

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Spiegeleierkuchen für ganzes Blech

Zutaten:

200 g	Mehl
200 g	Zucker
4	Eier
½ P.	Backpulver

Zubereitung:

15 Minuten bei 175 ° auf der mittleren Schiene backen - kalt werden lassen

1 Päckchen Vanillepudding zubereiten wie beschrieben - kalt werden lassen,  
danach 3 Becher Creme fraîche dazugeben, rühren und auf den Boden streichen.

10 Minuten bei 175 ° backen - kalt werden lassen.

2 Dosen Pfirsiche und 2 Päckchen Tortenguß hell.

ca. 16 Stücke

Ein Kuchenteig aus vielen Eiern und viel Fett ist oft fest. Man bekommt ihn auf einfache Art locker, wenn man statt der vorhergesehenen Menge Mehl zum Teil Stärkemehl verwendet. Um das Ankleben des Teiges beim Ausrollen zu verhindern, verarbeiten Sie den Teig zwischen zwei Lagen Pergamentpapier.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Walnuss-Schnitten

### Zutaten:

250 g Mehl  
3 gestr. Teel. Backpulver  
200 g gem. Walnußkerne  
200 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
250 g Butter oder Margarine  
4 Eier

250 g Puderzucker  
2 Teel. Pulverkaffee  
3 EBl. Weinbrand  
2 - 3 EBl. Wasser

zum Garnieren etwa  
200 g Walnußkerne

### Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührkuchen bereiten, auf ein gefettetes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen. Bei 200 ° ca. 15 - 20 Minuten backen. Kuchen in 3 cm große Quadrate schneiden.

Aus den angegebenen Zutaten einen Guß bereiten und die Stücke damit bestreichen. Mit je einer Walnußhälfte garnieren.

Eigelb, das zum Bestreichen von Backwerk verwendet wird, kann mit etwas Honig (1/2 Teelöffel auf ein Eigelb) vermischt werden. Das Gebäck erhält eine besonders schöne goldbraune Farbe.

Rezept von

Frau Maria Huppertz

## Mocca - Eierlikör - Torte

Zutaten für 16 Stücke:

4	Eier (Gew. Kl. 3)
225 g	Zucker
2 P.	Vanillin-Zucker
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
1 Teel.	Backpulver
2 Blatt	weiße Gelatine
50 g	Moccaschokolade
700 g	Schlagsahne
2 Teel.	löslicher Kaffee
8 EBl.	Eierlikör
50 g	Schokoraspel
16	Schoko-Moccabohnen
	Backpapier

Zubereitung:

Eier, 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 24 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C, Gas: Stufe 2) 30-40 Minuten backen.

Gelatine einweichen, Schokolade hacken. 200 g Sahne, Kaffee und 3 EBl. Zucker steif schlagen. Schokolade unterheben.

Ausgekühlten Biskuit zweimal durchschneiden.

Sahne auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden drauflegen.

Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 4 EBl. Likör verrühren. 200 g Sahne, 2 EBl. Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Angerührten Likör unterheben. Auf die Torte streichen. Letzten Boden drauflegen. Kühl stellen.

Rest Sahne und Zucker steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne bestreichen. Mit Sahnetupfen, Eierlikör, Schokoraspel und Moccabohnen verzieren.

*Maria aus der nahen Römerstadt  
kennt feinste Backrezepte satt  
nur die Herstellung ihrer Buttercremetorte  
verrät sie mit keinem einzigen Worte  
diese Torte aber in herrlicher Weise  
trat schon an nach Mechernich die Reise*

Rezept von

Frau Maria Huppertz

## Käsekuchen mit Eiweißhaube

### Zutaten:

75 g	Rama
75 g	Zucker
2	Eigelb
1 EBl.	Milch
200 g	Mehl
2 Teel	Backpulver

### Füllung:

500g	Quark
1	Vanillinzucker
1	Ei
1 P.	Vanillepudding
150 g	Zucker
1 Tasse	Öl
½ L	Milch

### Zubereitung:

Den Teig in eine Springform geben. Die Füllung gut schlagen und vorsichtig auf den Teig geben.

Bei 180°C 1 Stunde backen.

2 Eiweiß mit Zucker schlagen und auf den Kuchen streichen. Dann noch weitere 10 Minuten backen.

Wollen Sie besonders hohe und luftige Baisers backen?, dann rühren Sie in das zimmerwarme Eiweiß etwas Backpulver mit ein. Dann erst wird die Masse mit dem Zucker zusammen steifgeschlagen.

