

Kirschen in Kuchen & Torten ohne Kuhmilch

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, 11. März 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Kakao.....	3
Kuchen Alkohol Frisch.....	5
Kuchen Alkohol Konserve	6
Kuchen Frisch	11
Kuchen Konserven Alles.....	20
Kuchen Marzipan	32
Torten.....	35

Inhaltsverzeichnis

Kirschen in Kuchen & Torten ohne Kuhmilch	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1

Kakao.....	3
Kirsch Schokoladen Torte 4 Ei.....	3
Marmor Kirschenkuchen 4 Ei.....	3
Schneewittchen Kuchen 5 Ei.....	4
Schneller Blechkuchen Schoko 4 Ei.....	5
Kuchen Alkohol Frisch.....	5
Kleiner Kirschkuchen 3 Ei.....	5
Willys Kirschenkuchen 5 Ei.....	6
Kuchen Alkohol Konserve.....	7
Eierlikörkuchen mit Kirschen 5 Ei.....	7
Gewürz Krümelkuchen 1 Ei.....	7
Mandel Kirschkuchen 3 Ei.....	8
Saftiger Kirschgugelhupf I 4 Ei.....	9
Saftiger Kirschgugelhupf II 4 Ei.....	10
Kuchen Frisch.....	11
Bröselkuchen 4 Ei.....	11
Brünner Kirschenkuchen 9 Ei + 2 Eigelb.....	12
Gestürzter Kirschkuchen 2 Ei.....	12
Kirsch Mandel Gugelhupf 4 Ei.....	13
Kirsch Streuselkuchen à la Gizem 1 Ei.....	14
Kirschenkuchen 1 Ei + 6 Eigelb.....	15
Kirschkuchen 6 Ei.....	16
Kirschkuchen I 5 Ei.....	16
Kirschkuchen mit Baiser 4 Ei.....	17
Kirschkuchen mit Semmelbröseln 3 Ei.....	18
Krümelkirschkuchen 2 Ei.....	18
Saftiger Streuselkuchen.....	19
Versunkener Kirschkuchen 5 Ei.....	19
Zimt Kirschen Kuchen 4 Ei.....	20
Kuchen Konserven Alles.....	20
Apfel Kirsch Blechkuchen 5 Ei.....	20
Kirsch Streuselkuchen 4 Ei.....	21
Kirschgitterkuchen 1 Ei.....	22
Kirschkuchen mit Pudding 3 Ei.....	23
Kirschkuchen mit Zimtstreuseln 4 Ei.....	23
Kirschstreuselkuchen 1 Eigelb.....	24
Mandel Kirsch Blechkuchen 6 Ei.....	25
Marmor Kirschenkuchen 4 Ei.....	25
Nusskirschkuchen 8 Ei.....	26
Rührkuchen mit Kirschen und Himbeeren 5 Ei.....	26
Saftkuchen mit Kirschen 4 Ei.....	27
Schneewittchen Kuchen 5 Ei.....	27
Schneller Blechkuchen Schoko 4 Ei.....	28
Schüttelkuchen mit Kirschen.....	28
Umgedrehter Kirschkuchen 3 Ei.....	29
Veganer Kirsch Pie.....	30
Zimtkuchen mit ganzen Haselnüssen 4 Ei.....	31
Kuchen Marzipan.....	32

Altdeutscher Kirschkuchen 6 Ei.....	32
Kirsch Marzipan Kuchen 4 Ei.....	32
Kirschgugelhupf 4 Ei.....	33
Spanischer Kirschkuchen 1 Ei.....	34
Torten.....	35
Feine Kirschen Tarte 3 Ei.....	35
Kirsch Sand Torte 3 Ei.....	36
Krümeltorte 2 Ei.....	37
Krümeltorte mit Kirschen 1 Ei.....	38
Zuger Kirschtorte 5 Ei + 1 Eiweiß.....	39
Hinweis Ei.....	40
Hinweis für Word.....	41

Kakao

Kirsch Schokoladen Torte 4 Ei

250 g Butter
 175 g Zucker
 1 P. Vanillezucker

4 Eier

125 g Mehl
 125 g Speisestärke
 3 gehäufte EI Kakao
 2 TI Backpulver
 3 EI Rum
 500 g Sauerkirschen (evt. aus dem Glas)

Einen Rührteig herstellen, die Hälfte des Teiges in eine Springform füllen, die Kirschen darüber verteilen und den restlichen Teig draufgeben. Bei 180° ca. 1 Stunde backen.... Wenn er abgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.... Viel Spaß beim Nachbacken Seide

Marmor Kirschenkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen
 250 g Butter
 250 g Zucker
 1 Pkt. Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl

1 Pkt. Backpulver
Kakaopulver
1 Glas Kirschen

Zubereitung

Aus den o.g. Zutaten einen Rührteig herstellen, den Teig teilen und unter die eine Hälfte etwas Kakao geben. Den Teig in eine Form geben und mit der Gabel Muster ziehen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf den Teig obenauf geben.

Backzeit: bei 175 C° ca. 1 Std.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
05.02.06 Perle

Schneewittchen Kuchen 5 Ei

Zutaten für 16 Portionen
500 g Mehl
300 g Margarine
250 g Zucker

5 Eier

1 Pck. Backpulver
2 Ei Kakaopulver
1 Glas Kirschen Sauerkirschen

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Die Hälfte mit Kakao vermischen. Den dunklen Teig auf ein Blech streichen und die abgetropften Kirschen darauf geben, den hellen Teig darüber streichen oder auch erst den hellen Teig und danach den dunklen.

Den Kuchen ca.30 Minuten bei Mittelhitze backen und auskühlen lassen. Nun wird Buttercreme auf den Kuchen gestrichen und darauf kommt am besten Lucullus-Masse. Es geht aber auch eine einfache Schoko-Glasur, die nicht zu fest wird.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
16.05.02 Petraspitzer

Schneller Blechkuchen Schoko 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Mehl, 2 und eine 3/4 Tasse
¼ Tasse Kakaopulver
1 Tasse Zucker
1 Tasse Mineralwasser
½ Tasse Öl

4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
1 Glas Kirschen, oder 2 Gläser

Alle Zutaten, bis auf die Kirschen, in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig auf ein viereckiges Backblech geben und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Dann nun bei 180°C für 30-40 Minuten in den Backofen.

