

Apfelsinen Kuchen + Torten, Ohne Kuh Milch

PS

Es sind gesammelte Rezepte,
von Renate1, www.chefkoch.de , teils noch nicht probiert.

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

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Zusammen gestellt Samstag, 25. März 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Kuchen Alkohol	2
Kuchen Diverses	9
Kuchen Frisch	10
Kuchen Saft	23
Kuchen Schale trocken.....	25
Marzipan	26
Torten	28

Inhaltsverzeichnis

Apfelsinen Kuchen + Torten, Ohne Kuh Milch.....	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Kuchen Alkohol	2
Eierlikör Orangen Kuchen 5 Ei.....	3
Obstkuchen mit Orangen Vanille Creme 3 Ei	3
Orangen Kasten Kuchen 3 Ei + 4 Eigelb	5
Orangen Kokos Schnitten 6 Ei.....	6
Orangen Kuchen 3 Ei.....	7

Orangen Kuchen 4 Ei.....	7
Orangen Kuchen mit Erdnusskrokant 4 Ei + 3 Eigelb	8
Kuchen Diverses	9
Mandel Orangenkuchen 4 Ei.....	9
Orangen Kuchen mit Kokosboden	10
Kuchen Frisch.....	10
Apfelsinenkuchen 7 Ei.....	10
Apfelsinenkuchen I 6 Ei	11
Apfelsinenkuchen II 6 Ei.....	12
Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei.....	12
Getränkter Orangen Kuchen 6 Ei.....	13
Herber Orangen Kuchen 3 Ei	14
Orangen Gugelhupf 5 Ei	15
Orangen Kastenkuchen 4 Ei	15
Orangen Kuchen I 2 Ei	16
Orangen Kuchen II 2 Ei.....	17
Orangen Kuchen 3 Ei.....	18
Orangen Kuchen II 4 Ei.....	18
Orangen Kuchen, Libanesischer 6 Ei	19
Orangen Mohn Kuchen 4 Ei	20
Orangenkuchen /Muffins 3 Ei.....	21
Rübli Kuchen 8 Ei	21
Saftiger Orangen Kuchen 2 Ei	22
Kuchen Saft	23
Bounty Orangenkuchen 5 Ei.....	23
Orangen Gugelhupf 4 Ei	23
Orangen Kuchen	24
Orangen Kuchen I 4 Ei	24
Kuchen Schale trocken	25
Mandel Orangenkuchen 4 Ei.....	25
Orangen Kuchen Getränkter 6 Ei.....	26
Marzipan.....	26
Mandel Orangentörtchen 2 Ei.....	26
Möhren Orangen Kuchen 8 Ei	27
Torten	28
Campari Orangen Torte.....	28
Französische Orangentorte 1 Ei	29
Orangen Cognac Torte 9 Ei.....	30
Orangen Prosecco Torte 5 Ei	31
Orangencord Torte 5 Eigelb o.....	32
Saftige Orangentarte 1 Ei.....	33
Hinweis für Word	34

Eierlikör Orangen Kuchen 5 Ei

Zutaten:

Zutaten für den Rührteig:

5 Eier,

200 g. Puderzucker,

250 ml Öl,

250 ml Eierlikör,

175 g. Mehl,

75 g. Stärke,

1 P. Backpulver,

abgeriebene Schale von 2 Orangen.

Außerdem:

Schokoladenglasur mit abgeriebener Orangenschale aromatisiert.

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Öl, Eierlikör und Orangenschale zurühren.

Mehl, Stärke und Backpulver sieben und zurühren. Den Teig in eine kleine Napfform, gefettet und gebröseln füllen.

Backtemperatur: 180 C, Backzeit ca. 50 min. Stäbchenprobe!

Den Kuchen 10 min in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und mit der Schokoladenglasur überziehen.

Obstkuchen mit Orangen Vanille Creme 3 Ei

Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

3 Tropfen Butter Vanille Aroma

3 Eier (Größe M)

125 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

Für die Vanillecreme:

1 Becher (500 g) Vanille Pudding (aus dem Kühlregal)

2 El Orangenlikör

Für den Belag:

500 g vorbereitetes Obst, z.B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Feigen, Äpfel

1.

Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Tipp:

Sie können den Likör durch Orangensaft ersetzen. Für die Vanillecreme können Sie den Vanille Pudding auch selbst zubereiten. Dafür 1 Päckchen Pudding Pulver Vanille Geschmack mit 70 g Zucker und 250 ml (1/4 l) Schlagsahne verrühren. 250 ml (1/4 l) Milch in einem Topf zum Kochen bringen, angerührte Sahne hinzufügen und unter Rühren gut aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel geben, sofort mit Frischhaltefolie zudecken und abkühlen lassen. Die Puddingmasse durch ein Sieb streichen und auf dem Gebäckboden verteilen. Nach Belieben den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

2.

Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

3.

Teig in eine Obstbodenform (Durchmesser 28 cm, gut gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

4.

Den Gebäckboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5.

Für die Vanillecreme Pudding mit Likör verrühren, auf dem Boden verteilen und mit dem vorbereiteten Obst belegen.

Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 25 Min.