Rezept von

Frau Maria Huppertz

## Erdbeernußkuchen

### Zutaten:

200 g	fein geriebene Haselnüsse
4	Eier
2 Teel.	abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g	Zuckerrohrgranulat
½ P.	Backpulver

### Für die Füllung:

7-8 Bl.	Gelatine
5 EBl.	Wasser
500 g	Erdbeeren
100 g	Magerquark
6 Teel.	Zuckerrohrgranulat
3 Teel.	Zitronensaft
200 ml	Sahne
2-3 EBl.	Mandelblättchen

### Zubereitung:

Den Boden der Springform (26 cm) fetten, mit Nüssen bestreuen, der Boden muß bedeckt sein, Backofen vorheizen auf 180°C.

Eier trennen. Eiweiß mit Wasser steif schlagen, das Granulat und nach und nach die Eigelbe hinzu, weiter schlagen bis eine feste Masse entsteht. Zitronenschale und die restlichen mit Backin gemischten Nüsse auf die Schaummasse, vorsichtig unterheben. In eine Form füllen, glattstreichen. Auf der unteren Schiebeleiste etwa 25-30 Min. goldbraun backen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren putzen (12 Erdbeeren zurücklassen), pürieren oder mit der Gabel zerdrücken. Den Quark mit Granulat und Zitronensaft unter die Früchte geben. Zum Schluß die aufgelöste Gelatine (abgekühlt) zugeben. Die Creme kühl stellen, bis sie anfängt zu gelieren.

Den fertigen Kuchen noch 5 Min. im abgeschalteten Ofen lassen, aus der Form lösen und umgedreht auf ein Gitter stürzen.

Die Sahne steif schlagen, unter die Creme ziehen. Den ausgekühlten Boden in Springformrand oder Tortenring geben. Die Creme auf den Boden streichen und kühl stellen. Wenn Creme fest ist Rand entfernen, mit halbierten Erdbeeren belegen, mit Sahne rundherum spritzen und mit Mandelblättchen garnieren.

Rezept von

Frau Maria Huppertz

## Mürbeteig für alle Kuchen

Zutaten:

1/2 Pfd	Mehl
1/4 Pfd.	Zucker
1/4 Pfd.	Rama
2	Eier
1 P.	Backpulver
Milch	nach Bedarf

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.

Ca. 50-60 Minuten bei 200-220°C backen.

Von rohen Teigen sind Blätterteig, Mürbeteig und Hefeteig zum Einfrieren geeignet.

Oft wird Mürbeteig beim Durchkneten krümelig. Mit ein paar Tropfen geschmacksneutralem Öl wird der Teig wieder geschmeidig und läßt sich ohne Mühe weiterverarbeiten.

Rezept von

Frau Maria Huppertz

## Russische Zupftorte

Zutaten:

400 g	Mehl
200 g	Fett
200 g	Zucker
40 g	Kakao
1	Ei
1 P.	Backpulver

Hieraus einen Knetteig (am besten mit den Händen) herstellen und mit 2/3 des Teiges eine Form auslegen.

Füllung:

250 g	Butter
250 g	Zucker
500 g	Quark
3	Eier
1 P.	Vanillinzucker
1 P.	Vanillepudding

Alles miteinander verrühren und auf den Teig geben.

Das restliche Drittel des Teiges darauf verzipfen und im E-Herd bei 200 ° (Heißluft 175 °) 1 Stunde backen.

Rand ablösen, den Deckel der Form erst lösen, wenn der Kuchen erkaltet ist.

Rezept von

Frau Maria Huppertz

## Käse-Apfel- Streuselkuchen

Zutaten:

250 g	Mehl
250 g	Zucker
2 P.	Vanillinzucker
275 g	Butter/Margarine
1 Glas	355 ml Apfelmus abgeriebene Schale 1 Zitrone
2 3)	Eier (Gewichtsklasse
500 g	Magerquark
1 P.	Puddingpulver Vanillegeschmack, ½ l.
1 EBl. Fett	Puderzucker, für die Form

Zubereitung:

Mehl bis auf 2 EBl., 125 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker mischen, 125 g Fett schmelzen und darübergießen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streusel verarbeiten, mit restlichem Mehl bestäuben und etwas durchschütteln.