Teigmenge variiert je nach Tassengröße.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
06.08.05 FLOK

Kuchen Alkohol Frisch

Kleiner Kirschkuchen 3 Ei

Zutaten für ca. 10 Stücke:

Teig:

150 g Margarine
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
1 Pck. Vanillezucker

3 Eier

300 g Mehl
2 TL Backpulver

Außerdem:

200 g Kirschen

1 EL Kirschwasser

2 EL Puderzucker

1. Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.
2. Margarine mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker cremig rühren. Nacheinander Eier einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Kirschen und Kirschwasser unterheben.

Eine Kastenform (20 cm lang) fetten, den Teig einfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) ca. 60 Min. backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit gesiebttem Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Backzeit ca. 60 Min.

Tipp:

Der Kuchen kann auch mit Heidelbeeren zubereitet werden. dann statt Kirschwasser einen Obstbrand verwenden.

Willys Kirschenkuchen 5 Ei

375-500 g schwarze Kirschen,
50 g gemahlene Mandeln,
1 TI Zimt,

5 Eier,

1 Messerspitze Nelken,
100 g Zucker,
Zitronenschale,
1/4 l Semmelbrösel,
50 g Zitronat und Orangeat gemischt,

5 El Rum

Die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die mit Rum vollgesogenen Semmelbrösel, die Mandeln, die Gewürze, fein geschnittenes Orangeat und Zitronat hinzufügen. Die Kirschen leicht darunterheben. Diese Masse wird in einer Form bei mäßiger Hitze gebacken. Wenn dann noch die Schlagsahne leicht mit Kirschwasser beträufelt wurde, ist das Aroma dieses göttlichen Kirschkuchens meiner Freunde vollendet.

Kuchen Alkohol Konserve

Eierlikörkuchen mit Kirschen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Sauerkirschen

150 g Mehl

5 Eier

1 Pck. Vanillinzucker

250 g Puderzucker

250 ml Öl

250 ml Eierlikör

125 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

Kuchenglasur

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Kirschen in einem Sieb abtropfen, trocken tupfen und mit 25 g Mehl bestäuben. Eier, Vanillin- und Puderzucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Öl und Eierlikör unterrühren. 125 g Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eiercreme heben.

Teig in eine gut eingefettete, mit Mehl ausgestäubte Napfkuchenform 2,5 Liter Inhalt füllen und im vorgeheizten Backofen E-Herd 175°C, Umluft 150°C 60-70 Minuten backen. Kuchen evt. nach 45 Minuten abdecken. Den Kuchen nach dem Abkühlen mit der Kuchenglasur einpinseln.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.04.05 Stephanie-k

Gewürz Krümelkuchen 1 Ei

Teig:

50 g Speisestärke,

200 g Mehl,

½ TI Backpulver,

1 Ei,

150 g Zucker,

½ gestr. TI Zimt ,

½ TI Kardamom,

1 Msp gem. Nelken,

125 g weiche Butter

Füllung :

1 Glas Sauerkirschen,
35 g Speisestärke,
¼ L Kirschsafft ,
1 Ei Zucker,
1 TI Vanillezucker,
evtl. 1-2 Ei Kirschwasser

Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen und Speisestärke mit etwas Kirschsafft verrühren. Restlichen Kirschsafft zusammen mit den anderen Zutaten außer Kirschwasser aufkochen, angerührte Speisestärke einrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Für den Teig werden die Zutaten auf niedriger Stufe mit dem Handrührer- und den Knethaken- zu Streuseln verarbeitet ¾ des Teiges in den Boden einer Springform geben und etwas festdrücken. Die Kirschmasse darauf geben und den restlichen Teig als Streusel auf die Kirschen geben.

Backzeit: 25-35 Min, 200-225°C

Mandel Kirschkuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl
1 Glas Kirschen 720 ml
125 g Butter oder Margarine
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Zucker

3 m.-große Eier

1 Pck. Backpulver
25 g Mandeln, gemahlen
5 Ei Amaretto
75 g Kekse Amarettini
25 g Mandeln, ganze, ohne Haut
Puderzucker

Zubereitung

Kirschen gut abtropfen lassen. Fett, Vanille Zucker, Salz und den Zucker schaumig schlagen. Eier unterschlagen. Mehl, Backpulver und Mandeln un-

terrühren. Amaretto ebenfalls. Dann die Kirschen und die Amarettini vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C/Gasherd Stufe3circa 45 Minuten backen. Nach 15 Minuten der Backzeit die Mandeln auf den Kuchen streuen. Den Kuchen eventuell nach der Hälfte mit Alufolie abdecken. Den Kuchen nach der Backzeit erst auskühlen lassen und dann aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen . Den Kuchen dann mit Puderzucker bestäuben.

Man kann den Kuchen, wenn man will nach dem backen noch zusätzlich mit Amaretto beträufeln!

Brennwert p. P.: 280

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.08.02 Kati80

Kommentar von Brotbäckerin 27.06.2005 00:34

Habe den Kuchen heute gebacken. Weil ich keine Amarettis hatte, habe ich Cantuscis genommen etwas kleingebrochen und frische Kirschen aus dem Garten. Super lecker!! Sehr zu empfehlen!!!!

Saftiger Kirschgugelhupf I 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

1 Glas Kirschen Sauerkirschen, 720ml

250 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

300 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

4 EL Amaretto

200 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

evtl. Kekse Amarettini, zum Bestreuen

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Kirschen gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen vom Mixer schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und esslöffelweise mit dem Amaretto unterrühren. Kirschen in etwas Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben.

Gugelhupfform mit Fett ausstreichen und gut mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C **50-60 Minuten backen**.

Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Puderzucker in Zitronensaft und 2-3 EL Wasser glatt rühren. Den Kuchen damit übergießen, Nach belieben Amarettini grob zerbröseln, auf den feuchten Guss streuen und trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 360

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

05.06.02 Frosch73

Saftiger Kirschgugelhupf II **4 Ei**

Zutaten für ca. 16 Stücke

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

250 g Butter,

200 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker,

Salz

4 Eier (Größe M)

300 g + 1 Ei Mehl

100 g Speisestärke

1 Tüte Backpulver

4 El Amaretto (Mandellikör)

200 g Puderzucker

2 - 3 El Zitronensaft

evtl. Amarettini zum Bestreuen

Fett und Paniermehl für die Form

1. Kirschen gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebeisen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. 300 g Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und esslöffelweise mit dem Amaretto unterrühren.

2. Kirschen im restlichen Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Gugelhupfform (23 cm , ca. 2,5 Liter Inhalt) mit Fett ausstreichen und gut mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen, Oberfläche glatt streichen, Kuchen

im vorgeheizten Backofen (E Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 50- 60 Minuten backen.

4. Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

5. Puderzucker in Zitronensaft und 2 -3 Esslöffel Wasser glatt rühren. Den Kuchen damit übergießen.

Nach Belieben Amarettini grob zerbröseln, auf den feuchten Guss streuen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Kuchen Frisch

Bröselkuchen 4 Ei

Zutaten:

4 Eier

220 g Zucker

1 Tl. Zimt

1 Pr. Nelken

500 g frische Sauerkirschen oder 1 Glas gut abtropfen lassen.

125 g Semmelbrösel

Das ist ein schneller und sehr einfacher Kuchen, der aber dafür gut schmeckt. Er geht sehr schnell zu machen.

Einfach die Eier mit dem Zucker schlagen, bis die Masse weißcremig ist. Dann die Gewürze dazu geben. Am Schluss werden die Brösel untergerührt.

Den Teig in eine gut gefettete und gebröselte Springform füllen, glatt streichen und die Kirschen darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf 175°C circa ¾ Std. backen.
Nach dem Auskühlen noch mit Puderzucker bestreuen.
Dazu passt Schlagsahne.

Diesen Kuchen hat meine Oma schon gemacht.

Viel Spaß!!

Tschüß Rosalilla

Brünner Kirschenkuchen 9 Ei + 2 Eigelb

(8-10 Portionen)

Zutaten:

80 g Butter

140 g Zucker

140 g Semmelbrösel (eventuell selbst geriebene)

11 Eidotter

9 Eiklar

70 g geschälte, geriebene Mandeln.

500 g Kirschen oder Weichseln (= Sauerkirschen)

Fett und Brösel f. d. Tortenform

Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die geriebenen Mandeln, danach der Reihe nach alle Dotter und den Schnee von 5 Eiklar dazu geben und die Masse noch eine Weile recht schaumig schlagen.

Nun die Semmelbrösel und den Schnee der restlichen 4 Eiklar vorsichtig unterheben.

Zuletzt die Kirschen unter den Teig mischen.

In befetteter und mit Bröseln ausgestreuter Tortenform bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen.

Ausgekühlt mit Staubzucker bestreuen.

Gestürzter Kirschkuchen 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

750 g Kirschen

75 g Margarine

150 g Zucker

2 Ei(er)

1 Prise Salz

½ Pkt. Backpulver

125 g Mehl

65 g Stärkemehl

etwas Bittermandelöl oder 3 geriebene Bittere Mandeln

Fett für die Form

etwas Butter, zerlassen

etwas Puderzucker

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen.
Springform mit Backpapier auslegen, fetten und Kirschen darauf verteilen.
Teig auf die Kirschen füllen.
Kuchen bei Mittelhitze (ca. 180° C) **ungefähr 50 Min. backen.**

Nach Erkalten stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Mit zerlassener Butter beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
16.01.06 brunella

Kirsch Mandel Gugelhupf 4 Ei

Zutaten
für ca. 12 Stücke
250 g Sauerkirschen oder
1 Glas (370 ml) Kirschen
4 Eier (Gr. M)
100 g weiche Butter/Margarine
125 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln
200 g + 1 2 Ei Mehl
2 gestr. TL Backpulver
12 ganze geschälte Mandeln
1 Ei Puderzucker

Zubereitung

1. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Eier trennen. Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Die Eigelb einzeln unterrühren. Gemahlene Mandeln, 200 g Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Kirschen in 1 2 Ei Mehl wenden und unterheben. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2. Eine Gugelhupfform (ca. 1 l Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Formboden mit ganzen Mandeln auslegen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C /Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 50 60 Minuten backen. Kuchen in der Form ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Aus

der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Extra Tipps:

So bleiben Gugelhupf & Co. lange frisch und schön saftig: Ausgekühlten Kuchen rundherum gut in Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Gugelhupf mit einem Guss überziehen, so wird der Kuchen auf süße Art eingewickelt. Je nach Geschmack ca. 200 g Halbbitter, Vollmilch oder auch mal weiße Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Oder mit einem Zuckerguss überziehen: 150 g Puderzucker und 1-2 EL Zitronensaft glatt rühren. Kuchen unbedingt überall mit Guss einstreichen.

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

Pro Stück ca.

190 kcal/790 kJ.

Eiweiß 4 g,

Fett 13 g.

Kohlenhydrate 13 g

Bella Nr. 35/03

Kirsch Streuselkuchen à la Gizem 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter

500 g Kirschen

225 g Zucker

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1.5 TL Zitronen - Schale, abgeriebene

1 Prise Salz

1 TL Zimt, gemahlen

1 Eier

50 g Mandeln, gemahlene

Zubereitung

Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Kirschen waschen, abtrocknen, entsteinen und mit 25g Zucker bestreuen. Das Mehl, das Backpulver, den restlichen Zucker, die Zitronenschale, das Salz und den Zimt in einer Schüssel mischen. Die flüssige But-

ter und das Ei hinzufügen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Springform gut mit Butter ausstreichen. Die Hälfte des Teiges in die Form geben und festdrücken. Die Mandeln darüber streuen. Die Kirschen auf dem Teigboden verteilen. Den restlichen Teig darüber krümeln. Den Kuchen auf der mittleren Schiene in 40 Minuten goldbraun backen.

Den Springformrand vom Kuchen lösen. Den Kuchen abkühlen lassen. Nach 1-2 Tagen schmeckt der Kuchen immer noch sehr gut!

Brennwert p. P.: 330

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.01.04 gizemuygar

Kirschenkuchen 1 Ei + 6 Eigelb

Dotterverwertung

Zutaten für 16 Portionen

200 g Butter oder Margarine

200 g Puderzucker

6 Eigelb

1 Ei(er)

80 g Mandeln, mit der Schale gerieben

180 g Mehl, griffig

etwas Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

1 Prise Salz

Butter und Mehl für die Form

1 Glas Kirschen, sehr gut abgetropft oder

1 kg Kirschen, frische

Zubereitung

Die weiche Butter oder Margarine sehr stark schaumig rühren. Den Staubzucker langsam darunter mischen und nach und nach die Eidotter und das ganze Ei einrühren. Das Zitronenabgeriebene und 1 Prise Salz dazu geben. Zuletzt das Mehl und die geriebenen Mandeln unter die Masse mischen.

Eine Pfanne mit höherem Rand (ca.22x36cm) gut buttern und bemehlen und die Masse einfüllen. Glatt streichen und die entsteinten Kirschen darauf verteilen.

Alles im vorgeheizten Backrohr bei mittlerer Hitze ca. **45-50 Minuten backen**.

