ca. 20 min backen**,

3. Konfitüre bei schwacher Hitze erwärmen und durch ein Sieb streichen. Ofentemperatur erhöhen E Herd 225°C/Gas. Stufe 4 Tartes herausnehmen, Apfel mit der Konfitüre bestreichen. Nochmals 3 4 min backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen. Mit Sahne und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit .

Pro Stück ca. 1890 kJ/450 kcal.

Auf einen Blick Nr. 10/3

Apfel Marzipan Torte 2 Ei + 2 Eigelb

125 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,

2 Eier,

abgeriebene Schale einer Zitrone,

1 Pr. Salz,

200 g Mehl,

½ P. Backpulver,

1 Beutel gehackte Mandeln,

4 Äpfel,

400 g Rohmarzipan,

6 cl.Cointreau,

2 Eigelb.

Zubereitung

Fett und Zucker schaumig rühren. Dann die Eier und die Zitronenschale zugeben. Mehl und Backpulver nach und nach unterrühren. Zuletzt die gehackten Mandeln unterheben. Springform einfetten, den Teig in die Form geben und glattstreichen. Anschließend die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden und auf den Teig verteilen.

Rohmarzipan mit dem Likör und dem Eigelb glattrühren und die Masse auf die Äpfel streichen. **25 min bei 200 Grad backen.**

Apfel Sahne Torte mit Marzipan 4 Ei M

für ca. 12 Stücke

225 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter/Margarine

4 Eier

125 g Marzipan Rohmasse

3 El Zitronensaft

300 g Zucker

1 Tl Backpulver

1 kg fein säuerliche Äpfel z. B. Jonagold

½ l Weißwein

8 Blatt weiße Gelatine

500 g Sahnequark

400 g Schlagsahne

gedünstete Apfelspalten und 2 El Haselnuss Krokant zum Verzieren

Zubereitung

1. 150 g Mehl, 75 g Stärke, Salz, 50 g Puderzucker, Fett in Stückchen und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.

2. Teig auf den Boden einer Springform 26 cm Ø ausrollen.

Im heißen Ofen E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2 **ca. 10 min backen.** Marzipan, 25 g Puderzucker, 2 El Zitronensaft und 1 2 El Wasser glatt rühren. Boden herausnehmen, sofort mit Marzipan bestreichen.

Formrand um den Boden legen.

3. 3 Eier trennen. Eiweiß, 3 El Wasser und 100 g Zucker steif schlagen.

Eigelb unterziehen. 75 g Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Masse auf den Boden streichen.

Bei gleicher Temperatur ca. 20 min backen.

Auskühlen. Boden 1 x quer halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring legen.

4. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. In Wein, 125 g Zucker und 1 El Zitronensaft ca. 5 min köcheln. Apfelstücke abtropfen und auskühlen las-

sen. Gelatine einweichen. Quark und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Erst mit 2 -3 Ei Quark verrühren, dann unter übrigen Quark rühren. 200 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, erst Äpfel, dann Sahne unterheben. Auf unteren Boden glatt streichen, oberen Boden darauf setzen. Ca. 2 Std. kalt stellen. 200 g Sahne steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen und mit Apfelspalten, Krokant und übriger Sahne als Tuffs verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit ca. 3 Std.

Pro Stück ca.

470 kcal/1970 kJ.

Eiweiß 8 g,

Fett 26 g,

Kohlenhydrate 52 g

Bella Nr. 36/03

Apfel Torte auf Marzipan Nuss Boden II 4 Ei M

50 g Haselnüsse

175 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter

4 Eier

125 g Marzipanrohmasse

2 Ei Mandellikör

225 Zucker

1 TI Backpulver

1 kg Apfel

½ l Weißwein

1 TI Zimt

3 Ei Zitronensaft

2 Pkg gemahlene Gelatine

600 g Schlagsahne

1 Apfel zum Verzieren

2 Ei Haselnuss Krokant

Nüsse rösten, fein mahlen.

100 g Mehl,

75 g Stärke,

Nüsse,

Salz,

50 g Puderzucker,

Fett und

1 Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt ca. 30 Min kühl stellen.

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Teig hinein drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen,

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 10 Min backen.

Marzipan, übrigen Puderzucker, Mandellikör und 2 Ei Wasser verrühren. Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 Ei warmes Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unter heben. Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben und auf der Marzipanmasse verteilen. Weitere 20 Min bei 175 °C backen. Auskühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Wein, restlichem Zucker, Zimt und 1 TL Zitronensaft 5 -10 Min kochen. Gelatine mit 12 Ei Wasser anrühren. 10 min quellen lassen und unter das heiße Apfelkompott rühren. Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren. 400 g Sahne steif schlagen. Wenn das Kompott zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Boden einmal quer durchschneiden. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauf legen. 2 -3 Std kühl stellen.

Apfel zum Verzieren vierteln entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Übrigen Zitronensaft und 50 ml Wasser aufkochen, Apfelspalten darin 3 - 4 Min dünsten.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tortenring entfernen.

Übrige Sahne steif schlagen, Torte damit rundherum einstreichen und verzieren.

Mit Krokant bestreuen.

Mit Apfelspalten belegen.

pro Stück 470 kcal/1970 kj

Apfel Torte auf Marzipan Nussboden I 4 Ei M

50 g Haselnüsse

180 g Dinkel gem

130 g Mondamin

1 Prise Salz

75 g Puderzucker gesiebt

130 g Butter

4 Ei, 3 trennen

1 Prise Salz

130 g Marzipanrohmasse *1

2 Ei Rum 54 %

230 g Vollrohrrohrzucker

1 TI Weinsteinbackpulver

1 kg Boskop (5 St = 1,1 kg)

500 ml grauer Burgunder (Weißwein)

1 TI Zimt gem

1 Zitrone Saft davon

6 TI gem Gelatine (2 Tüten)

400 g Schlagsahne

1 Tüte Bourbon Vanillezucker

200 - 400 g Schlagsahne

2 Tüten Bourbon Vanille Zucker

evtl Sahnesteif

zum Verzieren :

Mandelkrokant *2

2 x Backpapier

26 cm Springform

Zubereitung

aus

50 g Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis die Haut platzt, zwischen Backpapier legen, mit der flachen Hand drauf, rollen, die Haut entfernen, die sich gelöst haben. Dann mahlen.

100 g Dinkel gem

75 g Mondamin (2 sehr gut gehäufte EI)

1 Prise Salz

50 g Puderzucker gesiebt

130 g Butter in kleine Würfel schneiden,

1 Ei

zu einem glatten Teig verkneten, bei mir klebte der Teig, nicht weiter trübselig, in Backpapier eingerollt, ab in den Kühlschrank, 30 min ruhen lassen.

Gebrauchtes Geschirr abwaschen, aufräumen.

Backofen auf 175 °C vorheizen

Springform mit Backpapier auslegen.

Teig hinein drücken, erst Handballen , dann Handrücken.

Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca 10 min backen.

130 g Marzipan mit

25 g Puderzucker gesiebt +

2 Ei Rum +

2 Ei Wasser verrühren.

Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen,
ist so gut wie unmöglich, da der Teig ja nur angebacken ist,
geht weder mit Pinsel noch mit ...böse Wörter..

habe es mit 2 TI Häufchenweise aufgetragen, + ein wenig verteilt.

3 Ei getrennt

Eiweiß +

3 Ei warmes Wasser +

1 Prise Salz

steifgeschlagen, dann erst 100 g Zucker langsam einrieseln lassen, + weitergeschlagen,

Eigelb verrührt + unterheben.

Da der Behälter zum Eischnee schlagen zwar richtig ist, schmal + hoch ,
aber nicht ausreichen um noch was dazu zu mischen, habe ich diese Masse in eine Schüssel umgefüllt.

80 g Dinkel gem

50 g Mondamin +

Weinsteinbackpulver

1 Prise Salz vermischen

+ unter die Ei Zucker Masse vorsichtig heben, nicht mit Handquirl.

Dann die Teigmasse auf den Marzipanboden verteilen.

[Weitere 20 min backen bei 175°C .](#)

Auskühlen lassen,

habe nur den Ring entfernt, dann mit dem Backpapier , vom Boden, auf ein Kuchenrost gezogen.

Wieder alles abgewaschen, aufgeräumt.

Äpfel schälen (Schale essen, konnte nicht widerstehen) entkernen, klein schneiden.

500 ml Wein

130 g Vollrohrrohrzucker

1 TI Zimt

1 TI Zitronensaft

5- 10 min kochen.

Gelatine in 12 Ei Wasser anrühren, + 10 min quellen lassen.

Und unter den heißen aber nicht mehr kochenden Apfelkompott rühren.

Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren.

eine Zeitangabe hier zu, wäre irreführend, in einem Rezept stand 3-4 Std.

Blödsinn, ich stellte den Topf, mit Sieb als Deckel, nach draußen, da waren es Minus 2 Grad,

(konnte in der Zwischenzeit , Hund + Katzen abfüttern, pikanten Reiseintopf fertig machen, essen, dabei gab es den Rest Wein , wieder abwaschen, aufräumen , Dauer ca 70 - 80 min,)

Wenn das Kompott zu gelieren beginnt ,

400 g Sahne +

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker, steif schlagen + unterheben.

Kuchenboden 1 x quer durchschneiden, abheben.

Um den unteren Kuchenboden einen Tortenring legen.

Da ich den Kuchenboden noch auf dem Backpapier hatte, schob ich den Tortenboden wieder runter , stellte das Backpapier wieder hoch, stülpte den Ring drüber, schloss ihn, sortierte das Backpapier + goss dann Apfelkompott - Sahnemasse auf den Teig, verteilen,

2. Boden drauf legen.

Der Boden war jetzt oberhalb des Backpapier, also auch höher als die Springform.

(Dann wieder kalt stellen. Diesmal aber nicht draußen, Vielleicht kommen dann Mitesser .

Lasse ihn über Nacht stehen.)

Apfel zum Verzieren schenke ich mir.

Tortenring entfernen

(Backpapier auch)

400 g Schlagsahne + (kam mit 200 g nicht aus)

2 Tüte Bourbon Vanille Zucker, steif schlagen.

2 Tüten Sahnesteif

Torte damit rund herum einstreichen + mit Krokant bestreuen, + ein wenig andrücken

Da ich die Torte nicht gleich essen kann , + damit mir die Sahne nicht weg läuft, wird sie mit Sahnesteif geschlagen.

Hält sich auch dann bis zum nächsten Tag.

Arbeitszeit insgesamt , ist mit 90 min angegeben, vielleicht für Profis , schlecht zu berechnen,

denn während der Ruhe- + Auskühlphasen, muss ja auch gearbeitet werden, sauber machen, es sei denn man wirft alles gebrauchte Geschirr + Behälter weg.

Also bis zum schließen des 2. Bodens habe ich ca 3 h in der Küche verbracht, heute für den Rest , noch insgesamt 30 min, inklusive aufräumen

Mittwoch, 4. Januar 2006. + Donnerstag, 5. Januar 2006

Fazit

Die Torte ist gut 9 cm hoch , gut 4 cm die Apfelsahne ,
der Marzipanboden kam gut zur Geltung,
geschmacklich sehr gut aufeinander abgestimmt, nicht zu süß ,
konnte nicht widerstehen, in die Sahne muss einfach Vanille Zucker rein.

Das folgende wurde schon ein paar Tage vorher, zwischen durch gefertigt

*1

Da ich keine Mandel im Haus hatte

Stelle ich das Marzipan mit 300 g Walnüsse feingehackt + ca 10 bittere
Mandeln, ausgezogen + 150 g Puderzucker + 1 cl Rum 54 % her, einge-
packt in Alufolie. Kam dann noch in den Backofen, bis 80°C für ca 20 min
im Innern der Kugel waren.

Wurde nicht alles gebraucht, nicht tragisch.

*2

Krokant wurde aus

125 g Vollrohrzucker

150 g gehobelte Mandeln

1 Ei Butter / ungehärtete Margarine

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

alle Zutaten im Topf verrühren + bräunen lassen, auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Blech streichen. Abkühlen lassen, dann zerkrümeln .
habe einfach noch ein Bogen rauf gelegt, erst mit der Hand , dann auch
mit dem Nudelholz, drüber gerollt. Der Rest wird so zwischendurch geges-
sen.

Hans60

Apfel Torte mit Nüssen 4 Ei M

. 16 STÜCKE

50 g geröstete, gemahlene Haselnüsse,

175 g Mehl

125 g Speisestärke,

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter/Margarine

4 Eier

125 g Marzipanrohmasse

2 Ei Amaretto Mandellikör

225 g Zucker,

1 TI Backpulver
1 kg Äpfel,
1/2 l Weißwein
1 TI Zimt,
EI Zitronensaft
2 Päckchen gem, weiße Gelatine

600 ml Schlagsahne

2 EI Haselnuss Krokant
evtl. Apfelspalten zum Verzieren

1. Haselnüsse mit 100 g Mehl, 75 g Stärke, Salz, 50 g Puderzucker, Fett und 1 Ei verkneten. Zugedeckt 30 min kalt stellen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 ein 0 drücken, mehrmals einstecken. Im heißen Ofen E Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2 ungefähr 10 min backen.

2. Marzipan, Rest Puderzucker, Amaretto und 2 EI Wasser vermengen. Den Teig damit bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 EI warmes Wasser steif schlagen. 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb zufügen, Mehl und Stärkereste mit Backpulver mischen, über die Eimischung sieben und auf der Marzipanmasse verteilen. Bei gleicher Temperatur 20 min backen.

3. Äpfel in Stücke schneiden und mit Wein, Rest Zucker, Zimt und Zitronensaft 8 min köcheln. Gelatine mit 12 EI Wasser anrühren. 10 min quellen lassen, in das Kompott geben. Etwa 4 Stunden kühlen. 400 ml Sahne steif schlagen, unterheben.

4. Boden waagrecht halbieren. Um den unteren einen Tortenring legen. Apfelmasse darüber verteilen. Den zweiten darauf setzen, 2- 3 Stunden kalt stellen.

5. Die übrige Sahne steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen. Den Rest als Tuffs darauf spritzen. Krokant darüber streuen. Mit Apfelspalten belegen

Zeitaufwand ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

Nährwert pro Stück ca. 1970 kJ/470 kcal E 7 g, F 26 g, KH 47 g

Vida Nr. 10/03

Apfeltorte auf Marzipan 4 Ei M

Nussboden

Zutaten für ca. 16 Stücke

450 g Haselnüsse

175 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)
125 g Marzipan-Rohmasse
2 El Mandellikör
225 Zucker
1 Tl Backpulver
1 kg Apfel
1/2 l Weißwein
1 Tl Zimt
3 El Zitronensaft
2 Päckchen gemahlene Gelatine

600 g Schlagsahne

1 Apfel zum Verzieren
2 El Haselnuss Krokant zum Bestreuen

Zubereitung

1. Nüsse rösten, fein mahlen. 100 g Mehl, 75 g Stärke, Nüsse, Salz, 50 g Puderzucker, Fett und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig hineindrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen, Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 10 Minuten backen.

2. Marzipan, übrigen Puderzucker, Mandellikör und 2 Esslöffel Wasser verrühren. Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen.

3. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel warmes Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben und auf der Marzipanmasse verteilen. Weitere 20 Minuten bei 175°C backen. Auskühlen lassen.

4. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Wein, restlichem Zucker, Zimt und 1 Teelöffel Zitronensaft 5-10 Minuten kochen. Gelatine mit 12 Esslöffel Wasser anrühren. 10 Minuten quellen lassen und unter das heiße Apfelkompott rühren. Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren.

5. 400 g Sahne steif schlagen. Wenn das Kompott zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Boden einmal quer durchschneiden. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauf legen. 2-3 Stunden kühl stellen.

6. Apfel zum Verzieren vierteln entkernen und in dünne Spalten schneiden. Übrigen Zitronensaft und 50 ml Wasser aufkochen, Apfelspalten darin 3-4 Minuten dünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

7. Tortenring entfernen. Übrige Sahne steif schlagen, Torte damit rundherum einstreichen und verzieren. Mit Krokant bestreuen. Mit Apfelspalten belegen.

Zubereitungszeit: ca. 2 1/4 Stunden (ohne Wartezeit) |

Apfeltorte auf Marzipan Nussboden 4 Ei M

450 g Haselnüsse
175 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Prise Salz
75 g Puderzucker
125 g Butter

4 Eier

125 g Marzipanrohmasse
2 Ei Mandellikör
225 Zucker
1 TI Backpulver
1 kg Apfel
½ l Weißwein
1 TI Zimt
3 Ei Zitronensaft
2 Tüte gemahlene Gelatine

600 g Schlagsahne

1 Apfel

zum Verzieren

2 Ei Haselnuss-Krokant

Nüsse rösten, fein mahlen. 100 g Mehl, 75 g Stärke, Nüsse, Salz, 50 g Puderzucker, Fett und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min kühl stellen. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Teig hineindrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen,

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 10 Min backen.

Marzipan, übrigen Puderzucker, Mandellikör und 2 Ei Wasser verrühren. Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 Ei warmes Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben und auf der Marzipanmasse verteilen. Weitere 20 Min bei 175 °C backen. Auskühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Wein, restli-

chem Zucker, Zimt und 1 TL Zitronensaft 5-10 Min kochen. Gelatine mit 12 El Wasser anrühren. 10 Minuten quellen lassen und unter das heiße Apfelkompott rühren. Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren. 400 g Sahne steif schlagen. Wenn das Kompott zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Boden einmal quer durchschneiden. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauf legen. 2-3 Std kühl stellen. Apfel zum Verzieren vierteln entkernen und in dünne Spalten schneiden. Übrigen Zitronensaft und 50 ml Wasser aufkochen, Apfelspalten darin 3-4 Min dünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Tortenring entfernen. Übrige Sahne steif schlagen, Torte damit rundherum einstreichen und verzieren. Mit Krokant bestreuen. Mit Apfelspalten belegen.

Aprikosen Kokos Torte 2 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

2 Eier

75 g + 75 g + 1 El Zucker
2 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
1 TL Backpulver
8 Blatt weiße Gelatine
1 Dose 850 ml Aprikosen

200 g Doppelrahm Frischkäse

350 g Vollmilch Joghurt

175 ml Kokoslikör

600 g Schlagsahne

ca. 25 g fein gehackte Pistazienkerne
evtl. Marzipanhäschen und Möhren zum Verzieren

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 2 El kaltes Wasser steif schlagen, dabei 75 g Zucker, 1 P. Vanille Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben. Masse in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø geben. im heißen Ofen E-Herd. 175 °C / Umluft. 150 °C / Gas. Stufe 2 15 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen, Aprikosen abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Um den Biskuit einen Tortenring legen. Frischkäse, Joghurt, 75

g Zucker und restlichen Vanille Zucker glatt verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit dem Likör verrühren. Likörmischung tröpfchenweise in die Creme rühren. 5 10 Minuten kühl stellen.

3. 250 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Aprikosenwürfel, bis auf ca. 2 El, unterheben. Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Torte ca. 5 Stunden kühl stellen.

4. Rest Sahne und 1 El Zucker steif schlagen. Tortenrand dünn mit Sahne bestreichen und mit 1/3 der Pistazien verzieren. Rest Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte mit Sahnetuffs, übrigen Aprikosen, Pistazien und evtl. Marzipanhäschen und Möhren verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 5 1/2 Std.

Pro Stück ca.

320 kcal/ 1340 kJ.

Eiweiß 6 g,

Fett 19 g,

Kohlehydrate 27 g

Bella Nr. 14/03

Aquarius Torte 2 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für den Rührteig:

250 g weiche Butter,

250 g Zucker,

2 Vanillezucker,

1 Prise Salz,

2 Eier,

350 g Mehl,

2 gestr. Tl. Backpulver

Zum Bestreichen:

2 Eigelb,

2 El Milch

Belag:

200 g abgezogene. gehobelte Mandeln

2 Msp. Gemahlener Zimt

Guss

1 Tüte. Tortenguss klar,
100 ml. Wasser,
100 ml Weißwein,
50 ml Curacao

Füllung:

500 g Pfirsiche,
600 ml Schlagsahne,
2 Tüte. Sahnesteif,
40 g Zucker,
2 El Weißwein

Garnieren:

Marzipanfiguren

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Aus dem Teig 4 Böden backen. Dazu jeweils $\frac{1}{4}$ des Teiges auf dem gefetteten Springformboden von 26 cm Durchmesser streichen. Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch verquirlen, die Teigböden damit bestreichen. Für den Belag die Böden mit den Mandeln, Zucker und Zimt bestreuen. Die Böden auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei 180-200°C je Boden 12-15 Minuten backen.

Die Böden sofort lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Für den Guss um einen der Böden einen geöffneten Springformrand stellen. Den Tortenguss nach Anleitung auf der Packung mit den angegebenen Zutaten zubereiten, auf den Boden gießen, so verstreichen, dass auch der Rand bedeckt ist. Für die Füllung die abgetropften Pfirsiche in Stücke schneiden. Die Sahne mit dem Sahnesteif, Zucker und Weißwein steif schlagen. Drei Böden mit Pfirsichstücken und Sahne zu einer Torte zusammensetzen. Mit dem Guss bestrichenen 4. Boden bedecken. Mit Marzipanfiguren garnieren.