2/3 der Streusel auf dem Boden einer gefetteten Springform (26 cm Ø) verteilen und fest andrücken. Apfelmus daraufgeben und verstreichen.

Restliches Fett schaumig schlagen. Übrigen Zucker und Vanillinzucker, Zitronenschale und -saftiterrühren. Eier nach und nach zufügen und cremig rühren. Quark und Puddingpulver unterheben.

Quarkmasse auf dem Apfelmus verteilen. Restliche Streusel auf den Rand streuen.

Im vorgeheizten Backofen

(E-Herd 200 °C/Gasherd: Stufe 3)

45-50 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden.

## Punschtorte

### Zutaten:

4	Eier
3 EBl.	kalttes Wasser
200 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker

Eier trennen. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Zucker und Vanillinzucker in den Eischnee rieseln lassen, dabei kräftig rühren, bis eine sahnig-feste Schaummasse entsteht. Die 4 Eigelb schnell unterheben.

100 g	Mehl
100 g	Mondamin
1 ½ Teel.	Backpulver

### Zubereitung:

Mehl, Mondamin und Backpulver miteinander mischen und auf die Schaummasse sieben. Mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 45 Min. backen. Mit einem Hölzchen in den Boden stechen - falls noch etwas daran hängt, - den Boden weitere 5 Min. backen. Den Boden nach 5 Min. aus der Form lösen. Dazu mit einem spitzen Messer am Rand entlang fahren. Den Boden auf ein Kuchengitter stürzen und das Papier abziehen. Den Boden 2-3 Std. auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer 2 oder 3 mal durchschneiden.

8 EBl.	Weißwein
6 EBl.	Wasser
2 EBl.	Rum
6 EBl.	Orangenmarmelade

Weißwein, Wasser und Rum miteinander mischen und alle Böden damit beträufeln. Orangenmarmelade auf 2 oder 3 Böden streichen und aufeinandersetzen. Den letzten Boden als Deckel auf die Torte setzen.

250 g	Puderzucker
3-4 EBl.	Rum

Für den Guß Puderzucker sieben und mit Rum zu einer streichfähigen Masse verrühren. Zuckerguß in die Mitte der Torte gießen und mit einem breiten Messer zum Rand hin verstreichen.

<i>Kandierte Kirschen</i>	
1 EBl.	Mandelblättchen

Torte mit kandierten Kirschen und Mandelblättchen (leicht geröstet) garnieren.

## Schmandtorte mit Obst

### Zutaten:

200 g	Mehl
200 g	Zucker
200 g	Butter
½ P.	Backpulver
4	Eier

15 Minuten bei 180° backen.

1 l	Milch
2 P.	Vanillepudding
5 EBl.	Zucker
2 B.	Schmand

### Zubereitung:

Milch mit Vanillepudding und Zucker kochen. Schmand unterrühren und auf den Kuchen schmieren. Dann mit Aprikosen oder Kirschen belegen und noch 15 Minuten bei 180° backen.

Mit Tortenguß überziehen.

Rührkuchen verfeinern Sie mit einem Schuß Weinbrand. Der Teig wird lockerer und aromatisch. Der Alkohol verfliegt beim Backen.

## Quarksahnetorte mit frischen Früchten

### Zutaten:

#### Biskuitteig

2	Eigelb
2 EBl.	Wasser
100 g	feinster Zucker
100 g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
2	Eiweiß

### Füllung:

2	Eigelb
100 g	feinster Zucker
500 g	Quark
Saft u. Schale	1 Zitrone
8-10 Bl.	Gelatine
2	Eiweiß
½ l	Sahne
500 g	Erdbeeren oder Schattenmorellen

### Zum Verzieren:

einige schöne Erdbeeren  
oder Kirschen  
Schlagsahne

### Zubereitung:

Eigelb mit heißem Wasser und Zucker sehr schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und darübersieben, das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazugeben und alles locker vermischen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Pergamentpapier auslegen, den Rand nicht einfetten; den Teig hineinfüllen und glattstreichen.

Backen: etwa 45 Min., E-Herd 190-200 °, G-Herd 3

Für die Füllung Eigelb mit Zucker schaumig rühren, den Quark, Zitronensaft und -schale dazugeben, dann die aufgelöste Gelatine hineinrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und locker mit der steifgeschlagenen Sahne unterheben; zuletzt die vorbereiteten, in Stücke geschnittenen Früchte untermischen.