Auskühlen lassen, dann zerteilen und angezuckert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
15.04.05 Traude

Kirschkuchen 6 Ei

20 dag Mehl,
20 dag Zucker,

6 Eier,

1 Prise Salz,
15 dag Mandeln,
Zimt,
Butter,
Staubzucker,
1/2 kg Herzkirschen, bereits entkernt gewogen.

Die Mandeln mahlen. Die Eier trennen. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker so lange rühren, bis die Masse fast weiß ist. Das Mehl mit etwas Zimt dazusieben und vorsichtig untermengen. Dann ein Drittel vom Schnee einrühren. Zum Schluss den restlichen Schnee und die Mandeln vorsichtig unterheben. Eine große Springform mit Butter ausstreichen. Die Teigmasse einfüllen. Die Kirschen auf den Teig setzen. Den Kuchen ins 180 Grad heiße Backrohr schieben. Etwa 40 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen mit reichlich Staubzucker bestreuen.

Tipp: Wenn Ihnen dieser Kuchen schmeckt, können Sie ihn natürlich auch außerhalb der Kirschenzeit zubereiten. Nehmen Sie dann einfach Kompottkirschen. Diese müssen Sie allerdings sehr gut abtropfen lassen, bevor Sie sie verwenden. Wenn Sie vermeiden wollen, dass die Kirschen im Kuchen auf den Boden sinken, müssen Sie sie zuvor in Mehl wenden.

Kirschkuchen I 5 Ei

Zutaten:

5 Eigelb,

180 g Zucker,
80 g Butter,
180 g Mehl,
0,5 Tüte. Backpulver,
1 Prise Salz,

5 Eiweiß,

300 g entsteinte Kirschen,

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und der Butter schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit Salz hineinsieben. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Die Kirschen obenauf verteilen und vorsichtig mit einem Kochlöffelstiel leicht in den Teig drücken.

Bei 180°C, ca. 50 Min. backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

Kirschkuchen mit Baiser 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

100 g Mehl

400 g Zucker

2 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Butter

1.5 kg Sauerkirschen oder 3 Gläser Schattenmorellen a 720 ml

6 Eiweiß

3 EL Speisestärke

100 g Mandeln, gemahlen

2 EL Puderzucker

Minze, Blättchen

Fett und Mehl für das Blech

Zubereitung

Mehl mit 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker und Salz mischen. Eier trennen, Eiweiß zugedeckt kühl stellen. Eigelb und Butter in Flöckchen zu dem Mehlgemisch geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Inzwischen frische Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Mürbeteig auf einer gefetteten, mit Mehl bestreuten Fettpfanne des Backofens ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen bei 200°C Umluft 175°C

10-12 Minuten backen.

Inzwischen Kirschen gut trocken tupfen. Kühl gestelltes Eiweiß mit den 6 Eiweißen steif schlagen, dabei 300 g Zucker und 1 Pck. Vanillinzucker einrieseln lassen. Stärke darauf sieben, unterrühren. Kirschen vorsichtig portionsweise unterheben.

Teigboden aus dem Backofen nehmen, gemahlene Mandeln gleichmäßig darauf streuen. Eischnee-Kirschmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft 150°C ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit Minzeblättchen verzieren und servieren.

Brennwert p. P.: 300

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

12.04.05 Stockmann

Kirschkuchen mit Semmelbröseln 3 Ei

Zutaten für 6 Portionen

125 g Margarine

200 g Zucker

3 Eier

100 g Mehl

½ Pck. Backpulver

100 g Semmelbrösel

1 Pck. Vanillezucker

500 g Kirschen entsteinte Sauerkirschen

Margarine und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier, das Mehl, das Backpulver, die Semmelbrösel und den Vanillinzucker zugeben. Zum Schluss die Kirschen unterrühren.

Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln bestäubte Springform geben. Bei 180 bis 190 Grad etwa 45 bis 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.12.02 hagazussa

Krümekirschkuchen 2 Ei

Zutaten für 6 Portionen

2 Eier

250 g Zucker

150 g Butter oder Margarine

1 Pck. Vanillezucker
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
700 g Kirschen

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in einer Rührschüssel geben und mit den Knet-
haken zu Streusel verarbeiten. Springform einfetten. 2/3 der Streusel in
die Springform krümeln und etwas andrücken. Kirschen abtropfen lassen.
Auf die Streusel geben, restliche Streusel überkrümeln und bei 190-200 C
35-40 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
08.06.04 XeniaSaphier

Saftiger Streuselkuchen

(vegan)

Zutaten:
500 g Obst (z.B. Kirschen)
150 g Zucker (ggf. weniger)
150 g Margarine
300 g Mehl
etwas Zimt
Prise Salz

Zubereitung:

Alles zu Streuseln rühren.
2/3 in eine Springform drücken.
Mit Obst nach Wahl (Kirschen, Birnen, Äpfel, Pflaumen, etc.) belegen,
restl. Streusel drüberstreuen.
Alles bei 175-200 Grad ca. 1 Stunde im Ofen backen.
Am Ende der Backzeit Garprobe machen.

Versunkener Kirschkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen
300 g Kirschen

5 Ei trennen

180 g Zucker
80 g Butter, weich
180 g Mehl
½ Pck. Backpulver
4 Ei Puderzucker
Fett und Mehl für die Form

Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben und den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kirschen entstielen, waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und der Butter schaumig rühren. Nach und nach das mit dem Backpulver gesiebte Mehl unter die Eigelbmasse heben. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und die Kirschen darauf verteilen, dabei leicht mit einem Kochlöffelstiel in den Teig drücken. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 50-60 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit dem Puderzucker besieben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
31.10.05 emil89

Zimt Kirschen Kuchen 4 Ei

4 Eier,

25 dag Zucker,
25 dag Mehl,
1/2 Pkg. Backpulver,
25 dag zerlassene Butter,
1 KL Zimt,
1 kg entsteinte Kirschen,
Vanillezucker und Streuzucker zum Bestreuen.

Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver einmengen. Zerlassene Butter und Zimt einrühren. Kirschen unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 180 Grad backen. Ausgekühlt mit Vanillezucker und Streuzucker bestreuen.

Kuchen Konserven Alles

Apfel Kirsch Blechkuchen 5 Ei
nach Oma Bärbel

Zutaten für 1 Portionen

1.5 kg Äpfel
1 Zitronen
1 Glas Kirschen
200 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
2 Tropfen Buttervanille-Aroma
1 Prise Salz

5 m.-große Eier

375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
3 EL Mineralwasser
100 g Mandeln Blättchen
1 EL Puderzucker
Fett, fürs Blech

Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

Die weiche Butter oder Margarine, Zucker, Vanille-Aroma und Salz mit einem Mixer Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. Zuletzt das Mineralwasser unterrühren.

