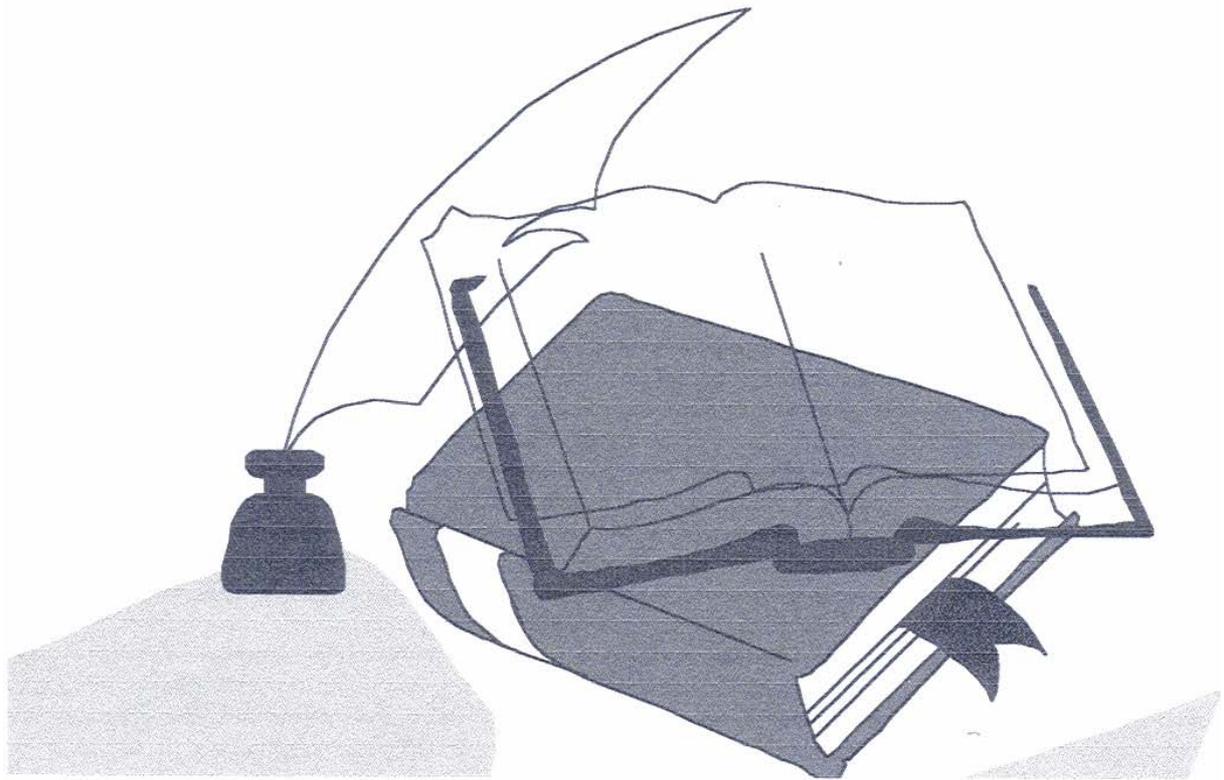


# IHRE besten Backrezepte



**Mechernich im April 1996**

Liebe Backfreundinnen und -freunde,

sicherlich haben Sie schon immer die große Vielfalt der verschiedensten Backwerke bei den jährlichen Veranstaltungen an der Kuchentheke bewundert. Damit diese leckeren Torten nun von allen Interessierten nachgebacken werden können, haben wir für Sie die nachfolgenden Rezepte zusammengetragen.

Wir haben uns bemüht, wie wir das auch im letzten Jahr mit dem Heft „Auch ohne uns kann man gut essen“ getan haben, ein übersichtliches Werk zu erstellen, das auch wieder so große Resonanz finden soll, wie das im vorigen Jahr.

Hervorheben möchten wir wieder die Damen, Frau Silvia Schmitz, Frau Ursula Balduin, und Frau Marlene Ströder, die sich sehr dafür eingesetzt haben und mit großer Begeisterung dieses Heft mit schönen Rezepten und teilweise mit Tips sowie einigen humorvollen Einlagen zu bestücken. Herzlichen Dank.

Lassen Sie uns bitte wissen, ob wir Ihren persönlichen Geschmack getroffen haben. Dies würde uns Antrieb geben, in ähnlicher Form etwas mit einer anderen Thematik zu verfassen. Gerne können Sie uns auch bei dieser Arbeit mit weiteren Vorschlägen und Anregungen - über die wir uns sehr freuen - unterstützen.

Wir hoffen, daß wir mit dem Erlös dieser Broschüre dazu beitragen können, weiterhin zum Wohle der uns anvertrauten Tiere tätig zu sein.

Mit herzlichen Grüßen



Birgit Lorbach  
Schriftführerin



Reiner Bauer  
1. Vorsitzender

Mechernich im April 1996

2. Auflage

## Inhaltsverzeichnis:

<b>Apfel- Wein-Kuchen</b> _____	<b><u>30</u></b>
<b>Apfelweintorte</b> _____	<b><u>12</u></b>
<b>Apfelkuchen</b> _____	<b><u>6</u></b>
<b>Apfelstreusel</b> _____	<b><u>15</u></b>
<b>Apfelstrudel</b> _____	<b><u>5</u></b>
<b>Apfeltorte "Barbados"</b> _____	<b><u>18</u></b>
<b>Banana-Cake</b> _____	<b><u>67</u></b>
<b>Bananenkuchen</b> _____	<b><u>63</u></b>
<b>Bienenstich</b> _____	<b><u>68</u></b>
<b>Birnentorte</b> _____	<b><u>11</u></b>
<b>Butterkuchen</b> _____	<b><u>32</u></b>
<b>Cafe Cacao</b> _____	<b><u>75</u></b>
<b>Cafe Tropicana</b> _____	<b><u>72</u></b>
<b>Cafe Vanille</b> _____	<b><u>75</u></b>
<b>Crementorte "leicht"</b> _____	<b><u>7</u></b>
<b>Cup-Cake</b> _____	<b><u>66</u></b>
<b>Donauwellen</b> _____	<b><u>24</u></b>
<b>Eierlikörkuchen</b> _____	<b><u>10</u></b>
<b>Eierlikörkuchen</b> _____	<b><u>59</u></b>
<b>Eierlikörtorte</b> _____	<b><u>57</u></b>
<b>Eine süße Lokomotive mit Tender</b> _____	<b><u>76</u></b>
<b>Eistorte</b> _____	<b><u>64</u></b>
<b>Erdbeer Biskuitrolle</b> _____	<b><u>28</u></b>
<b>Erdbeer-Knuspertorte</b> _____	<b><u>35</u></b>
<b>Erdbeernußkuchen</b> _____	<b><u>47</u></b>
<b>Essigboden</b> _____	<b><u>13</u></b>
<b>Fächertorte</b> _____	<b><u>33</u></b>
<b>Kirschkuchen (mürbe )</b> _____	<b><u>34</u></b>
<b>Feiner Rührteigkuchen</b> _____	<b><u>56</u></b>
<b>Ferrero-Rocher-Torte</b> _____	<b><u>65</u></b>
<b>Früchte-Trapez</b> _____	<b><u>29</u></b>
<b>Gedeckter Apfelkuchen</b> _____	<b><u>61</u></b>
<b>Haselnußkranz mit Honig</b> _____	<b><u>26</u></b>
<b>Haselnußtörtchen</b> _____	<b><u>23</u></b>
<b>Holländischer Kaffee</b> _____	<b><u>74</u></b>
<b>Kaiser-Melange</b> _____	<b><u>75</u></b>
<b>Käse-Apfel-Streuselkuchen</b> _____	<b><u>50</u></b>