Von dem Biskuitboden das Papier entfernen, den Boden auf eine Platte setzen, einen Tortenring darumlegen und die Füllung darauf verteilen und glattstreichen. Die Torte 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und erstarren lassen.

Vor dem Servieren mit Früchten und Schlagsahnetupfen verzieren.

## Zitronen-Käsetorte

Zutaten:

Biskuitteig:

2	Eigelb
2 EBl.	Wasser
100 g	feinster Zucker
100 g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
2	Eiweiß

Füllung:

4	Eigelb
200 g	feinster Zucker
500 g	Frischkäse
1 Becher	(150 g) Joghurt
	Saft von
	2 Zitronen
	abgeriebene
Schale	1 Zitrone
8 Blatt	Gelatine
4	Eiweiß

Zum Verzieren:

kandierte Zitronenscheiben

Zubereitung:

Eigelb mit heißem Wasser und Zucker sehr schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und darübersieben; das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazugeben und alles locker vermischen. Den Boden einer Springform (26 cmØ) mit Pergamentpapier auslegen, den Rand nicht einfetten; den Teig hineinfüllen und glattstreichen.

Backen: etwa 45 Min., E-Herd 190-200 °, G-Herd 3

Für die Füllung Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und -schale dazugeben und gut verrühren. Die Gelatine einweichen mit wenig Wasser auflösen und gut mit der Käsecreme verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und locker unterheben.

Von dem Biskuitboden das Papier entfernen, den Boden auf eine Platte setzen, einen Tortenring darumlegen. Die Masse auf den Biskuitboden geben, glattstreichen und die Torte kühlstellen.

Vor dem Servieren mit Zitronenscheiben verzieren.

Hefeteig wird locker, wenn Hefe in Joghurt gelöst wird.

## Kiwi-Quarktorte

### Zutaten:

150 g *Löffelbiskuits*  
150 g *Marzipanmasse*  
50 g *Butter*

### Füllung:

1/8 l *Weißwein*  
Saft von *2 Zitronen*  
10-12 Blatt *Gelatine*  
750 g *Quark*  
150 g *feinster Zucker*  
3/8 l *Sahne*

### Zum Verzieren:

6 Kiwis

### Zubereitung:

Die Löffelbiskuits fein zerreiben, die Marzipanmasse zerkrümeln und mit der zerlassenen Butter verkneten. Einen Tortenring auf eine Kuchenplatte setzen, die Bröselmasse hineingeben, andrücken und glattstreichen.

Für die Füllung Wein mit Zitronensaft vermischen, eingeweichte Gelatine in wenig Wasser auflösen und in den Wein geben. Den Quark mit Zucker glattrühren und mit dem Wein vermischen; zuletzt die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf den Boden geben, glattstreichen und die Torte 2-3 Stunden kaltstellen.

Die Kiwis schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Tortenring entfernen und die Kiwischeiben dicht nebeneinander an den Tortenrand drücken.

Die Quarktorte läßt sich auch gut mit Orangen oder Ananasscheiben zubereiten.

Backobst wird erst nach dem Kochen gesüßt, da es sonst nicht richtig weich wird.

## Feiner Rührteigkuchen

### Zutaten:

4 ganze Eier  
1 B. süße Sahne  
1 B. Zucker  
2 B. Mehl  
1 P. Backpulver  
2 P. Vanillinzucker

250 g gehobelte Mandeln  
1 B. (Sahnebecher)  
Zucker  
4 EBl. Dosenmilch  
250 g Margarine

### Zubereitung:

Die Teigzutaten mit dem Handrührgerät gut verrühren, auf ein großes Blech streichen und ca. ¼ Stunde bei ca. 150 ° bis 170 ° backen.

Für den Belag die Margarine zergehen lassen, die übrigen Zutaten unterrühren, auf den vorgebackenen Boden streichen und hellgelb backen.

Napfkuchen fällt beim Backen häufig zusammen. Um das zu verhindern, stellt man vor dem Backen ein Stück Makkaroni in den Teig, das als „Kamin“ wirkt. So geht der Napfkuchen prächtig auf und sinkt nicht mehr ein.