Batida Ananas Torte M Mar

ohne Backen

Zutaten für 12 Portionen

Für den Boden:

150 g Löffelbiskuits
150 g Marzipan - Rohmasse
100 g Butter, zerlassene, abgekühlte

Für den Belag:

1 Dose/n Ananas, in Scheiben (Abtropfgewicht 490 gr)
8 Blatt Gelatine, weiße
125 ml Ananassaft, (von der Dose)

750 g Quark (Magerquark)

75 ml Batida de Coco

150 g Zucker

1 Zitrone(n)

400 ml Schlagsahne

Zum Verzieren:

50 g Marzipan

1 El, gest. Puderzucker

Lebensmittelfarbe, grüne

Zubereitung

Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, Beutel fest verschließen. Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Marzipan-Rohmasse auf einer Küchenreibe grob reiben oder fein würfeln. Biskuitbrösel mit Marzipan und Butter in einer Schüssel gut verkneten, die Masse in eine Springform 26 cm, Boden und Rand gefettet, mit Backpapier belegt, geben und zu einem Boden mit ca. 2 cm hohen Rand formen, dann kaltstellen.

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

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, anschließend leicht ausdrücken, auflösen und den Ananassaft unter Rühren langsam hinzugeben. Quark mit Batida, Zucker und Zitronensaft gut verrühren, die Gelatinelösung unterrühren und die Ananasstücke hinzufügen, dann kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Sobald die Ananas-Quark-Masse dicklich zu werden beginnt, Sahne unterheben. Die Creme auf den Bröselboden geben und glatt streichen, dann etwa 2 Stunden kalt stellen. Den Springformrand mit Hilfe eines Messers vorsichtig lösen und mit dem Backpapier am Rand entfernen.

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

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
02.03.04 pingi-babe

Cinderella-Torte 4 Ei M

Knetteig:

150 g Mehl,
40 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker,
100 g weiche Butter

Biskuit:

4 Eier,

2 El heißes Wasser,
100 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker,
75 g Mehl,
30 g Mehl,
30 g Stärkemehl,
0,5 gestr. Tl Backpulver,
10 g Kakao,
1 Msp. gem. Zimt

Karamellsahne:

1 Tüte. gem. weiße Gelatine,
3 El kaltes Wasser,
125 g Zucker,

750 ml Schlagsahne

100 g Marzipan,
1 El Aprikosen-Konfitüre,

2 bis 3 El Rum,

Borkenschokolade zum Garnieren

Aus den erstgenannten Zutaten einen Knetteig bereiten und auf einem Springformboden (Durchmesser 28 cm) ausrollen, mehrmals mit der Gabel einstechen und bei 200 bis 225 °C 15 Minuten backen. Den gebackenen Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und erkalten lassen.

Für den Biskuit Eier und heißes Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach einstreuen und dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Das Mehl mit Stärkemehl, Backpulver, Kakao und Zimt mischen und auf die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren,

den Rest des Mehlgemisches auf dieselbe Weise unterarbeiten. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glattstreichen.

Bei 175 bis 200 °C 25 bis 30 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen aus der Form lösen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig aber schnell abziehen. Den erkalteten Boden einmal durchschneiden.

Für die Karamellsahne Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. 125 ml von der Sahne hinzugießen, den karamellisierten Zucker darin auflösen und von der Kochstelle nehmen. Die Gelatine unter Rühren darin auflösen und die Karamellsahne etwas abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen, die lauwarme Karamellsahne unterschlagen und einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Ab und zu durchrühren.

Marzipan mit Aprikosen-Konfitüre und Rum mit einem Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig schlagen. Auf den Knetteigboden streichen, mit dem unteren Biskuitboden bedecken, etwas andrücken und mit gut der Hälfte der Karamellcreme bestreichen. Den oberen Boden darauf setzen, etwas andrücken.

Mit der restlichen Sahne die Torte ganz bestreichen und verzieren. Mit Borkenschokolade garnieren.

Cornflakes Torte mit Birnen M Mar o

für zwölf Stücke

200 g Vollmilch Schokolade

75 g Cornflakes,

2 Birnen

1/4 l trockener Weißwein

Saft von 1 Zitrone,

100 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

50 g Marzipan Rohmasse

200 g Doppelrahm Frischkäse

500 g Magerquark

5 Tropfen Mandelaroma

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

250 g Schlagsahne

1 Ei Mandelblättchen

Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit Cornflakes vermengen. Boden einer Springform 26 cm mit Backpapier auslegen, Masse hineingeben, andrücken Kühlschrank fest werden lassen.
2. Birnen vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Wein, Zitronensaft, 25 g Zucker kochen, Birnen darin 3 Min. dünsten, abtropfen.
3. Gelatine einweichen. Marzipan würfeln, mit Frischkäse glatt rühren Quark, Mandelaroma zugeben Restl. Zucker, Vanillezucker mischen, unter Creme rühren. Gelatine auflösen, ebenfalls unterrühren Sahne steif schlagen, unterheben.
4. Creme auf Tortenboden geben mit Birnenspalten belegen. 6 Std kalt stellen. Mandelblättchen rösten. Über die Torte streuen. Mit Melisse verzieren.

Zubereitung etwa 40 Min.

Dattel Torte mit Weincreme 6 Ei M Mar

Für den Teig

4 Eier

150 g Zucker
1 P. Vanille Zucker
100 g Speisestärke
100 g Mehl
65 g flüssige Butter oder Margarine

Für die Creme

6 Blatt weiße Gelatine

2 Eigelb

90 g Zucker
1/4 l Weißwein
Saft von 1/2 Zitrone
50 g gemahlene Mandeln

2 Eiweiß

1/4 l Sahne

225 g Datteln

2 El Rum

Zum Bestreichen

200 g Puderzucker
3-4 El Zitronensaft
einige Tropfen rosa Speisefarbe
12-16 Datteln
2 El gehackte Pistazien
50 g Rohmarzipan oder 100 g grüne Fondants

Zubereitung

Eier schaumig schlagen. Zucker und Vanille Zucker in kleinen Mengen unterrühren. Speisestärke und Mehl mischen, locker unterheben. Zum Schluss das flüssige Fett unterziehen. Für die Creme Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Wein und Zitronensaft zufügen. Gelatine auflösen, etwas abkühlen lassen, unter die Eigelbmasse rühren. Kalt stellen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Mandeln, steifgeschlagene Eischnee und geschlagene Sahne unterheben. Kalt stellen. Feingewürfelte Datteln mit Rum mischen und unter die Creme rühren. Den Biskuit zweimal durchschneiden. Mit Creme füllen und zusammensetzen. Für den Guss Puderzucker, Zitronensaft und rosa Speisefarbe verrühren und die Torte damit überziehen. Datteln entkernen, mit einem kleinen Küchemesser halb aufschneiden und in die Öffnung mit Pistazien verknetetes Marzipan oder grüne Fondants stecken. Backen E-Herd 200 Grad, Gasherd Stufe 3, [ca. 35-45 min.](#)

Erdbeertorte mit Marzipanhaube 5 Ei M

Boden:

150 g Roggenmehl

4 Eier (getrennt)

100 g gemahlene Mandeln

50 g Speisestärke

Kirschwasser

175 g Margarine

2 TI Backpulver

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Msp. Salz

Füllung:

500 g Erdbeeren

300 g Vollmilch Joghurt

400 ml Sahne

200 g Marzipan Rohmasse
8 Blatt weiße Gelatine
Zitronenaroma
50 g Zucker
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker

Backofen auf 180° vorheizen

und eine Springform (26 cm) einfetten. Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Eigelb und Kirschwasser zugeben. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Mandeln ebenfalls hinzufügen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

55 Minuten backen.

Erdbeeren pürieren und mit Joghurt, Zitronenaroma, Zucker und Vanillezucker mischen. Aufgelöste Gelatine unterrühren und die Creme 15 Minuten kühl stellen. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Tortenboden in drei Lagen schneiden und ein Drittel der Creme auf den untersten Boden streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken. Wieder Creme auftragen, den dritten Boden auflegen und die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Kühl stellen. Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen Folie kreisförmig ausrollen. Obere Folie entfernen. Marzipanhülle so auf die Torte abrollen, dass die Folie oben liegt. Andrücken und Folie abziehen. Nach Belieben mit Marzipandekor verzieren.

Feine Apfel Creme Torte mit Krokant 4 Ei M

50 g Haselnusskerne
175 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Speisestärke
75 g Puderzucker
125 g kalte Butter

4 Eier

125 g Marzipan Rohmasse
2 Ei Amaretto ital. Mandellikör
225 g Zucker
1 TI Backpulver
1 kg Äpfel
1 TI Zimt
1/2 1 Weißwein
3 Ei Zitronensaft
2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine

600 g Schlagsahne

1 rotbackiger Apfel und
2 Ei Haselnuss Krokant

1. Haselnüsse rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. 100 g Mehl, Salz, 75 g Stärke, gemahlene Nüsse, 50 g Puderzucker, Butter und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.
2 Springform 26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Teig auf den Formboden drücken, mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 10 min backen.

3. Marzipan, übrigen Puderzucker, Likör und 2 Esslöffel Wasser verrühren. Boden mit der Masse bestreichen. Übrige Eier trennen, Eiweiß und 3 Esslöffel Wasser steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben, Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. Auf das Marzipan geben. Ca. 20 min backen. Auskühlen lassen.

4. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit Zimt, Wein, übrigem Zucker, und 1 Teelöffel Zitronensaft 5-8 min kochen. Gelatine in 12 Esslöffel Wasser anrühren. 10 min quellen lassen, in das heiße Kompott rühren. Unter gelegentlichem Rühren 3-4 Stunden kühlen. 400 g Sahne steif schlagen und unter das gelierende Kompott heben. Tortenboden durchschneiden, um den unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Tortenboden darauf setzen. 2-3 Stunden kühlen.

5. Apfel vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und im restlichen Zitronensaft mit 50 ml Wasser 3-4 min dünsten. Abtropfen lassen. Übrige Sahne steif schlagen. Torte damit einstreichen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Torte damit verzieren. Tortenrand und Tuffs mit Krokant bestreuen. Torte mit Apfelspalten belegen.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 2 1/4 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 470 Fett/Stück ca. 26 g

Avanti Nr. 35/02

Feine Kuppeltorte 5 Ei + 4 Eigelb M

Für etwa 16 Stücke

Für den Teig:

300 g Butter

300 g Zucker

abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone

5 Eier

300 g Mehl

2 TL Backpulver

Außerdem:

Butter für die Form
Mehl zum Ausstäuben

Für die Füllung:

1/2 l Milch

Mark 1/2 Vanilleschote
120 g Zucker
40 g Speisestärke

4 Eigelb

2 El Marillenlikör

Zum Bestreichen:

4 El Aprikosenkonfitüre

Für den Belag:

500 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
400 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
evtl. Lebensmittelfarbe

1. Aus Butter, Zucker, Zitronenschale, Eiern, Mehl und Backpulver, einen Rührteig herstellen.
2. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und die Oberfläche glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.
3. Für die Füllung aus Milch, Vanillemark, Zucker, Speisestärke und Eigelb, eine Vanillecreme herstellen. Die Creme mit dem Marillenlikör verfeinern und auskühlen lassen.
4. Den Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Hälfte auf den unteren Boden streichen. Den zweiten Boden darauf legen. Die Vanillecreme glattrühren und darauf verteilen. Den oberen Boden darauf setzen und etwas andrücken.
5. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif sehr steif schlagen. Die Sahne kuppelförmig auf die Torte streichen.
6. Den Rand der Torte rundherum vorsichtig mit der Konfitüre bestreichen.

7. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten, 2/3 davon zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie zu einem Kreis von etwa 40 cm Durchmesser ausrollen. Die obere Lage Folie abziehen und die Marzipanplatte mit Hilfe der unteren Frischhaltefolie vorsichtig über die Torte legen. Am Rand fest andrücken und überstehende Reste abschneiden.

8. Das restliche Marzipan evtl. einfärben, ausrollen, beliebige Blüten und Blätter daraus formen und auf die Kuppel setzen.

Backzeit: 45-50 Minuten

Elektroherd: 175 °C

Gasherd: Stufe 2

Umluft: 160 °C

Große Festtagstorte 9 Ei M

Rührteig

500 g Margarine

450 g Zucker,

2 Päckchen Vanille Zucker,

9 Eier,

abgeriebene Schale von 2 Apfelsinen und

1 Zitrone (unbehandelt),

500 g Weizenmehl,

75g Speisestärke (z. B. Gustin),

9 g (3 gestr. Tl.) Backpulver Backin.

Zum Tränken

200 ml Apfelsinensaft,

3 El. Zitronensaft,

abgeriebene Schale von 1 Apfelsine und

1/2 Zitrone (unbehandelt),

100 g Zucker.

Füllung

300 g Marzipan Rohmasse,

2 El. Aprikosen Konfitüre,

4 El. Aprikot Brandy.

Guss

Etwa 400 Puderzucker,
2 El. Apfelsinensaft,

etwa 1 Eiweiß,
Lebensmittelfarbe.

Für den Teig die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge zu einem Rührteig verarbeiten. Einen Teil des Teiges in eine Springform (Ø etwa 28 cm, Boden gefettet) füllen. Restlichen Teig in eine gut gefettete Napfkuchenform (Ø 20 cm z. B. Bielefelder Backform »Sissy«) füllen. Die Teige nacheinander backen.

Strom. 175-200.
Gas. 3-4.

Backzeit für beide Gebäcke Je etwa 50 Minuten.

Zum Tränken die Zutaten miteinander verrühren.

Den aus der Form genommenen Tortenboden und den gestürzten Napfkuchen sofort nach dem Backen mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit der Flüssigkeit tränken.

Das Gebäck gut auskühlen lassen.

Für die Füllung das Marzipan mit der Aprikosen Konfitüre und dem Aprikot Brandy verrühren.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden und mit der Marzipanmasse wieder zusammensetzen.

Für den Guss gesiebten Puderzucker mit dem durch ein Sieb gegebenen Apfelsinensaft und so viel Eiweiß verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht, und mit Lebensmittelfarbe färben.

Beide Gebäcke (evtl. vorher etwas gerade schneiden) mit dem Guss überziehen. Den Napfkuchen auf den Tortenboden setzen. Torte nach Belieben mit dunklem Puderzuckerguss verzieren (mit Hilfe eines Pergamentpapier-tütchen,) und mit Schokoladentäfelchen und Geleefrüchten garnieren. Nährwertangaben ohne Verzierung.

Etwa 30 Portionen/

Pro Portion E 5 g, F 17 g, Kh 53 g; kJ 1725 (kcal 412).

Große Festtagstorte 9 Ei + 1 Eiweiß

Rührteig:

500 g Margarine
450 g Zucker,
2 Päckchen Vanille Zucker ,

9 Eier,

abgeriebene Schale von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone (unbehandelt),
500 g Weizenmehl,
75g Speisestärke
9 g (3 gestr. Tl.) Backpulver

Zum Tränken:

200 ml Apfelsinensaft,
3 El. Zitronensaft,
abgeriebene Schale von 1 Apfelsine und 1/2 Zitrone (unbehandelt),
100 g Zucker.

Füllung:

100 g Marzipan Rohmasse,
2 El. Aprikosen Konfitüre,
4 El. Aprikot Brandy.

Guss:

Etwa 400 Puderzucker,
2 El. Apfelsinensaft,

etwa 1 Eiweiß,

Lebensmittelfarbe.

Für den Teig die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge zu einem Rührteig verarbeiten. Einen Teil des Teiges in eine Springform (Ø etwa 28 cm, Boden gefettet) füllen. Restlichen Teig in eine gut gefettete Napfkuchenform (Ø 20 cm) füllen. Die Teige nacheinander backen.

Strom: . 175-200.

Gas. 3-4.

Backzeit für beide Gebäcke Je etwa 50 Minuten.

Zum Tränken die Zutaten miteinander verrühren.

Den aus der Form genommenen Tortenboden und den gestürzten Napfkuchen sofort nach dem Backen mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit der Flüssigkeit tränken.

Das Gebäck gut auskühlen lassen.

Für die Füllung das Marzipan mit der Aprikosen Konfitüre und dem Aprikot Brandy verrühren.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden und mit der Marzipanmasse wieder zusammensetzen.

Für den Guss gesiebten Puderzucker mit dem durch ein Sieb gegebenen Apfelsinensaft und so viel Eiweiß verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht, und mit Lebensmittelfarbe färben.

Beide Gebäcke (evtl. vorher etwas gerade schneiden) mit dem Guss überziehen. Den Napfkuchen auf den Tortenboden setzen. Torte nach Belieben mit dunklem Puderzuckerguss verzieren (mit Hilfe eines Pergamentpapier-tütchen,) und mit Schokoladentäfelchen und Geleefrüchten garnieren. Nährwertangaben ohne Verzierung.

Etwa 30 Portionen/ **Pro Portion**: E: 5 g, F: 17 g, Kh: 53 g; kJ: 1725 (kcal: 412).

Herztorte 10 Ei

Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

6 Ei

160 g Mehl
20 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
60 g Butter

Für die Creme:

350 g Butter
350 g Fett (Pflanzenfett)

4 Ei

120 g Zucker
20 ml Kirschwasser
250 ml Wasser, zum Tränken
50 g Puderzucker
130 ml Kirschwasser

Zum Verzieren:

500 g Marzipan Rohmasse
130 g Puderzucker

Dieses Rezept ist ausgelegt für eine Torte.

Mehl, Kakao- und Backpulver vermischen. Eier und Zucker zuerst mit dem Schneebesen im Wasserbad warm, dann mit dem Mixer kalt und locker aufschlagen. Die Mehlmischung unterarbeiten, zum Schluss die flüssige warme Butter zugeben. Die Masse in eine Herzform füllen, in den vorgeheizten Backofen schieben und backen (180°C 30 Min.).

Für die Creme: Butter und Pflanzenfett schaumig rühren. Eier und Zucker mit dem Schneebesen im Wasserbad warm und mit dem Mixer kalt und locker aufschlagen. Beide Massen zusammenrühren und das Kirschwasser zugeben.

Puderzucker, Wasser und Kirschwasser für die Tränkflüssigkeit verrühren. Den Herzboden dreimal quer durchschneiden und die oberste Lage in Stücke reißen. Nach der ersten Cremeschicht die Böden, gut getränkt, zusammen mit der Creme zu einer Kuppel übereinander setzen. Die anderen Böden auflegen, ganz mit Creme einstreichen und kühl stellen.

Marzipan und Puderzucker zusammenkneten, auf Puderzucker ausrollen und über das Herz legen. Überstehendes Marzipan abschneiden, zu einem Strang formen und um das Herz legen. Mit Lebensmittelfarbe schminken oder auch in Naturfarbe belassen und verzieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Himbeertorte mit Marzipan 6 Ei M

Boden:

100 g Weizenvollkornmehl

6 Eier

100 g gemahlene Haselnüsse
1 TI Kakaopulver
1/2 TI Backpulver
240 g Zucker

Füllung:

500 ml Sahne

2 Päckchen Sahnestandmittel
100 g Marzipan-Rohmasse
1 EI Rum

250 g Himbeeren
1 Päckchen roter Tortenguss

700 g Kuvertüre

150 g gemahlene Haselnüsse
1 Ei Zucker
50 g Puderzucker

Backofen auf 180° vorheizen

und eine Springform (26 cm) einfetten. Aus Eier, Zucker, Nüsse, Kakao-
pulver, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen.

40 Minuten backen.

Boden in drei Lagen schneiden. Sahne mit Sahnestandmittel und Zucker
steifschlagen. Kuvertüre schmelzen und mit den Haselnüssen unter die
Sahne heben. Auf den untersten Boden die Hälfte der Sahne streichen,
den zweiten Boden auflegen. Wieder Sahne aufstreichen und den letzten
Boden aufsetzen. Tortenrand und Oberfläche ebenfalls dünn mit der Sah-
ne bestreichen. Marzipan mit Puderzucker und Rum verkneten, ausrollen
und die Torte damit überziehen. Himbeeren auf die Tortenoberfläche legen
und mit dem roten Tortenguss überziehen. Kalt stellen.

Knigge Mandeltorte 4 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten:

Teig:

200 g Butter
325 g Marzipan-Rohmasse
200 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
Salz
3 Tropfen Backöl Zitrone

4 Eier

3 Eigelb

200 g Weizenmehl
1 ½ TL Backpulver

Canache-Creme:

200 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g Butter

40 g gesiebter Puderzucker
50 ml weißer Rum

Guss:

200 g Vollmilch-Schokolade
etwas Kokosfett

Zubereitung:

Für den Teig Butter, Marzipan und Zucker geschmeidig rühren. Gewürze hinzufügen. Eier und Eigelb schaumig rühren und unterrühren. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl zuletzt Esslöffelweise unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm. Boden gefettet) füllen. Bei **etwa 180°C ca. 40 Minuten backen**. Den Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Für die Canache-Creme die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Unter gelegentlichem Rühren so lange abkühlen lassen, bis sie dickflüssig ist. Die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Rum und Kuvertüre unterrühren. Die Creme kurze Zeit kalt stellen und nochmals kurz durchschlagen. Das erkaltete Gebäck damit bestreichen und kalt stellen.

Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer dünnflüssigen Masse verrühren. Das Gebäck damit überziehen und nach Belieben mit Schoko-Mandelbergen garnieren.

Knusper-Eistorte 3 Eigelb M o

Zubereitungszeit 30 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden

120 g Waffeln ohne Füllung, z. B. Eiswaffelherzen
50 g weiche Butter

Für den Belag

3 Eigelb (Größe M, ganz frisch)
60 g Zucker
1 Tüte. Vanillin-Zucker
60 g Marzipan-Rohmasse

1 kleine Saftorange (unbehandelt)

1 Ei Orangenlikör

300 ml Schlagsahne

125 ml (1/8 l) flüssige Schokoladenglasur für Eis
evtl. Orangenfilets und Orangenschalenstreifen

Für den Boden die Waffeln in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Waffeln mit einer Teigrolle fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Die Gebäckbrösel mit der Butter vermengen, in eine Springform (Durchmesser 18 cm, Boden gefettet) füllen, andrücken und gefrieren lassen.

Für den Belag Eigelb mit Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Marzipan-Rohmasse auf einer groben Reibe dazu raspeln und zu einer geschmeidigen Masse rühren.

Von der Orange die Schale abreiben, den Saft auspressen. Orangenschale und 2 Esslöffel Orangensaft mit dem Orangenlikör zu der Eigelbcreme geben und unterrühren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in einer flachen Schüssel etwa 1,5 Stunden gefrieren lassen, bis das Eis streichfähig ist.

Die erste Schicht Eis etwa 3 cm dick auf den Waffelboden streichen und darüber eine dünne Schicht Schokoladenglasur spritzen, so dass das Eis bedeckt ist. Die Schicht kurz gefrieren lassen.

Dann die zweite Eisschicht einfüllen, mit Schokoladenglasur abdecken und wieder gefrieren lassen. So lange fortfahren, bis das Eis aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sollte aus Eis bestehen. Die Torte mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

Die Torte aus der Form lösen, mit Schokoladenglasur besprenkeln und nach Belieben mit Orangenfilets- und schale garnieren. Zum Servieren mit dem elektrischen Messer schneiden.

Tipp:

Die Orangenfilets zum Garnieren kurz gefrieren lassen und dann mit der Schokoladenglasur besprenkeln.

Kokostorte 9 Ei M

Biskuit:

50 g frisches Kokosnussfruchtfleisch
6 Eier, getrennt
120 g Zucker
1Msp. Salz
100 g Mehl
100 g Biskuitbrösel

Außerdem:

50 g Zucker
2 El Wasser
2 cl Orangenlikör
2 cl brauner Rum

Creme:

1/2 l Milch
2 Vanilleschoten
180 g Zucker

3 Eier, getrennt
45 g Speisestärke

Garnitur

250 g frisches Kokosnussfruchtfleisch,
grüne Marzipanblätter
1 Cocktailkirsche

1. Für die Kokosraspel Kokosnuss aufschlagen und Fruchtfleisch herausnehmen, Fruchtfleisch fein reiben.
2. Für den Biskuit Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und Salz schaumig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei restl. Zucker einrieseln lassen. Mehl mit Biskuitbröseln und Kokosraspel mischen. Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen und Mehlmischung darunter heben.
Teig im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 40 Min. backen.
Nach 30 Min. Stäbchenprobe machen !
3. Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) geben und die Oberfläche glatt streichen.
4. Biskuit über Nacht ruhen lassen. Dann zweimal durchschneiden. 2 Böden zur Seite legen, den dritten in Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schüssel geben.
5. Zucker mit Wasser aufkochen, 2 bis 3 Min. sprudelnd kochen. Abkühlen lassen, dann Orangenlikör und Rum zufügen. Biskuitwürfel damit tränken und zugedeckt mindestens 1 Std. durch ziehen lassen.

6. Für die Creme Milch mit Vanilleschote und 1/3 des Zuckers aufkochen. Vanilleschote herausnehmen, das Mark auskratzen und wieder in die Milch geben. Eigelb mit Speisestärke und 2-3 El der heißen Milch verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei restl. Zucker einrieseln lassen. Parallel dazu die angerührte Speisestärke unter Rühren in die kochende Milch gießen.

Mehrmals aufwallen lassen, den Eischnee unterrühren.

7. Von der heißen Vanillecreme 1/4 zur Seite stellen, den Rest gut mit den getränkten Biskuitwürfeln vermischen. Die Mischung auf den ersten Biskuitboden geben und glatt streichen. Zweiten Boden darauf setzen, Torte mit der restl. Creme einstreichen und abkühlen lassen. Dicht mit Kokosraspel bestreuen und nach Belieben garnieren.

Orangen Krokant Torte 6 Ei + 2 Eigelb M

25 Stücke

ORANGEN BUTTERCREME

400 ml Milch

40 g Zucker

1 Vanilleschote; das Mark

40 g Speisestärke

2 Tl. Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

100 ml Orangensaft

2 Eigelb (Kl. M)

5 El. Orangenlikör

250 g Butter (zimmerwarm)

KROKANT BISKUIT

60 g Marzipanrohmasse

6 Eier (Kl M, getrennt)

150 g Zucker

Salz

180 g Mehl

50 g Speisestärke

1 1/2 Tl. Backpulver

100 g Haselnusskrokant

ZUM TRÄNKEN

6 El. Orangensaft

3 El. Orangenlikör

ÜBERZUG UND DEKORATION

200 g Marzipanrohmasse

200 g Zartbitter Kuvertüre

100 g Butter

30 g Vollmilch Kuvertüre

30 g Weiße Kuvertüre

1. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Stärke, Orangenschale, Saft, Eigelb glatt rühren, in die Milch geben, unter Rühren gut aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Likör würzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, ab und zu umrühren.
2. Marzipan raspeln. Mit Eigelb, 2 Ei heißem Wasser und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten sehr cremig schlagen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit sauberen Quirlen steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig fester Eischnee entsteht. Unter die Marzipanmasse heben. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, mit Krokant unterheben.
3. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, eckige Springform (24 x 24 cm; oder eine runde Form von 26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-27 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.
4. Boden aus der Form lösen, 2 mal waagrecht durchschneiden und so in 3 Böden teilen. Unteren Boden in die Springform setzen. Orangensaft und Likör mischen. Die 3 Böden mit der Mischung beträufeln. Zimmerwarme Butter mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten sehr cremig rühren. Zimmerwarmen Pudding nach und nach auf langsamer Stufe unterrühren.
5. 1/3 der Creme auf den unteren Boden streichen, mit 2. Boden belegen, mit der Hälfte Creme bestreichen, mit dem 3. Boden belegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Torte zugedeckt mind. 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
6. Marzipan auf einer bemehlten Fläche 30x30 cm groß ausrollen. Torte aus dem Ring lösen, Oberfläche und Ränder mit Marzipan belegen. Zartbitter Kuvertüre hacken, mit der Butter über einem heißen Wasserbad zerlassen. Bis auf 2 Ei auf die Torte gießen und durch Schräghalten verlaufen lassen. 30 Minuten kalt stellen.
7. Vollmilch und weiße Kuvertüre hacken, getrennt über einem warmen Wasserbad schmelzen, in Einweg Spritzbeutel füllen. Restliche

Zartbitter Kuvertüre in einen Einweg Spritzbeutel füllen. Torte verzieren.

: Zubereitungszeit 2: 15 Stunden (plus Kühlzeiten)

: **Pro Stück** 6 g E, 20 g F, 32 g KH = 337 kcal (1412 kj)

Orangen Punschtorte 10 Ei M

Menge: 1 Torte

FÜR DEN BODEN.

100 g Butter

1 Essl. Vanillezucker

4 Eier

1 Prise/n Salz

125 ml Orangensaft

abger. Schale einer halben unbehandelten Orange

100 g Zucker

100 g Mehl

1 Teel. Backpulver

50 g gern. Mandeln

3 Essl. Glühwein

200 g Orangenmarmelade

Für die CREME:

4 Tafeln "Lindt Kuvertüre Zimt & Koriander" e 100 g)

6 Eier

750 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

Für die VERZIERUNG:

200 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

1 Pck. "Choco Dekor zum Fest" (Lindt)

Kakao

Böden

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Vanillezucker schaumig schlagen.

Eier trennen. Eigelbe, Salz, Orangensaft sowie schale einrühren. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Mehl , Backpulver aufsieben und mit Eischnee, Mandeln unter die Eimasse ziehen.

2. Die Masse in eine mit Backpapierausgelegte Springform (26 cm) streichen und ca. 40 Min. auf der mittleren Schiene backen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

3. Boden zweimal waagrecht teilen. Böden mit Glühwein beträufeln und mit Marmelade bestreichen.

Zubereitung

1. Kuvertüre Zimt& Koriander" schmelzen. Eier schaumig schlagen, Schokomasse unterziehen. Abkühlen lassen. Sahne, Sahnesteif steif schlagen, unterheben. Den unteren Boden mit 1/3 Creme bestreichen, den zweiten Boden aufsetzen, das zweite Cremedrittel aufstreichen, dritten Boden aufsetzen.

Oberfläche und Seiten mit restlicher Creme bestreichen. Dabei 4 Ei zurückbehalten.

2. Marzipanrohmasse, Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Torte damit ummanteln. Rest Creme aufspritzen, "Choco Dekor" auflegen. Torte ca. 90 Min. kühlen. Mit Kakao bestäuben.

Zubereitung: ca. 60 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Kühlen: ca. 90 Min.

Orangen-Sachertorte 8 Ei M

Zutaten

Für 14 Stücke:

300 g Halbbitter-Kuvertüre

180 g Butter

8 Eier (Kl. M, getrennt)

200 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

1/2 Tl gemahlener Zimt

50 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

Salz

125 ml Schlagsahne

50 g Honig

8 Ei Orangenlikör

350 g Aprikosenmarmelade

150 g Orangenmarmelade

1 Marzipan-Decke (fertig ausgerollt, z. B. von Schwartau)

Zubereitung

1. 150 g Kuvertüre hacken, mit 150 g Butter bei milder Hitze zerlassen. Eigelb, 50 g Zucker, Vanillemark und Zimt mit den Quirlen des Handrührers mindestens 10 Minuten sehr dickcremig aufschlagen. Mandeln, gesiebtes Mehl und die Butter-Kuvertüre-Mischung unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Unter die Eigelbmasse heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm 8) streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad auf der zweiten Schiene von unten 50 Minuten backen (Umluft 150 Grad). In der Form abkühlen lassen.

2. Für den Guss 150 g Kuvertüre hacken. Sahne, 30 g Butter und Honig aufkochen. Vom Herd ziehen, Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen.

3. Boden waagrecht mit einem Sägemesser durchschneiden, sodass vier gleich hohe Scheiben entstehen. Jede mit 2 Ei Likör beträufeln. Die Aprikosen- und Orangenmarmelade erhitzen, durch ein Sieb passieren. Drei Böden mit je 1/5 der Konfitüremischung bestreichen, aufeinander setzen, die vierte Platte darauf setzen und den Kuchen rundherum mit der übrigen Konfitüre bestreichen. Marzipandecke über der Torte abrollen und gut andrücken, überstehende Ränder abschneiden. Guss auf die Torte gießen, Torte schräg halten und den Guss durch Drehbewegungen verteilen. Fest werden lassen. Torte eventuell mit Schokoladenstückchen garnieren.

Zubereitungszeit 75 min

Oster Torte mit Aprikosen 8 Eigelb M

Zubereitung ca. 80 Min. Kühlen ca. 2 Std.

Zutaten für ca. 16 Stücke

1 Tortenbiskuit 26 cm

350 g Aprikosenhälften Dose

6 Ei Aprikosenlikör

8 Blatt. weiße Gelatine

8 Eigelb

190 g Zucker

375 ml Milch

250 g Sahnequark

500 ml Sahne

400 g Marzipan

125 g Puderzucker

gelbe Lebensmittelfarbe

75 g Zuckereier

2 Ei Mandelblättchen

Zubereitung

1. Biskuit 2 mal waagrecht teilen. Obst abgießen, Saft auffangen. 125 ml Saft, 3 Ei Likör verrühren, alle 3 Böden damit tränken.

2. Für die Creme Gelatine einweichen. Eigelbe mit Zucker im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Milch aufkochen, in dünnem Strahl unter ständigem Rühren zur Eigelbcreme geben. Gelatine ausdrücken, in der heißen Creme auflösen. Kalt rühren, kühlen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Quark und 3 Ei Likör unterziehen. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Unteren Biskuit mit Obst belegen, 1/4 der Creme darauf verteilen. 2. Boden auflegen, mit 1/3 der übrigen Creme bestreichen. Deckel auflegen, Torte mit restlicher Creme überziehen. 2 Std. kühlen.

4. Marzipan mit Puderzucker verkneten, gelb einfärben. Zwischen Folie 4 mm dünn ausrollen, 1 Streifen 82 cm Länge in Tortenhöhe ausradeln, evtl. mit einem Fleischklopfer ein Karomuster eindrücken. Streifen um den Tortenrand legen. Aus übrigem Marzipan Eier und Hasen ausstechen, Torte damit verzieren. Mit Mandelblättchen und Zuckereiern garnieren.

Ostertorte 4 Ei M

Zutaten für den Teig:

4 Eier,

150 g Marzipan-Rohmasse,

125 g Butter,

50 g Zucker,

1 Prise Salz,

200 g Mehl,

1,5 TL Backpulver,

2 Ei Amaretto

Zutaten für die Füllung:

1 Dose Pfirsiche,

600 g Sahne,

4 Päckchen Sahnesteif,

2 Päckchen Vanillezucker,

200 ml Eierlikör,

2 EI Johannisbeergelee

Außerdem:

bunte Zuckereier zum Verzieren,

200 g Baiserplätzchen

2 Eier trennen, Marzipan würfeln. Butter, Marzipan, Zucker und Salz cremig rühren. 2 ganze Eier und die Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Amaretto unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glattstreichen. Kuchen auf der **zweiten Schiene von unten backen**. Den Boden auskühlen lassen. Für die Füllung Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Eierlikör unterrühren. Den Boden einmal quer halbieren. Den unteren Boden mit erwärmtem Gelee bestreichen und die Pfirsiche darauf legen. Den Springformrand um die Torte legen. Die Hälfte der Eierlikörsahne auf den Pfirsichen glattstreichen. Den zweiten Boden darauf legen. Die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Den ganzen Kuchen mit dem Rest der Eierlikörsahne bestreichen und zerbröselten Baiserplätzchen bestreuen. Nach Belieben mit Zuckereiern verzieren.

Papageno Torte 5 Ei M

180 g Marzipanrohmasse

50 g Zucker

5 Eigelb

1 TL abger. Zitronenschale

1 Vanillinzucker

2 Dose Mandarinen, a 175 g abgetropfte

30 g Butter

5 Eiweiß

50 g Zucker

70 g Mehl

30 g Speisestärke

Schokoladensahne

50 g halbbittere Kuvertüre

400 g Sahne

3 Blatt weiße Gelatine

Orangenlikörsahne

3 Blatt weiße Gelatine

50 g Puderzucker

20 g halbbittere Kuvertüre

Marzipanrohmasse und Zucker verkneten. Eigelb, Zitronenschale und Vanillezucker unterrühren. Butter schmelzen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Mehl, Speisestärke und Butter unter die Marzipanmasse rühren. Dann die Mandarinen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Teig hineinfüllen und glattstreichen. Die Form in den kalten Backofen stellen. Dann auf **175 Grad schalten und 40-50 Min backen**. Danach noch 5 Min im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Für die Schokoladensahne die Kuvertüre schmelzen. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Dann die aufgelöste Gelatine und die Kuvertüre unter die Sahne ziehen. Die Masse kuppelartig auf den Boden geben. Die Torte einige Zeit in die Gefriertruhe stellen.

Für die Orangenlikörsahne die Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Anschließend den Likör und die aufgelöste Gelatine unterziehen. Einen Tortenring um die Form setzen. Orangensahne über die gefrorene Schokoladensahne geben. Glattstreichen. 2 Stunden kühl stellen. Dann den Rand entfernen. Kuvertüre mit einem Sparschäler auf die Oberfläche schaben.

Primiz Torte 5 Ei M

15 dag Honig

5 Eier

20 dag Karotten

10 dag geriebene Mandeln

5 dag Mehl etwas Zimt

1 Ei Rum

Schokoladeglasur

eventuell etwas Marzipan und einige Pistazienkerne

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Karotten sehr fein raspeln und etwas ausdrücken, Saft jedoch auffangen. Mandeln mit Mehl und Zimt vermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Honig und Rum schaumig rühren und allmählich die Karotten unterrühren, das Mandelgemisch abwechselnd mit dem steifgeschlagenen Schnee unterheben und alles in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen.

Bei 190°C etwa 50 min lang backen. Aus der Form nehmen und mit Schokoladeglasur überziehen.

Eventuell mit Marzipankarotten verzieren

Dafür Marzipan mit dem Karottensaft orange färben, daraus etwa 3 cm lange Karotten formen und mit gestiftelten Pistazienkernen als "Karottengrün" krönen.

I Wem das zu mühsam ist, der bestreut die Torte einfach mit Staubzucker. Sie sollte vor dem Anschneiden einen Tag durchziehen und bleibt mehrere Tage lang feucht, falls sie nicht vorher aufgegessen wird.

Punschtorte 8 Ei + 1 Eiweiß M

Boden:

120 g Roggenmehl

8 Eier

40 g Speisestärke

1 TI Zitronensaft

100 g geschmolzene Butter

250 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

1 Eiweiß

300 g Johannisbeerkonfitüre

200 g Aprikosenkonfitüre

100 g Marzipan Rohmasse

100 g geröstete Mandelblättchen

100 g Kuvertüre

1 Orange

16 kandierte Kirschen

125 ml Weißwein

60 ml Rum

1 Tl Zitronensaft

50 g Zucker

360 g Puderzucker

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform (26 cm) einfetten. Eier mit Zucker, Salz und Zitronensaft im Wasserbad schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke untermischen. 60 Minuten backen. Saft der Orange mit Wein, Zucker und Rum für den Punsch erwärmen. Konfitüre ebenfalls erwärmen und durch ein Sieb streichen. Tortenboden horizontal in drei Lagen schneiden. Auf den untersten Boden die Hälfte der Konfitüre streichen und den zweiten Boden auflegen. Diesen mit der Hälfte der Punschflüssigkeit tränken und die übrige Konfitüre aufstreichen. Den dritten Boden auflegen und ebenfalls mit dem Punsch tränken. Marzipan zerbröseln, mit 60 g Puderzucker verkneten und in Tortenform ausrollen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und über die Torte geben. Dann die Marzipanplatte auflegen. Eiweiß mit übrigem Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Auf die Torte streichen und die gerösteten Mandeln darauf streuen. Kuvertüre erwärmen und auf Pergamentpapier Dekorationen spritzen. Mit den erkalteten Kuvertüredekorationen und den kandierten Kirschen die Torte verzieren.

Rosen Valentins Torte 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

2 Ei

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pkt. Vanillezucker

0,5 Zitrone(n), Schale, unbehandelt

10 g Stärkemehl

10 g Sesam

30 g Haselnüsse

30 g Butter, zerlassen

Für die Creme:

250 g Joghurt

100 g Puderzucker

2 Limette(n), Saft und Schale

4 Blatt Gelatine

20 ml Rum, weißer

250 ml Schlagsahne

Für die Garnitur:

30 Marzipan Rosen (fertig gekauft oder selbst gemacht)
50 Marzipan Blätter oder
200 g Marzipan, grünes

Zubereitung

Springform (D 24 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen.
Backrohr auf 170°C vorheizen.

Eier mit Kristallzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren. Stärke, Mehl, Sesam und Haselnüsse vermischen und locker unter die Eiermasse heben. Zuletzt die Butter unterziehen.

Masse in Formfüllen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 min. backen und in der Form auskühlen lassen.

Für die Creme Joghurt, Staubzucker, Limettensaft und abgeriebener Limettenschale glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rum erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mischung zügig in die Joghurtmasse rühren. Sahne schlagen und unterheben.

Creme auf den Tortenboden füllen. Torte mit Klarsichtfolie zudecken und ca. 6 Stunden kühlen.

Torte mit Marzipanrosen und -blättern verzieren.

1.6.04 J. Oliver CK

Spezial-Florentiner-Nusstorte 7 Ei + 3 Eiweiß

Biskuit

10 Eiweiß

200 g Zucker

200 g Marzipan-Rohmasse

7 Eigelb

gut 3 El Wasser

Zitronenaroma

125 g Mehl

100 g gem. Haselnüsse

100 g zerlassene Butter

Eiweiß und Zucker steif schlagen. Marzipan, Eigelb, Wasser und Aroma zu einer einheitlichen Masse verrühren. Den Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Gesiebtetes Mehl, Haselnusskerne und lauwarmer Butter gut unterrühren. Den Teig in eine Springform 28er füllen.

Bei 180° ca 50 Min. backen.

Das Gebäck zum Auskühlen auf ein Küchenrost legen.

Beträufeln:

60 g Zucker
1 1/2 El Wasser
5 El Rum (70 ml)
alles aufkochen, Rum dazu

Knetteig

300 g Mehl
1 Tl Backin
100 g Zucker
200 g Butter

die Zutaten der Reihe nach verarbeiten. Sollte der Teig kleben, kalt stellen. aus dem Teig zwei Böden backen.
Einen davon mit Belag backen.

