



### **Kranzkuchen mit Mohn und brauner Butter**

250 g Butter  
1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 240 g)  
50 g rote Belegkirschen  
Aprikosen und Kirschen würfeln  
Butter leicht bräunen und erkalten lassen

Rührteig  
200 g Zucker  
1 Pr. Salz  
5 Eier  
500 g Mehl  
1 P. Backpulver  
10 EL Milch  
1 geh. EL gesiebte Speisestärke  
1 Packung Mohnback 250 g

Butter (festgeworden) auf höchster Stufe geschmeidig rühren, Zucker und Salz zugeben, rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (je Ei ½ Min.). Mehl und Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz mit Milch unterrühren. ¾ des Teiges in eine Kranzform geben (gefettet). Speisestärke, Mohn, Aprikosen und Kirschen unter den restlichen Teig geben und auf den hellen Teig verteilen. Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Mamormuster entsteht. Ober-/Unterhitze 180 Grad (vorgeheizt) Backzeit: 65 Minuten  
Gebräunte Butter kann auch durch nicht zerlassene Margarine ersetzt werden.  
Es darf auch etwas mehr Aprikose sein.

### **Stachelbeer-Gugelhupf**

Glas Stachelbeeren (Abtropfgewicht 195 g)

250 g Butter

250 g brauner Zucker

1 P. Bourbon Vanille Zucker

1 P. Zitronenschale

½ gestr. TL Zimt

3 Eier

350 g Mehl

25 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

5 EL Stachelbeersaft

50 g gemahlene Mandeln

Für die Form 1 EL gemahlene Mandeln

Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Zitronenschale nach und nach unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (je Ei ½ Min.). Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit Saft in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die gemahlenen Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete, mit Mandeln aufgestreute Gugelhupfform (D: 24 cm) geben.

Ober-/Unterhitze 180 Grad (vorgeheizt)

Backzeit: 65 Minuten

10 Minuten in der Form stehen lassen, erst dann stürzen.

Zum Verzieren: 100 g Puderzucker

1 EL Stachelbeersaft

## **Götterspeisen-Aprikosen-Torte**

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Butter  
100 g Südzucker Feinster Zucker  
2 Eier (Größe M)  
200 g Mehl  
1 1/2 Teelöffel Backpulver

Für den Belag:

1 große Dose Aprikosen (820 g)  
1 Päckchen Götterspeise Zitrone  
Südzucker Feinster Zucker (Menge wie auf der Götterspeisen-Packung angegeben)

Für die Springform (24-26 cm Durchmesser):

Butter zum Einfetten

Schlage die Butter mit den 100 g Südzucker Feinster Zucker cremig. Gib die Eier dazu und rühre dann das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl in den Teig. Forme den Teig zu einer Kugel. Drücke sie in die gut gefettete Springform, bis der Teig gleichmäßig den Boden bedeckt. Stich mehrmals mit der Gabel hinein, damit sich der Tortenboden beim Backen nicht wölbt. Dann die Form in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene geben und den Tortenboden bei 200 °C 20 Minuten backen.

Danach etwas auskühlen lassen! Lasse die Aprikosen gut abtropfen und fange den Sirup auf. Stelle mit diesem die Götterspeise nach den Angaben auf der Packung her und lasse sie etwas abkühlen. Schneide inzwischen die Aprikosen in Schnitze und verteile sie fächerförmig auf dem Tortenboden. Beginnt die Götterspeise an den Rändern zu gelieren, rühre sie nochmals durch und gieße sie dann auf die Aprikosentorte.

Stelle alles für zwei bis drei Stunden kalt, bis die Götterspeise fest ist. Dann löse die Torte vorsichtig aus der Form. Fertig ist die Götterspeisen-Aprikosen-Torte.