## Eierlikörtorte

### Zutaten:

1/2 Pfd.	Butter schaumig schlagen
200 g	Puderzucker zugeben - verrühren,
3	Eigelb schlagen,
1/2 Fl.	Eierlikör 20 % zugeben,
1 Schuß	Rum zugeben,
2-4	Tüten Gelatine auflösen - dazugeben,
2 B.	Sahne steif schlagen unterheben, die Masse etwas fest werden lassen.

### Zubereitung:

Einen Mürbeteigboden backen, auskühlen lassen.

28-30 Löffelbisquitts halbieren, an den Rand der Springform geben, die etwas festgewordene Eierlikörmasse in die Form geben, kalt stellen.



Rezept von

Frau Petra Lentzen

## Reissahnetorte

1 l	Milch aufkochen Milchreis
	langsam zufügen u. quellen lassen
3 EBl.	Zucker
2 P.	weiße Gelatine oder
12 Bl.	weiße Gelatine
750 ml	Sahne mit
3	Vanillinzucker und
1	Sahnesteif
	steif schlagen
1	Biskuitboden
	Kirschen, Brombeeren oder Himbeeren

## Zubereitung:

Unter die fertige Milchreismasse die nach Vorschrift behandelte Gelatine unterrühren und kühl stellen (ca. 2 Std.),  
die steifgeschlagene Sahne unter die kalte Reismasse heben,  
die Sahnereismasse auf einem Biskuitboden verteilen,  
je nach Belieben noch einen Biskuitboden auf die Reismasse geben und ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen,  
danach die Kirschen mit dem Saft andicken und auf die kalte Reissahne- oder den 2. Biskuitboden verteilen.

*Der Werner auf Reissahne total verrückt  
so manches Stück hat er schon verdrückt.  
Die Petra, seine Allerbeste  
ihm für so manches Feste  
nach Schwiegermutter's Rezepten  
seinen Appetit auf Reissahne weckte*

## **Eierlikörkuchen**

**Zutaten:**

**Boden:**

**80g Mehl**

**1/4 Teel Backpulver**

**65g Zucker**

**65g Butter**

**1 Ei**

**bei 180 - 200 Grad ca. 20 Mn. backen.**

Für den Rand: 2 Pk Waffelröllchen

**Masse:**

**150g Puderzucker**

**3 Eigelb**

**250g Butter**

alles gut verrühren,

**1/2 Fl. Eierlikör zugeben**

**9 Bl. Gelatine auflösen und unter die Masse rühren**

**2 Becher Sahne unterheben**

Mit Schokosplitter bestreuen.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Prasselkuchen

Zutaten:

1 Paket	Tiefkühlblättereig (300 g) etwas Zucker
1	Eigelb
75 g	gemahlene Mandeln
100 g	Mehl
70 g	Butter oder Margarine

Zubereitung:

Teigscheiben auftauen lassen, mit etwas Zucker bestreuen, zusammenklappen. Wieder Zucker daraufstreuen, 8x16 cm groß ausrollen, zu Quadraten halbieren, mit Eigelb bestreichen. Restliche Zutaten zu Streusel verarbeiten, auf die Teigstücke verteilen.

Auf ein mit kaltem Wasser ab gespültes Blech legen.

15 Minuten lassen.

Bei 220 ° in etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Eingefrorene Früchte sollte man mit heißem Zuckerwasser übergießen, dann behalten sie ihre Farbe auch nach dem Auftauen.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

145 g	Butter
150 g	Zucker
1	Ei
	<i>abger. Schale einer halben Zitrone</i>
20 g gem.	Haselnüsse
100 g	<i>am Vortag gekochte, geriebene Kartoffeln</i>
280 g	Mehl
1 P.	Backpulver
250 g	Äpfel
50 g	Rosinen
1 Teel.	Zimt
100 g	Johannisbeer- konfitüre
1 geh. EBl.	Puderzucker
1 geh. EBl.	Semmelbrösel

Zubereitung:

100 g Butter mit dem Zucker cremig rühren, Ei, Zitronenschale, Nüsse und Kartoffeln darunterrühren. 250 g Mehl mit Backpulver zusammensieben, eßlöffelweise unter die Buttermasse rühren.

Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit 20 g Butter fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Zwei Drittel des Teiges einfüllen, glattstreichen. Äpfel schälen, Kernhaus herausstechen. Äpfel zu dünnen Scheiben schneiden. Auf dem Teig verteilen, Rosinen und Zimt darüberstreuen. Konfitüre darüberstreichen. Restliches Teig Drittel mit restlicher Butter und restlichem Mehl zu Streuseln verarbeiten. Über die Konfitüre streuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 ° etwa 45 Minuten backen (mittlere Schiene).