Orangen Kastenkuchen 3 Ei + 4 Eigelb

Teig:

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

4 Eigelb

100 g Mehl

2 El Orangenlikör

abgerieben Schale von je einer Orange und Zitrone

100 g Speisestärke

2 El Orangensaft

1 El Zitronensaft

100 g gemahlene Mandeln

80 g gewürfeltes Orangeat

Guss:

100 g Orangengelee

200 g Puderzucker

3 El Orangensaft

20 g gewürfeltes Orangeat

Backzeit: 75 - 90 Minuten

Schaltung: E: 175 Grad Gas: 2

1. Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren, nacheinander Eier und Eigelb zufügen, dabei einige Löffel Mehl unterrühren. Orangenlikör, Orangen und Zitronenschale zufügen, dann das restliche Mehl, Speisestärke, Orangen und Zitronensaft, Mandeln und Orangeat unter den Teig rühren.
2. Den Teig in eine gefettet und ausgebröselte Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen backen.
3. Den abgekühlten Kuchen mit erhitztem und glatt gerührtem Orangengelee bestreichen.
4. Puderzucker und Orangensaft zu einem Guss verrühren und den Kuchen damit beziehen. Mit Orangeat bestreuen.

Bei diesem Kuchen musst du wenn du ihn einfrieren willst den Guss weglassen und erst nach dem Auftauen darübergeben oder ganz weglassen.

Orangen Kokos Schnitten 6 Ei

Zutaten für ca. 24 Stücke

300 g Butter/Margarine

350 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen und

4- 6 El Orangensaft

6 Eier

300 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

100 ml gesüßte Kokosmilch (Dose)

Fett für die Fettpfanne

2- 3 El Kokoslikör

500 g Puderzucker

gelbe Speisefarbe

Melisse zum Verzieren

Zubereitung

1. Fett, Zucker, Salz und die abgeriebene Orangenschale mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Kokosmilch unter die Eimasse rühren.

2. Fettpfanne des Backofens (ca. 32 x 39 cm) einfetten. Teig darauf geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 25 30 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen mehrmals in den Kuchen stechen. Kokoslikör in die Löcher träufeln. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

3. Puderzucker und Orangensaft zu einem glatten Guss verrühren. 4 El Orangen Guss abnehmen und mit Speisefarbe gelb einfärben. Heilen Guss auf dem Kuchen verstreichen. Gelben Guss in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Kuchen mit dem gelben Guss verzieren. Trocknen lassen. in Stücke schneiden und verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 2 Std.

Pro Stück ca. 320 kcal/1340 kJ.

Eiweiß 3 g,

Fett 12 g,

Kohlenhydrate 48 g

Bella Nr. 3/04

Orangen Kuchen 3 Ei

220 g Mehl
250 g Butter

3 Eier

120 g Aranziniwürfel
Orangenlikör
Orangenschale, abgerieben
30 g Staubzucker
80 g Kristallzucker
Salz
Butter
gehobelte Mandeln

Aranziniwürfel ein paar Stunden vor der Verwendung in Orangenlikör legen.

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und geriebene Orangenschale cremig rühren. Eier trennen und die Dotter nach und nach zum Butterabtrieb geben.

Klar mit Zucker zu Schnee schlagen. Schnee und Mehl unter den Abtrieb heben, zum Schluss die Aranziniwürfel samt dem Likör unterheben. Die Masse in eine gebutterte und mit gehobelten Mandeln bestreute Rehrückenform füllen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen.

Orangen Kuchen 4 Ei

Aus
250 g Butter
200 g Zucker

4 Eier

abgeriebene Schale 1 Orange
200 g Mehl
2 TL Backpulver und
3 El Orangensaft einen glatten Teig rühren. Auf den vorbereiteten Teigboden verteilen und weitere 20 -25 Minuten bei 180 Grad backen.

zum Tränken:

100 ml frisch gepressten Orangensaft mit
1 El Zitronensaft

2 El Orangenlikör und

30 g Puderzucker erwärmen. Gut verrühren, bis der Puderzucker sich aufgelöst hat.

Den noch heißen Kuchen mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen und dann mit der vorbereiteten Flüssigkeit tränken. Abkühlen lassen.

Die Schale von zwei unbehandelten Orangen dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Orangenschalenstreifen in etwas Zuckerwasser aufkochen, in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.

100 g Puderzucker mit

3 El Orangensaft verrühren und den abgekühlten Kuchen damit glasieren. Mit den Orangenschalenstreifen bestreuen.

Orangen Kuchen mit Erdnusskrokant 4 Ei + 3 Eigelb

1 unbehandelte Orange

625 g Butter

525 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

4 Eier

250 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

150 g Erdnusskerne

3/ 8 l Orangensaft

20 g Vanille Puddingpulver

3 Eigelb

2 El Orangenlikör

200 g Orangen Marmelade

1. Orangenschale abreiben. 250 g Butter, 250 g Zucker Vanille Zucker und die Hälfte der Orangenschale schaumig rühren. Eier zufügen. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, unterheben. Rohrbodenform (26 cm Ø) fetten, mit Mehl bestäuben Teig einfüllen. Im heißen Backofen bei 200 °C 45 Min. backen. Auskühlen lassen.

2. 150 g Zucker hell karamellisieren lassen. Erdnüsse zufügen, mit dem Karamell mischen und auf eine geölte Alufolie geben.

3. 1/4 l Orangensaft, 125 g Zucker und übrige Orangenschale aufkochen. Restlichen Saft, Puddingpulver und Eigelb verrühren. In der Saft einrühren, kurz aufkochen. Auskühlen lassen.

4. Übrige Butter schaumig rühren. Likör und Orangenmasse esslöffelweise einrühren. Marmelade erhitzen.