Bei 200° ca 15 Min.

Die Böden sofort nach dem Backen ablösen, Belagboden in ca 16 Stücke schneiden.

Unter- und Oberseite des ausgekühlten Nussbodens mit der Rum-Tränke beträufeln.

Den anderen Boden mit geschmeidig gerührter Kuvertüre bestreichen und mit den Nussboden bedecken. Rand und obere Seite mit geschmeidig gerührtem Nuss-Nougat bestreichen und mit dem in Stücke geschnittenen Boden belegen. Tortenrand mit Haselnusskernen bestreuen.

Belag:

40 g Butter
40 g Zucker

40 g Sahne

10 g Sahne

40 g geh. Mandeln
aufkochen, Mandeln unterrühren.

Bestreichen

200 g Zartbitter-Kuvertüre

200 g Nuss-Nougat

Rand

gehobelte, gebräunte Haselnusskerne

Surenburger Schlosstorte 10 Ei M

Für den Biskuitboden

5 Eier

250 g Zucker
5 El heißes Wasser
250 g Mehl
1 Tl Backpulver

Für die Füllung

5 Eier

100 g Zucker
12 weiße Gelatine
3 El Rum
3 El Kirschwasser
30 g Krokant

30 g Schokoladenblättchen

1 l Schlagsahne

(3/4 l in die Masse geben, -1/4 l zum Garnieren)

Rohmarzipan

(wenn Rohmarzipan, dann mit 100 g Puderzucker verkneten;
am besten eine fertige Marzipandecke aus dem Handel)

14 -16 Walnusshälften

Aus allen Zutaten einen Biskuitboden herstellen, Eier und Eiweiß nicht trennen, sondern zusammen mit einem Mixer aufschlagen. Langsam Zucker und heißes Wasser hinzufügen. Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren.

Alles in eine Springform füllen und bei

200 Grad 35 Minuten lang im Backofen backen.

Dann Auskühlen lassen und in zwei bis drei Böden aufschneiden.

Für die Füllung:

Die Eier aufschlagen und im Wasserband oder Simmertopf mit dem Zucker schaumig schlagen und pasteurisieren, d.h. auf ca. 80 Grad erhitzen.

Die eingeweichte Gelatine in die noch warme Masse geben und alles leicht fest werden lassen. Die gut gekühlte Schlagsahne steif schlagen.

In die festgewordene Eimasse den Alkohol geben, anschließend die Schlagsahne unterheben und vorsichtig mit Krokant und Schokoladenblättchen vermischen. Den Biskuitboden zwei- oder dreimal

durchschneiden. Einen Boden auf eine flache Tortenplatte legen und einen Tortenring darum legen.

Und dann wird geschichtet: abwechselnd die Füllung und den Biskuitboden.

Dann die Schlosstorte im Kühlschrank mindestens zwei Stunden fest werden lassen.

Zum Schluss mit einem heißen Messer den Tortenring vom Kuchen lösen und die Marzipandecke auflegen (überstehende Reste für Plätzchenverarbeitung abschneiden). Erst dann den Tortenring lösen. Zum Schluss mit Sahnetupfern aus dem Spritzbeutel und Nusshälften

Valentins Rosen Torte 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

2 Ei

50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkt. Vanillezucker
0,5 Zitrone(n), Schale, unbehandelt
10 g Stärkemehl
10 g Sesam
30 g Haselnüsse
30 g Butter, zerlassen

Für die Creme:

250 g Joghurt
100 g Puderzucker
2 Limette(n), Saft und Schale
4 Blatt Gelatine
20 ml Rum, weißer

250 ml Schlagsahne

Für die Garnitur:

30 Marzipan Rosen (fertig gekauft oder selbst gemacht)
50 Marzipan Blätter oder
200 g Marzipan, grünes

Zubereitung

Springform (D 24 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen.
Backrohr auf 170°C vorheizen.

Eier mit Kristallzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren. Stärke, Mehl, Sesam und Haselnüsse vermischen und locker unter die Eiermasse heben. Zuletzt die Butter unterziehen.

Masse in Formfüllen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 min. backen und in der Form auskühlen lassen.

Für die Creme Joghurt, Staubzucker, Limettensaft und abgeriebener Limettenschale glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rum erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mischung zügig in die Joghurtmasse rühren. Sahne schlagen und unterheben.

Creme auf den Tortenboden füllen. Torte mit Klarsichtfolie zudecken und ca. 6 Stunden kühlen.

Torte mit Marzipanrosen und -blättern verzieren.

1.6.04 J. Oliver CK

Waldmeistertorte 6 Ei M

Biskuitteig:

6 Eier,

175 g Zucker,

1 TI abger. Zitronenschale,

150 g Weizenmehl,

1 gestr. TI Backpulver,

90 g zerlassene und abgekühlte Butter

Orangencreme:

6 Blatt weiße Gelatine,

100 g Zucker,

250 ml Orangensaft,

Saft von 1 Zitrone,

250 ml Schlagsahne

Belag:

1 Beutel aus 1 Packung Waldmeister-Götterspeise,

40 g Zucker,

250 ml Weißwein,

250 ml heller Traubensaft,

200 g Marzipan-Rohmasse,

250 ml Schlagsahne,

1 Päckchen Vanille-Zucker

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

Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Die Butter vorsichtig unter den Teig ziehen.

Den Teig in eine Springform (Durchmesser: 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort in den Backofen schieben.

E-Herd: 180°C (vorgeheizt), Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 30 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Rost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Für die Orangencreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Orangen- und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterrühren.

Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden, einen Tortenring um den unteren Boden stellen und die Orangencreme auf dem Boden verteilen. Den oberen Boden darauf legen und die Torte etwa 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag die Götterspeise mit Zucker nach Anweisung (mit Wein und Traubensaft) zubereiten, gut die Hälfte davon zum Verzieren in eine flache rechteckige Schale gießen und beides fest werden lassen.

Marzipan-Rohmasse verkneten zu einem Kreis (Durchm. 28 cm) ausrollen und auf den oberen Biskuitboden legen. Wenn die Götterspeise fest ist, die Hälfte auf dem Marzipan verstreichen. Die Götterspeise aus der flachen Schale in Würfel schneiden.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tortenring entfernen, Oberfläche mit Sahne verzieren, mit Geleewürfeln garnieren.

Zwetschgen Marzipan Torte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter

175 g Zucker

1 Prise Salz

2 Pkt. Vanillezucker

200 g Marzipan - Rohmasse

10 Tropfen Bittermandelöl

3 Ei

200 g Mehl

½ Pkt. Backpulver

600 g Schlagsahne

1 Pkt. Sahnesteif
750 g Pflaumen (Zwetschgen)
1 Zitrone(n), (unbehandelt)
400 ml Saft, (Pflaumennektar o. Kirschsafte)
1 Stange/n Zimt
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

250 g Schmand

1 El Schnaps, (Zwetschgenwasser - Slivovitz)

100 g Mandeln, geröstete
½ TL Zimt

Zubereitung

Butter, 75 g Zucker, Vanillezucker, Salz cremig röhren. 100 g Marzipan dazureiben. Mandelaroma zufügen. Eier einzeln unterröhren. Rest Mehl und Backpulver mischen, mit 50 g Sahne unter die Eiermasse röhren. Teig in eine gefettet und mit Mehl ausgestreute Springform streichen. Im Backofen bei 175 C° ca. 20 Min. backen.

Zwetschgen bis auf 3 Stück halbieren, entsteinen. Zitronenschale abschälen, den Saft auspressen. Zwetschgen, 350 ml Nektar, 75 g Zucker, Zimtstange, Zitronenschale und -saft aufkochen. Ca. 2 Min. köcheln lassen. Zwetschgen herausheben. Zitronenschale entfernen.

375 ml Saft abmessen und aufkochen. Puddingpulver mit 50 ml. Nektar verröhren, in den Saft röhren, aufkochen. Zwetschgen zufügen. Abkühlen lassen.

Tortenboden 1 mal durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Kompott darauf verteilen, auskühlen lassen.

100 g Marzipan reiben, mit Schmand, Schnaps und 25 g Zucker cremig röhren. 250 g Sahne steif schlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne unter die Creme röhren. Auf das Kompott streichen. Mit 2. Boden bedecken. Torte 1-2 Std. kaltstellen.

Übrige Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. 300 g Sahne und 1 P Vanillezucker steif schlagen. 1/3 Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte aus dem Ring lösen, rundherum mit übriger Sahne einstreichen. Mit Mandeln bestreuen und mit Zimt bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

18.11.05 Perle

Torten Apfel

Apfel Quark Torte 3 Ei M

Boden

150 g Marzipanrohmasse,
150 g zimmerwarme Butter,
75 g Zucker,
1 Prise Salz,

3 Eier,

125 g Mehl,
1 Tl. Backpulver,

Füllung

9 Blatt weiße Gelatine,
750 g rotbackige Äpfel,
250 ml Zitronensaft,

500 g Speisequark,

1 Pkg. Vanille Zucker,
abgeriebene Zitronenschale,

1 Be. Sahne,

100 g Zucker,

Marzipan fein würfeln, mit Butter in Flöckchen, 75 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterziehen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 30- 35 min. goldgelb backen.

Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gelatine einweichen, Äpfel waschen, von den Äpfeln jeweils aus der Mitte zwei dünne Scheiben ausschneiden. Restliche Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Einen Apfel in Spalten schneiden, Rest in kleine Würfel schneiden und mit 2 El. Zitronensaft beträufeln. Je 100 ml Zitronensaft und Wasser aufkochen. Apfelscheiben und spalten portionsweise darin ca. 3 min. dünsten, gut abtropfen lassen. Den Quark, übrigen Zucker, Vanille Zucker, Zitronenschale und restlichen Saft verrühren. Gelatine ausdrücken, vorsichtig bei schwacher Hitze auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen. Tortenboden mit einem Tortenring umlegen. Sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne und Apfelwürfel unterheben. Creme auf den Marzipanboden streichen. Torte ca. 2 Std. kaltstellen, Ring vorsichtig lösen. Mit gedünsteten Apfelscheiben und spalten belegen

Apfel Soufflé Torte 2 Ei + 80 g Eiweiß M

Kuchenboden

125 g Butter
75 g Marzipan
50 g Zucker

2 Ei

125 g Mandelgrieß
1 TL Geriebene Zitronenschale

Apfelkompott

5-6 Äpfel (Elstar)
45 g Zucker
1/2 Vanilleschote, ausgekratzt
Etwas Geriebene Zitronenschale
Etwas Wasser

Soufflemasse

165 ml Milch
50 g Butter
65 g Zucker
24 g Mondamin

250 g Magerquark

80 g Eiweiß

Etwas Gerieben Zitronenschale

Kuchenboden:

Butter, Marzipan, Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Ei verrühren und in kleinen Portionen (wichtig!) dazu geben. Zum Schluss den Madelgrieß unterheben. Einen Tortenring oder Backform (Durchmesser 20 Zentimeter) mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen und den Kuchenboden circa 15 Minuten bei 150 Grad Umluft backen, dann in der Form abkühlen lassen.

Apfelkompott:

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Scheiben oder Würfel schneiden. In einem Topf die Apfelstücke mit Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und etwas Wasser circa fünf Minuten garen. Die Äpfel auf ein Sieb schütten, den Saft auffangen. 135 Milliliter vom Saft mit zwölf g Mondamin (vorher mit etwas kaltem Wasser anrühren)

abbinden. Die abgetropften Äpfel dazu geben und alles vorsichtig vermengen. Den Apfelkompott auf den Kuchenteig geben

Soufflémasse:

In einem Topf 165 Milliliter Milch, 50 g Butter und 20 g Zucker vorsichtig zum Kochen bringen. 24 g Mondamin mit circa 30 Milliliter Milch verrühren und damit die Kochflüssigkeit binden. Zitronenschale und den Magerquark dazu geben und alles gut verrühren. Das Eiweiß mit 45 g Zucker zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Die Soufflémasse gleich auf die Apfelschicht geben und in Form bringen. Alles 15 Minuten ruhen lassen. Ein Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Souffléschicht damit dünn einstreichen. Den Kuchen im Ofen zehn Minuten bei 200 Grad Umluft backen. Den Rand nach circa drei Minuten leicht anschneiden, damit die oberflächliche Haut nicht reißt.

Apfel Torte mit Marzipan 1 Ei + 1 Eigelb

Für den Teig

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker

1 Eigelb

300 g Mehl
1 TI Backpulver
ca. 500 g Trockenerbsen zum Blindbacken

Für die Füllung

1,5 kg säuerliche Äpfel
Saft von 2 Zitronen
1 Päckchen Vanille Zucker
1 TI gemahlener Zimt
2 EI Butter oder Margarine
300 g Marzipan Rohmasse
150 g Puderzucker

1 Ei

2 EI Aprikosen Konfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Fett, Zucker, Eigelb, Mehl und Backpulver glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min. kühl stellen. Eine Springform 26 cm Ø fetten und 2/3 des Tei-

ges auf dem Boden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand ca. 3 cm hoch an den Rand drücken. Pergamentpapier auf den Teig legen und mit Trockenerbsen füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der untersten Stufen 20- 25 min. backen. Auskühlen lassen, Papier und Erbsen entfernen.

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Zucker, Vanille Zucker und Zimt untermischen.

Fett erhitzen. Äpfel darin ca. 8 min. dünsten, abtropfen lassen. Gedünstete Apfelstücke in der Form verteilen.

Marzipan, Puderzucker und Ei zu einer streichfähigen Masse verkneten und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zuerst ein Gitter, dann einen Rand auf die Apfel Torte spritzen. Apfel Torte nochmals

20 -25 min. auf mittlerer Hitze bei gleicher Temperatur backen.

Apfel Torte auskühlen lassen.

Konfitüre erwärmen. Kuchen damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Apfelquarktorte 3 Ei M

Boden:

150 g Marzipanrohmasse,
150 g zimmerwarme Butter,
75 g Zucker,
1 Prise Salz,

3 Eier,

125 g Mehl,
1Tl. Backpulver,

Füllung:

9 Blatt weiße Gelatine,
750 g rotbackige Äpfel,
250 ml Zitronensaft,

500 g Speisequark,
1 Tüte. Vanillezucker,
abgeriebene Zitroneschale,

1 Becher. Sahne,
100 g Zucker,

Marzipan fein würfeln, mit Butter in Flöckchen, 75 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterziehen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 30-35min. goldgelb backen.

Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gelatine einweichen, Äpfel waschen, von den Äpfeln jeweils aus der Mitte zwei dünne Scheiben herausschneiden. Restliche Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Einen Apfel in Spalten schneiden, Rest in kleine Würfel schneiden und mit 2 El. Zitronensaft beträufeln. Je 100 ml Zitronensaft und Wasser aufkochen. Apfelscheiben und -spalten portionsweise darin ca. 3 min. dünsten, gut abtropfen lassen. Den Quark, übrigen Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und restlichen Saft verrühren. Gelatine ausdrücken, vorsichtig bei schwacher Hitze auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen. Tortenboden mit einem Tortenring umlegen. Sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne und Apfelwürfel unterheben. Creme auf den Marzipanboden streichen. Torte ca. 2 Std. kaltstellen, Ring vorsichtig lösen. Mit gedünsteten Apfelscheiben und -spalten belegen

1 Torte 16 Stück **pro Stück** 320 Kalorien / 1340 Joule

Saftige Apfel Torte mit Marzipangitter 2 Ei

für 16 Stücke.

300 g Mehl

1 TI Backpulver

150 g + 2 El Butter

225 g Zucker

2 Eier

1,25 kg säuerliche Äpfel

Saft von 2 Zitronen

1 Pck. Vanillezucker

1 TI Zimt

300 g Marzipan Rohmasse

150 g Puderzucker

2 El Aprikosen Konfitüre

Puderzucker z. Bestäuben

Zubereitung.

1.Mehl, Backpulver. 150 g Butter, Zucker und 1 Ei zu einem glatten Mürbeteig verkneten, ca. 30 Min. kühl stellen. Eine Springform Ø 26 cm fetten. 2/3 des Teiges auf dem Formboden ausrollen, mehrmals einstechen. Formrand darum schließen. Restl. Teig zu einer Rolle formen, an den

Formrand legen, andrücken. Pergamentpapier auf den Teig legen. Mit Trockenerbsen füllen.

Boden im vorgeheizten Backofen ca. 20 -25 min backen.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. 75 g Zucker, Vanillezucker und Zimt über die Äpfel streuen, vermischen. Butter erhitzen. Äpfel darin 5- 8 Min. dünsten. Abtropfen lassen.

3. Pergamentpapier, Erbsen entfernen. Gedünstete Apfelstücke auf Tortenboden verteilen. Marzipan, Puderzucker, 1 Ei verkneten. In einen Spritzbeutel füllen. Ein Gitter, dann einen Rand auf Apfel Torte spritzen. Apfel Torte **nochmals 25 Min. bei gleicher Temperatur backen.** Auskühlen lassen. Konfitüre erwärmen, Torte damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben. Zubereitung. ca. 90 Min.

pro Stück 540 kcal/2260 kJ

Elektroherd 200°

Gasherd Stufe 3

Umluft180°

Extra

Arbeiten Sie zusätzlich gehackte Nüsse u. d. Teigboden

Schöne Woche Nr. 42/03

Weihnachts Apfel Torte 7 Ei M

Nussbiskuit

7 Eier,

180 g Zucker,

300 g gemahlene Nüsse,

50 g Speisestärke

Apfelcreme

5 Äpfel

100 g Zucker ,

1 P. Vanille Zucker,

4 5 El. Zitronensaft,

4 cl Calvados,

260 ml Milch,

100 ml Sahne,

50 g Zucker ,

1 Prise Salz,

1/2 Vanilleschote,

1 Eigelb,

65 ml Milch

25 g Speisestärke.

Belag

400 g Marzipanrohmasse,

120 g Puderzucker.

Zubereitung

Nussbiskuit herstellen.

Für die Apfelcreme

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Zucker Vanille Zucker und Zitronensaft zugedeckt 6 Min. dünsten. Calvados unterrühren. Beiseite stellen. Milch, Sahne, Zucker, Salz und die 1/2 Vanilleschote auf 60 Grad erwärmen. Vanilleschote heraus nehmen, das Mark heraus kratzen, und in die Milch geben, von der Platte nehmen. und unter rühren mit der verquirlten Eigelb Milch Stärkemischung zu einer Creme binden. Creme sofort in eine Schüssel füllen, erkaltet mit den Äpfeln mischen. Nussbiskuit einmal durchschneiden, mit der Hälfte der Creme füllen, den Rest auf die obere Platte streichen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker vermengen und zwischen Folie ausrollen. Torte damit überziehen, mit Puderzucker bestreuen und weihnachtlich verzieren.

Wenn Du daran interessiert bist, dann habe ich auch noch ein Rezept für ein Bratapfel Parfait mit Zimtschaum.

LG, Birgit

Torten Aprikosen

Aprikosen Biskuit Torte 4 Ei M

Zutaten für ca 12 Stücke.
Biskuit.

4 Eier

100 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

Backpapier

Füllung und Verzierung.

4 Blatt Gelatine
1 Dose 850 ml Aprikosen

200 g Mascarpone ital. Frischkäse oder Doppelrahm-Frischkäse

150 g Speisequark 20% Fett i Tr.

2 Ei Zucker
2 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker oder Vanille Zucker
3 Ei Himbeeren Glas

250 g Schlagsahne

3-4 Ei Mandelblättchen
50 g Marzipan-Rohmasse
1 Ei Puderzucker
1/2TL Kakaopulver

etwas Borkenschokolade

Zubereitung.

1. Boden einer Springform 26 cm mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 4 Ei kaltes Wasser steif schlagen. Zucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Biskuit einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd. 175 °C/ Umluft. 150 °C/Gas. Stufe 2 25-30 Minuten backen. In der Form etwas abkühlen lassen und herausnehmen.
2. Gelatine kalt einweichen. Aprikosen abtropfen lassen und Saft dabei auffangen. Aprikosen, bis auf 8 Hälften, würfeln.
3. Mascarpone, Quark, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. 4 Ei Aprikosensaft erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, zufügen und unter Rühren auflösen. Unter die Mascarpone-Creme rühren und Aprikosenwürfel unterheben.
4. Biskuit 2 x durchschneiden. Unteren Boden mit 2 Ei Himbeersoße bestreichen. 2. Boden darauf setzen und den Formrand darum schließen. Mascarpone-Creme darauf verstreichen. 3. Boden darauf setzen und die Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.
5. Sahne steif schlagen und 1 Päckchen Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Torte mit gut 2/3 der Sahne bestreichen, Rest Sahne als Tupfen darauf spritzen. Mandeln evtl. bräunen, abkühlen lassen und an den Rand drücken.
6. Marzipan, Puderzucker und Kakao verkneten. Dünn ausrollen, Blüten ausstechen. Aus Aprikosenhälften auch Blüten ausstechen. Torte mit Marzipan-Aprikosen-Blüten, Schokolade und 1 Ei Himbeersoße verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden
Wartezeit 4-5 Stunden

Aprikosen Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g weiße Schokolade

3 Eier

125 g Pflanzencreme
2 Ei Zucker
1 Prise Salz
80 g Mehl
40 g gemahlene Mandeln
1 TI Backpulver
12 Blatt Gelatine
1 Dose Aprikosenhälften 850 ml

500 g Quark 20 % Fett

500 g Joghurt

150 g Puderzucker
4 El Zitronensaft

250 ml Sahne

12 grüne Marzipaneier
2 El geh. Pistazien
Melisse

Zubereitung

1. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Springform 26 cm mit Backpapier auslegen. Die Schokolade schmelzen. Eiertrennen. Fett mit Zucker, Salz, Eigelben schaumig schlagen. Schokolade, dann Mehl, Mandeln, Backpulver unterziehen. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Teig in die Form füllen, 30 Min. backen. Auskühlen.