Etwas abkühlen lassen, dann den Springformrand abnehmen. Vor dem Anschneiden mit Puderzucker besieben.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Mandarinen-Schokotorte

Zutaten:

Biskuit

3	Eier
125 g	Zucker
1 Prise Salz	
75 g	Mehl
75 g	Mondamin
1 ½ Teel.	Backpulver
20 g	Kakaopulver

Füllung:

6 Bl. od.	
1 P.	Gelatine
1 unbehl.	Orange ersatzweise Orangenaroma
2 Dosen	Mandarinen
½ l	Orangensaft
600 g	Sahne
4 EBl.	Zucker

Zubereitung:

Biskuit:

Eier trennen, Eiweiß mit 3 Eßlöffel Wasser steif schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen, Eigelb unterschlagen.

Mehl, Mondamin, Backpulver und Kakao mischen, über den Eischnee sieben und unterheben.

In einer Springform, mit Backpapier ausgelegt, bei 175 ° 30 Minuten backen.

Für die Füllung:

Gelatine einweichen, Orange waschen, halbieren. Mandarinen (16 beiseite legen) abtropfen lassen. Orange auspressen.

Biskuit zweimal durchschneiden. Boden mit etwas Saft beträufeln. Rand der Springform um den Boden legen.

Gelatine ausdrücken und auflösen, mit Saft verrühren, kaltstellen. 250 g Sahne und 2 Eßlöffel Zucker steif schlagen, wenn der Saft zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Masse mit den Mandarinen auf den Böden verteilen.

Kuchen mit der restlichen Sahne verzieren.

Geronnene Schlagsahne läßt sich wieder schlagen, wenn man etwas kalte, ungekochte Milch zusetzt.

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Bananenkuchen

Zutaten:

2	Bananen
4 cl	Eierlikör
1	Ei
	Zucker

Zubereitung:

In eine ausgebutterte, feuerfeste Form die Bananen legen und mit dem Eierlikör übergießen. Eiweiß zu festem Schnee schlagen, das Eigelb mit Zucker verrühren und über die Bananen verteilen.

Im mittelheißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

Damit der Kuchen auch „außenrum“ gut schmeckt, schmiert man die Backform mit Butter ein und statt der Semmelbrösel streut man dann gemahlene Haselnüsse in die Form oder auf das Backblech.

Mit Wasser angerührter Puderzucker wird leicht zu einer grauen Glasur. Schneeweiß und appetitlich wird die Glasur dagegen, wenn man statt Wasser zum Anrühren Milch verwendet.

Rezept von

Frau Philippine Zander

## Eistorte

Zutaten:

6 B. Sahne á 0,2 l  
8 Baiser  
fein gerieben oder  
zerbröckelt  
125-250 g Fertigmakro  
100-200 g gehobelte Mandeln  
rösten  
150-200 g Blockschokolade  
klein schneiden  
6 cl Amaretto-Likör  
Sahnesteif

Zubereitung:

Sahne mit Sahnesteif schlagen, übrige Zutaten dazugeben. In eine runde Kuchenform geben und in den Gefrierschrank stellen.



Rezept von

Frau Rita Dziwak

## Ferrero-Rocher-Torte

Zutaten:

Boden:

150 g	Butter
4	Eier
150 g	Zucker
200 g	gemahlene Nüsse

Belag:

3 B.	Sahne
3	Sahnesteif
2	Vanillinzucker
2 P.	Ferrero Rocher
	(davon entweder
	6 oder 8
	ganz zurücklassen zum
	Garnieren

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden zu einem Teig verrühren, in eine Springform geben und bei 170 ° ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für den Belag die Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker sehr steif schlagen. Die Ferrero Rocher kleinschneiden und unter die Sahne heben. Die ganze Masse auf den Boden geben und glattstreichen. Die zurückgelassenen Rocher halbieren und mit kleinen Sahnehäubchen 12 oder 16 Stücke verzieren. Kuchen in den Kühlschrank stellen.

Abwandlung:

Wer möchte, kann auch noch leicht Schokoladenglasur über die Torte gießen.