<b>Käsekuchen mit Eiweißhaube</b>	<b><u>46</u></b>
<b>Käsestreuselkuchen</b>	<b><u>9</u></b>
<b>Kiwi-Quarktorte</b>	<b><u>55</u></b>

Kleine Kaffeekunde	71
Mandarinen-Schokotorte	62
Maracuja-Bodentorte	14
Mocca - Eierlikör - Torte	45
Mürbeteig	48
Mürbeteig	16
Negerkustorte	36
Nougatlikör	37
Nussecken	38
Omas Käsekuchen	39
Pfirsich-Quarktorte	8
Philadelphia-Kuchen	40
Prasselkuchen	60
Punschtorte	51
Quark-Apfel-Torte	77
Quark-Kirsch-Kuchen	17
Quark-Schmand-Kuchen	22
Quarksahnetorte mit frischen Früchten	53
Reissahnetorte	58
Rüdesheimer Kaffee	73
Rührkuchen	41
Rührteig-Baisertorte	21
Russen-Kaffee	75
Russische Zupftorte	49
Saftige-Apfeltorte	17
Schmandtorte mit Obst	52
Schokoladen-Streuselkuchen	27
Schokoladenkuchen	21
Schwedische Apfeltorte	42
Sektkuchen	69
Spiegeleierkuchen	43
Versunkener Apfelkuchen	20
Walnuss-Schnitten	44
Zimtkuchen	
Zitronen-Käsetorte	

Rezept von

Frau Hedwig Wipperfürth

## Apfelstrudel

Zutaten:

Für Strudelteig:

150 g	Weizenvoll- kornmehl
60 ml	warmes Wasser
30 g	flüssige Butter
2 EBl.	flüssiges Apfelkraut (mit oder ohne Zitrone)
1 Prise	Salz
	Mehl zum Bestäuben
	Fett zum Bestreichen
30 g	Zwiebackbrösel

für die Füllung:

500 g	saure Äpfel (Boskop, Jonathan) evtl. etwas Zitronensaft
½ TL	Zimtpulver
50 g	Rosinen
50 g	gehackte Mandeln etwas Fett fürs Blech und zum Bepinseln

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten verkneten, bis sich die Masse vom Schüsselrand löst.

Den Teig auf einem Brett noch einige Male mit der Hand kneten. Teig 30 Minuten im Backofen ruhen lassen. Anschließend ein Tuch auf das Backbrett legen, mit etwas Mehl bestäuben und den Teig so dünn wie möglich ausrollen. Vorsichtig mit dem Handrücken dünn zu einem Rechteck auseinanderziehen. Der Teig muß durchsichtig sein. Strudelteig mit Butter bestreichen und Zwiebackbrösel bestreuen.

Äpfel in dünne Spalten schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Auf die Brösel geben. Alle Zutaten hinzugeben. Ränder einschlagen. Auf Backblechgröße locker aufrollen. An den Enden gut zusammendrücken. Auf gefettetes Blech legen.

E-Herd 200°, Gas Stufe 3

ca. 50 Minuten

Zwischendurch mit Butter bestreichen für eine mürbe Kruste.

Dazu paßt geschlagene Sahne oder Vanille-Sauce, bzw. Eis.

*Die Hedwig unserer Bitte schnell nachkam,  
und das Thema Backen sehr wichtig nahm  
Sie uns mit Apfelkuchen satt verwöhnt  
so daß mancher unter den Kalorien stöhnt  
Liebe Hedwig W. sei so gut  
und hilf uns auch beim nächsten Buch*

Rezept von

Frau Hedwig Wipperfürth

## Apfelkuchen

### Zutaten:

#### für den Mürbeteig:

250 g	Mehl
60 g	Zucker
1	Ei
1	Prise Salz
125 g	Margarine (Butter)

#### Füllung:

750 g	Boskop
50 g	Zucker
1	kleine Zimtstange
¼ l	Weißwein
100 g	Zitronat, Rosinen

#### Glasur:

250 g	Puderzucker
4-5 EBl.	Zitronensaft

### Zubereitung:

Für den Mürbeteig: Mehl sieben und mit den angegebenen Zutaten verkneten.

Eine Springform damit auslegen. Rand 2-3 cm hochziehen. Einstechen (auch am Rand)

15 - 20 Minuten abbacken bei 175 ° E-Herd

Für den Belag Äpfel in kleine Stücke schneiden mit 50 g Zucker, Zimtstange in dem Weißwein dünsten. Zitronat mit Rosinen dazugeben. Gut abgetropft auf dem abgebackenen, erkalteten Boden verteilen.

30 Minuten bei 200 ° backen.

Nach dem Erkalten mit der Glasur bestreichen.

### Man nehme:

1 Eiweiß, 225 g Puderzucker, 18 Löffelbiskuits,

weiter: Seite 7

Rezept von

Frau Annette Poth

## Crementorte "leicht"

### Zutaten:

#### Boden:

6	Eier
1	Prise Salz
250 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
2 EBl.	Mehl
250 g	Kartoffelmehl
1 P.	Backpulver

#### Crementfüllung:

1 Liter	frische Vollmilch
10 EBl.	Zucker
100 g	Mondamin
250 g	Margarine
1 Glas	Erdbeermarmelade

### Zubereitung:

Für den Boden die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, kühl stellen. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker im Wasserbad lange schaumig schlagen. Wenn die Masse warm ist, aus dem Wasserbad nehmen und das Eiweiß unterziehen. Leicht abkühlen lassen. Dann das mit Kartoffelmehl und Backpulver vermischte Mehl sieben und unter die Masse heben.

Springform fetten, Semmelbrösel einstreuen. In den kalten Backofen geben. Die Backzeit beträgt ca. 1 Stunde bei 160 bis 170 ° im Umluftherd.

#### Crementfüllung:

Von der Milch 1/8 Liter abnehmen, restliche Milch mit Zucker zum Kochen bringen. In den 1/8 l Mondamin einrühren, ganz glatt rühren! Kochende Milch vom Herd nehmen, die mit Mondamin verrührte Milch dazugeben, kurz aufkochen. Masse abkühlen lassen, am besten mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann.

Die Masse sowie die Margarine solange nebeneinander stehen lassen, bis beide die gleiche Temperatur haben. Dann die Margarine schaumig schlagen und die Masse löffelweise unterheben.

Den gebackenen Boden zweimal durchschneiden. Den unteren Boden mit Creme bestreichen, den mittleren Boden mit der Marmelade und mit dem dritten Boden abdecken. Den Kuchen mit der restlichen Creme rundherum bestreichen und nach Belieben verzieren.