5. Kranz 2x durchschneiden. Unteren Boden mit 2/3 der Marmelade und 2. Boden mit ca. 1/3 der Buttercreme bestreichen. Kranz zusammensetzen. Mit restliche Buttercreme einstreichen. Etwa 2 Stunden kühl stellen.

6. Erdnusskrokant fein hacken, Abgeriebene Orange schälen, dabei die weiß(Haut vollständig entfernen Filets aus den Trennhäuten heraus-schneiden. Filets mit der restlichen Marmelade einstreichen. Kranz mit Krokant kant und Filets verzieren.

Ergibt 16 Stücke

Zubereitung: ca. 2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 510 Fett/Stück: ca. 32 g

Avanti Nr. 10/03

Kuchen Diverses

Mandel Orangenkuchen 4 Ei

Becherkuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke:

1 Becher = 250 ml

125 g Butter,

1 1/2 Becher Mehl (250 g),

1 TL Backpulver

3/4 Becher Zucker (175g)

1 Päckchen Vanille Zucker

1/4 Becher Grieß (50 g)

1 1/2 Becher gem., abgezogene Mandeln (150 g),

1 Msp. Zimt

1 Päckchen Orange Back

100 ml Öl,

4 Eier (Größe M)

150 g Orangen Marmelade

1. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanille Zucker, Grieß, Mandeln, Zimt und Orangen Aroma zugeben und mit Mehl mischen. Flüssige Butter, Öl und Eier zufügen und alles mit (ten Schneebesen des Handrührgerätes zügig zu einem glatten Teig rühren.

2. 1/3 Teig in einer Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Eine Springform (26 cm Ø) gut fetten. Restlichen Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

3. Orangen Marmelade gleichmäßig auf den Teig streichen, dabei rundum ca. 1 cm Rand frei lassen. Restlichen Teig mit feinem Spritzbeutel spiralförmig auf die Orangen Marmelade spritzen.

4. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 40 Min. backen. Evtl. nach 30 Min. mit Alufolie abdecken. In der Form etwas auskühlen lassen, dann herausnehmen. Nach Belieben mit Orangenspalten und Schale verziert servieren.

Zubereitung ca. 20 Minuten (ohne Backzeit).

Pro Stück (a. 430 kcal., E 7 g, F 26 g, KH 42 g)

Laura Nr.6/03

Orangen Kuchen mit Kokosboden

Kokosteig:

Aus

250 g Mehl

75g Zucker

1 Prise Salz

150 g Butter und

50 g Kokosraspeln einen glatten Teig kneten. Ein gefettetes Backblech damit auskleiden und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Bei 200 Grad 10 Minuten backen.

125g Orangenmarmelade mit

1 El Orangensaft aufkochen und den vorgebackenen Teigboden damit bestreichen.

Kuchen Frisch

Apfelsinenkuchen 7 Ei

Zutaten:

Für den Teig

375 g Butter oder Margarine

300 g Zucker
2 P. Vanille Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer großen Apfelsine
1 El Apfelsinensaft

7 Eier

250 g Mehl
125 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
75 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Guss

200 g Puderzucker
1 El Zitronensaft
3 El Apfelsinensaft

Zubereitung:

Butter oder Margarine geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Salz, Apfelsinenschale und Saft unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. nach und nach die Eier unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute) Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Zuletzt die Mandeln unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform mit Rohrboden (26 cm) füllen.

Backzeit: Ober /Unterhitze 170 °C vorgeheizt
Heißluft 150 °C nicht vorgeh.

etwa 75 - 85 Minuten backen.

Für den Guss den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft und so viel Apfelsinensaft glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Apfelsinenkuchen I 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
375 g Butter
300 g Zucker

6 Ei(er)

375 g Mehl
1 TL Backpulver

3 Zitrone(n)
3 Apfelsine(n)
50 g Puderzucker

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Eier und Mehl abwechselnd hinzugeben, das Backpulver zum letzten Mehl geben, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 1 Apfelsine begeben. Den Teig in eine vorbereitete Kranzform oder Kastenform füllen und bei 175-180°C etwa 60 Minuten backen.

2 Apfelsinen und 2 Zitronen auspressen, Saft erwärmen. Den Kuchen nach dem Backen wiederholt einstechen, den Saft mit einem Pinsel auf dem Kuchen verteilen.

Dem gesiebten Puderzucker tropfenweise Wasser oder Zitronensaft zugeben und dickflüssig anrühren. Dann auf den Kuchen streichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.06.05 Drachenberg

Apfelsinenkuchen II 6 Ei

450 g Margarine
300 g Zucker
2 Tüte. Vanille Zucker

6 Eier

abgeriebene gelbe Schale von 1 großen Apfelsine (ungespritzt)

1 - 2 El Apfelsinensaft

350 g Mehl

150 g Speisestärke

9 g (3 gestr. TL) Backpulver

100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten, in eine gefettete

Kranzform füllen Backzeit: Ober /Unterhitze: 160°C 180°C / Heißluft:

140°C 160°C / Gas: Stufe 2 / etwa 75 - 85 Minuten

Den Kuchen nach Belieben Puderzuckerguss (200 g Puderzucker, 1 El Zitronensaft, 2 - 3 El Apfelsinensaft) verzieren.

Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei

Zutaten für 24 Portionen
350 g Butter
400 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er)

2 Apfelsine(n), auch die Schale

1 Zitrone(n), auch die Schale

350 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Speisestärke

2 TL, gestr. Backpulver

250 ml Saft (Apfelsinensaft)

Zubereitung

Butter mit 300 g Zucker und Vanillezucker geschmeidig rühren. Nach und nach die Eier, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone, Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Napfform füllen und bei 175 ° C - 200 ° C im vorgeheizten Backofen etwa 1 Std. backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, ihn stürzen und in die gesäuberte Form zurückgeben. Dann mehrmals mit einem Holzstäbchen o.ä. einstechen.