Den Rührteig auf ein gefettetes Backblech ca. 36x40 cm streichen.

Die Apfelspalten und Kirschen auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 200° Umluft 175° 30-40 Minuten backen.

Ca. 15 Minuten vor dem Ende der Backzeit mit den Mandeln bestreuen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.01.06 Schwalbe

Kirsch Streuselkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

125 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er)

250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 g Mandeln, gemahlen

Für den Belag:

2 Gläser Kirschen (Schattenmorellen), à 720 ml
2 Ei Paniermehl
250 g Mehl
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Butter
2 Ei Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig:

Fett schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und zugeben. Den Teig auf ein Backblech streichen.

Für den Belag:

Kirschen gut abtropfen lassen, den Teig mit Paniermehl bestreuen und Kirschen darauf verteilen. Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter verkneten. Mit den Händen über die Kirschen bröseln. Im vorgeheizten Ofen **ca. 45 Min. backen** (E: 175 Grad, Gas: Stufe 2). Puderzucker darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.05.02 Heiki

Kirschgitterkuchen 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen
300 g Mehl
150 g Margarine
100 g Zucker
50 g Mandeln, gehobelt
1 Pck. Vanille Zucker

1 Eier

1 TI Backpulver
1 Glas Kirschen
2 Pck. Tortenguss, rot
evtl. Kirschsafft

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Margarine, Zucker, Vanille Zucker und Ei einen Knetteig herstellen. Mit 2/3 des Teiges eine Springform und Rand auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 20 Minuten vorbacken. 1 Glas Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den Saft mit 2 Päckchen Tortenguss andicken nach Packungsangabe, evtl. Kirschsaff zugeben, um erforderliche Menge zu erreichen. Kirschen unterheben und abkühlen lassen. Masse auf den Boden geben, 50 g gehobelte Mandeln überstreuen. Restteig dünn ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Streifen in Gitterform auf den Kuchen legen, mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. 20 Minuten bei 180°C backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
30.01.06 dacapo

Kirschkuchen mit Pudding 3 Ei

Zutaten:

3 Eier trennen

3 Ei Wasser
150 g Mehl
150 g Zucker
½ Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 ½ Glas Schattenmorellen
1 Pck. roten Tortenguss

Zubereitung:

Für den Biskuitteig: Eier, Wasser, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben und unterheben. Backofen vorheizen 200 Grad und den Teig 15 Minuten goldgelb backen. Puddingpulver nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen und auf den kalten Tortenboden geben. Kirschen abtropfen lassen und über den Pudding verteilen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und darauf verteilen. Tipp: Damit der Pudding keine Haut bildet, direkt nach dem Kochen mit Klarsichtfolie abdecken. Wer eine Küchenmaschine besitzt, braucht die Eier nicht zu trennen, - ca. 5 Minuten mit dem Schneebesen rühren, bis eine helle schaumige Masse entsteht.

Kirschkuchen mit Zimtstreuseln 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

180 g Butter
180 g Zucker
1 Prise Salz

4 Eier

380 g Mehl Weizen
2 TI Backpulver
2 Gläser Kirschen
280 g Mehl
140 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 El Zimt
200 g Butter, weich

Butter weich rühren, Zucker und Salz unterrühren; dann nach und nach die Eier zugeben. Mehl/Backpulver unterrühren, Teig auf gefettetes Backblech streichen. Teig mit den abgetropften Kirschen belegen. Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen und mit weicher Butter Streusel mit dem Knethaken herstellen; auf den Kirschen verteilen. Bei 190°C Ober-/Unterhitze **40 Min. backen**.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten
07.05.01 Meike

Kirschstreuselkuchen 1 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen
250 g Mehl
½ TI Backpulver

1 Eigelb

150 g Zucker
150 g Butter
1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)

Zubereitung

Zutaten mit Mixer auf niedrigster Stufe verkneten. Hälfte des Teiges in eine 26er Springform (gefettet) bröseln, die Kirschen darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad **30 Minuten backen**.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
10.10.02 Kimba

Mandel Kirsch Blechkuchen 6 Ei

6 Eigelb (Größe M)

175 g Zucker
3 Tropfen Bittermandel Aroma
1 P. Vanille Zucker
10 Minuten schaumig rühren
150 g gem. Mandel
60 g Semmelbrösel
vorsichtig unterheben

6 Eiweiße

zu Schnee schlagen unterziehen. Backblech (40 x 30 cm) Backpapier belegen (an der offenen Seite des Blechs mehrfach zu einer Randfalte knicken) den Teig aufstreichen.

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g) sehr gut abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen **sofort backen**. Den abgekühlten Kuchen nach Wunsch Puderzucker bestäuben.

Marmor Kirschenkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
Kakaopulver
1 Glas Kirschen

Zubereitung

Aus den o.g. Zutaten einen Rührteig herstellen, den Teig teilen und unter die eine Hälfte etwas Kakao geben. Den Teig in eine Form geben und mit der Gabel Muster ziehen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf den Teig obenauf geben.

Backzeit: bei 175 C° ca. 1 Std.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.02.06 Perle

Nusskirschkuchen 8 Ei

8 Eier mit

160 g Zucker sehr schaumig schlagen, mit
150 g gemahlene(n) und
150 g gehackten Nüssen und ein Backpulver unterrühren. In Springform
füllen und

bei **Mittelhitze ca. 30 Min. backen.**

Ein Glas Schattenmorellen abtropfen lassen. Mit dem aufgefangenen Saft,
evtl. einem Gläschen Kirschwasser und einem Vanillepuddingpulver nach
Packungsangabe einen Pudding kochen, abgetropfte Kirschen unterheben.
Sofort auf den erkalteten Tortenboden streichen und fest werden lassen.
Nach dem Erkalten mit ¼ Ltr. steifgeschlagener Sahne bestreichen und mit
reichlich geraspelter Schokolade bestreuen.

Rührkuchen mit Kirschen und Himbeeren 5 Ei

300 g Butter
250 g Zucker

5 Eier

300 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Glas Schattenmorellen, gut abgetropft
1 Glas Himbeeren, gut abgetropft
Fett und Semmelbrösel für Form

Einen Rührkuchenteig herstellen und die Hälfte des Teiges in die Form (Gugelhupf oder größere Kastenform) geben. Himbeeren in Teig drücken und Kirschen darauf verteilen.