### **Himbeerkuchen mit Mandel-Baiser**

Für den Teig:

300 g Weizenmehl (Typ 405)  
2 gestr. TL Backpulver  
125 g Puderzucker  
2 Eier (Gewichtsklasse M)  
125 g Butter  
4 EL Orangensaft

Für den Belag:

700 g Himbeeren  
200 g gemahlene Mandeln  
100 g Puderzucker

Für die Backform (flache Obstkuchenform mit 28-30 cm Durchmesser oder ein kleines Kuchenblech ca. 20x25 cm): etwas Butter

Sonstiges: Handmixer mit Knethaken und Rührbesen, Rührschüssel, Rührbecher, Kuchengitter

Das Mehl, das Backpulver und den Südzucker Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Die Eier vorsichtig trennen und das Eiweiß kalt stellen. Die Eigelbe und den Orangensaft mit in die Schüssel geben. Alles zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten (mit dem Handmixer und Knethacken) und diesen 30 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit das Kuchenblech ausfetten und den Backofen vorheizen (E-Herd 200 °C, G-Herd Stufe 3 und Umluft 160 °C).

Den Mürbeteig ausrollen (sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl mit der Hand unterkneten) und die vorbereitete Form damit auslegen, einen kleinen Teigrand rundherum hochdrücken. Den Teigboden mehrmals mit einem Hölzchen (oder einer Gabel) einstechen und dann auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten im Backofen vorbacken.

Währenddessen die Früchte für den Belag vorbereiten. Die frischen Himbeeren kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier trocknen. Den vorgebackenen Teigboden mit ca. 50 g der gemahlenden Mandeln bestreuen und die Früchte darauf verteilen.

Das Eiweiß in einem hohen Rührbecher mit dem elektrischen Handmixer (wichtig ist, dass die Rührbesen völlig fettfrei sind) sehr steif schlagen. Anschließend nach und nach den Südzucker Puderzucker unterschlagen bis eine schnittfeste (weiße) Baisermasse entstanden ist. Die restlichen Mandeln unterheben, die Masse gleichmäßig über den Früchten verteilen und glatt streichen. Im Backofen weitere 20-25 Minuten goldgelb backen.

Der Himbeerkuchen mit Mandel-Baiser schmeckt frisch gebacken am besten. Aufgeschnitten ergibt er 12-16 Stücke, dies sollte erst nach dem Abkühlen (auf einem Kuchengitter) erfolgen.

### **Apfeltorte**

Für den Teig:

125 g Margarine oder Butter, 1 Päckchen Vanillinzucker,  
125 g Zucker, 3 Eier, 100 g gemahlene Mandeln, 50 g Semmelbrösel, 75 g Speisestärke, 1 TL  
Backpulver, 1 EL Rum, Fett für die Form

Für den Belag:

1000 g Äpfel, 3 EL Korinthen, 1 Beutel gehackte Mandeln,

Zum Bestreuen:

2 EL Zucker

Das weiche Fett schaumig rühren und Vanillinzucker dazu geben. Anschließend abwechselnd Zucker, Eier, Mandeln, Semmelbrösel und das Gemisch aus Speisestärke, Backpulver und Rum darunter rühren. Den Teig in eine nur am Boden gut gefettete Springform (26 cm) füllen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Die ganzen Äpfel in den Teig setzen. Mit Korinthen und Mandeln bestreuen. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten backen. Wer die Äpfel lieber etwas weicher mag, kann den Kuchen nach dem Backen noch einige Zeit in dem ungeöffneten Backofen lassen. Nach dem Backen den Kuchen mit Zucker bestreuen. Aus der Form lösen und erkalten lassen.