Den Apfelsinensaft mit 1 EL Zitronensaft, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone und 100 g Zucker gut mischen. Die Hälfte des Saftes über den Kuchen gießen. Den Kuchen erneut stürzen, mehrmals einstechen und restlichen Saft rübergießen.

Dieser Napfkuchen ist sehr saftig, hält sich mehrere Tage und ist auch bei Kindern ausgesprochen beliebt!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

29.03.03 Experimentiererin

Getränkter Orangen Kuchen 6 Ei

Teig:

350 g Mehl,

50 g Speisestärke,

2 gestr. TL Backpulver,

300 g Zucker,

1 Tüte. Vanillezucker,

abgerieb. Schale einer Orange,

abgerieb. Schale einer 0,5 Zitrone,

6 Ei,

350 g zerlassene Butter

Tränken:

250 ml Orangensaft,
Saft von 1 Zitrone (etwa 3 El),
abgerieb. Schale einer Orange,
abgerieb. Schale Zitrone,
100 g Zucker

Für den Teig Mehl, Speisestärke mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker, Vanillezucker, Orangen und Zitronenschale mischen. Ei und Butter hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Napfkuchenform (gefettet, gemehlt) füllen. Form auf dem Rost im Backrohr bei ca. 180 200 Grad etwa 60 Min. backen. Kuchen etwa 10 Min. in der Form auf einen Kuchenrost stellen, dann aus der Form lösen, stürzen und in die gesäuberte Form zurückgeben. Mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen. Zum Tränken Orangen und Zitronensaft durch ein Sieb geben, dann mit Orangen und Zitronenschale und Zucker verrühren. Die Hälfte des Saftes über den Kuchen gießen, den Kuchen stürzen. Die Oberfläche des Kuchens mehrmals mit dem Holzstäbchen einstechen und den restlichen Saft 8durch ein Sieb geben) darüber gießen.

Herber Orangen Kuchen 3 Ei

250 g Mehl
1 P Backpulver
2 Finesse Orange = Schale abgeriebene
200 g Zucker
2 Vanille Zucker

3 Eier

Saft von 1 Orange
200 ml Öl
100 g gemahlene Nüsse
100 g Rosinen alles 2 min gut verrühren und auf dem Blech glatt streichen
4-5 Orangen schälen und in Scheiben schneiden auf dem Teig verteilen
bei 160° **ca 35 min backen**
350 g Orangenmarmelade gut verrühren und den Kuchen sofort bestreichen

LG Eiii

Orangen Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 16 Stücke:

1 Vanilleschote
250 g Butter
ger. Schale von 2 unbeh. Orangen
225 g Zucker

5 Eier

350 g Mehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
2 EL Puderzucker
125 ml Orangensaft
3 EL Zitronensaft
Semmelbrösel
200 g Puderzucker
3 EL Orangensaft

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark heraus-schaben. Geschmolzene Butter mit Schale und Mark schaumig rühren. Ei-er, Zucker einrühren, bis der Zucker fast gelöst ist. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, die Hälfte untermengen, Rest mit dem Rührlöffel untermengen. 2. Gugelhupfform einfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig einfüllen, auf unterster Schiene ca. 60 Min. backen. Etwas ausdamp-fen lassen, stürzen.

3. 2 EL Puderzucker mit Orangen und Zitronensaft mischen. Den noch heißen Kuchen mit einer langen Nadel mehrfach einstechen, mit dem Saft tränken und auskühlen lassen.

4. Für die Glasur den Puderzucker mit Orangensaft mischen, den kalten Gugelhupf damit glasieren.

Zubereitung. ca. 40 Minuten. Backen., ca. 60 Minuten.

Orangen Kasten Kuchen 4 Ei

Zutaten für ca. 20 Stücke
1 unbehandelte Orange
2 Orangen
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker

4 Eier

200 g Mehl ,
100 g Speisestärke
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
200 g Puderzucker
Orange und Minze zum Verzieren

Zubereitung

1. Schale der unbehandelten Orange abreiben. Alle Orangen dick schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, trocken tupfen. Aus den Orangenresten Saft auspressen.

2. Fett und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Orangenschale mischen und unterrühren. 2 El Orangensaft unterrühren. Filets unterheben. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform (25 cm Länge) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 60- 65 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Puderzucker mit 3 El Orangensaft zu einem ten Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Trocknen lassen, mit Orange und Minze verzieren.

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

Pro Stück ca.

250 kcal

E 3 g.

F 12 g,

KH 33 g

Mini Nr. 47/03

Orangen Kuchen I 2 Ei

9 Min.

Stehzeit: keine

Ergibt 20 -24 Stück

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

100 g Mehl

1 TI Backpulver

2 Eier

abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Orange (ca. 10 EI)
50 g Rosinen

1. Alle Zutaten bis auf die Rosinen zu einem Teig vermischen. Dann die Rosinen unterrühren.
2. Die Vertiefungen einer Kleingebäckform oder einzelne Schälchen mit je zwei Papierförmchen auslegen und bis zu einem Drittel mit Teig auffüllen. Die Teigoberfläche mit einem Holzstäbchen durchziehen, damit keine Luftblasen entstehen.
3. Bei 100 % in der angegebenen Zeit (Tabelle) backen, bis die Teigoberfläche bei Berührung elastisch reagiert. Nach der Hälfte der Zeit die Schälchen neu anordnen, die Kleingebäckform drehen.
4. Die Kuchen auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Den restlichen Teig genauso behandeln.