*Bescheinigung:*

*Ausgestellt für:*

*Frau Rita Dziwak*

*Hiermit bescheinige ich der oben genannten die exzellente Herstellung der himmlischen Torte, die zwar eigentlich auf den Geburtstagstisch kommen sollte, mir aber vorher schon gut gemundet hat.*

*Gex.*

*Bonny L.*

*Schäferhund/ Collie*

Rezept von

Frau Vicky Olligschläger

## Cup-Cake

Zutaten:

250 g	Mehl
250 g	Zucker
1	Vanillinzucker
3	Eier
½ P.	Backpulver
250 g	Butter
	Ananas

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen, in Tortenförmchen füllen und mit Ananas verzieren.

Im Backofen bei 175 ° 30 Minuten backen.



*Vicky aus dem nahen Erholungsort  
ist geboren an einem anderen Ort  
von weit her kam sie mit dem Flieger  
damit auch wir die Rezepte hier kriegen,  
diese Rezepte, von den Philippinen  
werden sicherlich auch uns hier liegen.*

Rezept von

Frau Vicky Olligschläger

## Banana-Cake

Zutaten:

250 g	Mehl
200-250 g	Zucker
3	Eier
1	Vanillinzucker
½ P.	Backpulver
	Milch
3-4	Bananen in Stücke schneiden

Zubereitung:

Einen Teig herstellen und die in Stücke geschnittenen Bananen unterheben.

Im Backofen bei 175° 40 Minuten abbacken.

Crepês, diese hauchdünnen Pfannkuchen, kann man auf Vorrat backen. Dann aufeinanderstapeln, indem man Butterbrotpapier dazwischen legt, dann einfrieren. Nach Bedarf in der Mikrowelle oder in der Pfanne wieder erhitzen.

Rezept von

Frau Sabine Floß

## Bienenstich

### Zutaten:

Teig::

4	Eier
250 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
125 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
	gehobelte Mandeln

Füllung:

3 B.	Sahne á 200 g
1 P.	Sahnesteif
1 P.	Vanillepudding (Paradies-Creme)

### Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Dann Mehl und Backpulver mischen und nach und nach dazugeben. Teig in eine Springform 26 cm Ø füllen und Mandeln obendrauf verteilen. Bei 180 ° ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Aus Sahne und Vanillepudding eine Creme bereiten. Boden einmal durchschneiden. Füllung darauf verteilen und obere Hälfte darauflegen.



Rezept von

Frau Sabine Floß

## Sektkuchen

Zutaten:

1 Fl.	Sekt
4 B.	Sahne á 200 g
4 P.	Aranca-Pudding (Aprikose-Maracuja)
2 P.	Sahnesteif
1 Dose	Pfirsichspalten
1	Tortenboden

Zubereitung:

Aus Sekt, Pudding und Sahne eine Creme herstellen. Tortenring um den Boden legen, Creme hineinfüllen und 24 Stunden kalt stellen.

Mit Sahnepuffen und Pfirsichspalten garnieren



Rezept von

Frau Brigitte Pitsch

## Quark-Apfel-Torte

Zutaten für 8 Stücke:

80 g	eiskalte Butter
180 g	Mehl
150 g	Zucker
3	Eier, getrennt
400 g	Magerquark
½ Teel.	abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
1	Apfel etwa 150 g
50 g	Rosinen

### Zubereitung:

Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit 150 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Eigelb mit möglichst kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung den Quark portionsweise in einem Küchentuch ausdrücken. Die übrigen Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Quark, das übrige Mehl und Zitronenschale unterrühren.

Den Elektro-Ofen auf 175 ° C vorheizen. Eine Springform (18 cm Ø) fetten. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Rosinen unter den Quark heben.

Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Einen Kreis in Springformgröße ausschneiden und in die Form legen. Den übrigen Teig in 5 cm breite Streifen schneiden, die Wände der Form damit auskleiden.

Die 3 Eiweiß steif schlagen, unter den Quark heben und in die Springform umfüllen. Auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen, 40 bis 45 Minuten backen (Gas: Stufe 2)

### Variationen:

Statt des Apfels eine aromatische Birne unter die Quarkmasse geben.

zusätzlich 50 g gehackte Walnüsse unterrühren.

die Rosinen zuvor in Calvados, Sherry oder Portwein marinieren.