*Annette zur Weihnachtszeit stets den Basar plant,  
sie den Hermann-Josef auch kräftig mit einspannt,  
sie wuselt hier, sie wuselt dort,  
alles in allem organisiert sie in einem fort.  
Für die Tiere reist sie so manchen Kilometer  
sie kontrolliert am laufendem Meter.*

#### Man nehme:

120 g Butterkekse, 2 große eckige und 3 kleine runde Marshmallows, Lakritzaler und Lakritzschnecken,

weiter: Seite 8

Rezept von

Frau Anita Blum

## Pfirsich-Quarktorte

### Zutaten:

#### Für den Teig:

50 g	Zucker
100 g	Butter
150 g	Mehl

#### Quarkcreme:

10 Blatt	weiße Gelatine
500 g	Schichtkäse
100 g	Zucker
1 P.	Orangeback
	Saft $\frac{1}{2}$ Orange
$\frac{1}{4}$ Liter	Sahne

#### Außerdem:

1	große Dose Tortenpfirsich
1 P.	Tortenguß, hell
1 Becher	Sahne

### Zubereitung:

Die Teigzutaten verkneten, in Folie wickeln und kalt stellen. Dann den Boden einer Kuchenform mit Backpapier auslegen, den Teig daraufgeben und backen.

Backdauer: 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °.  
Umluft 200 °  
Gas Stufe 4

Für die Creme den Schichtkäse durch ein Sieb streichen, mit Zucker Orangeback und Orangensaft glattrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen und auflösen. Käsemasse, Sahne und Gelatine verrühren.

Um den abgebackenen Boden einen Tortenring legen. Die Quarkmasse einfüllen, Tortenpfirsiche kreisförmig auflegen. Den Tortenguß nach Anleitung zubereiten und auf die Pfirsiche geben. Die Masse fest werden lassen.

*Anita's Name bereits in der Bildzeitung stand,  
man für ihren Hund dort ein Preisgeld befand.  
Stets kommt sie mit Kuchen zu den Festen,  
und das meist mit dem Besten,  
der Paul weiß das ganz genau,  
was hat er doch für eine tolle Frau.*

### Man nehme:

12 runde Kekse, Geleebonbons

weiter: Seite 10

Rezept von

Frau Liesel Kurtensiefen

## Käsestreuselkuchen

Zutaten:

Streusel:

300 g	Mehl
150 g	Butter
150 g	Zucker
1 P.	Vanillizucker
	Fett für die Form

Füllung:

1	Dose Pfirsich- hälften
150 g	Butter
125 g	Zucker
1 P.	Vanillizucker
	abgeriebene Schale einer Zitrone
2	Eier
500 g	Quark
1 P.	Vanillepudding

Zubereitung:

Mehl, Fett, Zucker und Vanillizucker zu Streusel verkneten. 2/3 der Streusel in eine Springform füllen und andrücken. Pfirsiche abtropfen lassen und auf dem Streuselboden verteilen.

Backdauer: 50 Minuten bei 200 ° im Elektroherd.

Für die Füllung Fett schaumig rühren. Zucker, Vanillizucker, Zitronenschale zugeben und verrühren. Eier zufügen. Quark abtropfen lassen, mit dem Puddingpulver verrühren. Quarkmasse auf den Pfirsichen verteilen, glattstreichen und die restlichen Streusel darübergeben.

*Die Liesel aus dem Stadtgebiet  
sich hat auf Käsekuchen spezialisiert  
Sehr zur Freude ihres Sohnes  
der dann sagt voll des Lobes  
diese Streusel auf dem Kuchen  
kann man anderswo nur suchen*

Rezept von

Frau Anita Blum

## Eierlikörkuchen

### Zutaten:

#### *für den Boden*

80 g	Mehl
¼ Teel.	Backpulver
65 g	Zucker
65 g	Butter
1	Ei

#### *Für die Füllung*

	Puderzucker (durchsieben)
	Butter
3	Eigelb
¼ Tasse	Eierlikör
10 Blatt	weiße Gelatine
2 Becher	Sahne

#### *Für den Rand*

ca. 200 g	Waffelröllchen
	Schokoraspeln zum Bestreuen

### Zubereitung:

Für den Boden die Zutaten gut zu einem Teig verarbeiten. In eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Den Boden bei 180 - 200° C backen.

Für die Füllung die Zutaten wie Puderzucker, Butter und Eigelb gut verrühren. Eierlikör zugeben. Gelatine einweichen und auflösen und unter die Masse rühren. Sahne schlagen und unterheben.

Um den Boden einen Tortenring legen, die Waffelröllchen rundum stellen. Masse einfüllen. Mit Schokoraspeln bestreuen und fest werden lassen.

Backdauer: 20 - 30 Minuten

Umluft: 180 bis 200°

### Man nehme:

250 g Nüsse in Schokolade, Watte zum Verzieren.

weiter: Seite 13

Rezept von

Frau Brigitte Bauer

## Birnentorte

### Zutaten:

1	Tortenbiskuit
2 Dosen	Birnen
½ L	Weißwein
etwas	Zitronensaft
2	Vanillinzucker
3 EBl.	Zucker (nach Geschmack)
3	Eier
1 ½ P.	Puddingpulver
	Schokoladenglasur
4-6	Birnenhälften zum Garnieren

### Zubereitung:

Puddingpulver, Eigelb mit Birnensaft anrühren. Mit Wein, Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft einen Pudding kochen, Eischnee unterheben.

Eine Springform mit Papier polstern, Boden der Springform mit einem Tortendeckel ausfüllen. Den Biskuitboden in die Springform und mit Birnen (gut abtropfen lassen) belegen. Die Füllung heiß darauf geben. Über Nacht kaltstellen.

Vor dem Servieren ¼ L Sahne schlagen und den Kuchen damit bestreichen. Restliche Birnenhälften dritteln und die Hälfte der Birnenstücke mit Glasur überziehen. Den Kuchen damit garnieren.

*Brigitte meist im Hintergrund mit die Fäden hält,  
so mancher auf Festen sich zu ihr gesellt.*

*Mit dem Reiner, ihrer besseren Hälfte  
sie einen großen Tierfreund wählte,  
da die Tiere auch ihr besonders am Herzen liegen,  
könnthe wir keine bessere Brigitte Bauer kriegen.*

Rezept von

Frau Karin Kulbrock

## Apfelweintorte

### Zutaten:

250 g	Mehl
125 g	Butter oder Margarine
125 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
1	Ei
1 Teel.	Backpulver

### Füllung:

2 ½ P.	Vanillepudding
1 Fl.	Wein (0,7 l), nicht zu süß
250 g	Zucker
1 kg	Äpfel (Boskop)

### Zubereitung:

Vanillepudding mit etwas Wein anrühren, Den restlichen Wein mit 250 g Zucker aufkochen. Daraus eine Weincreme kochen. Kurz abkühlen lassen. Die Äpfel in Stücke schneiden und unter die Weincreme heben.

Aus Mehl, Butter, Zucker, Vanillinzucker, Ei und Backpulver einen Mürbeteig herstellen. In eine Form geben, den Rand etwas andrücken. Weincreme einfüllen, auf die untere Schiene im Backofen stellen.