Orangen Kuchen II 2 Ei

Zutaten: (für 16 Stücke)

100 g weiche Margarine
50 g Fruchtzucker

2 Eier

Schale einer halben Orange
125 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 TI Backpulver; gestrichen
2 EI Zitronensaft

Zum Tränken:

100 ml Orangensaft, frisch gepresst

Zum Verzieren:

Orangenschale; geraspelt

Zubereitung:

Margarine schaumig rühren. Nach und nach Fruchtzucker, Eier und Orangenschale hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben. Esslöffelweise abwechselnd mit Zitronensaft unterrühren. Teig in eine kleine gefettete Napfkuchenform (22 cm) füllen. Backen.

Den heißen Kuchen mit einem Holzspieß mehrmals einstechen, mit Orangensaft beträufeln und Orangenschale verzieren.

E-Herd: Grad: 175

Gasherd: Stufe: 3

Brenn- und Nährwerte pro Portion:

110 kcal / 462 kJ

Eiweiß: 2 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 12 g

BE: 1

Orangen Kuchen 3 Ei

Zutaten:

150 ml Sonnenblumenöl,

3 Eier,

Saft und abgeriebene Schale von 3 Orangen,

300 g Rohrzucker,

50 g Rosinen oder Korinthen,

450 g Weißmehl (Typ 405),

1 Prise Salz,

1 Päckchen Backpulver,

kandierte oder frische Orangenscheiben

Zubereitung:

Elektro Ofen auf 200 Grad, Umluft Backofen auf 180 Grad, Gasofen auf Stufe 4 vorheizen.

Öl, Eier, Saft und Schale der Orangen sowie Zucker gut miteinander vermischen. Rosinen oder Korinthen dazugeben. Mehl und Backpulver darüber sieben und eine Prise Salz begeben.

Alles gut miteinander vermengen. In eine gefettete Springform (24 Cm Ø) füllen.

1 Stunde backen. Mit kandierten oder frischen Orangenscheiben verzieren.

Orangen Kuchen II 4 Ei

Für ca. 12 Stücke:

125 g Butter/Margarine

1 TL Backpulver

250 g Mehl
175 g Zucker
1 P. Vanille Zucker
50 g Grieß
150 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1 Msp. Zimt
1 Päckchen Orangenschalen Aroma
100 ml Öl

4 Eier

150 g Orangen Marmelade
Fett für die Form
unbehandelte Orangenspalten und schale

1. Geschmolzenes Fett, Backpulver, Mehl, Zucker, Vanille Zucker, Grieß, Mandeln, Zimt, Orangenaroma, Öl und Eier vermengen. 1/3 Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Restlichen Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Marmelade darauf verteilen, dabei rundherum 1 cm Rand freilassen.

2. Teig spiralenförmig auf die Marmelade spritzen.

Im heißen Backofen (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) **ca. 40 Min. backen**. Mit Orangenspalten und schale verzieren.

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten

Nährwert: pro Stück ca.

1800 kJ/430 kcal

E 7 g,

F 26 g,

KH 42 g

Vida Nr. 36/03

Orangen Kuchen, Libanesischer 6 Ei

Zutaten für 8 Portionen

2 Orange(n)

6 Ei(er)

250 g Haselnüsse, oder Mandeln gemahlen

250 g Zucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Orangen gut waschen, ungeschält in einen Topf Wasser geben, knapp mit Wasser bedecken und 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Orangen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abkühlen lassen. Die Orangen aufschneiden und die Kerne entfernen. Die Orange mit Schale mit dem Mixer pürieren. Es ergibt sich eine eklige orangefarbige Creme.

Eine Springform ca. 22 cm einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. Backofen auf 180° vorheizen

Die Eier in einer Schüssel verrühren. Die übrigen Zutaten und das Orangepüree hinzufügen und alles gründlich mischen. Die Masse in die Springform füllen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene des Backofens 60-70 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Der Kuchen ist nicht zu süß, dazu kommt ein ganz leichter bitterer Geschmack von der Schale.

22.11.01 Dominic CK

Orangen Mohn Kuchen 4 Ei

Menge: 1 Kuchen

250 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Prise/n Salz

abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 1 Orange

4 Eier

500 g Mehl

1 P. Backpulver

100 g Mohnsaat

100 ml Orangensaft

Fett für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

Butter oder Margarine schaumig rühren. Dabei nach und nach den Zucker, das Salz und die Zitronen- und Orangenschale untermengen. Eier ebenfalls nach und nach dazugeben und gut untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Mohn in einer Schüssel mischen. Abwechselnd mit dem Orangensaft esslöffelweise unter den Teig rühren. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Napfkuchenform mit Butter oder Margarine austreichen. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Kuchen auf die unterste Schiene im heißen Ofen schieben etwa 1 Stunde backen, bis er aufgegangen und schön gebräunt ist.

Die Garprobe machen: Wenn an einem Holzstäbchen, mit dem Sie in die dickste Stelle des Kuchens stechen, beim Herausziehen keine feuchten

Teigreste mehr haften, ist der Kuchen fertig. Kuchen abkühlen lassen, dünn mit Puderzucker bestäuben und in 12 Stücke schneiden.