2. Gelatine einweichen. Aprikosen abgießen, Hälfte davon pürieren, Rest in Spalten teilen. Quark mit Joghurt, Puderzucker, Püree verrühren. Zitronensaft erhitzen, Gelatine ausdrücken, darin auflösen. In dünnem Strahl unter die Creme ziehen. Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme heben.

3. Boden mit Tortenring umlegen, die Masse einfüllen, 4 Std. kühlen. Ring lösen. Torte mit Obstspalten, Eiern, Pistazien, Melisse verzieren.

Zubereitung. ca. 60 Minuten

Backen. ca. 30 Minuten

Kühlen. ca. 4 Stunden

Aprikosen Torte 5 Ei M

14 Stücke

Zutaten für ca. 14 Stücke

5 Eier

- 1 Prise Salz
- 130 g Zucker
- 3 El Nussnougat Creme
- 70 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Dose 850 ml Aprikosen
- 1 Päckchen klarer Tortenguss für 1/4 l Flüssigkeit
- 4 El Zitronensaft
- 2 Päckchen Vanille Zucker
- 2 Päckchen Sahnefestiger

500 g Schlagsahne

20 g Schokoraspel

2 Tl gehackte Pistazienkerne

14 Schokoladen Ostereier

1 kleiner Marzipanhase

Backpapier

Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelb, Salz, 80 g Zucker und 1 Esslöffel warmes Wasser zu einer dicklich weißen Creme aufschlagen, Nougatcreme unterrühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Stärke darüber sieben und alles mit einem Schneebesen unter die Eigelbcreme heben. Den Boden einer Springform 24 cm mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Biskuit 2x waagrecht durchschneiden. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 175 ml Aprikosensaft abmessen. 2 Aprikosenhälften in 14 Spalten schneiden, 2 weitere Hälften würfeln. Den unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. Übrige Fruchthälften auf dem Boden verteilen. Fruchtsaft und Zitronensaft aufkochen. Tortenguss mit 4 Esslöffel Wasser verrühren, in den Saft rühren, aufkochen und über die Früchte geben. Kühl stellen.

3. Vanille Zucker und Sahnefestiger mischen. Sahne anschlagen, Gemisch einrieseln lassen. Sahne steif schlagen. 1/3 der Sahne mit Aprikosenwürfeln mischen. Mittleren Boden auf die Aprikosen legen und mit der Aprikosensahne bestreichen. Mit dem dritten Boden bedecken.

4. Torte mit 2/3 der übrigen Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Den Tortenrand mit Schokoraspel bestreuen. Oberfläche mit Aprikosenspalten, Pistazien, Ostereiern und dem Marzipanhasen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden ohne Wartezeit

Aprikosen Torte mit Mohnboden 5 Ei

Feine

Mohnboden

5 Eier

5 Ei heißes Wasser

180 g Zucker

1 Prise Salz

1 Beutel Citro-back = abgeriebene Zitronenschale

1 Beutel Mohn-Back = 200 g Mohn gem + 1 Ei Rum

125 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Zwischenschicht

200 g Aprikosenkonfitüre

200 g Marzipanrohmasse

1 Ei Puderzucker

Belag

1 kg frische oder

1 Dose 825 g Aprikosen

1 Päckchen klarer Tortenguss

1 Ei Butter

100 g gehackte Mandeln

Hinweis

Wegen des Mahlens von Mohn haben viele seine Zubereitung gescheut. Heutzutage gibt es ihn backfertig im Handel. Schwartau bietet ihn genau so an wie Citro-back, Konfitüre und Marzipanrohmasse.

Die Eier mit dem heißen Wasser mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Den Zucker mit dem Salz und Citro-back zufügen und dickcremig schlagen. Mohn-Back einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver darauf sieben und mit dem Schneebesen unterziehen.

Nun den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den kalten Mohnboden einmal durchschneiden.

Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den unteren Boden mit 2/3 der Konfitüre bestreichen. Die Marzipanrohmasse auf dem Puderzucker ausrollen und mit Hilfe des Springformbodens rund ausschneiden. Die Marzipanplatte mit der Kuchenrolle aufnehmen und über dem aprilkotierten Boden wieder abrollen. Mit einem weiteren Drittel der Konfitüre bestreichen, den oberen Tortenboden auflegen, leicht andrücken und die Oberfläche sowie die seitlichen Ränder mit der restlichen Konfitüre bestreichen.

Frische Aprikosen halbieren und entsteinen, Dosenaprikosen gut abtropfen lassen. Die Aprikosen in Spalten schneiden und auf der Torte verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Aprikosen gießen.

Die Butter erhitzen, die Mandeln darin ganz leicht bräunen und den Tortenrand damit einstreuen.

Torten Obst

Birnen- Marzipan - Tarte 1 Ei M

Zutaten

Knetteig

1 Pfd Grundmischung Mürbeteig

1 Ei

125 g Margarine (nicht zu weich)

Belag

500 g Dose Birnenhälften;
abgetropft

125 g Creme Double

100 g Marzipan - Rohmasse

Zubereitung

Knetteig: Grundmischung, Ei und Margarine in eine Rührschüssel geben. Mit Handrührgerät (Rührbesen) in 3-4 Minuten zu feinen Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel in einer gefetteten Tarte oder Springform (Durchmesser 28 cm) verteilen und zu einem Boden andrücken.

Belag: Birnen gut abtropfen lassen. Creme double und kleingeschnittenes Marzipan in einem Rührbecher mit Handrührgerät (Rührbesen) zu einer streichfähigen Masse verrühren und auf den Boden streichen. Abgetropfte Birnen in dünne Spalten schneiden und kreisförmig auf dem Boden verteilen. Restliche Streusel über die Birnen geben.

Ober - /Unterhitze: Etwa 200 Grad (vorgeheizt, unteres Drittel des Backofens) Heißluft: Etwa 180 Grad (nicht vorgeheizt) Gas: Etwa Stufe 4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: Etwa 3 Minuten
Die Tarte am besten lauwarm servieren.

Quelle :

Internet

Birnentorte mit Marzipan 1 Ei M

Zutaten:

Teig:

250 g. Mehl

1 TL Backpulver

125 g. Butter

100 g. Zucker

1 Päckchen. Vanillinzucker

1 Ei

Belag:

750 g. Birnen aus d. Dose

150 g. Marzipanrohmasse

Guss:

250 ml. Sahne

2 Ei

1 geh. El Speisestärke

2 Päckchen. Vanillinzucker

Saft v. 1 Zitrone

100 g. gem. od. gehobelte. Mandeln

Zubereitung:

Teig: aus den Zutaten einen glatten Knetteig arbeiten und in eine 26 cm Springform drücken einen kleinen Rand nach oben ziehen. Die Marzipanrohmasse ausrollen und auf den Teigboden legen. Mit den Birnenhälften belegen und 20 - 25 Min. bei 150 - 170° Heißluft hellgelb vorbacken.

Guss: alle Zutaten verrühren und über die Birnen gießen. 25 - 35 Min bei gleicher Temperatur backen.

Von:

Martina Bohl

Flockentorte mit Rum 13 Ei M

Brandteig:

125 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
125 g Mehl

5 Eier

Fett und Mehl fürs Blech

Mürbeteig:

150 g Mehl
50 g Zucker
50 g Marzipanrohmasse
80 g Butter
1 Prise Salz
1 TI abger Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Ei

Mehl zum Ausrollen

Kirschkompott

: 1 Glas Sauerkirschen
30 g Speisestärke
1 Prise Zimt
100 g Zucker

Rumcreme:

7 Eier

3 Vanilleschoten
8 Blatt Weiße Gelatine
185 g Zucker

375 ml Milch

1 Prise Salz

¾ l Schlagsahne

40 ml Rum

Garnierung:

100 g Mandelblättchen Puderzucker

Für den Brandteig

1/4 l Wasser, Butter, Salz und Zucker im Topf zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal dazugeben, kräftig rühren bis sich ein Kloß bildet und vom Topfrand löst. Den Topf vom Herd nehmen, die Eier nacheinander unter die Masse rühren. Backblech fetten und bemehlen oder mit Backtrennpapier auslegen. Den Ring einer Springform von 28 cm Durchmesser drauflegen und den Umriss vorzeichnen. Mit einer Palette ein Drittel der Brandteigmasse in den vorgezeichneten Kreis streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 225°C 15 Min backen.

Dann den Boden umdrehen, weitere 3-4 Min backen. Den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Auf diese Weise noch zwei Böden backen. Den Ring der Springform auf jeden Boden setzen und rundherum einen glatten Rand schneiden. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Marzipanrohmasse, Butter, Salz und Zitronenschale in der Mehlmulde miteinander verkneten. Das Ei dazugeben und mit dem Mehl unter die Marzipanbutter kneten. Den Teig 15 Min kühl stellen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit dem Ring einer Springform von 28 cm Durchmesser ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 12-15 Min backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für das Kirschkompott die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Speisestärke mit 1/3 der Saftmenge verrühren. Restlichen Saft mit Zimt und Zucker zum Kochen bringen, mit der angerührten Speisestärke binden. Die Kirschen dazugeben, noch einmal unter Rühren aufkochen lassen. Das Kompott auskühlen lassen. Für die Rumcreme die Eier trennen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 90 g Zucker und die Eigelb mit den Quirlen des Handrührers zu eine dicklichen weißlichen Masse aufschlagen. Milch mit Vanillemark, Salz und dem restlichen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. 1/3 davon unter die Eimasse schlagen. Dann diese angerührte Eimasse mit dem Schneebesen unter die restliche Milch rühren. So lange weiterrühren, bis eine dickliche Creme entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und die tropfnasse Gelatine unterrühren. Die Creme erkalten, aber nicht ganz fest werden lassen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Rum unterheben. Den Mürbteigboden auf eine Kuchenplatte setzen. Den Ring der Springform um den Boden legen. Das Kirschkompott auf den Mürbteigboden streichen. Einen Brandteigboden auf die Kirschen drücken. Die

Hälfte der Rumcreme darauf streichen, den zweiten Boden auf die Creme drücken. Die restliche Creme darauf streichen und den dritten Boden leicht darauf drücken. Mindestens 4-5 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Ring abheben, die Mandelblättchen rundherum an den Tortenrand drücken, die Oberfläche mit Puderzucker bestäuben.

Fruchtzwerge Torte M o

Zubereitungszeit 45 Minuten ohne Gefrierzeit

2 x 6 Fruchtzwerge
1 x Biskuit-Obstboden (Durchmesser 26 cm)

Für den Marzipanrasen
200 g Marzipan-Rohmasse
75 g gesiebter Puderzucker
einige Tropfen grüne Speisefarbe

Für die Sahnecreme

250 ml Schlagsahne
1 TI Sahnesteif
1 Becher (150 g Vanillecreme)

Für die Erdbeerkäfer
300 g dicke Erdbeeren

50 g Halbbitter-Kuvertüre

Die Fruchtzwerge in der Verpackung gefrieren lassen. Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen

Für den Marzipanrasen Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Speisefarbe verkneten und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Für die Sahnecreme Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Vanillecreme unterheben. Die gefrorenen Fruchtzwerge aus den Bechern stürzen und am Rand des Obstbodens verteilen.

Die Sahnecreme in einem Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und zwischen die Fruchtzwerge und in die Tortenmitte spritzen. Die Torte in den Kühlschrank stellen.

Für die Erdbeerkäfer Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Kuvertüre grob zerkleinern und in einem Topf im Wasserbad zu einer geschmei-

digen Masse verrühren. Die Kuvertüre in eine kleine Pergamentpapiertüte füllen, eine kleine Spitze abschneiden. Die Erdbeerhälften so damit verzieren, dass sie wie Marienkäfer aussehen.

Die Marzipanwürmchen so auf der Torte verteilen, dass sie wie Rasen aussehen. Die Torte mit den Erdbeerkäfern garnieren.

Geheimratsrat-Torte 3 Eiweiß M

Zutaten für die Böden:

300 g Marzipan-Rohmasse,
200 g Puderzucker,

2 bis 3 Eiweiß

Zutaten für den Belag:

300 ml Sahne,
250 g Vanillepudding,
3 bis 5 Scheiben Ananas
Zutaten für die Marzipan-Rollen:
80 g Marzipan-Rohmasse,
40 g Puderzucker,
gelbe Speisefarbe,

120 g dunkle Kuvertüre

Zutaten zum Garnieren:

200 ml Sahne,
3 Ei Kokosraspeln,
Ananasscheiben,
Belegkirschen,

30 g Kuvertüre

Auf Backpapier 3 je 24 cm große Kreise markieren. Marzipan mit Puderzucker verkneten. Mit dem

Eiweiß streichfähig verrühren. Auf den Kreisen verstreichen. Nun nacheinander die Böden **bei 175 °C 8 Minuten backen**.

Sahne steif schlagen, unter den fertigen Pudding heben. Ananasscheiben kleinschneiden und untermengen. die Böden mit der Creme bestreichen, zusammensetzen.

Für die Marzipanrollen Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe hellgelb tönen.

Zwischen Klarsichtfolie ausrollen. Zwölf etwa 8 cm große Kreise ausstechen und zusammenrollen. Enden in geschmolzene Kuvertüre tauchen.

Für die Garnierung die Sahne steif schlagen. Kokosraspeln untermengen. Torte damit überziehen. Mit Sahnetupfern, Marzipanrollen, Ananasstückchen, Belegkirschen und Linien aus geschmolzener Kuvertüre garnieren.

Himbeer Joghurt Torte II 3 Ei M

pro Stück 6 Points

3 Eier

235 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

500 g Himbeeren tiefgefroren

10 Blatt weiße Gelatine

300 g Joghurt

2 Vanille-Zucker

600 g Sahne

Biskuitteig mit 100 g Zucker herstellen. Wie oben bereits angegeben.

Bei 175 Grad 25 min. backen.

Auskühlen lassen und einmal waagrecht halbieren.

Himbeeren auftauen lassen. Gelatine einweichen. Himbeeren bis auf 16 Stück pürieren, durch ein Sieb streichen und mit 75 g Zucker verrühren.

Joghurt,

50 g Zucker und

Vanille-Zucker verrühren.

4 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und mit

2 El. Joghurt verrühren.

In den restlichen Joghurt geben und kühl stellen.

250 g Sahne steif schlagen und unterheben.

Nochmals kühl stellen.

6 Blatt Gelatine ausdrücken und auflösen und mit Püree verrühren. Ebenfalls kurz kühl stellen.

0,5 der Joghurtcreme auf den Boden streichen.

2/3 des Pürees darauf verteilen.

Restliche Joghurtcreme und Püree draufgeben.

Cremeschichten mit einer Gabel durchziehen. Zweiten Boden darauf legen.

4 Stunden kühl stellen.

350 g Sahne und
10 g Zucker steif schlagen.
Torte mit der Hälfte der Sahne einstreichen.
Restliche Sahne als Tuff auf die Torte spritzen. Mit Marzipanfiguren oder
Zuckerfiguren verzieren.

Leichte Rhabarber Marzipantorte 2 Ei

Zutaten für 16 Portionen
75 g Butter, weich (oder Margarine)
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

2 Ei

100 g Marzipan (Rohmasse)
175 g Mehl
1 TI, gestr. Backpulver

3 Ei Milch

600 g Rhabarber
1 Banane(n), (ca. 230 g)
1 Ei Zitronensaft
250 ml Johannisbeersaft, rot (oder roter Traubensaft)
3 Ei Zucker
60 g Speisestärke

150 g Schlagsahne

150 g Schmand

1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif, (nach Belieben)
20 g Mandeln, gehobelt, geröstet
Zitronenmelisse, (nach Belieben)

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Rührteig bereiten (Marzipan vorher raspeln oder fein würfeln). In gefetteter 26 cm Springform bei 175 Grad 20-25 min backen. Auskühlen lassen.

Für das Kompott Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden. Banane schälen, in Scheiben schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln. 5 - 6 El des roten Saftes mit der Stärke anrühren. Restlichen Saft und Zucker aufkochen, Rhabarber darin ca. 5 min bei schwacher Hitze garen (es müssen noch Stücke zu sehen sein!) Mit Stärke binden, kurz aufkochen lassen. Bananenscheiben zugeben, ca. 5 min abkühlen lassen.

Einen Tortenring (oder den mit Klarsichtfolie ausgelegten Springformrand) um den Boden stellen, Kompott darauf verteilen. Ca. 1 Stunde kühlen. Für den Belag Sahne steif schlagen (evtl. mit Sahnesteif). Vanillezucker zufügen, Schmand untermischen. Creme locker auf dem Kompott verteilen und beliebig mit Mandeln und Zitronenmelisse garnieren.

Wer es etwas üppiger möchte, kann - wie im Originalrezept vorgesehen - je 250 g Sahne und Schmand nehmen. Ich fand diese Schicht ein wenig zu üppig und habe deshalb reduziert.

Statt roten Saft kann man auch sehr gut 1/8 l roten Fruchtsirup (z.B. Himbeere) und 1/8 l Wasser nehmen.

Brennwert p. P.: 170

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

19.10.03 angie17

Mandel Orangentörtchen 2 Ei

125 g Butter
100 g Marzipan Rohmasse
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

1 Orange
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1/2 Pkg. Backpulver
100 g Mandeln gemahlen
30 g Mandeln, gestiftet
100 g Nougat Glasur

Zimmerwarme Butter mit zerschnittenem Marzipan, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Dann einzeln die Eier einschlagen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Orangensaft auspressen, beides zum Teig rühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und sieben, die Mandeln gemahlen untermischen. Diese Mischung vorsichtig unter den Teig heben. Papierförmchen zur Hälfte mit diesem Teig füllen und bei 175 Grad zwischen 20 und 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, inzwischen die Mandeln gestiftet in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Die Glasur erwärmen, über die Törtchen träufeln und sofort mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Marillen Torte 6 Ei

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden

Teig

100 g glattes Mehl,
50 g Speisestärke,

6 Eier (Größe M),

1 TI Vanillezucker,

1 Prise Salz,

Schale von ½ Zitrone (unbehandelt),

80 g weiches Rohmarzipan,

120 g weiche Butter,

100 g Kristallzucker

Belag und Garnitur

600 g Marillen,

100 g Marillenmarmelade,

Butter,

Mehl

Zubereitung

Springform (ø 26 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Backrohr auf 170° C vorheizen. Marillen waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

Mehl mit Stärke versieben. Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter, Vanillezucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale und Marzipan glatt verrühren. Butter zugeben und die Masse gut cremig rühren (Küchenmaschine 5, Handmixer 10 Minuten).

Eiklar mit Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Ein Drittel vom Schnee in die Marzipanmasse rühren. Restlichen Schnee und die Mehlmischung behutsam unterheben.

Masse in die Form füllen, gleichmäßig verstreichen und mit den Marillen belegen. Marillen leicht in den Teig drücken. Torte ca. **55 Minuten** (mittlere Schiene / Gitterrost) **backen**, aus dem Rohr nehmen mit einem Küchentuch zudecken und in der Form auskühlen lassen.

Marmelade aufkochen, die Tortenoberfläche dünn damit einstreichen und auskühlen lassen. Torte aus der Form lösen und servieren.

Marzipan Mohn Torte mit Pflaumen 3 Ei M

3 Eier ,

75 g + 75 g Zucker,
3 Päckchen Vanillin-Zucker,
50 g Mehl,
25 g Speisestärke,
1 gestr. Tl Backpulver,
2 Tüte. Vanillepuddingpulver,

400 ml Milch,

50 g gemahlener. Mohn,
1 Glas Pflaumen,

600 g Schlagsahne,

2 Päckchen Sahnefestiger,
1 Tüte "Marzipan Decke", evtl. Gold- und Silberperlen,
Mohn und gemahlene Pistazien,
zum Verzieren, Backpapier, .Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Zucker und 1 Tüte Vanillezucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen.
Im heißen Ofen bei 175°C ca. 25 Min backen.

Auskühlen lassen. 1 Tüte Puddingpulver und 5 El Milch verrühren. Rest Milch, 75 g Zucker und Mohn aufkochen, ca. 5 Min köcheln. Puddingpulver einrühren und ca. 1 Min. köcheln. Auskühlen. Pflaumen abtropfen, Saft auffangen, evtl. mit Wasser auf 400 ml auffüllen. 5 El Saft und 1 Tüte Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen. Puddingpulver einrühren, 1 Min köcheln. Pflaumen unterheben. Tortenring um den Boden legen. Kompott darauf streichen, auskühlen. Ca. 1 Std kalt stellen. Sahne steif schlagen, dabei Festiger und 2 Tüte Vanillezucker einrieseln. Mohnmasse glatt rühren. Sahne, bis auf 4 El, portionsweise kurz mit dem Handrührgerät unter die Mohnmasse rühren. Aufs Kompott streichen. Ca. 3 Std kalt stellen. Marzipan Decke mit Folie nach oben auf die Torte legen. Folie abziehen, Marzipan an die Torte drücken. Evtl. überstehendes Marzipan abtrennen, daraus z. B. Sterne ausstechen. Torte mit Sternen, Sahne etc. verzieren.