Restlichen Teig entweder direkt auf die Kirschen geben oder mit Schokotropfen, Haselnüssen, Kokosflocken... verfeinern.

Das ganze bei **180 Grad für knappe 60 min** in den Ofen und Schokoguss oder Puderzucker nach dem Backen und Abkühlen darüber geben.

Dieser Kuchen wird in vielen Variationen (mit Pfirsichen, Mandarinen, Erdbeeren..) nie langweilig und wenn man die eine Hälfte des Teiges mit Schokoflocken, Haselnüssen, Marzipan... verfeinert, sind den Möglichkeiten keine Grenzen mehr gesetzt.

Viel Spaß beim Backen wünscht Moni

Saftkuchen mit Kirschen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

- 1 Glas Sauerkirschen, (Abtropfgewicht 185 g)
- 3 Tasse/n Mehl (Weizenmehl)
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Tasse/n Zucker
- 1 Pck. Aroma (Finesse ger. Zitronenschale oder Citrobäck)

4 Ei(er)

- 1 Tasse/n Öl
- 1 Tasse/n Limonade, (roter Sprudel, z. B. Fanta Wild Berries)

Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen.
Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel sieben, mit Zucker und Zitronenschale mischen. Eier, Öl und Fanta hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel noch mal sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und glatt streichen. Kirschen auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen noch ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, und dann aus der Form lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
28.04.05 andrea2208

Schneewittchen Kuchen 5 Ei

Zutaten für 16 Portionen

- 500 g Mehl
- 300 g Margarine
- 250 g Zucker

5 Eier

- 1 Pck. Backpulver
- 2 Ei Kakaopulver
- 1 Glas Kirschen Sauerkirschen

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Die Hälfte mit Kakao vermischen. Den dunklen Teig auf ein Blech streichen und die abgetropften Kirschen darauf geben, den hellen Teig darüber streichen oder auch erst den hellen Teig und danach den dunklen.

Den Kuchen ca.30 Minuten bei Mittelhitze backen und auskühlen lassen. Nun wird Buttercreme auf den Kuchen gestrichen und darauf kommt am besten Lucullus-Masse. Es geht aber auch eine einfache Schoko-Glasur, die nicht zu fest wird.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
16.05.02 Petraspitzer

Schneller Blechkuchen Schoko 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Mehl, 2 und eine 3/4 Tasse
¼ Tasse Kakaopulver
1 Tasse Zucker
1 Tasse Mineralwasser
½ Tasse Öl

4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
1 Glas Kirschen, oder 2 Gläser

Alle Zutaten, bis auf die Kirschen, in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig auf ein viereckiges Backblech geben und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Dann nun bei 180°C für 30-40 Minuten in den Backofen.

Teigmenge variiert je nach Tassengröße.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
06.08.05 FLOK

Schüttelkuchen mit Kirschen

Zutaten für 10 Portionen
375 g Mehl
375 g Zucker

375 g Butter, weiche (flüssige) o. Margarine
1 Pkt. Backpulver
1 Pkt. Vanillezucker
2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen)

Zubereitung

Alle Zutaten außer den Kirschen in eine Schüssel geben und gut verrühren/schütteln. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und die Kirschen darauf verteilen.

Bei 200 Grad ca.25-30 Minuten backen. Ofen vorheizen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
04.06.03 Steffisp

Umgedrehter Kirschkuchen 3 Ei

1 Glas Kirschen
125 g Margarine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Teelöffel. Backpulver
1 Pck. Citroback Puderzucker.

Zubereitung:

Die Kirschen abtropfen lassen. Margarine, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier hinzugeben. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Citroback miteinander vermischen und zu dem Teig geben und gut miteinander verrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Die Kirschen auf den Springformboden geben, und anschließend den Teig über die Kirschen geben.

Bei 175° C 50-60 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Gitter stürzen, etwas auskühlen lassen, dann das Backpapier abziehen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Uschis Grundteig
Man nehme:
130 g Zucker

130 g Mehl
130 g Butter (nicht Margarine)
sowie

2 Eier

2 Esslöffel Milch

2 Teelöffel Backpulver

evtl. etwas abgeriebene Zitronenschale,

je nach Weiterverwendung (muss aber nicht sein)

Hieraus stellt man einen zarten geschmeidigen Teig her (am Besten Zucker und Eier anfangs gründlich schaumig schlagen)

Bei 175 Grad ca. 15-20 Min in einer 26er oder 28er Springform backen.

Der Boden eignet sich hervorragend für Obstbeläge oder Sahne-Quark-Gelatine Torten. Durchgeschnitten kann man ihn füllen. Der Teig ist alleine schon so lecker, dass man ihn auch ohne Weiterverarbeitung essen kann. Die Menge kann entsprechend erhöht werden, sollte man z. B. 2 Böden brauchen.

Die Mengen sind einfach zu merken, so dass man schnell mal einen Kuchen "zusammengerührt" hat.

Veganer Kirsch Pie

Für den Teig:

150 g (Soja-)Margarine

330 g Mehl

1 1/4 TL Salz

40 ml Wasser

Für die Füllung:

2 Gläser Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350 g)

40 g Speisestärke

100 g Zucker

Außerdem:

Etwas Öl

In einer kleinen Schüssel die Margarine mit dem Schneebesen schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel das Mehl und das Salz vermischen. Die Hälfte der Margarine hinzufügen und mit einer Gabel vorsichtig vermischen. Die restliche Margarine dazugeben und weiterrühren bis der Teig leicht krümelt.

Esslöffelweise kaltes Wasser hinzufügen, bis der Teig zu einer Kugel geformt werden kann. Den Teig schnell verarbeiten. Nicht kneten, nur an-

drücken! Sonst wird er bröselig und nach dem Backen zu fest. In zwei Hälften teilen, in Alufolie wickeln und mindestens 30 min in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 210°C vorheizen. Die Kirschen gut abtropfen lassen und den Saft aufheben. 100 ml des Kirschsafte mit der Speisestärke verrühren - Klümpchen vermeiden! Den restlichen Saft mit dem Zucker kurz aufkochen und den angerührten Saft mit dem Schneebesen unterrühren. Kochtopf vom Herd nehmen und die Kirschen unterheben. Leicht abkühlen lassen.

Eine Springform mit 27 cm Durchmesser mit dem Teig auslegen (eine Hälfte bildet Boden und Rand, die andere den Deckel). Die Kirschfüllung auf den Pie Boden geben und glatt streichen. Den Deckel vorsichtig über ein Nudelholz über der Backform abrollen. Überstehenden Teig am Rand andrücken. Teigdeckel mehrmals mit einer Gabel einstechen (damit der Dampf entweichen kann) und mit etwas Öl einpinseln. Erst 10 min backen und weitere 30 min auf 170°C backen.