Orangenkuchen /Muffins 3 Ei

100 g Zucker
125 g geriebene Mandeln
60 g Kartoffelstärke
½ TI Weinstein-Backpulver,
1 Prise Salz

3 Eier

30 g Butter
1 ungespritzte Orange
Butter, Zucker und Eigelb cremig schlagen. Stärke, Mandeln und Backpulver vermischen und hineinrühren. Saft und geriebene Schale einer Orange hinzufügen. Eiweiß zu festem Schnee schlagen und vorsichtig mit den anderen Zutaten vermischen. In Kastenform füllen und bei 180° etwa 50 Minuten backen (40 Minuten bei Muffinförmchen, gibt 12 Stück).
Guten Appetit! von Lis

Rübli Kuchen 8 Ei

Zutaten für 20 Portionen
600 g Möhre(n)
100 g Butter

8 Ei(er)

300 g Zucker
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
400 g Haselnüsse, gemahlen
1 Apfelsine(n)
250 g Puderzucker

Zubereitung

Möhren raspeln. Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb und geschmolzene Butter unterziehen. Mehl, Backpulver, Nüsse und abgeriebene Schale der Apfelsine mischen, zügig unter den Eischnee heben, Möhren ebenfalls unterheben. Teig auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen (E: 175 Grad, Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) ca. 35 bis 40 Min. backen. Abkühlen lassen.

Puderzucker mit dem Saft der ausgepressten Apfelsine verrühren. Guss auf den Kuchen streichen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.05.02 Heiki

Saftiger Orangen Kuchen 2 Ei

Zutaten: (für 16 Stücke)

100 g weiche Margarine

50 g Fruchtzucker

2 Eier

Schale einer halben Orange

125 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver; gestrichen

2 EL Zitronensaft

Zum Tränken:

100 ml Orangensaft, frisch gepresst

Zum Verzieren:

Orangenschale; geraspelt

Zubereitung:

Margarine schaumig rühren. Nach und nach Fruchtzucker, Eier und Orangenschale hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben. Esslöffelweise abwechselnd mit Zitronensaft unterrühren. Teig in eine kleine gefettete Napfkuchenform (22 cm) füllen. Backen.

Den heißen Kuchen mit einem Holzspieß mehrmals einstechen, mit Orangensaft beträufeln und Orangenschale verzieren.

E-Herd: Grad: 175

Gasherd: Stufe: 3

Brenn- und Nährwerte pro Portion:

110 kcal / 462 kJ

Eiweiß: 2 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 12 g

BE: 1

Kuchen Saft

Bounty Orangenkuchen 5 Ei

Aus

200 g Margarine,
250 g Zucker,
2 Pk. Vanillezucker,

5 Eier,

350 g Mehl,
1 Pk. Backpulver,
Saft von 2 Orangen

einen Rührteig zubereiten.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform geben. 8 Bounty Riegel darauf verteilen und den restlichen Teig über die Riegel geben, bei 175 Grad ca. 60 Min backen.

Mit Schokoglasur und Kokosflocken bestreuen.

Orangen Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

225 g Butter, weich
225 g Zucker

4 Ei trennen

425 g Mehl
3 TI Backpulver
1 Prise Salz
300 ml Orangensaft, frisch gepresst
1 Ei Orange(n) Blütenwasser
1 TI Orange(n) Schale, gerieben
200 ml Orangensaft
100 g Zucker

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, Nach und Nach das Eigelb zugeben und gut mit der Buttermischung verquirlen.

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Jeweils abwechselnd

etwas von dieser Mehlmischung und vom Orangensaft zu der Butter Ei Mischung geben und gut vermengen. Danach das Orangenblütenwasser und die Orangenschale einrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Teig in vorbereitete Backform geben und backen.

Temperatur: 180°C (vorgeheizt)

Zeit: 50 bis 55 Minuten

Für den Sirup Orangensaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit Sirup bestreichen.

Orangen Kuchen

8 Portionen

375 g Mehl

175 g Zucker

1 TI Backsoda (Natron)

1/2 TI Backpulver

250 ml Ungesüßter Orangensaft

75 ml Pflanzenöl

1 TI Orangenschale

Zwei runde Kuchenformen oder eine Muffinform (20 oder 23 cm) einfetten oder mit Papier auslegen. Ofen auf 180° C vorheizen. In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl, den Zucker, Soda und Backpulver gut verrühren. Den Orangensaft, das Öl und die Schale auf einmal zufügen. Rühren, bis alles gerade verbunden ist, dann sofort in die vorbereitete(n) Form(en) füllen. Die Masse nicht zuviel rühren! **35-40 Minuten backen** (oder 25-30 Minuten für Muffins). Stäbchenprobe machen. Vollständig abkühlen lassen, bevor man einen Guss darauf gibt, oder mit frischen Früchten garniert. Ich mag es mit ein wenig geschmolzener Schokolade, die dann auf den Kuchen geträufelt wird.

Orangen Kuchen I 4 Ei

200 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

250 g Mehl
2 TI Backpulver

GUSS

100 g Staubzucker
2 Orangen (Saft)
1 Zitrone (Saft)

Fett und Zucker schaumig rühren und die Eier, Salz und Zucker dazugeben und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Mehl mit Backpulver vermischen und vorsichtig einrühren. Teig in leicht gefettete und mit Pergamentpapier ausgelegte Form füllen und bei 180 Grad C ca. 30 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen, Papier abziehen, mit Holzstäbchen viele kleine Löcher einstechen. Für den Guss Orangen- und Zitronensaft mit Staubzucker abrühren und löffelweise über den Kuchen gießen.