Marzipan Mokka Torte 4 Ei M

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

1 El Kaffee (lösliches Espressopulver)

4 Ei(er)

1 Prise Salz

0.12 kg Zucker

0.06 kg Mehl

0.06 kg Speisestärke

1 El Kakaopulver

½ TI Backpulver

Für die Füllung:

0.1 kg Walnüsse

600 ml Sahne

3 Pkt. Vanillezucker

4 El Marmelade (Orange)

Für die Glasur:

3 Orange(n) - Scheiben

3 El Zucker

¼ kg Marzipan

0.1 kg Puderzucker

1 TI Kakaopulver

Kaffee (etwas Espressopulver)

1 TI Walnüsse, gehackt

Zubereitung

Reicht für eine Springform mit dem Durchmesser von 26 cm. Also ca. 12 Stücke.

Mokka-Biskuit: In 1 El heißem Wasser das Espressopulver glatt rühren, erkalten lassen. Backofen auf 175°C vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß, Salz und 3 El kaltes Wasser steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterziehen. Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver mischen, auf Eimasse sieben, unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, ca. 25 Minuten backen. Aus der Form lösen, Papier entfernen, Biskuit vollständig erkalten lassen.

Füllung: Die Walnüsse fein hacken. 400 ml Sahne und 2 Päckchen Vanilinzucker steif schlagen. Nüsse unterheben.

Fertigstellung: Boden zweimal waagrecht teilen. Orangenmarmelade unter Rühren erhitzen. Dann zwei Böden mit je 2 El Marmelade bepinseln. Einen davon mit der Hälfte der Nussahne bestreichen. Zweiten darauf legen. Auf diesem jetzt restliche Nussahne verteilen. Mit dem dritten Bo-

den abdecken. Die übrige Sahne steif schlagen und damit die Tortenoberfläche und ihren Rand gleichmäßig bedecken.

Garnierung: Die Orangenscheiben in heißes Zuckerwasser tauchen, trocknen lassen. Marzipan und Puderzucker verkneten. Zwischen Backpapier in der Größe der Torte dünn ausrollen. Die Torte mit Hilfe des Backpapiers mit der Masse ummanteln, andrücken. Rest abschneiden, mit Kakao einfärben, ausrollen, Sterne ausstechen.

Torte mit Espressopulver und Sternenschablone, kandierten Orangenscheiben, Marzipansternen und Nüssen verzieren.

Brennwert p. P.: 485

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

06.09.01 Bashiba

Marzipan Orangen Stollen 2 Ei M

500 g Mehl,
1 Pkg Backpulver,

2 Eier,

150 g Zucker,
1 Prise Salz,
1 Pkg Vanille Zucker,
2 TI Orangenschale,
200 g Butter oder Margarine
150 g weiches Fett davon (3)
50 g davon (4),

250 g Magerquark

40 g Pistazien(1),
20 g Pistazien(2)
100 g Mandeln; mit Haut
200 g Marzipan Rohmasse
2 Ei Puderzucker bei Bedarf mehr Backpapier

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Eier, Zucker, Salz, Vanille Zucker, Orangenschale, Fett (3), Quark, Pistazien (1) und Mandeln zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Min ruhen lassen. Pistazien (2) hacken, mit Marzipan verkneten und zur Rolle formen. Teig auf bemehlter Fläche zum Oval (ca. 30x40 cm) ausrollen. Marzipan drauf legen, Teig darüber schlagen und zum Stollen formen. Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen zuerst 10 Min backen. Dann bei 175°C ca. 45 Min weiter backen. Fett (4) schmelzen und den noch warmen Stollen damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben.

Marzipan Zitronen Torte 9 Ei M

Für den Teig

4 Eier,
200 g Zucker,
Abrieb von 1 Zitrone,
200 g Mehl,
1 TL Backpulver,
200 g Butterschmalz

Für die Füllung

5 Eier,
150 g Butterschmalz,
150 g Zucker,
Saft von 5 Zitronen

Für die Garnitur

1,4 Liter Sahne,
200 g Marzipan Rohmasse,
Puderzucker,
1 Päckchen Schoko Glasur,
2 Zitronen und
1 Limone f. d. Dekoration

Eier mit Zucker und Zitronenschale zu einer dickschaumigen Creme aufschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen. Über die Zucker Ei Masse sieben und langsam unterziehen. Butterschmalz langsam erhitzen, bis es flüssig ist. Vorsichtig in den Teig gießen und nach und nach unterkneten. Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eine Springform Durchmesser 26 cm mit Backtrennpapier auskleiden. Die Form vor dem Auslegen leicht einfetten. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.

Ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Den Tortenboden vorsichtig aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Den Kuchen mit einem möglichst scharfen Messer oder auch einen Bindfaden zweimal waagrecht trennen, so dass drei Tortenböden entstehen. Eier, Butterschmalz, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erhitzen. Masse einmal kurz aufkochen, dann vollständig abkühlen lassen. Einen Teil der erkalteten Creme dünn zwischen die vorbereiteten Teigböden streichen. Mit der restlichen Creme die Torte rundum bestreichen.

Die Sahne steif schlagen.
Die Tortenoberseite zusätzlich dünn damit bestreichen.
Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
Die Marzipan Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten.
Dann dünn ausrollen.
Den Rand der Springform auflegen, alles, was übersteht, abschneiden.

Die Schoko Glasur auflösen.
Auf die Marzipan Platte streichen.
Erstarren lassen.

Die Marzipan Schoko Platte in 16 Stücke unterteilen.

Zitrone schälen, in dünne Scheiben schneiden.
Auf der Torte anordnen.
Sahne Tuffs in gleichmäßigen Abständen auf die Torte setzen.
Die Marzipan Stücke schräg darauf legen, leicht andrücken.

Die Torte mit Limonen Scheiben garnieren.

Bei 16 Stücken pro Stück ca. 2240 kJ/535 kcal
8 g E 44 g KH 36 g F

Mohn Erdbeere Torte 4 Ei M

Zutaten für den Biskuit:

80 g flüssige Butter,
4 Eier getrennt,
120 g Zucker,
1 Pck. Vanillin - Zucker,
60 g Mehl,
60 g Speisestärke,
50 g gemahlener Mohn

Zutaten für die Füllung und Belag:

800 g Erdbeeren,
1 kg Magerquark,

100 g Zucker,
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone,
6 Blatt weiße Gelatine,

250 ml Sahne,
1 Pck. klarer Tortenguss,
250 ml Sauerkirschsaft,
150 g Marzipanrohmasse,
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen. Aus den Teigzutaten einen Biskuitteig rühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Ca. 25 Minuten backen. Waagrecht halbieren. Erdbeeren abbrausen, putzen, vierteln. Quark, 80 g Zucker, Zitronensaft, -schale, aufgelöste Gelatine verrühren. Sahne steif schlagen, unterziehen. Hälfte der Beeren, 2/3 der Creme auf 1. Tortenboden geben. 2. Biskuit auflegen. Übrige Creme und Beeren darauf verteilen. Guss mit 20 g Zucker, Saft zubereiten, darüber geben. Marzipan, Puderzucker verkneten. 6 cm breit ausrollen, um die Torte legen

Nikolaustorte 2 Eigelb + 1 Eiweiß M o

Portion/en: 1

1 Wiener Tortenboden; a 400 g in 3 Teilen

Füllung

6 TI Ananaskonfitüre
11 Scheibe Weiße Gelatine
500 g Ananas in Scheiben, (Dose) natur-süß; (Abtropfgewicht.)

2 Eigelb

75 g Puderzucker
2 Unbehandelte Zitronen Schale und Saft

150 g Vollmilchjoghurt

1/4 l Schlagsahne

Verzierung

3 Ei Ananaskonfitüre
400 g Marzipanrohmasse
225 g Puderzucker

außerdem

50 g Pistazien; gehackt
25 g Butter
Rote Speisefarbe
100 g Puderzucker

1 Eiweiß

Walnüsse; halbiert

() 1 Torte ergibt 12 Stücke.

Für die Füllung den oberen und mittleren Biskuitboden mit Konfitüre bestreichen. Einen bestrichenen Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Springformrand oder einen Tortenring herumstellen.

Gelatine nach Packungsbeilage in kaltem Wasser einweichen. Ananas klein schneiden. Mit dem Pürierstab pürieren. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Zitronenschale, -Saft, Ananaspüree und Joghurt unterrühren.

Ausgedrückte Gelatine nach Packungsbeilage unter Rühren bei mittlerer Hitze auflösen. Zuerst pro Blatt Gelatine einen Teelöffel der Joghurt-Ananas-Masse untermischen, dann die Gelatine unter die restliche Masse mischen. Kalt stellen.

Inzwischen die Sahne steifschlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne mit einem Schneebesen unterziehen. Eventuell kurz kaltstellen. Die Hälfte der Creme auf den Biskuitboden im Springformrand füllen. Den zweiten bestrichenen Boden drauf legen und etwas andrücken. Restliche Creme darauf geben und den letzten Biskuitboden darauf setzen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Inzwischen für die Verzierung die Marzipanrohmasse vorbereiten und formen. Dann den Springformrand lösen und entfernen. Zuerst die Torte dünn mit zwei Dritteln der Ananaskonfitüre bestreichen. Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten. Ein Drittel (restliche Masse beiseite stellen) zu einer Kugel formen, zwischen Folie kreisförmig ausrollen.

Obere Folie entfernen. Teigrolle leicht mit etwas Puderzucker einreiben. Marzipan mit der unteren Folie locker darauf abwickeln.

Mit Hilfe der Teigrolle das Marzipan über der Torte so abrollen, dass die Folie oben liegt.

Marzipan am Tortenrand gleichmäßig andrücken. Tortenrand ca. 2 cm hoch mit restlicher Konfitüre bestreichen. Walnüsse daran festdrücken.

Nun die kleinen Nikoläuse herstellen. Dazu zwei Drittel des beiseite gestellten Marzipans mit roter Speisefarbe färben und pro Tortenstück eine Kugel (Körper) formen. Aus dem restlichen Marzipan eben so viele kleine Kugeln (Kopf) formen. Diese dann so formen, dass sie eine Spitze (Zipfelmütze) erhalten.

Puderzucker und Eiweiß zu einem Guss verrühren, damit Körper und Köpfe zusammensetzen. Ebenfalls mit dem Guss Bärte und Gesichter auf die Köpfe spritzen. Etwas Guss mit roter Speisefarbe färben und die Zipfelmütze spritzen. Die entstandenen Nikoläuse mit Puderzucker ringsherum auf die Torte kleben. Dazwischen ebenfalls mit Guss die Walnusshälften festkleben. Nach Wunsch die Mitte der Torte mit Konfitüre bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Pro Stück 617 kcal/2579 kJ.

Orangen Biskuittorte

200 g Dinkel gem
100 g Mondamin/ Speisestärke
170 g Vollrohrzucker
1 Msp. Vanillepulver ODER
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Weinsteinbackpulver
0,5 TI Salz
9 El Rapsöl ODER Sonnenblumenöl
Schale einer unbehandelten Zitrone
380 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 a 26 cm Springform oder 24 cm Ø
Backpapier dafür

Erst die trockenen Zutaten vermischen, lassen, dann alle anderen Zutaten dazu , gut 5-8 min auf kleiner Stufe rühren lassen, damit auch das Eiweiß vom Getreide aufgeschlossen wird, gibt eine schöne Krume.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 40 min backen.

bei 180 -190 Grad etwa 40 Minuten backen (Backofen vorheizen).

Sollte am vor Tag gebacken werden.

Ca 1,5 -2 Kg Orangen = 1 l

150 g Vollrohrzucker

6 TL gem Gelatine ODER

2 Tüten Gelatine gem, dann bitte die Gebrauchsanweisung beachten

12 EL kaltes Wasser

0,25 TL Vanillepulver ODER

2 Tüten Bourbon Vanille Zucker

1 Prise Meersalz

1 Orangenschale Abrieb

Orangen in/mit den Händen ein wenig drücken, Schale einschneiden, Schälen, weiße Haut möglichst entfernen, filetieren, falls sehr groß, in der Mitte teilen, in ein hohes wenn es geht, ein eineinhalb Liter Maßgefäß, füllen, ca 1 l hoch einfüllen, mit einem elektrischen Pürierstab zerkleinern, zermusen.

Oder

1000 ml Orangen frisch gepresst, mit Fleisch

Die Obstmasse in einem Topf, geben, sowie Zucker, Vanillepulver, Salz + Orangenschale, dazu geben, aufkochen, rühren, rühren nicht vergessen. Vorsicht, kann sehr stark blubbern, Spritzgefahr.

Nach dem Aufkochen, runter mit dem Topf von der Hitze, eingeweichtes Gelatine einrühren,

auch beim abkühlen ab + zu umrühren

Wenn die Masse anfängt zu gelieren, dann

300 g steifgeschlagenes Soja Schlagcreme unter die Obstmasse heben.

Den erkalteten Biskuitboden waagrecht durchschneiden. Oberen Teil beiseite nehmen, auf ein Brett oder Teller schieben

Den Springformboden, unter den Boden legen, wäre praktisch, wenn das Backpapier, gelöst, aber noch da wäre,

Backpapier hochdrücken, + den Springformring um den Boden legen, schließen, Backpapier ein wenig ordnen,.

Die Obstmasse mit der Sahne reingießen, Backpapier ein wenig ordnen,.

Den Biskuitdeckel vom Brett runterschieben auf den Creme, meist ist der Deckel dann schon oberhalb der Form, hatte bisher noch nie Probleme damit, eben auch wegen dem Backpapier.

Jetzt in einem kühlen Raum, das ganze fest werden lassen, ich lasse es über Nacht stehen.

Am nächste Tag Springform + Backpapier vorsichtig lösen.

300 g Soja Schlagcreme mit

1 Tüte Sahnefestiger schlagen, wird nur benötigt, falls die Torte nicht aufgegessen wird.

Den Deckel + Rand mit der Sahne bestreichen,
wer darf mit 1 Marzipanblume Rose z.B (vom Konditor) pro Tortenstück
platzieren.

ODER

Kandierte Kirschen / Obst .

Veränderung :

Wer darf , anstelle Sojacreme , auch süße Schlagsahne

Veränderung:

Wer es noch herber haben will, nehme Anstelle , Orangen, Pampelmusen.

PS: dies ist zusammen gestellt worden, aus verschiedenen Rezepten, die
user beim Chefkoch haben Freischalten lassen.

Danke allen, die es ermöglicht haben, diese feine Torte zu „erfinden“.

Donnerstag, 19. Januar 2006

Rhabarber-Erdbeertorte mit 6 Eigelb M

Vanille-Marzipansauce

1 Torte

BODEN

500 g Blätterteig, frisch oder aus der Tiefkühltruhe

FÜLLUNG

500 g Rhabarber, geschält und in 2 cm lange Stücke geschnitten.

500 ml Wasser

300 g Zucker

8 Blätter Gelatine, in kaltes Wasser eingeweicht

500 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten oder halbiert

SAUCE

500 ml Milch

120 g Zucker

100 g Rohmarzipan

1 Vanilleschote

6 Eigelbe

Boden Den Teig 2-3 mm dick ausrollen. Für den Tortenrand Streifen von 1, 5 cm Breite abschneiden. Zusammen sind sie 75 cm lang. Die restliche Teigplatte mit einem Kuchenring (Durchmesser 26 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Das Blech vorher mit Wasser bestreichen. Den Blätterteigrand mit Ei bestreichen und die Streifen auflegen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Für eine Stunde kühl stellen. Dann bei 190 Grad ca. 10 Minuten backen. Der Boden soll goldbraun sein.

Füllung Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die nur kurz abgekochten Rhabarberstücke rühren, dann auf 40 Grad abkühlen lassen. Die Erdbeeren unter den Rhabarber heben, in eine Schüssel mit rundem Boden füllen und 3-4 Stunden kühlen. Danach die Schüssel kurz bis zum Rand in warmes Wasser stellen und auf den Blätterteigboden stürzen.

Sauce Milch, Zucker, Marzipan und Vanille aufkochen. Die Eigelbe aufschlagen, die kochende Milch unter die Eigelbe rühren und auf ca. 80 Grad (zur Rose) erhitzen. Langsam aber beständig kalt rühren. Die gestürzte Rhabarber-Erdbeer-Torte mit Erdbeeren und ein paar Pfefferminzblättchen garnieren. Mit der Sauce anrichten.

Quelle von Konditormeister Dieter Endle, Karlsruhe, Kaffee-oder-Tee

Spaghetti Torte 7 Eigelb M

200 g Mehl,
100 g Butter,

3 Eigelb,
150 g Zucker,

4 Eigelb,

100 ml Milch,

500 g Sahnequark,
Zitronenschale,
9 Blatt weiße Gelatine,

250 g süße Sahne,
500 g Erdbeeren,
100 g Marzipanrohmasse,
30 g gemahlene Pistazien,
30 g Puderzucker,
1 TI Zitronensaft,

2 TI Kokosflocken

Mehl, Butter und Eigelb verkneten, teilen und eine Springform damit auslegen.

Backzeit: ca. 10 Minuten bei 200° C.

Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren, diese anschließend in 12 Stücke schneiden.

Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Milch, Quark und Zitronenschale untermischen und mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

350 g Erdbeeren auf den Boden geben. Quarkmasse darauf geben und fest werden lassen. Teigstücke darauf legen. Die restlichen Erdbeeren pürieren. Marzipan mit Puderzucker und Pistazien verkneten, Zitronensaft untermischen und durch eine Knoblauchpresse drücken. „Spaghetti“ auf die Torte geben und mit Erdbeersoße übergießen. Mit Kokosflocken bestreuen.

Stachelbeertorte 3 Ei M

Für den Teig:

150 g Mehl,
1 TI Backpulver,

75 g Quark,

4 EI Milch,

3 EI Öl,
30 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
1 Prise Salz,

Fett für die Form,
700 g frische Stachelbeeren,
50 g Zucker

Für den Guss:

3 Eier,

400 g Schmand,

1 Tüte Vanillezucker,
50 g Zucker

Für die Verzierung:

150 g Rohmarzipan, ca.
60 g Puderzucker,
einige Tropfen Lebensmittelfarbe (grün + gelb)

Mehl und Backpulver mischen und mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auslegen. Stachelbeeren waschen, putzen, einige für die Verzierung beiseite legen, die übrigen mit Zucker bestreut etwas Saft ziehen lassen und auf dem Boden verteilen. Für den Guss Eier trennen. Eigelb mit Schmand, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Guss auf den Stachelbeeren verteilen und im vorgeheizten Backofen bei **175 Grad ca. 40 min. backen**. Gut auskühlen lassen. Marzipan halbieren und mit jeweils 30 g Puderzucker und grüner oder gelber Lebensmittelfarbe verkneten. Eventuell nochmals etwas Puderzucker unterkneten. Das Marzipan auf einer Arbeitsplatte dünn ausrollen und kleine Blättchen ausstechen. Diese nach Belieben zu Blüten zusammensetzen und mit den restlichen Stachelbeeren auf der Torte anrichten.

Zitronen Marzipan Torte Ostern **3 Ei** **M**

Für ca. 16 Stück

200 g Margarine
200 g Zucker
Abrieb + Saft von 2 unbeh. Zitronen

3 Eier getrennt

200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 EL Vanille Puddingpulver

Außerdem

Fett
Semmelbrösel

Für die Füllung

4 6 EL Orangensaft

200 g Joghurt Creme z. B. Brunch

100 g Honig

Für die Dekoration

25 g gehackte Pistazien
Zucker Deko/Marzipan Deko

Margarine mit Zucker schaumig schlagen.

½ des Zitronen Abriebs unterziehen.
Eigelbe unterschlagen.
Danach ca. 3 El Zitronensaft untermischen.
Mehl mit Backpulver und Vanillepuddingpulver mischen, unterrühren.
Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

Eine Springform 24 cm Durchmesser fetten, bröseln.
Den Teig hineingeben.

Den Kuchen im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Kurz ruhen lassen.

Aus der Form nehmen.
Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den übrigen Zitronensaft und Orangensaft auf 100 ml auffüllen.
Mit ½ des Honigs verrühren.

Den Kuchen in der Mitte teilen.
Die Unterhälfte mit knapp ½ des Safts beträufeln.

Die Joghurt Creme mit restlichem Honig und restlichem Zitronen Abrieb verrühren.
Ca. 1/3 auf den Boden streichen.
Die obere Kuchen Hälfte auflegen.
Mit restlichem Saft tränken.
Mit Creme bestreichen.

Die Torte rundum mit der übrigen Creme dünn einstreichen.
Den Rand mit Pistazien verzieren.
Die Torte nach Belieben mit Zucker oder Marzipan Dekor verzieren.