Backdauer:	60 Minuten, eher etwas mehr
E-Herd:	165 - 170 °
Umluft:	150 °

Eingetrocknete Rosinen werden wieder weich, wenn man sie eine halbe Stunde in Zitronensaft legt.

Rezept von

Frau Marlene Ströder

## Essigboden

### Zutaten:

3	Eier
4 EBl.	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
½ P.	Backpulver
5 EBl.	Mehl
2 EBl.	Öl
1 EBl.	Essig

### Zubereitung.

Eier und Zucker schaumig rühren, dann Backpulver und Mehl zugeben, zum Schluß Öl und Essig. Eine Form mit Butter ausstreichen und den Teig hineingeben.

Backdauer:	15 - 20 Minuten
Umluft:	160 °

Und man erhält:

hallo Conny!

Eine süße Lokomotive mit Tender

weiter: seite 76



Rezept von

Frau Marlene Ströder

## Maracuja-Bodentorte

### Zutaten:

1 Rezept      Essigboden (s. Seite  
13)

### Füllung:

3              Bananen  
1 P.          Sahnefix  
1 Dose        Pfirsiche  
1 Becher      Sahne  
1 P.          Vanillinzucker  
2 P.          Dr. Oetker-  
                Soßenpulver  
                Vanille, ohne Kochen  
¼ L          Maracuja-Nektar

### Zubereitung:

Boden mit Sahnefix bestreuen, Bananen in Scheiben schneiden, Pfirsiche in kleine Stücke schneiden, gut abtropfen lassen.

Sahne mit Vanillinzucker sehr steif schlagen und Pfirsiche unter die Sahne geben.

Soßenpulver und Saft nach Vorschrift rühren, dann über die Sahne geben.

Schlagsahne wird mit wenig Zitronensaft besser steif.

Rezept von

Frau Marlene Ströder

## Apfelstreusel

### Zutaten:

#### Quark-Ölteig:

200 g	Quark
6 EBl.	Milch
1	Ei
1/8 l	Öl
100 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
etwas	Salz
400 g	Mehl
1 P. + 2 Teel.	Backpulver

#### Streusel:

300 g	Mehl
150 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
150 g	Butter
1 kg	Äpfel

### Zubereitung:

Teig: Alle Zutaten der Reihe nach mixen, auf einem mit Öl bestrichenen Blech ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Äpfel in kleine Stücke schneiden und auf den Teig geben, mit Zimt, Zucker und Rosinen bestreuen.

Streusel herstellen und auf den Äpfel verteilen.

Backdauer:	15 - 20 Minuten
Umluft:	200 °



Rezept von

Frau Marlene Ströder

## Mürbeteig

### Zutaten:

250 g	Mehl
2 Teel.	Backpulver
80 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
120 g	Butter
2	Eigelb

### Zubereitung:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Auf den Rand Zucker, Vanillinzucker und Butter in kleinen Stücken geben, in die Mitte das Eigelb, dann gut durchmischen. Mit den Händen eine Kugel formen und dann für ca. ½ bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Springform mit Butter ausstreichen, mit Paniermehl bestreuen. Den Teig in die Form geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backdauer: 10 - 15 Minuten

Umluft: 220°

*Marlene sonst mit Betten durch die Flure flüht,  
für unser Buch sie auch die Feder spitzt,  
mit schönen Backrezepten will sie verwöhnen,  
auch Basteln kann sie ohne zu stöhnen,  
für Handarbeiten hat sie stets Zeit,  
sie dazu auch gerne in Mechnich weilt.*

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Saftige Apfeltorte

### Zutaten:

75 g	Magerquark
3 EBl.	Milch
3 EBl.	Öl
40 g	Zucker
1	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
½ P.	Backpulver
150 g	Mehl

### Guß und Belag:

50 g	gemahlene Haselnüsse
2	Eigelb
125 g	Crème Fraîche
50 g	Zucker
400 g	säuerliche Äpfel
	Saft einer Zitrone
4 EBl.	Aprikosen-Konfitüre
	Sahne

### Zubereitung:

Gemahlene Haselnüsse unter Wenden in der Pfanne leicht rösten und abkühlen lassen.

Quark, Öl, Milch, Zucker, Vanillinzucker und Salz verrühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl gut unterkneten, den Teig in die gefettete Springform drücken.

Eigelb, Crème Fraîche und Zucker verrühren, Haselnüsse zum Schluß unterheben, Guß auf den Teig schütten.

Gewaschene, geviertelte, im Zitronensaft gewendete Äpfel fächerförmig auf den Kuchen legen. Springform in den Backofen stellen.

Nach der Backzeit, Kuchen etwas abkühlen lassen, Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Apfelspalten und den Teigrand damit bestreichen. Sahne dazureichen.

Backdauer: 25 bis 30 Minuten

E-Herd: Gute Mittelhitze

*Auf der Eifler Eisenbahn  
kam die Conny angefahren  
Diese nicht sehr große Frau  
weiß doch wohl ganz genau  
für die Kaffee- und Kuchentheke  
hat sie die richtigen Leute*

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Apfeltorte „Barbados“

Zutaten:

Teig:

100 g	Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
2 Teel.	Backpulver

Belag:

100 g	Butter
100 g	Zucker
3	Eier
75 g	Kokosraspeln
750 g	Äpfel
3 EBl.	Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Teig Butter schaumig rühren, Zucker, Salz und Eier hinzugeben. Solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann Mehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse ziehen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und am Rand hochstreichen.

Für den Belag Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Kokosraspel hinzugeben. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und unter die Kokosmasse ziehen. Alles auf den Teigboden geben und backen.

Backtemperatur: 175 - 200 ° C.

Backzeit: 60 - 70 Minuten



## Gebet des Hundes

Mein Herr und Meister, mit dem ich das Schicksal teile, meine Treue bemißt sich nicht nach der Größe Deines Heims noch nach dem Futter, das Du mir gibst. Ich bewache Dein Haus, als wäre es meins, sei es aus Holz oder Marmor. Ich folge Dir, wohin Du willst, und befolge Deine Befehle. Alles ist einfach und gut, wenn Du mir Deine Freundschaft zeigst. Denn siehe, mehr als all die Güter, die Du vielleicht besitzt, mehr als alle Bequemlichkeiten schätze ich das freundschaftliche Streicheln Deiner Hand und Deinen vertrauten Blick. Zeige mir oft, daß ich Dir etwas bedeute, mein Herr und Meister, der Du alles für mich bist.



Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Quark-Kirsch-Kuchen

### Zutaten:

450 g	gefrorener Blätterteig
2	Eier
200 g	Zucker
1 000 g	Magerquark
	Saft ½ Zitrone
2 EBl.	Rum
1	Vanille-Puddingpulver
1 kg	Sauerkirschen

### Zubereitung:

Blätterteigscheiben überlappend auf ein Backblech legen, die 10. Scheibe in Streifen schneiden und als Rand andrücken, im vorgeheizten Backofen bei Gas, Stufe 3, 10 Minuten vorbacken.