Variation:

Statt Kirschen können auch Äpfel verwendet werden. Dazu werden etwa 800 g saure Äpfel (z.B. Granny Smith) in dünne Scheiben geschnitten auf dem Boden ausgelegt. 80 g Zucker, 2 El Speisestärke, etwas Zimt und Muskatnuss werden gemischt und über die Äpfel gegeben. Ansonsten wie beim Kirsch Pie vorgehen.

Zimtkuchen mit ganzen Haselnüssen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

400 g Zucker

4 Eier

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

½ Pck. Backpulver

4 TL Zimt

250 ml Öl

½ Glas Kirschen gut abgetropft

100 g Haselnüsse, ganz, geschält

2 Äpfel, geschält, gewürfelt

Zubereitung

Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und unter die Masse rühren, dabei schluckweise das Öl mit unterrühren. Kirschen, Haselnüsse und Äpfel unterheben. Alles in eine gefettete Gugelhupfform füllen.

Bei 170°C ca. eine Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
08.08.05 manu-s

Kuchen Marzipan

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.

Kirsch Marzipan Kuchen 4 Ei

mit Mandelkrokant

Zutaten für 1 Portionen
1 kg Kirschen, frische oder
2 Gläser Sauerkirschen, (a` 720ml)
200 g Marzipan - Rohmasse
250 g Mehl
2 Ei Mehl
350 g Butter, weiche
300 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 Zitrone(n), unbehandelte
1 Prise Salz
75 g Speisestärke

4 große Ei(er)

Zubereitung

Eine Fettpfanne fetten und mit Mehl bestäuben. Frische Kirschen vorbereiten oder die Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Marzipan in kleine Stückchen schneiden und mit 1 TL Mehl mischen.

250 g Butter, 200 g Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Mixer cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. 250 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen und kurz darunter rühren.

Teig auf die Fettpfanne streichen. Kirschen und 1-2 EL Mehl mischen. Kirschen und Marzipan auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) **ca. 20 Minuten backen.**

100 g Butter schmelzen. 100 g Zucker und Mandeln unterrühren. Ca. 5 Min. abkühlen lassen. Als Kleckse auf dem Teig verteilen. Bei gleicher Temperatur. ca. 20 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen. Dazu: Schlagsahne.

Brennwert p. P.: 320

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.10.05 brinie

Kirschgugelhupf 4 Ei

Rührteig:

250 g Butter
120 g Zucker-Jodsalz
1/2 Vanilleschote

4 Eier

200 g Weizenmehl
150 g Weizenstärke
8 g Backpulver
50 g Marzipanrohmasse

Tränke:

200 ml Kirschsafft
Saft einer halben Zitrone
100 g Zucker
evtl. Schuss Kirschwasser

Dekor:

- Aprikosenmarmelade
- Puderzuckerglasur

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit einem Ei glatt arbeiten. Butter, Zucker mit Jodsalz und Vanilleschote schaumig rühren und die restlichen Eier nach und nach dazugeben.

Die glatt gearbeitete Marzipanrohmasse hinzufügen und noch mal kurz unterrühren.

Weizenmehl, Weizenstärke, Backpulver sieben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Für die Kirschfüllung Kirschsafft, Zucker, Zimt, Rotwein und Weizenstärke in einen Topf geben und aufkochen, vom Herd nehmen und die entsteineten Kirschen sowie die gehackten Walnüsse zugeben. Die Füllung auskühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Etwa zwei Drittel Rührteig in eine ausgebutterte und bemehlte Gugelhupfform einfüllen, Kirschfüllung aufspritzen und mit einer Gabel kurz vermischen (marmorieren).

Darauf den restlichen Rührteig verteilen und

im Backofen bei 175 Grad ca. 50 - 55 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen. Für die Tränke Kirschsafft und Zitronensaft mit Zucker aufkochen und in die vorherige Gugelhupfform füllen. Den Kuchen wieder zurück in die Form stürzen und so lange liegen lassen, bis die Tränke aufgesaugt ist.

Danach den Kuchen mit gekochter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Puderzuckerglasur dünn überziehen.

Spanischer Kirschkuchen 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 75 g Zucker
- 75 g Butter

1 Eier

- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen

60 g Butter
60 g Zucker
100 g Marzipan - Rohmasse
80 g Mehl
1 EL Rum
1 Zitronen, den Saft

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und auf dem Boden einer Springform 26 cm Durchmesser ausrollen, einen Rand von 2 cm hochdrücken.

Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.
Aus den restlichen Zutaten eine streichfähige Masse rühren, über die Kirschen geben und den Kuchen bei 180 bis 200 Grad etwa 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.06.05 Ixxi

Torten

Feine Kirschen Tarte 3 Ei

(für eine Springform von 24 bis 26 cm Durchmesser)

Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Puderzucker zum Bestäuben

Mürbeteig:

100 g gesalzene Butter
200 g Mehl
2 Esslöffel Puderzucker

1 Ei

Füllung:

500 g Kirschen (entsteint aus Beutel oder frisch und entsteint)

2 Eier

50 g Butter
100 g Zucker
2 Teelöffel Vanille Zucker

1/2 Zitrone
1 Prise Salz
100 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Backpulver

Für den Mürbeteig die Butter in kleine Würfel schneiden. Mit Mehl und Puderzucker mischen, mit einem großen Küchenmesser feinkrümelig durchhacken. Ei verquirlen, beifügen, von Hand rasch zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt kalt stellen.

Knapp zwei Drittel des Teiges direkt auf dem Springformboden auswallen. Dicht einstechen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen. Teigboden am Rand mit Wasser bepinseln, Teigrolle darauf legen. Mit den Fingern bis zum Formenrand hochdrücken.

Mit einer Gabel dicht einstechen. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Teigboden zum Blindbacken vorbereiten: Mit einem Backpapierkreis abdecken.

Mit Hülsenfrüchten beschweren. Im unteren Teil des Ofens zehn bis 15 Minuten

vorbacken. Herausnehmen, Hülsenfrüchte samt Papier entfernen, auskühlen lassen. Backofentemperatur auf 200 Grad reduzieren.

Für die Füllung die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eiweiß zugedeckt kalt stellen. Butter glattrühren, Eigelb, 75 Gramm Zucker und Vanille Zucker beifügen, schaumig rühren. Zitronenschale direkt dazureiben. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen,

weiterzuschlagen, bis die Masse glänzt. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen.