Backzeit: etwa 60 Minuten

Elektroherd: 175 – 200 Grad

Gasherd: Stufe 2 – 3

### **Fixe Apfeltorte**

1 kg Äpfel

1 unbehandelte Zitrone

2 Messerspitzen Zimt

Äpfel schälen, vierteln, Oberseite mehrmals leicht einschneiden. Zitronenschale abschaben, Saft auspressen und über die Äpfel träufeln, mit Zimt bestäuben, mischen und abgedeckt zur Seite stellen

100 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Marzipanrohmasse

120 g Butter

4 Eier

4 EL Sahne

250 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

100 g Walnusskerne

2 EL Puderzucker

Zucker und Marzipan mit Zitronenschale verkneten. Butter, Eier und Sahne hinzufügen und schaumig schlagen. Mehl dazusieben und alles verrühren.

Teig in die gefettete Form geben, Äpfel eng und leicht überlappend im Kreis auflegen. Die Nüsse darauf verteilen.

Backofen auf 200 Grad vorgeheizt - 45 Minuten backen.

Zum Schluss Oberhitze auf höchste Stufe stellen, den Puderzucker über den fertigen Kuchen sieben und in 3 - 4 Minuten leicht karamellisieren lassen.

Sahne schlagen, mit Calvados mischen.

Anstelle von Walnüssen können auch grob gehackte Mandeln verwendet werden oder auch beides gemischt.

### **Hedwigkuchen**

2 Eier  
60 g Zucker  
½ P. Vanillin-Zucker  
60 g Mehl  
15 g Speisestärke  
½ gestrichenen TL Backpulver

Backofen auf 200 - 220 Grad vorheizen.

Die Eier 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Etappen kurz unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und sofort backen.

Ober-/Unterhitze 10 – 15 Minuten

Belag:

3 Dosen Mandarinen  
1 P. Tortenguss rot  
¼ l Mandarinenensaft  
1 Becher Sahne  
30 g gesiebter Puderzucker  
etwas Zitronensaft

Tortenguss ohne Zucker zubereiten. Die Sahne mit Puderzucker schlagen und den Saft unterrühren.

Den fertigen Kuchen mit Kakao (mit etwas Puderzucker) bestäuben.

### **Blitzkuchen**

300 g Butter  
200 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
1 Prise Salz  
5 Eier  
300 g Mehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln

Belag: 100 g gehackte Mandeln  
50 g gehobelte Mandeln  
100 g brauner Zucker

Butter geschmeidig rühren, Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach zugeben. Mehl sieben, in zwei Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die gemahlene Mandeln unterheben.

Den Teig auf ein Backblech (gefettet) streichen, Mandeln und Zucker vermischen und darüber streuen.

Backzeit: Ober-/Unterhitze 180 ° (vorgeheizt)

Backzeit 35 Minuten

Vor dem Servieren mit Sahne verzieren und darüber Himbeersoße geben.



### **Einfacher (=kalorienarmer) Topfenstrudel = Quarkstrudel**

Füllung:

3 x 250 gr. magertopfen = Magerquark 20% fett 3 el Marillenmarmelade = Aprikosenmarmelade

3 el eingelegte Rosinen (in rum od. Cognac od. ganz einfach Wasser... m/m 24 stunden) 3 Packchen Vanillezucker 1 Päckchen Zitronat oder Orangeat 1 Eidotter

Alles gut vermengen und auf den ausgezogenen strudelteig auftragen und einschlagen..

mit 1 el geschmolzener Butter bestreichen und bei Vorgeheiztem Ofen bei 180 grad c. ca. 50 Minuten backen....

fertigen strudelteig ( mit butter) oder fertigen Blätterteig ( mit ei bestreichen )

ich mache den strudelteig wie folgt:

1 Eidotter 1 - 2 el. lauwarmes Wasser 1 tl. Rapsöl 1 gute prise salz 4 - 5 gehäufte el Mehl (50 % Weizen + 50 % Vollkorn oder Dinkel)

alles gut (mit der hand) verkneten, vielleicht noch was Flüssigkeit od. etwas Mehl dann in eine Klarsichtfolie und bis Nachmittag in den Kühlschrank ruhen lassen...nach Möglichkeit dünn ausziehen auf ein Packpapier und die Füllung drauf...