Eier trennen. Eigelb, Quark, 150 g Zucker, Zitronensaft, Rum und Puddingpulver verrühren.

Eiweiß mit restlichem Zucker steifschlagen und unter die Quarkmasse geben.

Alles auf den vorgebackenen Blätterteig geben, Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei Gas, Stufe 2, 35 - 40 Minuten backen.





## Gebet des Pferdes

Geliebter Herr, gib mir zu fressen und zu trinken und sorg für mich, und wenn des Tages Arbeit getan ist, gib mir ein Obdach, ein sauberes Lager und einen nicht zu kleinen Platz im Stall! Rede mit mir, denn oft ersetzt mir Deine Stimme die Zügel. Sei gut zu mir, und ich werde Dir noch freudiger dienen und Dich gern haben. Reiß nicht an den Zügeln, greif nicht zur Peitsche, wenn es aufwärts geht, schlage und stoße mich nicht, wenn ich Dich mißverstehe, sondern gib mir Zeit, Dich zu verstehen. Halte mich nicht für ungehorsam, wenn ich Deinen Willen nicht gleich erfülle.

Und wenn es zu Ende geht, geliebter Herr, wenn ich Dir nicht mehr nützen kann, lasse mich bitte nicht hungern und frieren und verkaufe mich nicht. Gib mir nicht einen fremden Herrn, der mich langsam zu Tode quält, sondern sei so gütig, mein Herr und Gebieter, und bereite mir einen schnellen und barmherzigen Tod, und Gott wird es Dir lohnen, hier und in Ewigkeit. Laß mich dies von Dir erbitten und glaube nicht, daß es mir an Ehrfurcht gebricht, wenn ich es in Seinem Namen tue, der in einem Stall geboren ist.

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Versunkener Apfelkuchen

### Zutaten:

500 g	säuerliche Äpfel
4 EBl.	Zitronensaft
4 EBl.	Apfelbrand
1 EBl.	Honig
125 g	Butter
125 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
	abgeriebene Schale
	einer unbehandelten
	Zitrone
3	Eier
250 g	Mehl
1 gestr. Teel.	Backpulver
6 EBl.	Milch

Puderzucker zum  
Bestäuben

### Zubereitung:

Die Äpfel schälen, achteln und mit Zitronensaft, Honig und Apfelbrand verrühren. Die Apfelmasse abdecken und ziehen lassen.

Butter ganz schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und die Eier nach und nach verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig geben, in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Form geben. Äpfel darauflegen.

Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Backdauer: bis der Teig eine  
schöne Farbe hat

E-Herd 175°

Gas: Stufe 2

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Schokoladenkuchen

### Zutaten:

4	Eier
150 g	Butter
2 EBl.	Rum
½ Teel.	Zimt
200 g	Zartbitter-Schokolade
200 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Mehl
1 P.	Backpulver

### Guß:

*je nach Geschmack  
mit weißer,  
heller oder  
dunkler Schokolade*

### Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Butter, Rum und Zimt schaumig rühren. Schokolade grob hacken. Zusammen mit Nüssen, Mehl und Backpulver unter den Teig kneten. Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und backen (mittlere Schiene).

Den abgekühlten Kuchen je nach Geschmack mit Schokoladenguß bestreichen

Backdauer: 45 bis 55 Minuten

Gas: Stufe 2

Billige Schokoladenglasur kann man sich selbst herstellen. Man kauft preiswerte Schokolade, schmilzt sie im Wasserbad und fügt Plattenfett hinzu.

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Quark-Schmand-Kuchen

### Zutaten:

125 g Butter  
125 g Zucker  
3 Eier  
125 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver

500 g Magerquark  
2 P. Sahnepudding  
150 g Zucker  
3 Eigelb  
1 Vanillinzucker  
¼ L Milch  
2 Becher Schmand  
½ Tasse Öl  
1 Dose Fruchtcocktail oder  
Kirschen oder  
sonstiges Obst  
nach Geschmack

### Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen und auf ein Backblech streichen. Bei 180° 15 Minuten vorbacken.

### Belag zubereiten:

Die Zutaten verrühren, auf den vorgebackenen Teig streichen, mit dem Obst belegen und bei 175° ca. weitere 45 Minuten backen.

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Haselnußstörtchen mit Kaffeelikör

### Zutaten:

125 g	Butter
100 g	Zucker
1	Vanillinzucker
3	Eier
125 g	Mehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 Teel.	Backpulver
4 EBl.	Kaffeelikör
1 EBl.	gehobelte Haselnüsse

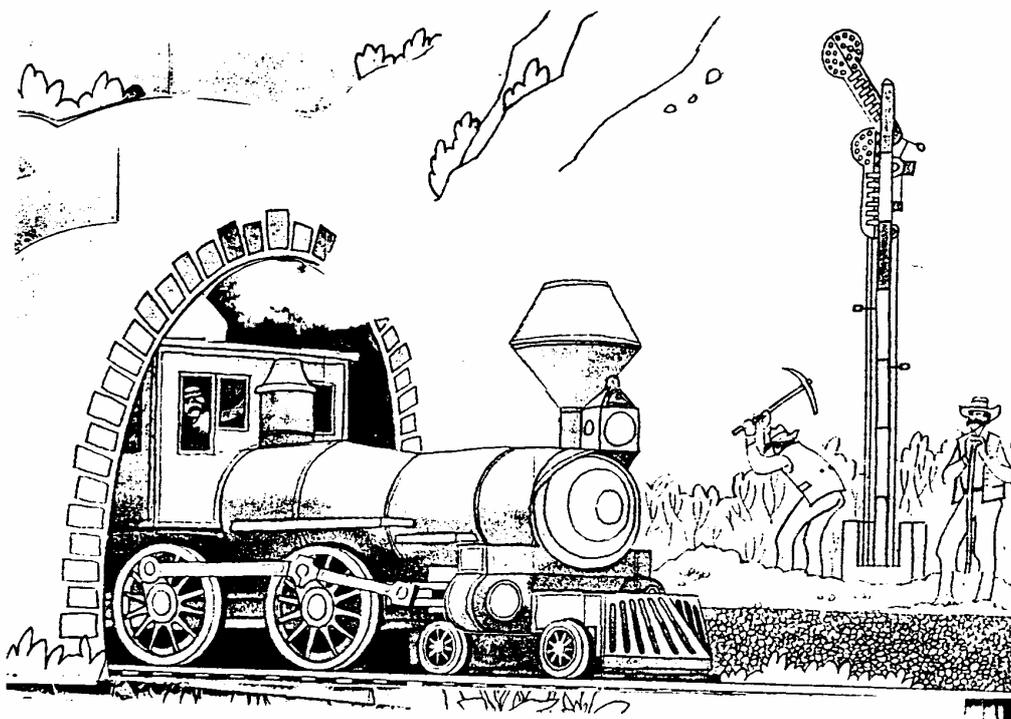
### Zubereitung:

Das Fett ganz schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker und die Eier nach und nach dazugeben. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Likör unterrühren. Den Teig portionsweise in kleine Papierförmchen geben, dicht auf ein Backblech nebeneinander stellen.