Pro Stück ca. 270 kcal
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde
Backzeit ca. 40 Minuten

Torten **Verschiedene**

Adel verpflichtet 1 Ei M

Teig I:

45 g Weizenmehl,
15 g Zucker,
1/3 Päckchen Vanillezucker,
30 g Butter

Teig II:

1 Ei,
1 El heißes Wasser,
30 g Zucker,
25 g Weizenmehl,
10 g Speisestärke,
5 g Kakao,
1 gestr. Tl Backpulver,
15 g zerlassene lauwarme Butter

Teig III:

wie Teig II ohne Kakao, mit
15 g Speisestärke

Canache-Creme:

60 g Schlagsahne,
15 g Zucker,
105 g Halbbitter-Kuvertüre,
15 g Vollmilch,
60 g Biskin,
2 El Rum

Buttercreme:

150 g Butter, etwas Salz, etwas Vanillemark,
1-2 Eier,
40 g Zucker, unter die Hälfte der Creme
1 El Erdbeer-Konfitüre unter die andere Hälfte
1-2 El Curacao rühren.

Marzipanmantel:

90-100 g Marzipan-Rohmasse,
45 g gesiebten Puderzucker

Guss:

60 g Kuvertüre,
9 g Biskin

Teig I

Aus allen Zutaten einen Knetteig bereiten. Auf den Springformboden ausrollen und mehrmals einstechen, mit Springformrand backen bei 200- 225°C (vorgeheizt) etwa 15 Minuten. Boden sofort lösen, nach dem Erkalten auf eine Platte legen.

Teig II

Aus allen Zutaten einen Biskuitteig bereiten. Teig in die Springform füllen (Boden gefettet und mit Backpapier belegt). Backen bei 175°C (vorgeheizt) etwa 20 Minuten. Gebäck auskühlen lassen, einmal durchschneiden.

Teig III

wie Teig 2 bereiten. Ausgekühlten Boden einmal durchschneiden.

Canache-Creme:

Schlagsahne und Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen. Kuvertüre hinzufügen, gut unterrühren, kalt stellen. Biskuit geschmeidig rühren, die Creme und den Rum unterrühren.

Buttercreme: Butter, Salz, Vanillemark geschmeidig rühren. Eier und Zucker im Wasserbad zu einer dicklichen Masse schlagen. Unter die eine Hälfte Erdbeerkonfitüre und die andere Hälfte den Curacao rühren.

Knetteigboden mit 1 El Erdbeer-Konfitüre bestreichen, mit einem dunklen Boden bedecken. Diesen mit Canache-Creme (etwas zum Verzieren zurückbehalten) bestreichen, mit dem anderen dunklen Boden bedecken, mit 1 El Curacao beträufeln, mit Erdbeercreme bestreichen, mit hellem Biskuit bedecken.

Rand und obere Seite mit restlicher Curacocreme bestreichen.

Marzipanrohmasse und Puderzucker ausrollen. Platte für die Oberfläche und Streifen für den Rand ausschneiden. Torte damit belegen.

Guss: Kuvertüre und Biskuit im Wasserbad geschmeidig rühren. Torte damit überziehen. Guss fest werden lassen.

Torte mit zurückbehaltener Creme verzieren.

Anita Eckberg Torte 5 Ei M

5 getrennte Eier,

150 g Zucker,

3 El Zitronensaft,

125 g Mehl

Fett und Semmelbrösel für die Form

Füllung:

250 g Schlagsahne,
2 Tüte. Vanillezucker,
1 Tüte. Sahnesteif,
15 Pfefferminz-Täfelchen

Garnierung:

200 g Schlagsahne,
15 Pfefferminz-Täfelchen,
50 g grünes Marzipan,
50 g gelbes Marzipan

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Eigelbe mit dem Zucker hellcremig schlagen. Die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen und darauf setzen. Das Mehl darüberstreuen und alles vorsichtig vermengen. Den Teig in der Form glattstreichen und auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und zweimal durchschneiden. Für die Füllung die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Täfelchen hacken und unterheben. Auf 2 Böden streichen und alle drei Böden zusammen setzen. Die Sahne für die Garnierung steif schlagen. Die Torte damit rundherum bestreichen und zusätzlich noch mit Sahnetupfen verzieren. Die Pfefferminz-Täfelchen zu Dreiecken halbieren und die Torte damit garnieren. Mit einer gelben Marzipanrose und grünen Blättern verzieren.

Baumkuchentorte 7 Ei

7 Eier trennen

100 g Puderzucker
200 g Marzipanrohmasse
250 g weiche Butter
1 Prise Salz
abger Schale 1 Zitrone
70 g Zucker
120 g Mehl
70 g Speisestärke

Eier trennen; Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen. Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit der weichen Butter glatt rühren. Marzipan-Buttermasse zusammen mit der Prise Salz und Zitronenschale unter die Eier-Puderzuckermasse rühren. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Mehl mit Stärke mischen und unter die Eigelb-Marzipanmasse heben, Eischnee unterheben. Springform einfetten, Teig ca. 2 cm dünn hin-

einstreichen **3-4 Min Goldbraun backen**. Zweite Teigschicht vorsichtig drüberstreichen und **wieder 3-4 Min backen**. Wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Kuchen aus der Form stürzen, aufgelöste dunkle Kuvertüre über den kompletten Kuchen ziehen, mit heller Schokolade verzieren. Der Kuchen ist recht aufwendig zu backen, aber es lohnt sich wirklich. Der ist so lecker, allerdings auch eine recht gute Kalorienbombe und süß (an Weihnachten ist das aber ja wohl eh egal Teigschichten

auf 200°C abbacken.

Wenn man den Kuchen aufschneidet hat man durch die mehreren Backschichten dann das Typische Baumkuchenmuster.

Bittermandeltorte M

120 g Butter oder Margarine
150 g Vollrohrzucker
100 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene bittere Mandeln oder einige Tropfen Bittermandelaroma
400 g feines Vollweizenmehl
1 Ei Sojamehl
1 Päckchen Backpulver

6 TI Ei Ersatz Pulver, verquirlt mit 120 ml Wasser

etwa 225 ml Milch

Füllung:

200 g Honig Marzipan
Schokoladen Buttercreme

Füllungen etliche

Ohne Ei + Kuh Milchfrei

die gleiche Rezepte auch mit Milch

Grundrezept

500 ml Sojamilch

60 g Mondamin / Speisestärke

1 Msp Bourbon Vanille Pulver

1 Prise Salz

ODER 1,5 Tüte Puddingpulver

40 g Vollrohrzucker / Fruchtzucker

Alle Zutaten zusammen mischen, + rühren + mindestens 2 min kochen.
Wenn weniger wird es nachher nicht fest.

Mokka I

1 Grundrezept
+ 50 g gem Kaffee .

mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.
Kalt stellen

Mokka II

1 Grundrezept
50 g Kaffee gem
200 g Haselnüsse geröstet + gem

mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.
Kalt stellen

Nuss

200 g Haselnüsse geröstet + gem
mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.
Kalt stellen

Marzipan Art

1 Grundrezept
200 g süße Mandeln +
12 bittere Mandeln rösten + gem
mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.
Kalt stellen

Butter/ Margarine

1 Grundrezept
200 Butter / Margarine

und unter öfterem Umrühren gut abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, Pudding löffelweise dazugeben und mit der Butter verschlagen. (Pudding und Butter sollen die gleiche Temperatur haben).
Kalt stellen

Mohn

1 Grundrezept
200 g Mohn gem
1 TI Kaffee gem

mit aufkochen,
2- 4 cl Rum 54 % + kurz bevor die Masse verteilt, wird den Rum zugeben.
warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Kalt stellen

Schokolade I

1 Grundrezept +
3-5 El Vollrohrzucker
3 El Kakao (kein Instant)

mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.
Kalt stellen

Schokolade II

1 Grundrezept +
3-5 El Vollrohrzucker
3 El Kakao (kein Instant)
200 g süße Mandeln +
12 bittere Mandeln rösten + gem.

mit aufkochen,
2- 4 cl Rum 54 % + kurz bevor die Masse verteilt wird den Rum zugeben.
warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.
Kalt stellen

Frucht

1 Grundrezept ohne Sojamilch

500 ml pürierte Früchte

auch hier bei ist es wichtig, das die Fruchtmasse wenigstens 2 min kocht, alternativ wäre hier, statt dessen mit Gelatine, vor allen wenn es sich um frische Früchte handelt, um die Vitamine nicht allzu viel zu zerstören.

Anleitungen auf den Gelatinentüte beachten.

Kalt stellen.

Hinweis:

Wer Puderzucker auf Kuchen/Torte streuen möchte, sollte ca 1-2 El Zucker weniger beim Grundrezept nehmen

Hinweis II

Wer anstelle Zucker lieber Honig nehmen will, diesen erst NACH dem kochen beifügen.

Gustav-Adolf-Torte 6 Ei M

1 dünner Mürbeteigboden herstellen

Biskuit I

2 Eier

2 El heißes Wasser

100 g Zucker

1 Tüte. Vanillin

75 g Mehl

25 g Speisestärke

10 g Kakao

1 TL Backpulver

Zuletzt 50 g zerlassene, lauwarme Butter unterrühren.

Teig in Springform füllen. Bei 185° C 20 Min.

Auskühlen lassen, 1 mal durchschneiden

Biskuit II

bereiten und zubereiten wie I ohne Kakao aber mit

1 El Wasser,

50 g Speisestärke

Ausgekühlten Boden einmal durchschneiden

Canache-Creme

200 g Sahne

50 g Zucker aufkochen, von Kochstelle nehmen.

350 g Halbbitter-Kuvertüre

50 g Vollmilch-Kuvertüre hinzufügen, gut unterrühren, kalt stellen.

200 g Biskin geschmeidig rühren.

Canache-Creme und 25 ml Rum unterrühren.

Buttercreme

500 g Butter

Salz

Vanillemark v. 2 Schoten geschmeidig rühren

4 Eier

125 g Zucker im Wasserbad zu dicklicher Masse schlagen,

5 Min. kalt schlagen unter die Buttermasse rühren.

Unter 250 g dieser Creme

3 El Erdbeerkonfitüre,

unter die restl. Creme 4 El Curacao rühren.

Mürbeteigböden mit 2 El Erdbeerkonfitüre bestreichen, mit einem dunklen Biskuit bedecken.

Diesen mit Canache-Creme (etwas zum verzieren zurücklassen) bestreichen, mit dem anderen dunklen Biskuit bedecken, mit 2 El Curacao beträufeln, mit Erdbeercreme bestreichen, mit hellem Biskuit bedecken.

Diesen mit 2 El Curacao beträufeln, mit Curacao Creme bestreichen (etwas übriglassen), mit hellem Biskuit bedecken.

Rand und obere Seite mit restl. Curacao-Creme bestreichen.

300 g Marzipan-Rohmasse

150 g gesiebter Puderzucker verkneten, dünn auf gesiebttem Puderzucker ausrollen.

Platte für die Oberfläche und Streifen für den Rand ausschneiden. Torte damit belegen.

Guss:

200 g Kuvertüre

30 g Biskin im Wasserbad geschmeidig rühren.

Torte damit überziehen. Guss fest werden lassen. Torte mit übriger Creme verzieren.

vom 03.09.02 14:29

Herrentorte 7 Ei M

300 g Butter,
200 g Marzipan,
300 g Zucker,

7 Eier,
300 g Mehl,

200 g Schokoladenplättchen

Butter und klein gebröckelten Marzipan zu einem glatten Teig rühren. Nach und nach die restlichen Zutaten hinzugeben. Den Teig in eine mit Mehl aus-gestäubte Backform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 60 Min. backen.

Die erkaltete Torte mit der Kuvertüre überziehen.

Tipp: Die Torte sollte vor dem Verzehr schon 2-3 Tage vorher gebacken werden, damit alles gut durchgezogen ist

Honig Torte Winnie Puuh 5 Ei + 2 Eigelb M

5 Eier

2 Eigelbe

150 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
120 g Mehl
20 g Speisestärke
40 g zerlassene Butter

Tränke

50 ml Limettensaft
100 g Blütenhonig

Figuren

250 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker

1 - 2 El Puderzuckerglasur zum Zusammenkleben
Speisefarben, rot gelb grün

Außerdem

250 g Sahne

40 g Puderzucker

Einen Biskuit zubereiten. Einen in Backpapier ausgeschlagenen Tortenring auf

ein Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 30-35 min backen. Stürzen und über Nacht auskühlen lassen. Aus dem Ring lösen und einmal durchschneiden. Den Limettensaft mit dem Honig in einer Kasserolle erwärmen und die beiden Böden damit tränken.

Für die Füllung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Honig in einer Schüssel glatt rühren. Gelatine gut ausdrücken, auflösen und in den Joghurt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Einen Boden auf eine Tortenunterlage legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Den

zweiten Boden darauf legen und im Kühlschrank fest werden lassen. Marzipan

klein schneiden und mit gesiebt Puderzucker verkneten. Je 80 g braun und rot, 40 g grün und 60 g gelb färben. Eine Winnie Puh und eine Paket-Schablone, sowie Honigtöpfchen herstellen. Marzipan ausrollen, die Figuren ausschneiden und mit Zuckerglasur zusammensetzen. Die Torte aus dem Ring lösen, Sahne mit Puderzucker steif schlagen und Tortenoberfläche und -rand

damit einstreichen. Die Torte nach Vorlage belegen, die Honigtöpfchen an den Rand kleben. Schokocreme in eine Papierspritztüte füllen und die Torte damit verzieren.

Honigmarzipan

200 g geschälte Mandeln

100 g fester Honig

evtl. 5 - 6 bittere Mandeln

einige Tropfen Rosenwasser

Die Mandeln sehr fein mahlen und mit Honig und Rosenwasser so lange kneten, bis sich die Masse glatt und elastisch anfühlt. Den Marzipan entweder zum Backen verwenden (z.B. in Stollen oder als Belag für einen Tortenboden); oder ausrollen, Formen ausstechen und trocknen lassen; oder in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Magariten Torte 4 Ei + 2 Eigelb M

ergeben 2 kleine Torten

75 g Joghurt-Butter
60 g Mehl
60 g Weizenpuder
4 ganze mittelgroße Eier à 50 g
2 Eigelb von mittelgroßen Eiern
60 g Puderzucker
375 g Marzipanrohmasse
200 g Aprikosenmarmelade
Gewürze
1 Messerspitze Salz
1 Vanilleschote
1 abgeriebene Zitrone
Zum Dekorieren optional
Kandierte Früchten oder Mandeln

1. Eier, Eigelbe, Puderzucker und Gewürze in der Maschine oder mit dem Handrührgerät aufschlagen. Dabei die Marzipan-Rohmasse in kleinen Stücken nach und nach zusetzen.
2. Mehl und Weizenpuder in die gut aufgeschlagene Masse unterheben.
3. Die Joghurt-Butter in einem Topf erhitzen und auch unter die Masse heben.
4. Margaritenmasse gleichmäßig in die gefetteten und gemehlten Spezialformen füllen. Anstatt der Spezialform können auch Springformen mit einem Durchmesser von 16 Zentimetern verwendet werden.
5. Bei 200 °C im vorgeheizten [Bachofen ca. 30 min backen](#). Ausgebackene Torten 3 min abstehen lassen und danach auf ein Gitter stürzen.
6. Die noch warmen Torten mit 200 g heißer Aprikosenmarmelade aprikotieren, evt. mit kandierte Früchten oder Mandeln ausgarnieren.

Zubereitungszeit
ca. 1,5 Std.

Makronen Schokoladentorte 3 Eigelb M

Mark von 1/2 Vanilleschote

75 g Mehl
60 g + 2 El Puderzucker
40 g Butter

3 Eigelb (Größe M)

300 g Marzipan-Rohmasse
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
90 g Zucker

300 g Halbbitter-Kuvertüre

200 g Schlagsahne

4-5 Wiener Mandeln in Schokolade

1. Mark, Mehl, 1 Esslöffel Puderzucker, Butter, 1 Eigelb und 1 Esslöffel Wasser verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Auf einem Springformboden (22 cm) ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 15-20 Minuten backen.
2. Für die Makronenringe 60 g Puderzucker sieben, mit 275 g Marzipan, 2 Eigelb und Zitronenschale verkneten. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und jeweils 2 Kreise (19-20 cm) zeichnen. Masse darauf spritzen. Bei 150°C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen,
3. Zucker und 50 ml Wasser unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. 225 g Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Teig mit 1-2 Esslöffel Kuvertüre bestreichen. Makronenringe als Rand auf den Boden legen. Die Sahne steif schlagen. Das lauwarme Zuckerwasser nach und nach unter die übrige flüssige Kuvertüre rühren, 1/4 der Sahne unterrühren, dann die restliche Sahne unterziehen. 1-2 Stunden kühl stellen.
4. 50 g Kuvertüre hacken. Wenn die Schokoladensahne dickcremig wird, die gehackte Kuvertüre unterheben und in die Torte geben. Ca. 8 Stunden kühl stellen.
5. Restliches Marzipan und übrigen Puderzucker verkneten. Restliche Kuvertüre schmelzen und in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden. Tortenrand mit Schokostreifen verzieren. Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken. Tortenmitte mit einem Marzipannest verzieren. Schokomandeln in das Nest legen.

Für ca. 12 Stücke

Zubereitung. ca. 2 ¼ Std. (ohne Wartezeit)

Mandel Marzipantorte 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

275 g Mehl

5 Eier (Gr. M)

250 g Zucker

5 Päckchen Vanille Zucker

Salz

175 g gemahlene Mandeln

75 g Butter

25 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

75 g Orangenmarmelade

850 g Sahne

25 Mandeln (ohne Haut)

1 Eiweiß

75 g Puderzucker

250 g Marzipan Rohmasse

Zubereitung

175 g Mehl, 1 Ei, 75 g Zucker, 1 P. Vanille Zucker, Salz, 50 g gem. Mandeln und Butter verkneten. Auf einem gefetteten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen, einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 7 8 Minuten backen.

2. 4 Eier trennen. Eiweiß, 100 g Zucker, 1 P. Vanille Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterrühren. 100 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Mürbeteig aus dem Ofen nehmen, mit Marmelade einpinseln. Formring darum schließen. Biskuit einfüllen, glatt streichen. Bei gleicher Temperatur ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Boden 2x durchschneiden. 750 g Sahne und 3 P. Vanille Zucker steif schlagen. 125 g gem. Mandeln unter 2/3 der Sahne heben. Hälfte der Mandelsahne auf unteren Boden streichen, den mittleren Boden darauf setzen und restliche Mandelsahne darauf streichen. Deckel darauf setzen. Mit übriger Sahne einstreichen. Torte kühl stellen.

4. Ganze Mandeln erst in Eiweiß, dann in 75 g Zucker wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Bei 200 °C 8 10 Minuten rösten, Auskühlen. Puderzucker und Marzipan verkneten und rund (ca. 36 cm Ø) ausrollen. Marzipan auf der Torte andrücken. Mit 100 g steifer Sahne und Mandeln verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 550 kcal E 10 g, F 35 g, KH 48 g

Mini Nr. 40/03

Marzipansahne M

150 g Honig Marzipan

1/2 TI Vanillepulver

3 Becher Schlagsahne (a 200 g)

2 TI Biobin, san apart o. ä.

Marzipan zerdrücken und mit Vanillepulver und etwa 10 EI Sahne mit dem Handrührgerät glatt rühren. Restliche Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und mit der Marzipancreme vermischen.

Mazarin Torte 2 Ei 12 Eigelb M

Stoße

½ Pfund abgeschälte Mandeln mit

2 Eiern recht fein, dann rühre

1 Pfund frische Butter mit

12 Eigelb schaumig und gib nach und nach

1 Pfund gesiebten Zucker,

1/2 Liter sauren Rahm,

1 Pfund feines Mehl,

die gestoßenen Mandeln, 60 Gramm

fein geschnittenes Zitronat und die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, ziehe ihn leicht unter die Masse, fülle gut mit Butter bestrichene Formen halbvoll damit an und backe sie bei mäßiger Hitze.

Milka Halloween Torte 6 Ei M

Für den Teig:

300 g Butter

85 g Zucker

1 P Vanillezucker

6 Eier

120 g Mehl
120 g Speisestärke
2 TI Backpulver

100 g Milka Zartherb

100 g Milka Nougat-Creme

Füllung und die Oberfläche:

150 g Aprikosenmarmelade
1 Marzipandecke (Ø 28 cm)
1 TI Himbeergelee

100 g Milka Zartherb

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren, dabei nach jedem Ei ca. 1 Minute schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und eslöffelweise hinzugeben. Milka Zartherb und Milka Nougat-Creme gemeinsam im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, glatt rühren, ebenfalls zum Teig geben und gut unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und

im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 bis 45 Min backen.

Auskühlen lassen und quer halbieren. Den unteren Boden mit der Hälfte der Aprikosenmarmelade bestreichen, dann die andere Hälfte aufsetzen. 2 El Aprikosenmarmelade beiseite stellen und die restliche Marmelade auf Oberfläche und Rand verstreichen. Marzipandecke laut Anleitung auf den Kuchen decken. Die Umrisse des Kürbisgesichts in die Marzipandecke schneiden und Augen, Nase und Mund (ohne Schatten) zunächst mit der Aprikosenmarmelade ausfüllen. Die rötlichen Schatten dann mit dem Himbeergelee, gemischt mit Aprikosenmarmelade, ausmalen. Milka Zartherb im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, glatt rühren und den Kuchen damit überziehen, ohne dass sie in die Ausschnitte des Gesichts läuft (Pinsel bereithalten).