## *Kleine Kaffeekunde*

### *„Gute-Tasse-Kaffee-Rezept“*

60 g Kaffee plus 1 l Wasser ergeben einen ordentlichen, 80 g Mokka Mischung oder Mokka-Perl plus 1 l Wasser einen teufelschwarzen Mokka. Das Wasser muß frisch sein und eben ans Kochen kommen wollen. Totgekochtes und verchlortes Wasser ruinieren den Geschmack. Ist Ihr Leitungswasser nicht genießbar, nehmen Sie Mineralwasser. Kanne bitte vorwärmen und das Wasser in drei Etappen aufgießen (es soll 95 ° haben). Beim Filtern ähnlich verfahren. Kanne warm halten, aber nicht auf Rechaud, da der Kaffee sonst ins Brodeln kommen könnte. Bei Kaffeemaschinen wird der Kaffee auf 75 ° Temperatur gehalten.

#### **Merke:**

Die einzige Methode, bei der Kaffee kochen darf, ist die türkische.

Beethoven bestand auf 60 Kaffeebohnen pro Tasse, Nachgewogen sind das gut 8 g oder zwei der Maße, die Röster und Kaffeemaschinenhersteller mitliefern. Wie groß oder klein Beethovens Tassen immer gewesen sein mögen: schwach war sein Kaffee nicht.



Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Café Tropicana

Zutaten pro Person:

<i>2 cl</i>	<i>Rum</i>
<i>2 Teel.</i>	<i>brauner und bunter Zucker heißer, frisch aufgebrühter Kaffee Schlagsahne</i>

Rum in ein nicht zu dünnes Gläschen oder in eine Tasse gießen, mit heißem Kaffee auffüllen, braunen Zucker dazugeben, umrühren.

Eine großzügige Portion frisch geschlagener Sahne daraufgeben, mit braunen oder bunten Zuckerkörnern oder Schokoladenspeln garnieren.

Nicht mehr umrühren, sondern Café Tropicana durch die Sahnehaube trinken.

Rezept von Frau Silvia Schmitz

## Rüdesheimer Kaffee

Zutaten pro Person:

2 Zuckerwürfel

4cl gut erwärmten

Weinbrand

Schlagsahne

Schokoraspel

Zuckerwürfel in eine Tasse geben,  
Weinbrand darübergießen, anzünden.  
Nach einigen Sekunden heißen Kaffee  
Aufgießen, umrühren, Schlagsahne  
Oben aufsetzen . Schokoraspel darüber

Rezept von

Frau Silvia Schmitz

## Holländischer Kaffee

Zutaten pro Person:

1 Teel.	Zucker
	heiBer Kaffee
4 cl	Eierlikör
	Schlagsahne
	geriebene Schokolade

Zucker in eine Tasse geben, mit zwei Dritteln Kaffee aufgießen, umrühren, Eierlikör daruntermischen, Schlagsahnetupfer und geriebene Schokolade obenauf.

Ist der Kaffee zu stark geraten, kann man ihn durch Zugabe von heißem Kakao wieder bekömmlich machen.

## *Eine süße Lokomotive mit Tender*

Eiweiß und 200 g Puderzucker zu einem glatten Guß verrühren. 2 Eßlöffel davon in einen Gefrierbeutel füllen.

Je 2 Biskuits mit Guß aufeinanderkleben. 2 mal 3 zusammengeklebte Löffelbiskuits hintereinanderlegen. 6 Butterkekse mit Guß flach darauf befestigen. Einen großen Marshmallow daraufkleben. Den zweiten schmaler und spitz zuschneiden. Mit Guß vorn daraufkleben. An die Spitze zwei Butterkekse als „Schneepflug“ kleben. Lakritztaler als Lampen darankleben.

Das Führerhaus aus Butterkekse mit Guß zusammenkleben. 4 Butterkekse als Dachplatte zusammenkleben. Mit den restlichen Marshmallows als Dach und Schornstein verzieren. Räder aus runden Keksen, Lakritzschnecken und Geleebonbons aufkleben. Dachkanten mit abgerollten Lakritzschnecken verzieren. Runde Kekse als Fenster aufkleben.

Für den Tender wie bei der Lok vorgehen. Kekse auf übrigen Biskuits aufbauen. „Räder darankleben“.

Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden. Lok mit „Schnee und Eis“ aus Guß verzieren. Watte in den Schornstein stecken und alles mit übrigem Puderzucker bestreuen. Schokonüsse in den Tender füllen.