Backdauer: 25 bis 30 Minuten

E-Herd: 175°

Gas: Stufe 2



# Bestie Hund oder Bestie Mensch?

## Gibt es „Kampfhunde“?

Aggressive Pitbulls fielen im Hamburger Tierheim über ihre Pfleger her und verletzten sie schwer. Der Leiter des Tierheims sah keine andere Möglichkeit, als die Tiere einschläfern zu lassen, denn „man kann

nie sicher sein, wie sie reagieren“.

Fast jede Woche sind solche und ähnliche Meldungen über aggressive Hunde in den Zeitungen zu lesen. Bei manchen Tieren helfen selbst intensive Therapien durch Hundebilder nicht mehr. Kenner der Hunde wissen jedoch: Von Haus aus sind Hunde wie Dobermann,



*Von Natur aus böse?*

Staffordshire, Mastino oder Pitbull keineswegs aggressiver als andere Artgenossen. Viele Hundefreunde halten sie als Familienhund. Für Hundexperten sind sie deshalb genau so normale Hunde wie andere auch. Und sie betonen dabei immer wieder: Der Hund, egal welcher Rasse und Herkunft, verhält sich so, wie er von seinem „Rudelführer Mensch“ erzogen und geprägt wird.

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Donauwellen

### Zutaten:

250 g	Butter
250 g	Zucker
375 g	Mehl
6	Eier
1 P.	Backpulver
1 Glas	Sauerkirschen

### Buttercreme:

½ l	Milch
1 P.	Vanillinzucker
1 P.	Vanillepudding
1 Würfel	Palmin
250 g	Butter

### Guß:

125 g	Palmin
3-4 EBl.	Kakao
1 P.	Vanillinzucker auf kleiner Flamme anrühren
1	Ei und
3 EBl.	Dosenmilch verquirlen und unter das Fett rühren

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, die Hälfte vom Teig auf ein Backblech streichen, die andere Hälfte mit:

2 EBl.	Kakao und
25 g	Zucker

verrühren und auf den hellen Teig streichen.

Ein Glas Sauerkirschen abtropfen lassen und die Kirschen in den Teig stecken. Teig backen.

Nach dem Auskühlen Buttercreme und Guß überziehen.

Backdauer:	bis der Teig eine schöne Farbe hat und fest ist
------------	---

Mittelhitze

Gas:	Stufe 3-4
------	-----------

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Zimtkuchen.

### Zutaten:

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Vanillinzucker  
4 Eier  
4 Tropfen Zitronenaroma  
3 gestr. Teel. Backpulver  
1 ½ gestr. EBl. gemahlene Zimt  
250 g Mehl  
125 g Mandeln  
125 g Korinthen  
125 g Rosinen (gewaschen  
und abgetropft)

### Zubereitung:

Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, in eine gefettete Napfkuchenform geben.

Backdauer: 60 bis 80 Minuten

bei schwacher Mittelhitze

Meine Kuchen werden immer besonders lecker, weil ich die Formen nicht mit Semmelbrösel ausstreue, sondern mit Kokosflocken. Der Kuchen klebt nicht und schmeckt sogar besser.

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Haselnußkranz mit Honig

### Zutaten:

#### Knetteig:

300 g	Mehl
2 gestr. Teel.	Backpulver
100 g	Zucker
1	Vanillinzucker
1	Ei
2 EBl.	Milch
125 g	Butter

#### Füllung:

200 g	gem. Haselnußkerne
6 gestr. EBl.	Honig
5 Tropfen	Bittermandel
1	Eiweiß
½	Eigelb
3-4 EBl.	Wasser

### Zubereitung:

Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und ihn zu einem Rechteck von 35 - 45 cm ausrollen.

Zutaten der Füllung zu einer geschmeidigen Masse verrühren und auf den Kuchen streichen.

Diesen aufrollen, als Kranz auf ein gefettetes Blech legen, mit ½ Eigelb bestreichen und in gleichmäßigen Abschnitten ½ cm tief einschneiden.

Backdauer:	40 Minuten
	bei guter Mittelhitze

Ist der Mürbeteig für einen Obstboden mal zu bröckelig geraten, verrühre ich ein Eigelb mit etwas Puderzucker und knete es darunter. Der Teig wird ganz glatt und geschmeidig.

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Schokoladen-Streuselkuchen

**Zutaten:**

**Rührteig:**

75 g	Butter
75 g	Zucker
1	Vanillinzucker
1	Ei
1 Prise	Salz
3 Tropfen	Zitronenaroma
150 g	Mehl
50 g	Speisestärke
2 gestr. Teel.	Backpulver
2-4 EBl.	Milch

*Aprikosenkonfitüre*

**Streusel:**

150 g	Mehl
30 g	Kakao
100 g	Zucker
100 g	Butter

**Zubereitung:**

Die Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, in eine gefettete Springform füllen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen

Streusel zubereiten und auf den Teig geben.

Den erkalteten Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Backdauer: 40 Minuten

bei guter Mittelhitze

Besonders schöne Streusel beim Streuselkuchen erhält man, wenn man dem Streuselteig etwas Backpulver beifügt.

Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Erdbeer-Biskuitrolle

### Zutaten:

#### Teig:

4	Eigelb
3-4 EBl.	warmes Wasser
125 g	Zucker
1	Vanillinzucker
4	Eiweiß
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke
½ Teel.	Backpulver

#### Füllung:

½ l	Sahne
2 P.	Sahnesteif
1	Vanillinzucker
75 g	Zucker
300-400 g	Erdbeeren

### Zubereitung:

Teigzutaten zu einem Teig verarbeiten, auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech legen und 10 bis 15 Minuten bei Gas Stufe 3-4 backen.

Den Teig sofort auf ein mit Zucker bestreutes Tuch legen, Papier abziehen, mit Hilfe des Tuches aufrollen, erkalten lassen.

Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillinzucker schlagen, Erdbeeren unter  $\frac{3}{4}$  der Sahnemenge geben.

Rolle damit füllen und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.



Rezept von

Frau Conny Erdmann

## Früchte-Trapez

### Zutaten:

400 g	Mehl
½ gestr. Teel.	Backpulver
125 g	Zucker
1	Vanillinzucker
1	Ei
2 EBl.	Milch
200 g	Butter

### zum Belegen:

Früchte nach Geschmack

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und kalt stellen!  
Aus einem Teil des Teiges dünne Rollen formen, das Backblech mit dem anderen Teil auslegen, mehrmals einstechen und die Rollen als Rand um die Teigplatte legen.

Mit einem Gemisch aus 1 Eigelb und 1 EBl. Milch bestreichen.

Den erkalteten Kuchen mit Früchten belegen.

Backdauer: ca. 25 Minuten

Gas: Stufe 3-4 nicht vorgeheizt!



Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Apfel-Wein-Kuchen am Tag vorher backen

Zutaten:

225 g	Mehl
115 g	Zucker
100 g	Butter
2	Eier
1 ½ Teel.	Backpulver

Zubereitung:

Das Ganze nacheinander verkneten und in eine Springform (26 - 28 cm Durchmesser) geben und am Rand schön hochziehen.