Mit Eischnee lagenweise auf die Schaummasse geben, locker darunter ziehen.

Die Hälfte der Kirschen auf den vorgebackenen Teigboden geben. Füllung darüber leeren, glattstreichen. Restliche Kirschen darüber streuen. Sofort im unteren Teil des Ofens 45 bis 50 Minuten backen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen. Dann aus der Form nehmen. Leicht mit Puderzucker überstäuben. Küchenpraxis

Frische Kirschen nach Belieben auch mit Stein mitbacken, so ziehen sie weniger Saft.

Den Kuchen nach etwa 30 Minuten mit Folie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Kirsch Sand Torte 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
½ Flasche Aroma Backöl Zitrone

3 Eier

150 g Mehl
1 Tl, gestr. Backpulver
1 Glas Kirschen
Puderzucker oder Schokoladenglasur

Zubereitung

Das Fett schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Backöl Zitrone hinzufügen. Die Eier nach und nach zugeben und so lange rühren, bis der Zucker nicht mehr knirscht. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Die Kirschen darauf verteilen und die Form auf die untere Schiene in den kalten Backofen schieben und bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

Achtung: Die Torte braucht starke Unterhitze, weil die Kirschen im Teig auf den Boden sinken. Deshalb muss man die Torte auch auf der unteren Schiene backen. Bei Verwendung von Weißblech- Springformen den Rost auf den Boden des Backofens legen und darauf dann die Form stellen. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben. Auch sehr lecker schmeckt eine Schokoladenglasur.

Mein Tipp: Wenn mehr Leute zu Besuch kommen, kann man die Zutaten einfach verdoppeln und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Darauf dann die Kirschen geben, wieder auf der untersten Schiene backen. Klappt super, habe ich schon häufig probiert.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
20.11.04 Honeybunny79

Krümeltorte 2 Ei

Zutaten für 1Portionen
500 g Mehl
1 Backpulver
250 g Zucker
etwas Zitrone(n) - Schale
150 g Margarine

2 Ei(er)

1 Glas Kirschen

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Kirschen vermengen und zu Krümeln verarbeiten. Die Hälfte der Krümel in eine gefettete Springform (26 cm) geben. Ein Glas Kirschen abtropfen lassen und in die Springform geben. Anschließend die zweite Hälfte der Krümel auf den Kirschen verteilen. Den Kuchen bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Anstelle der Kirschen kann man auch andere Obstsorten, z.B. Stachelbeeren, Zwetschgen oder Birnen, verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
12.09.05 zwergi76

Krümeltorte mit Kirschen 1 Ei

Zutaten:
300 g Mehl
1/2 P Backpulver

1 Ei

150 g Zucker
1/2 gestr. TL Zimt
1 Messerspitze Nelken
125 g Butter o. Margarine

Füllung:

500-750 g entkernte Kirschen,
Puderzucker z. Bestreuen

Mehl und Backpulver mischen, auf das Backbrett geben, eine Vertiefung eindrücken, Ei, Zucker und Gewürze hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu Brei verrühren Fett in Stückchen auf den Brei geben, mit Mehl bedecken. alles mit zwei Gabeln zu krümeligem Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in eine Springform füllen und etwas andrücken, Kirschen gleichmäßig darauf verteilen, den restlichen Teig darüber krümeln und den Kuchen backen. Noch heiß mit Puderzucker besieben.

Backzeit: 40-50 Min. 175-195° C

Zuger Kirschtorte 5 Ei + 1 Eiweiß

Zutaten für Portionen

Für den Biskuitboden

90 g Zucker

1 Tl Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

90 g Mehl

Für den Boden: Japonais-Böden, 2 Stück

3 Eiweiß

1 Prise Salz

6 El Zucker

75 g Haselnüsse, gemahlene oder Mandeln

Für die Füllung

250 g Butter

175 g Puderzucker

2 Eigelb, frische

3 El Likör Kirsch

3 El Saft, Randensaft, zum Färben

3.5 El Zucker, für den Kirschsirup

1 dl Wasser, für den Kirschsirup

2 dl Likör Kirsch, für den Kirschsirup

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Vorbereitung: Boden der Springform mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen; 2 große Backbleche mit Backpapier belegen und mit Springformring je 1 Kreis aufzeichnen.

Biskuit-Masse am Vortag backen: Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier alles in einer dünnwandigen Schüssel verrühren, im heißen Wasserbad mit dem Schwingbesen oder Handrührgerät ca. 2 Min. gut schlagen. Herausnehmen, zu festem Schaum schlagen. Das Mehl in die Masse sieben und darunter mischen.

Masse in die vorbereitete Form füllen. Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, Boden und Papier entfernen, ca. 8 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

Japonais-Böden 2 Stück: Eiweiß und Salz steif schlagen, dann 3 El Zucker begeben und kurz weiterschlagen, dann nochmals 3 El nur kurz darunter rühren. Gemahlene Haselnüsse mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, Japonais-Masse gleichmäßig in den Kreisen ausstreichen. Beide Böden gleichzeitig ca. 1 Std. im auf 120°C vorgeheizten Ofen backen. Nach ca. 30 Min. Bleche vertauschen. Dann Böden vorsichtig auf Gitter stürzen, Papier von den noch warmen Böden lösen, auskühlen.

Füllung: Butter in einer Schüssel weich rühren, Puderzucker, Eigelb, Kirsch und Randensaft begeben und alles zu einer glatten Masse rühren, kurz kühl stellen.

Kirschsirup: Zucker und Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, auskühlen lassen. Dann den Kirsch dazugießen, verrühren.

Torte zusammensetzen: 1. Japonais-Böden auf die Tortenplatte legen. Mit einem Drittel der Füllung bestreichen, Biskuit darauf legen. Mit dem Sirup gleichmäßig tränken, mit zweitem Drittel der Füllung bestreichen, 2. Japonais Boden darauf legen, leicht andrücken. Torte mit restlicher Füllung bestreichen, kurz kühl stellen.

Verzieren: Oberfläche mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Messer mit heißer langer Klinge einkerben.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

12.01.05 Isi13

Kommentar von Frannie 16.01.2005 09:52

Was sind denn Japonais-Böden???

LG Frannie

Kommentar von Isi13 17.01.2005 15:47

japonais nennt man dieses Biskuit aus Eiweiß, Zucker und Haselnüssen bei uns gibt es auch Guetzli = Kekse, welche so heißen

diese torte besteht aus verschiedenen schichten und zwei der festen Bestandteile sind eben diese Böden aus japonais- Biskuit...

Hinweis **Ei**

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Samstag, 11. März 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans

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