Dieser Kuchen schmeckt am besten, wenn er einige Tage alt und dann richtig durchgezogen ist.

Kuchen Schale trocken

Mandel Orangenkuchen 4 Ei

Für ca. 12 Stücke:
125 g Butter/Margarine
1 TI Backpulver
250 g Mehl
175 g Zucker
1 Päck. Vanille Zucker
50 g Grieß
150 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1 Msp. Zimt
1 Päckchen Orangenschalen Aroma
100 ml Öl

4 Eier

150 g Orangen Marmelade
Fett für die Form
unbehandelte Orangenspalten und schale

1. Geschmolzenes Fett, Backpulver, Mehl, Zucker, Vanille Zucker, Grieß,

Mandeln, Zimt, Orangenaroma, Öl und Eier vermengen. 1/3 Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Restlichen Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Marmelade darauf verteilen, dabei rundherum 1 cm Rand freilassen.

2. Teig spiralenförmig auf die Marmelade spritzen. Im heißen Backofen (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) ca. 40 Min. backen. Mit Orangenspalten und schale verzieren.

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten

Nährwert: pro Stück ca.

1800 kJ/430 kcal

E 7 g,

F 26 g,

KH 42 g

Vida Nr. 36/03

Orangen Kuchen Getränker 6 Ei

350 g Butter

300 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Pr. Salz

1 P. Orangenschale

6 Eier (Größe M)

350 g Mehl

50 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

zu einem Rührteig verarbeiten Den Teig in eine gefettete Form Rohrbo-
den (Ø 26 cm) glatt streichen,

Backzeit: Ober /Unterhitze: 170°C / Heißluft: 150°C / Gas: Stufe 2 3 /

etwa 80 Minuten

Marzipan

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.

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 lieben.

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

Torten

Campari Orangen Torte

Erfrischende

ZUTATEN FÜR 8 STÜCKE

50 g Butter

130 g Zucker

750 ml Orangensaft

50 g Mehl

60 g Mandelblättchen

10 Blatt weiße Gelatine

50 ml Campari

1 2 El Grenadine Sirup

1 kleine Orange z. Verzieren

ca. 1 TI Puderzucker

Melisseblättchen z. Verzieren

Backpapier

Klarsichtfolie

1. Weiche Butter und 100 g Zucker verrühren. 3 El Orangensaft und Mehl unterrühren. Mandeln unterheben. Ca. 20 Min kühl stellen. Boden einer Springform (22 cm) mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teiges darauf

streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 14-15 Min. goldbraun backen. Boden vom Rand lösen, mit dem Backpapier vom Boden heben. Noch heiß in 8 Stücke schneiden, auskühlen lassen.

2. Restlichen Teig wie oben beschrieben backen. Diesen Boden im Ganzen auf dem Backpapier auskühlen lassen. Springform inkl. Rand mit Klarsichtfolie auslegen, Gelatine einweichen. 125 ml Orangensaft und restlichen Zucker in einem Topf erhitzen. Vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken, im heißen Saft auflösen. Restlichen Orangensaft, Campari, Grenadine Sirup zufügen, gut verrühren. Die Flüssigkeit in die Springform gießen und über Nacht kühl stellen. Ganzen Boden auf das Gelee legen, auf eine Tortenplatte stürzen.

3. Form und Folie vorsichtig lösen. Tortenstücke auf das Gelee legen. Orange vierteln, in dünne Scheiben schneiden, Torte damit verzieren. Mit Puderzucker und mit Melisseblättchen bestreuen.

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

Französische Orangentorte 1 Ei

Menge: 1 Torte

60 g Butter,
60 g Zucker,

1 Ei,

160 g Mehl,
½ Tl. Backpulver,
2 bis 3 Orangen,
2 El. Orangenmarmelade,
2 Päck. Mandelblättchen,
Zucker zum Bestreuen.

Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver einen Mürbeteig herstellen. In einer Tortenbodenform bei 180 Grad in 15 bis 20 Minuten backen.

Orangen schälen, alles Weiße entfernen. Die Früchte quer zu den Spalten in Scheiben schneiden. Mürbeteigboden abkühlen lassen, mit Orangenmarmelade bestreichen. Mandelblättchen darüberstreuen. Den Tortenboden dicht mit Orangenscheiben belegen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Zucker bestreuen.

Dazu Schlagsahne reichen.

Orangen Cognac Torte 9 Ei

Zutaten

Boden

4 Eier (getrennt)

150 g Zucker

abgeriebene Schale von 2 Orangen

100 g Aurora Mehl

80 g Speisestärke

2 Tl. Backpulver

6- 8 El. Cognac

Füllung

5 Eier

150 g Zucker

150 g Butter

100 g gemahlene Haselnüsse

4 El. Kakao

200 g Orangenmarmelade

Verzierung

3 große unbehandelte Orangen

110 g Zucker

1/8 l Orangensaft

4 Blatt weiße Gelatine

100 g gehobelte Haselnüsse

Zubereitung

Eigelbe mit 2 El. warmen Wasser schaumig schlagen, nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen und solange schlagen, bis eine helle, dickliche Creme entstanden ist. Abgeriebene Orangenschale unterrühren. Eiweiß steif schlagen, 50 g Zucker einrühren, Eischnee auf die Eiercreme setzen, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, drübersieben und alles vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und 30-40 Min. im vorgeheizten Backofen bei 175°C backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen und in 3 Böden teilen. Die abgekühlten Böden mit Cognac beträufeln. 1 El. Cognac zurückbehalten. Eier in einer Metallschüssel schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und gut verrühren. Die Schüssel mit der Eiercreme in ein heißes Wasserbad stellen, schlagen, bis die Masse dickcremig ist. Die sehr weiche, zimmerwarme Butter in einer Schüssel schaumig rühren und mindestens 10 Min. weiterschlagen, bis sie fast weiß und sahnig ist. Dann die Butter esslöffelweise in die Creme rühren. Gemahlene Nüsse und Kakao dazuge-

ben. Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und mit 1 El. Cognac verrühren. Ersten Boden mit etwa 3/4 der Marmelade bestreichen. Den zweiten draufsetzen und mit 3/4 der Buttercreme bestreichen. Dritten Boden auflegen und dünn mit der restlichen Marmelade bestreichen. Die Orangen in dünne Scheiben schneiden. 50 g Zucker mit 5 El. Wasser aufkochen und Orangenscheiben darin einige Minuten ziehen lassen. Torte damit belegen. Einen Ring um die Torte stellen. Orangensaft mit dem restlichen Zucker und 1/2 l Wasser aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser kurz einweichen und in der Saftmischung auflösen. Etwas abkühlen lassen und über die Orangenscheiben gießen. Erstarren lassen. Dann den Rand mit der übrigen Buttercreme bestreichen. Mit Haselnussblättchen verzieren.

Orangen Prosecco Torte 5 Ei

Zutaten für 12 Stücke

60 g Pistazienkerne

5 Eier

75 g + 125 g Zucker

80 g Mehl

1 Tl Backpulver

6 Blatt weiße Gelatine

1/8 l Prosecco

20 g Speisestärke

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone und Orange

3 Orangen

3 El Orangensaft

2 El Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

1. Pistazien im Universalzerkleinerer fein mahlen. 2 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb zufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Pistazien, bis auf 1 Teelöffel, mischen, auf die Eimasse sieben, unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine kalt einweichen. 3 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. , Prosecco, 125 g Zucker, Eigelb, Speisestärke, Orangen und Zitronenschale in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren langsam aufkochen lassen, Gelatine ausdrücken und in

die heiße Creme rühren. Creme abkühlen lassen. Eiweiß unterheben und kühl stellen.

3. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangen mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier legen.

4. Biskuit lösen, Tortenring darum legen. Boden mit Orangensaft beträufeln, mit Hälfte Orangenscheiben belegen. Wenn die Prosecco Creme zu gelieren beginnt, in die Form geben, glatt streichen. Restliche Orangenscheiben auf die Creme legen. 5 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Orangen damit bestreichen. Mit Rest Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca.

210 kcal/880 kJ.

Eiweiß 6 g,

Fett 6 g,

Kohlehydrate 29 g

Orangencord Torte 5 Eigelb o

250 g Löffelbiskuits

150 g Butter

700 ml Orangensaft

90 g Speisestärke

5 El Zitronensaft

2 Päck. Vanille Zucker

225 g Zucker

5 Eigelb

30 g fertige Baiser

evtl. Zitronenmelisse und Orangenspalten

1. Löffelbiskuits zerbröseln, 125 g Butter schmelzen und mit Biskuitbröseln mischen. Einen Springformboden (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Formrand darum schließen. Die Biskuitmasse auf den Boden drücken und ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. 100 ml Orangensaft und Speisestärke glatt rühren. Übrigen Orangensaft, Zitronensaft, Vanille Zucker, Zucker und restliches Fett aufkochen. Speisestärke einrühren und nochmals aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 4 Minuten quellen lassen. Eigelb verquirlen. Topf

vom Herd nehmen. Eigelb in die Masse rühren. Orangencurd gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Ca. 4 Stunden kühl stellen.

3. Torte aus der Form lösen. 2/3 des Baisers grob zerbröseln. Baiser auf der Torte verteilen. Evtl. mit Zitronenmelisse und Orangenspalten verzieren

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca.30 Minuten (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 310 **Fett/Stück:** ca. 14 g

So geht's leicht Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdrücken.

Wichtig für die Orangencreme Verquirltes Eigelb in die nicht kochende Masse rühren, sonst gerinnt das Eigelb! Wer ganz sicher gehen will, verrührt das Eigelb erst mit 2 Ei heißer Orangencreme und rührt es dann in die restliche Creme.

Avanti Nr.4/03

Saftige Orangentarte 1 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

100 g Zucker

50 g gemahlene Mandeln

1 Ei

125 g Butter

4 Orangen

125 g Orangen Marmelade

1 Ei Mandelblättchen

1 Ei Puderzucker

ca. 800 g getrocknete Erbsen

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Vanille Zucker, Zucker, 25 g Mandeln, Ei und Butter in Flöckchen glatt verkneten. Auf bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Tarteform (28 cm Ø) mit Hebeboden legen. Boden mehrmals einstechen, Form ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Orangen schälen, dabei weiße Haut entfernen. Orangen Scheiben schneiden. Backpapier auf den Teigboden legen. Erbsen darauf streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 25 Minuten auf unterer Schiene backen.

3. Marmelade durch ein Sieb streichen. Papier und Erbsen vom Boden heben. Teig mit 25 g gemahlenden Mandeln bestreuen. Orangen darauf verteilen. Mit Marmelade bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Auf mittlerer Schiene bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Tarte mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 280 kcal, E 5 g, F 13 g, KH 38 g

Mini Nr. 51/03

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.

Mit freundlichen Grüßen

Hans