Dann

$\frac{3}{4}$  l Wein

3 Päck. Vanillepudding mit  
280 g Zucker zu Pudding kochen.

1 ½ kg Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit dem Pudding kurz aufkochen. Warm auf den Teig füllen und bei 180 °  
1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.

$\frac{1}{2}$  l Sahne mit 2 Sahnesteif sehr steif schlagen auf den Kuchen geben und dann 100 Mandelplättchen mit Zucker rösten und auf die Sahne geben.

*Silvia, die Schnelle,  
haut die stärksten Bälle,  
beim Badminton ist sie ein Ass,  
für unsere Ideen entwickelt sie den meisten Spaß,  
für alles Neue ist sie zu haben,  
seht, auch ihr könnt euch daran laben.*

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Rührteig-Baisertorte

Zutaten:

125 g      *Margarine*  
125 g      *Zucker*  
5          *Eigelb*  
125 g      *Mehl*  
1 Teel.     *Backpulver*

5          *Eiweiß*  
170 g      *Zucker*

2 26-er Springformen  
(sehr gut einfetten und  
Mehl bestäuben!!!)

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren, Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach unterrühren.

Eiweiß und Zucker sehr steif schlagen.

Die Hälfte des Teiges in eine Springform geben und die Hälfte der Eischneemasse ebenfalls oben drauf verteilen. Bei 160 - 180 ° im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Dann die zweite Hälfte des Rührteiges und die zweite Hälfte der Eischneemasse ebenfalls in eine Springform geben und hier auf der Eischneemasse noch 1 Päckchen Mandelstifte verteilen. Das Ganze auch bei 160 - 180 ° im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Beide Hälften gut erkalten lassen.

Für die Füllung:

2 - 3 Becher Sahne mit 2 - 3 Päckchen Sahnesteif und 2 - 3 Päckchen Vanillinzucker sehr steif schlagen. Dann geschnittenes Obst, z.B. Pfirsiche unterheben.

Dann den fertig gebackenen ersten Boden (ohne Mandelstifte) erneut in die Springform geben, Sahne-Obst-Masse darauf verteilen und den zweiten Boden (mit Mandelstiften) daraufsetzen und das ganze in den Kühlschrank stellen.

Eiweiß läßt sich auf die doppelte Menge verlängern, wenn man einen Eßlöffel kaltes Wasser auf ein Eiweiß hinzufügt.

KEIN  
TIER-  
MORD  
UM  
DER  
MODE  
WILLEN!

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Butterkuchen

### Zutaten:

250 g	Sahne
250 g	Zucker
1 Prise Salz	
1 P.	Vanillinzucker
4	Eier
1 Teel.	Zitronenzucker
300 g	Mehl
1 P.	Backpulver

### Belag

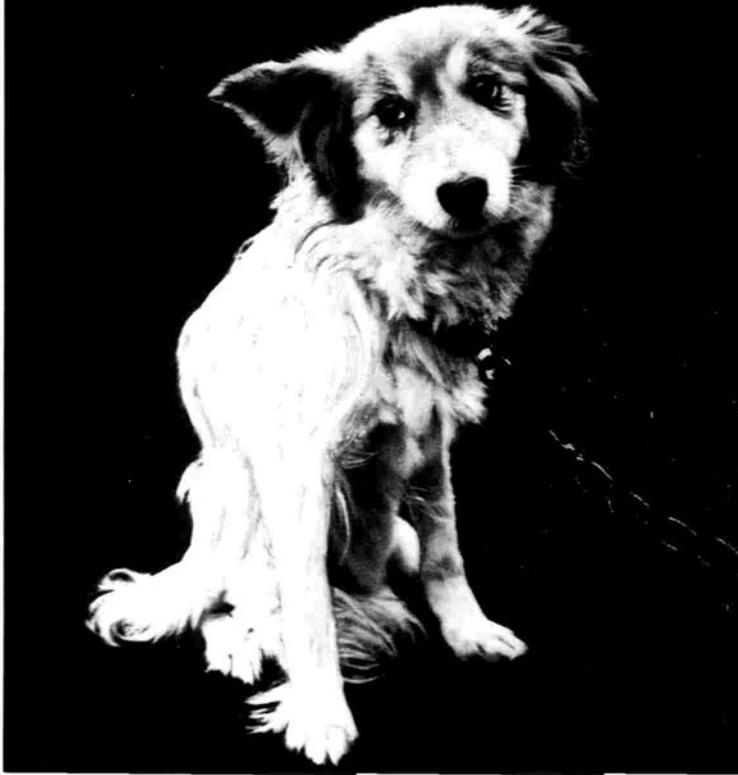
125 g	Butter
250 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
4 EBl.	Milch
200 g	Mandelstifte

### Zubereitung:

Sahne, Zucker, Vanillinzucker und Eier gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit Salz und Zitronenzucker unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Belag weiche Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Milch verrühren, Mandeln zugeben. Den Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und nochmals bei 200 ° ca. 15 Minuten backen.

**Laß Dein Herz sprechen: Hilf!**  
***Spende für den Tierschutz!***



Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Fächertorte

### Zutaten:

180 g	Mehl
180 g	gem. Mandeln
180 g	Butter oder Margarine
180 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
	Ei
100 g	halbbittere Kuvertüre
500 g	Sahne
2 P.	Vanillinzucker
2 P.	Sahnesteif

### Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und etwa 20 Minuten kühl stellen.  $\frac{1}{4}$  des Teiges auf dem gefetteten Springformboden ausrollen und in den vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 10 - 15 Minuten setzen. Drei weitere Böden ebenso backen. Nach dem Backen sofort aus der Springform lösen.

Einen Boden auf dem Blech sofort in 16 Stücke teilen und mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen.

Für die Füllung Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif sehr steif schlagen. Zwei Böden mit Sahne bestreichen, aufeinander setzen und dritten Boden darauflegen. 16 Kuchenstücke markieren. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die markierten Stücke mit dicht gespritzten Schlingen ausfüllen. Die Kuvertüre-Tortenstücke so anlegen, daß die Torte wie ein Fächer aussieht.



**Melde dich doch mal!**

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Kirschkuchen (mürbe)

### Zutaten:

150 g Mehl  
½ gestr. Teel. Backpulver  
50 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
1 Eiweiß  
100 g kalte Margarine

1 geh. EBl. Paniermehl  
2 Gläser Schattenmorellen  
- gut abtropfen lassen  
1 Eiigelb  
75 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
3 EBl. Sahne  
15 g Mondamin  
100 g gehobelte Mandeln

26 cm Springform (einfetten)

### Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Dann Zucker, Vanillinzucker und Eiweiß in die Mitte geben. Das Ganze zu einem Brei kneten und zum Schluß die kalte Margarine unterkneten.

2/3 der Springform (26 cm) mit der Gabel auf den Boden geben und mit dem restlichen Teig den Rand formen. Dann Paniermehl auf den Teig verteilen, die abgetropften Schattenmorellen darauf verteilen.

Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Sahne, Mondamin verrühren und die Mandeln unterrühren. Das Ganze auf die Kirschen geben und bei 175 - 200 ° ca. 45 Minuten backen.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Erdbeer-Knuspertorte (ohne Backen)

Zutaten:

100 g	Mandelblätter
250 g	weiße Kuvertüre
100 g	Corn-flakes
250 g	süße Sahne
750 g	Erdbeeren

Zubereitung:

Mandeln in der trockenen Pfanne goldgelb rösten. Kuvertüre schmelzen. Corn-flakes und Mandeln unter die Kuvertüre rühren. Masse auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) streichen und leicht andrücken. 24 Stunden kühl stellen, damit sie sich besser schneiden läßt.

Sahne steif schlagen (evtl. mit Sahnesteif) und auf den Corn-flakes-Boden streichen. Mit Erdbeeren belegen und Knuspertorte sofort servieren.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Negerkustorte

Zutaten:

2	Eier
75 g	Zucker
50 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 Teel.	Backpulver
Zitrone	abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$
250 g	Magerquark
1 EBl.	Zitronensaft
12	Negerküsse (400 g)
2	Becher Sahne (à 200 g)
	Fett für die Form

Zubereitung:

Für den Boden:

Eier und 1 EBl. kaltes Wasser schaumig schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Alles zu einer dickschaumigen Masse aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Zitronenschale unterheben. Die Schaummasse in eine Obstkuchenform (26 cm Durchmesser) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 ° 12 - 15 Min. backen. Boden aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Quark mit Zitronensaft verrühren. Schaummasse von den Negerküssen abstreifen und unter den Zitronenquark rühren. Negerkusswaffeln zum Verzieren zur Seite legen. Die Sahne steif schlagen und unter den Negerkuss-Quark ziehen. Creme gleichmäßig auf den Boden streichen und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Waffeln halbieren und in den Tortenrand drücken.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Nougatlikör

Zutaten:

150 g	Nougat
6	Eigelb
50 g	Puderzucker
	herausgeschabtes
	Mark von $\frac{1}{2}$
	Vanilleschote
250 g	süße Sahne
$\frac{1}{4}$ l	Rum (54 Vol. %) )

Zubereitung:

Nougat mit Eigelb, Puderzucker und Vanillemark cremig rühren. Sahne erhitzen und nach und nach unter die Nougatmasse rühren. Rum ebenfalls unterrühren. Nougatlikör in eine Karaffe füllen und kühl stellen.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Nussecken

### Zutaten:

300 g      Mehl  
2 gest. Teel.      Backpulver  
2      Eier  
120 g      Margarine  
120 g      Zucker

Aprikosenmarmelade  
oder  
Sauerkirschmarmelade

180 g      Margarine  
ca. 10 EBl.      Milch  
250 g      Zucker  
300 g      gemahlene Nüsse

### Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Eier, Margarine und Zucker zu einem Teig verrühren. Den Teig auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und anschließend dünn mit z.B. Aprikosenmarmelade bestreichen.

Margarine in einem Topf erhitzen, die Milch, Zucker und gemahlene Nüsse nacheinander unterheben. Das Ganze auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 25 - 35 Minuten backen.

Zum Schluß Ecken schneiden und die Ecken mit Schokolade überziehen.

Nehmen Sie Nußaroma für Ihren Teig, um den Nußgeschmack zu intensivieren.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Omas Käsekuchen

### Zutaten:

100 g	Butter oder Margarine
80 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
1	Ei
200 g	Mehl
½ Teel.	Backpulver
1 kg	Magerquark
250 g	Butter oder Margarine
300 g	Zucker
6	Eigelb
1 Prise	Salz
1 P.	Vanillinzucker
2 EBl.	Zitronensaft
1 P.	Vanillepuddingpulver
6	Eiweiß

### Zubereitung:

Die weiche Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Ei schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Den Teig in eine dünne, ausgefettete Käsekuchenform (30 cm Durchmesser, Rand 6 cm hoch) oder Springform (28 cm Durchmesser) streichen.

Für die Füllung den Magerquark in einem Sieb abtropfen lassen. Die weiche Butter oder Margarine mit Zucker, Eigelb, Salz, und Vanillinzucker schaumig rühren. Dann Zitronensaft, Vanillepuddingpulver und zuletzt den Quark unterrühren. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. 1/3 davon unter die Quarkmasse rühren, den Rest mit einem Spatel unterheben. Die Masse auf den Teigboden gießen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste backen. Dann 15 Min. im ausgeschalteten Ofen nachziehen lassen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Nach Möglichkeit am selben Tag servieren. Backzeit etwa 75 Min. bei 175 °.

Besonders steif wird Eiweiß, wenn man es mit ein wenig Stärkemehl oder Puderzucker aufschlägt und ein paar Tropfen Zitrone dazugibt.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Philadelphia-Kuchen

### Zutaten:

200 g	Löffelbiscuits
100 g	Butter
200 g	Philadelphia Käse
6 EBl.	Zucker
2 P.	Vanillinzucker
½ l	Sahne
¼ l	Wasser mit 1 Päckchen Götterspeise Zitrone zubereiten
3 EBl.	Zitronensaft

26-er Springform

### Zubereitung:

Den Springformrand einfetten. Die Biscuits zerkleinern und mit 100 g flüssiger Butter vermischen. Das ganze in die Springform geben, fest drücken und in den Kühlschrank stellen. Die Götterspeise mit nur ¼ l Wasser und 6 EBl. Zucker zubereiten, abkühlen lassen. In einer Schüssel Philadelphia-Käse, Zitronensaft und Vanillinzucker verrühren. ½ l Sahne sehr steif schlagen. Götterspeise unter die Käsemischung verrühren, dann die Sahne unterheben. Die ganze Masse in die Springform geben und 5 - 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Rührkuchen

Zutaten:

125 g Zucker  
3 Eier  
50 g Margarine

*für eine sehr  
kleine Springform, bei  
275 g Mehl*

*26 - 28 cm Springform  
doppelte Menge*

2-3 EBl. Milch

*Für Belag z.B. Stachelbeeren, Kirschen,  
Äpfel, Rhabarber, Mandarinen, etc.*

Zubereitung:

Zucker, Eier, Margarine schaumig rühren. Mehl nach und nach unterrühren und zum Schluß je nach dem Milch hinzugeben. Dann den Belag darauf verteilen und das ganze bei 200 ° ca. 50 Minuten backen.

10 Minuten vor Ende der Backzeit 2 Eiweiß und 100 g Zucker steifschlagen und darübergeben.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Schwedische Apfeltorte

Zutaten:

250 g	Butter
200 g	Zucker
200 g	Mehl
6	Eier
2 gestr. Teel.	Backpulver
1	abgeriebene Zitronenschale
2 EBl.	Rum
2	Vanillinzucker
50 g	grobgehackte abgezogene, süße Mandeln
750 - 1000 g	saure Äpfel

Zubereitung:

Butter sahnig schlagen, dann abwechselnd 1 Ei, Zucker und Mehl dazurühren. Nach und nach Backpulver, Zitronenschale, Vanillinzucker und Rum dazugeben und etwa 20 bis 30 Minuten rühren. Mit dem Teig eine Springform füllen, darauf die geschälten, geviertelten Äpfel legen, mit Butterflöckchen, Zucker und Mandeln bestreuen. Bei schwacher Mittelhitze etwa 1 Stunde backen.