Mohntorte mit Marzipan 3 Ei M

Für den Biskuitboden

3 Eigelb

1 El heißes Wasser
150 g Zucker
110 g Mohn
150 g Mehl

1 Tl Backpulver
5 dr Bittermandelöl

3 Eiweiß

Für die Füllung

3 Paket Sahne á 200 g

1 Ei Zucker
200 g Marzipanrohmasse und
100 g Puderzucker oder
1 fertige runde Marzipandecke
weihnachtliche Schokoplättchen

Zuerst das Eiweiß steif schlagen, dann die drei Eigelb mit dem Mixer verquirlen; das heiße Wasser dazugeben, anschließend den Zucker solange mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl mit dem Backpulver über die Eimasse sieben, Mohn, Bittermandelöl und Eischnee ebenso in die Rührschüssel geben. Vorsichtig unterheben (nicht mit dem Mixer einarbeiten). Den Biskuitteig in eine gefettete Springform mit 26 cm Durchmesser geben und im auf 170° vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Danach den Boden einmal durchschneiden, beide Hälften sollen gleich dick sein. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und zwei Drittel davon auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen und die Torte oben und rundherum mit dem größten Teil der restlichen Sahne bestreichen. Puderzucker auf eine glatte Arbeitsfläche geben und mit der Marzipanrohmasse verkneten, dabei eine Kugel formen. Dann ein Nudelholz mit Puderzucker einstäuben und die Marzipanmasse rund ausrollen. Die Marzipandecke über die Torte legen und den Rand leicht andrücken. Die Oberfläche in Tortenstücke einteilen. Auf jedes Stück mit dem Spritzbeutel eine kleine Sahneverzierung spritzen und ein Schokoplättchen hineinsetzen.

Quarkcreme mit Marzipan M

2 gehäufte Ei Quark

125 g Honig Marzipan
1 - 2 Ei Zitronen oder Orangensaft
1 Msp. Zimt

100 ml Sahne

1 weiche Banane

Banane und Marzipan zerdrücken und zusammen mit dem Quark und Saft mit einem Handrührgerät glatt rühren. Zimt zugeben. Zuletzt die steif geschlagene Sahne unterheben.

Rosenmontagstorte 2 Eiweiß M o

1 Glas Sauerkirschen
1 heller Biskuitboden

500 Magerquark

1 unbehandelte Zitrone
2 Tüte. Vanillezucker
100 g Zucker
8 Bl. weiße Gelatine

1 B. Sahne

3 El. Johannisbeergelee
750 g Puderzucker
400 g Marzipan-Rohmasse
1 Amerikaner (vom Bäcker)
1 Eistüte (Waffel) bunte Zuckerschrift

2 Eiweiß

Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen.

Den Biskuitboden zweimal durchschneiden. Die unteren beiden Böden mit je 5 El Kirschsaff tränken. Quark, Vanillezucker, Zucker, restlichen Kirschsaff und abgeriebene Zitronenschale mit dem Handrührgerät verrühren. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 auflösen, unter den Quark rühren. Kirschen unterheben. Sahne schlagen, unter die Quarkkirschen-Masse rühren. Einen Springformrand mit Klarsichtfolie auskleiden, um den untersten Biskuitboden legen, die Hälfte der Quarksahne darauf streichen. Zweiten Boden auflegen, die restliche Masse darauf verteilen. Den letzten Boden darauf setzen, die Torte kalt stellen. Johannisbeergelee erwärmen. Die Torte aus der Form lösen und das Gelee obenauf streichen. Zitronensaft, 350 g Puderzucker und 3 El. Wasser zu einem streichfähigen Guss verrühren. Marzipan zwischen Klarsichtfolie ausrollen (5 cm breiter als der Durchmesser der Torte). Torte damit umhüllen, Amerikaner in die Mitte legen. Den Guss über die Torte und den Amerikaner ziehen. Die Eistüte und den Amerikaner mit der Zuckerschrift verzieren. Eiweiß steif schlagen und den restlichen Puderzucker unterrühren. Die Torte damit verzieren und die verzierte Eistüte zum Schluss obenauf setzen.

Rosetten Torte mit Apfel Nussfüllung 1 Eigelb M

50 g Mandelkerne
50 g Haselnusskerne
50 g Walnusskerne
200 g Marzipan Rohmasse
400 g Äpfel
100 g Zucker
2 El Zitronensaft

150 g Magerquark

6 El Milch

6 El Öl
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Mehl für die Arbeitsfläche

Fett für die Form

1 Eigelb

1 TI Schlagsahne

30 40 g Aprikosen Konfitüre

1. Mandeln und Nüsse grob hacken. Marzipan grob reiben und mit Nüssen mischen. Äpfel vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. Mit 25 g Zucker und Zitronensaft mischen.

2. Quark, Milch, Öl, restlichen Zucker, Vanille Zucker, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Platte ca. 40 x 40 cm ausrollen. Apfelstücke unter die Nussmasse mischen und alles auf dem Teig verteilen. Dabei an

einer Seite einen 3 4 cm breiten Rand frei lassen und dünn mit Wasser bestreichen. Den Teig von der gegenüberliegenden Seite her aufrollen.

3. Die Teigrolle in ca. 9 Stücke schneiden. Eine Springform 26 cm Ø gut fetten. 7 Stücke mit der Schnittfläche nach oben an den Springformrand als Kreis stellen. Die beiden übrigen Stücke in die Mitte setzen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45- 50 min auf der 2. Schiene von unten backen.

Eigelb und Sahne verrühren und den Kuchen 10 -15 min vor Ende der Backzeit damit bestreichen. Aprikosen Konfitüre erwärmen und durch ein feines Sieb streichen. Den fertigen Rosetten Kuchen noch warm mit der Konfitüre bestreichen und vollständig auskühlen lassen. Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden
kcal/Stück. ca. 280, Fett/Stück. ca. 15 g
Avanti Nr. 35/02

Rübli Torte

200 g weiche Butter oder Margarine
150 g Vollrohrzucker oder 200 g Honig
150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
350 g Vollweizenmehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
250 g geputzte, fein geriebene Karotten
evtl. gemahlene oder gehackte Nüsse zum Bestreuen

Butter oder Margarine mit Zucker oder Honig schaumig rühren. Mehl, mit Backpulver vermischen, Nüsse, Salz, Zimt und Zitronenschale nach und nach unter die Fettmischung rühren. Karotten untermengen. Der Teig sollte nicht zu feucht sein, da die Karotten noch Feuchtigkeit abgeben, evtl. noch etwas Mehl dazugeben. Teig in eine gefettete Springform füllen, bei **180 Grad ca. 40 - 45 Min. backen.**

Nach dem Abkühlen mit flüssigem Honig bepinseln und mit gemahlene Nüssen bestreuen, oder die Torte vorsichtig durchschneiden und mit Nuss-
sahne oder einer Vanillecreme füllen und mit Marzipan-Karotten verzieren.

Schokoladen Kuppeltorte 10 Ei + 3 Eigelb M

Mürbeteig:

150 g Mehl
75 g Butter
50 g Zucker

1 Ei

Biskuitteig:

2 Eier

1 El warmes Wasser
75 g Zucker
50 g Mehl

50 g Speisestärke
1 TI Backpulver

Füllung:

400 g Marzipanrohmasse
125 g Puderzucker
6 Blatt weiße Gelatine

350 g Zartbitter-Schokolade

1/2 l Schlagsahne

7 Eiweiß

10 Eigelb

3 EI Zucker

2 EI Weinbrand

Garnieren:

300 g Halbbitter-Kuvertüre

75 g weiße Kuvertüre

2 EI Kirschkonfitüre

weiße und dunkle Schokoladenblätter

350 g Cocktailkirschen

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten, vorerst kalt stellen. Den Backofen vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier trennen, die Eiweiße mit dem warmen Wasser und dem Zucker sehr steif schlagen, die Eigelbe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Backen.

Noch warm stürzen. Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Marzipanrohmasse und 100 g Puderzucker verkneten, zu einem großen Kreis ausrollen. Mit dem Rest Puderzucker bestäuben. Den Marzipankreis in eine Schüssel stürzen.

Die Gelatine einweichen. Die Schokolade schmelzen. Sahne und Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Gelatine erhitzen und auflösen, mit Weinbrand und Schokolade unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee und Sahne unter die Schokomasse heben. Zwei Drittel dieser Masse in die mit dem Marzipan ausgelegte Schüssel füllen.

Den ausgekühlten Biskuitboden quer halbieren. Aus einem der beiden Hälften einen kleineren Biskuitboden von 19 cm Durchmesser schneiden

und auf die Schokomasse in der Schüssel legen. Die restliche Creme einfüllen. Den zweiten Biskuitboden obenauf legen, leicht andrücken und alles sehr kalt stellen.

Den Mürbeteig ausrollen, die gefettete Springform damit auslegen, mehrmals mit der Gabel in den Teig stechen und backen.

Die Halbbitter-Kuvertüre schmelzen und abkühlen lassen. Die Konfitüre erwärmen und auf den Mürbteigboden stürzen. Die Kuvertüre über die Marzipanhalbkugel ziehen und trocknen lassen.

Die weiße Kuvertüre schmelzen. Torte mit Ornamenten aus weißer Kuvertüre, Schokoladenblättern und Kirschen verzieren

Backzeiten: Mürbeteig 15-20 Minuten bei 200 °C

Biskuitteig 20 Minuten bei 175 °C

Küchengeräte: Springform 26 cm Durchmesser

Schüssel 24 cm Durchmesser, Fassungsvermögen 3 l

dazu 2 Tl Margarine zum Einfetten

Schokoladenbuttercreme II M

3 - 4 El Kakao oder Carob in die warme Milch geben.

Fett und Zucker gut schaumig rühren, dann die Mandeln und das verquirlte Ei Ersatz Pulver dazugeben und nochmals kräftig durchrühren. Das mit Backpulver und Sojamehl vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch dazugeben, so dass ein lockerer Teig entsteht, den man in eine gefettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllt, glatt streicht und bei etwa

170 Grad 50 Min. goldgelb bäckt.

Aus der Form lösen, erkalten lassen. Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden.

Den Marzipan zu einer dünnen Platte in Größe des Tortenbodens ausrollen. Nun den unteren Boden mit einer dünnen Schicht Buttercreme bestreichen, mit dem Marzipanboden belegen und diesen mit knapp der Hälfte der Creme bestreichen. Den oberen Boden darauf legen, die Torte mit der restlichen Creme bestreichen und mit gerösteten Mandelplättchen oder einer Grillage garnieren

Schwedische Sommertorte 6 Ei M

300 g Butter
700 ml Zucker

6 Ei

450 ml Mehl
6 Tl. Backpulver

250 ml Milch

1 Geriebene Zitronenschale
3 Tl. Vanillezucker
100 ml Gehackte Mandeln
300 g Marzipan-Rohmasse
1 Ei Puderzucker
40 g Zartbitter-Kuvertüre oder farbiger Guss

a) Vermischen Sie die Butter, 3 dl Zucker, die 6 Eigelb, das Mehl, das Backpulver, die Milch und die Zitronenschale zu einem Teig.

b) Verarbeiten Sie das Eiweiß zu Eischnee und heben Sie den restlichen Zucker, den Vanillezucker und die Mandeln unter.

c) Fetten Sie eine Backform und geben Sie die Hälfte des Teiges hinein. Geben Sie nun die Hälfte des geschlagenen Eiweiß darauf.

d) Backen Sie alles bei 180°C für 20 Minuten.

e) Geben Sie nun den restlichen Teig in die Form und geben Sie das restliche Eiweiß darauf. Backen Sie alles ebenfalls 20 Min. bei 180°C

f) Bestreichen Sie den ersten Boden mit Vanillepudding oder Vanilleeis. Legen Sie dann den zweiten Boden darauf.

g) Rollen Sie das Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche zu einer dünnen Schicht aus. Belegen Sie dann die Torte mit dem Marzipan.

h) Schmelzen Sie die Kuvertüre im Wasserbad oder bereiten Sie den farbigen Guss nach Vorschrift zu. Geben Sie alles in einen Spritzbeutel und verzieren Sie die Torte.

Shaka Torte 6 Ei M

für 1 Springform mit 26 cm Durchmesser
ergibt 16 Tortenstücke

Vorsicht bei mehr als 2 Stück Torte kann man sehr schnell von sich sagen
"Ich bin 2 Öltanks ."

für den Teig für die Creme für die Dekoration
150 g Butter

0,3 l süße Sahne

Lübecker Marzipan

6 Eier grausam getrennt

250 g bittere Schokoladen grüne Lebensmittelfarbe

250 g bittere Schokolade

200 g bittere Schokolade

150 g Mehl

250 g Zucker

1 Prise Salz

1. Fett mit dem Streitkolben schaumig schlagen. Zucker hinzufügen und alles zu einer hellen, ganz cremigen Masse rühren.
2. Eigelbe einzeln nach und nach dazugeben. Auf höchster Stufe weiterprügeln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die Schokolade zuerst im Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Zur Eiercreme gießen und dabei unterrühren.
4. Die Masse auf höchster Vollendung weiterschlagen, bis Schokolade und Eiercreme vollständig miteinander vermischt haben. Bei Bedarf etwas Whisky oder starken Kaffee unterheben.
5. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dann den Eischnee auf die Creme häufen und das Mehl locker darüber sieben.
6. Mit einem Holzlöffel die Masse so lange von oben nach unten heben, bis Eischnee und Mehl komplett untergearbeitet sind.
7. Teig in einer Form bei 180 Grad Gas Stufe 2; Holzofen 10 Scheite **40 min backen**. Abkühlen lassen.
8. Die Sahne einmal sprudelnd aufkochen lassen - am besten schon, während der Kuchen bäckt - und dann vom Herd nehmen.
9. Schokolade oder Kuvertüre hineinbröckeln und darin auflösen. Anschließend 2 bis 3 Stunden in die kalte, kalte Kühlkammer stellen.
10. Die kalte Masse kurz aufschlagen. Nicht zu lange, sonst wird die Creme fest und lässt sich nicht mehr verstreichen.
11. Den Tortenboden durchschneiden und mit Creme füllen. Falls sie zwi-schendurch fest wird, noch mal kurz erwärmen und wieder brutal auf-schlagen. Wenn man den Boden etwas mit Orangensaft tränkt bleibt die Torte länger saftig.
12. Die dunkle Kuvertüre schmelzen und die Torte gleichmäßig überzie-hen. Etwas abkühlen lassen.

13. Mit dem Marzipan eine eckige Brille und unter Zuhilfenahme einer Knoblauchpresse die Haare herstellen und aufkleben.

14. Mit der grünen Lebensmittelfarbe etwas Marzipan einfärben und den Mund zu einem fiesen Grinsen formen.

Gut verpackt und kalt gestellt hält sich die Shaka-Torte mehrere Tage.

Spanische Torte 250 g Eiweiß + 130 g Eigelb M

300 g Marzipanmasse,

130 g Eigelb

2g Salz,

250 g Eiweiß,

140 g Zucker

130 g Mehl,

100 g Butter

100 g Blockschokolade;

gehackt Butter;

zum Fetten Marzipan mit Eigelb und Salz glatt arbeiten. Eiweiß und Zucker steifschlagen Die beiden Massen vorsichtig mit einem Kochlöffel mischen. Das gesiebte Mehl unterheben und zum Schluss flüssige Butter zufügen. Springform halb füllen, Blockschokolade darüberstreuen. Restlichen Teig einfüllen und

bei 200°C 15 bis 18 Minuten backen.

Spanische Vanille Torte 6 Ei + 1 Eiweiß M

für 12 Stück
Biskuit

200 g Kuvertüre

6 Eigelb

8 Ei Marsala

Mark von 2 Vanilleschoten

dünn abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone

150 g Zucker

150 g Marzipanrohmasse

1 Prise Salz

50 g gehobelte Mandeln
75 g Mehl
75 g Speisestärke

6 Eiweiß

Außerdem

Fett für die Form
4 El Aprikosenkonfitüre ohne Fruchtstücke zum Bestreichen

Glasur

1 Eiweiß

100-130 g Puderzucker
1 TI Zitronensaft
Mark 1 Vanilleschote

Dekoration

200 g Walnusskerne

Zubereitung

Die Kuvertüre grob hacken. Das Eigelb mit 2 El Marsala, Vanillemark und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. 100 g Zucker, Marzipanrohmasse in kleinen Stücken und Salz dazugeben und alles auf höchster Stufe zu einer dicklichen Creme schlagen, etwa 6-8 min. Die Kuvertüre mit den Mandeln mischen, beides mit dem restlichen Marsala beträufeln und unter die Eigelbmasse rühren. Mehl und Speisestärke mischen und sieben, Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen. Die Mehl-Mischung dazugeben, dann den restlichen Eischnee. Alles mit dem Schneebesen vorsichtig unterziehen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Eine Springform 26 cm nur am Boden leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen. Die Form auf ein Kuchengitter stürzen. Nach etwa 10 min die Form abnehmen, das Backpapier abziehen. Die Aprikosenkonfitüre glattrühren und die noch warme Torte ganz damit bestreichen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker je nach Eigröße etwas mehr oder weniger und 1 TI Zitronensaft zu einer schaumigen, dickflüssigen Glasur rühren. Das Vanillemark dazugeben und die Torte ganz damit überziehen. Die Walnusskerne grob hacken, auf die Torte streuen, am Rand etwas andrücken.

Backzeit etwa 45 min bei 175 Grad, Gasherd Stufe 2, Umluft 150 Grad.

Vanilletorte Ole 5 Ei M

Für den Rührteig:

100 g Marzipan-Rohmasse,

5 Eigelb,

150 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

5 Eiweiß,

1 Prise Salz,

100 g Mehl,

100 g Speisestärke,

1 gestr. TL Backpulver,

100 g zerlassene abgekühlte Butter,

50 g grob geraspelte Zartbitterschokolade,

30 g gehackte Mandeln,

30 g fein gewürfeltes Zitronat,

3 El Aprikosenkonfitüre,

300 g Halbbitter-Kuvertüre,

weiße Kuvertüre,

Schokoladenornamente

Für den Rührteig Marzipan-Rohmasse grob zerkleinern, zusammen mit Eigelb auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren, so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eiweiß und Salz steif schlagen und unter die Marzipanmasse heben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf niedrigster Stufe portionsweise unterrühren. Butter langsam hinzugeben. Schokolade, Mandeln und Zitronat unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mandeln ausgestreute Tarteform D26 cm, mit 3-4 cm hohem Rand, füllen und glattstreichen. Die Form in den Backofen (Mitte) schieben und bei etwa 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form etwa 5 Minuten stehen lassen, ihn dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Konfitüre unter Rühren erhitzen, die Torte vollständig damit bestreichen und antrocknen lassen. Kuvertüre grob zerkleinern, in einen kleinen Topf im Wasserbad zu geschmeidiger Masse verrühren, etwas abkühlen lassen, gleichmäßig auf Tortenoberfläche und -rand verteilen und fest werden lassen. Die Torte mit aufgelöster, weißer Kuvertüre und Schokoladenornamenten garnieren.

TIP: Sie können die Vanilletorte auch in einer Springform backen. Die Vanilletorte bleibt im Kühlschrank gut in Alufolie verpackt mehrere Tage frisch.

Walnuss Torte 4 Ei M

Für den Biskuitteig

4 Eier

4-5 El heißes Wasser
200 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker
150 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr. TI Backpulver

Für die Füllung

3-4 El Zitronengelee
100 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
150 g gem. Walnusskerne

500 ml (1/2 l) Schlagsahne

2 Tüte. Sahnesteif
1 Tüte. Vanille Zucker
1 El Zucker

Für den Rand und zum Verzieren

50 g gem. Walnusskerne

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

1 Tüte. Sahnesteif
1 TI Zucker
12-16 Walnusskernhälften

Für den Teig die Eier mit dem Wasser mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker mit Vanille Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier belegte Springform (26 cm) füllen. Die Form in den Backofen schieben.

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

Heißluft

Gas Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit etwa 30 Minuten.

Das Gebäck aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Den Tortenboden zweimal durchschneiden.

Für die Füllung das Zitronengelee verrühren, den unteren Boden mit der Hälfte des Gelees bestreichen. Das Marzipan mit dem gesiebten Puderzucker verkneten, rund ausrollen, mit dem Springformrand ausstechen. Die Marzipanplatte auf den unteren Boden legen. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, erkalten lassen. Die Sahne mit Sahnesteif, Vanille Zucker und Zucker steif schlagen, die Walnusskerne unterheben. 1/3 der Walnusssahne auf die Marzipanplatte streichen. Den zweiten Boden darauf legen, mit dem restlichen Gelee bestreichen und mit der Hälfte der restlichen Walnusssahne bestreichen, dann mit dem dritten Boden bedecken. Die Torte ganz mit der restlichen Sahne bestreichen. Den Rand mit Walnüssen bestreuen.

Zum Verzieren die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, die Torte damit verzieren, mit den Walnusskernen garnieren.

Hinweis für Word

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

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

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

Samstag, 3. Juni 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans