

# Eierlikörtorte ohne Mehl



Rezept und Foto von Gudrun Fischer

## Zutaten

- 80g weiche Butter
  - 80g Zucker ( ich nehme zur Hälfte Birkenzucker)
  - 1 Pck. Vanillin-Zucker
  - 4 Eigelb (Eier Gr L)
  - 200g gemahlene Mandeln
  - 1  $\frac{1}{2}$  TL (Weinstein)backpulver
  - 150g geraspelte Zartbitterschokolade (Blockschokolade mit Scheibe 3 in der Multi raspeln)
  - 4Esstlöffel Eierlikör
  - 4 Eiweiss
- 
- Füllung: 1/2 Glas Preiselbeeren (je nachdem, wie dick die Füllung sein soll, auch etwas mehr)
  - Belag: 2 Becher Bäckersahne, wer mag zur „Stütze“ noch
  - 1 Tütchen Sahnesteif,

## Zubereitung

Eierlikör Eiweiss mit Ballonschneebeesen steif schlagen und umfüllen Butter mit Flexiröhrelement geschmeidig rühren und Zucker plus Vanillin-Zucker unterrühren, bis die Masse gebunden, glatt und hell wird.

Eigelb nach und nach unterrühren, jedes ca. 2,5 Minuten.

Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd mit Eierlikör in die Buttermasse einrühren. Mit dem Unterhebröhrelement, oder vorsichtig mit dem Löffel, den Eischnee einarbeiten.

Teig in einer Springform (nur den Boden einfetten oder mit Backpapier auslegen) bei ca. 175 Grad Ober-/Unterhitze oder 155 Grad Heissluft etwa 60 Minuten backen.

Den erkalteten Boden durchschneiden, mit Preiselbeeren bestreichen und die steifgeschlagene Sahne auftragen. Damit der Eierlikör nicht herunterlaufen kann, habe ich lauter Mulden mit einem Löffel eingedrückt. Man kann auch einen schönen Rand aus Sahne spritzen und dann Eierlikör nach Geschmack über die Sahne laufen lassen.. Gutes Gelingen?

---

## Lebkuchen-Kuchen



Rezept und Bilder von Sandra Ro

### **Zutaten**

200g Butter

3EL Honig

250g Milch

4 Eier

350g Mehl

300g Zucker(ich fand des dieses jahr bisle viel und hab 50g weniger genommen)

100g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

1-2 TL selbstgemachten Vanillezucker oder 1 Päckchen

3 TL Lebkuchengewürz

dunkle Kuvertüre

bunte Streusel

### **Zubereitung**

Butter und Honig bei ca.70 Grad schmelzen (ich hab den Flexi drin gehabt,scheint mir aber nicht optimal, alternativ das Koch-Rühr Element )dann die Temperatur abschalten

Eier und Milch verquirlen und zu der geschmolzenen Butter hinzufügen,  
verrühren.

Nun alle trockenen Zutaten dazu mischen und auf ein gefettetes Backblech(Achtung, Teig ist recht flüssig)

bei 175grad Ober / Unterhitze ca. 20-25min aufmitlerer Schiene backen.



in der Zeit die Kuvertüre schmelzen

die dann auf den Kuchen verteilen paar Bunte Streusel drauf und trocknen lassen.

Ganz wichtig! Genießen ..am besten allein 😊 ☐



---

## Kardinalsschnitten



Bild und Rezept von Margit Fabian ( abgewandelt vom Buch von Karl Schumacher )

## Zutaten

### Baiser:

5 Eiweiß  
110g Zucker

### Biskuit:

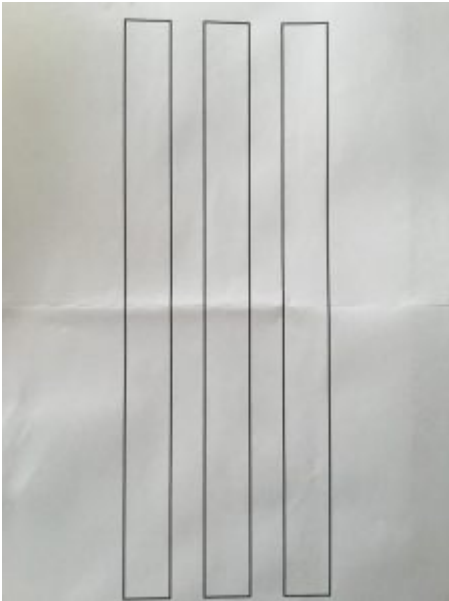
5 Eigelb  
1 Ei  
35 g Zucker  
5 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
40 g Mehl

### Füllung:

250 g Himbeeren  
7 Blatt Gelatine  
200 ml Sahne  
Puderzucker

### Zubereitung

Beide Massen gleichzeitig vorbereiten: Eiweiß und Zucker mit dem Schneebesen zu geschmeidigem Schnee schlagen. Für den Biskuit alle Zutaten, außer dem Mehl, ebenso mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Backblech mit Backpapier auslegen. Der Länge nach mit großer Stern- oder Lochtülle zweimal je 3 Streifen der Baisermasse, ca 2 cm breit, mit je ca 1 1/2 cm Abstand aufspritzen. Das Mehl unter die Eimasse heben, die Biskuitmasse ebenfalls mit einer Spritztülle in die Lücken zwischen jeweils drei Baiserstreifen spritzen.



Üppig mit Puderzucker besieben und bei 160° C ca. 30 min. backen. Ab und zu die Backofentür eine kleinen Spalt öffnen und den Dampf ablassen.



Nur solange backen, bis die Biskuitmasse durchgebacken ist, die Baisermasse soll nur gestockt sein. Auskühlen lassen, dann vorsichtig umdrehen und das Backpapier abziehen.

Für die Füllung die Himbeeren mit ein paar Esslöffeln Zucker aufkochen lassen, mit einem Sieb oder dem Passieraufsatz das Fruchtfleisch von den Kernen trennen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Himbeermasse auflösen. Die Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, die Himbeer-

Gelatine-Masse unterziehen. Kurz vor dem Festwerden auf einen der beiden Kuchenstreifen auftragen, glatt streichen, mit dem zweiten Streifen abdecken und kühl stellen. Vor dem Servieren erneut üppig mit Puderzucker bestäuben.



---

## Pflaumen-Nougatnusskuchen



Bild und Rezept von Linda Peter

### **Zutaten**

300 g Zucker

300g Frischkäse

100 g Mehl

200 g Walnüsse ( Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)

6 Eier,

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

Prise Salz

Rum oder Rumaroma

Pflaumen

100g Schichtnougat

### Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebeesen schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren( wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen ) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1  $\frac{1}{2}$  Stunden backen ( so verbrennt das Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders ist.



---

**Apfelkuchen für  
Kalorienbewusste**





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

bei 16 Stück nur 85 kcal pro Stück

**Zutaten:**

ca. 10 Äpfel (938 gr. in meinem Fall)

4 Eier

120 Xucker light

100 ml Milch

140 gr.Dinkelvollkornmehl

**Zubereitung:**

10 Äpfel (938g waren es bei mir) schälen und mit dem Multi in Scheiben schneiden.

4 Eier, 120g Xucker light mit dem Ballonschneebeisen schaumig schlagen. 100ml Milch unterrühren. Zum Schluss 140g Dinkelvollkornmehl unterheben (Spachtel oder Unterhebröhrelement).

Die Apfelscheiben unterheben. In eine 30cm Tortenform füllen und bei 175 Grad O/U 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.



---

# Schokowaffeln mit frischen Blaubeeren

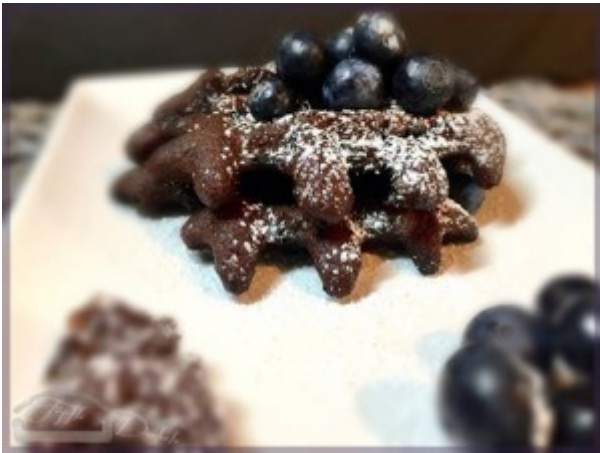


Bild und Rezept von Dagmar Möller.

## **Zutaten für 3 Waffeln**

40 g Butter

26 g Mehl

50 g Zucker

18 g Kakao

1 Prise Salz

1 Espresso-Löffel Backpulver

1 Ei

1 TL Vaillezucker (selbst gemacht)

24 ml Wasser

50 g Schokoladendrops

etwas Hagelzucker

1 Hand voll Blaubeeren

Die Menge kann natürlich beliebig hoch gerechnet werden!

## **ZUBEREITUNG**

Zubehör: Ballonbesen, Unterhebeelement

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Mehl mit Zucker, Kakao, Salz, Vanillezucker und Backpulver vermengen.

Eie und Wasser schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben. Butter einrühren.

Schokoladentropfen und Hagelzucker und Blaubeeren unterheben.

Waffeleisen aufheizen und leicht einfetten.

Waffeln 5 Minuten backen... Beim Rausnehmen braucht es etwas Geschick, da sie noch weich sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen – dann werden sie schön kross.

Mit frischen Blaubeeren und Puderzucker anrichten.

---

## Bienenstich mit Biskuit und Vanillepuddingfüllung



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

### **Zutaten:**

*Biskuit*

6 Eier  
190 g Zucker  
150 g Mehl  
75 g Stärke  
1 P. Vanillezucker  
Zitronenabrieb  
1 EL Rum

*Deckel:*

40 g Butter  
gehobelt oder gestiftelte Mandeln nach Bedarf  
1 Löffel Honig

*Die Füllung:*

1 Eigelb  
1 P. Vanillepuddingpulver  
500 ml Obers ( Schlagsahne)  
1 P Vanille QimiQ  
Vanillemark von einer halben Schote  
45 g Zucker

**Zubereitung:**

*Biskuit:*

Die Form buttern und mehlieren.

Teig zubereiten mit der Küchenmaschine (Eier/Zucker mit Ballonschneebeisen ca. 15 aufschlagen, Aromen zugeben und Mehl unterheben, zB. mit Unterheberührerlement)

35 Minuten backen im Kuchenprogramm auf Stufe 2

Etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen auf ein Kuchengitter ich hab die Multifry du kannst es auch im Backofen backen, dann nur Ober-/Unterhitze nehmen und 180 Grad 35 bis 40 Minuten einstellen. Biskuit nach Auskühlen teilen.



#### Deckel:

Für den Deckel müsst ihr einfach 40 g Butter und gehobelt oder gestiftelte Mandeln mit anrösten einen Löffel Honig dazu, schon goldbraun werden lassen und dann direkt auf die obere Hälfte verteilen, auskühlen lassen und dann gleich vorschneiden, dann drückt sich nicht alles nach unten wenn man den Kuchen schneidet.



#### Füllung:

Für die Füllung 450 ml Obers/Sahne mit dem Zucker erhitzen in der CC, die restlichen 50 ml mit dem Eigelb, dem Puddingpulver sowie dem Vanillemark sobald das Obers kocht, die Puddingmasse langsam unterrühren in den Topf schütten und alles aufkochen lassen (Flexielement). Auskühlen lassen und dann Vanille QimiQ aufschlagen (Ballonschneebeesen) und unterrühren und auf den Kuchenboden verteilen. Oberteil des Kuchens drauf geben und kühl stellen.



---

## Himbeer-Mascarpone-Torte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

### **Zutaten:**

5 Eier

180 Gramm Zucker

Prise Salz

100 Gramm Mehl

110 Gramm Speisestärke

50 Gramm flüssige Butter

500 Gramm Tiefkühl-Himbeeren

200 Gramm Zucker

750 Gramm Mascarpone

### **Zubereitung:**

#### *Wiener Biskuit:*

Zuerst Eier, Zucker und Salz in der CC bei 70 Grad auf voller Geschwindigkeit aufschlagen, wenn die 70 Grad erreicht sind Temperatur ausmachen und bis ca 30-40 Grad kalt schlagen. Dann das gesiebte Mehl und Speisestärke vorsichtig unterheben (z.B. Unterheberührelement). Die Butter mit zwei Löffeln der Masse vermischen und dann unter die übrige Biskuitmasse ziehen. In Springform füllen und 25 Minuten bei 150 Grad Umluft backen. Danach komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht.

#### *Creme:*

Für die Creme erhitzt man Himbeeren und Zucker in einem Topf, solange bis alle Himbeeren aufgetaut sind (wird sehr flüssig, das soll so sein). Das passieren wir dann und füllen die etwas abgekühlten Himbeeren in den Multizerkleinerer. Danach fügen wir die Mascarpone dazu und mixen es zu einer homogenen Masse, kühl stellen. dann wird die Torte zwei mal durch geschnitten, der unterste Borden wird in einen Tortenring gelegt und 1/4 der Creme wird einbefüllt. dann wird der nächste Boden eingelegt und wieder mit einem viertel der Creme bestrichen, nun wird der Deckel aufgelegt und die Torte wandert kurz in den Kühlschrank. Danach wird der Tortenring entfernt und die Torte wird mit der restlichen Creme eingestrichen und nach Wunsch dekoriert

Guten Appetit und gutes Gelingen 😊

---

# Walnuss-Schäumchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

## **Zutaten:**

2 Eiweiß

150g.Pudrzucker

3/4 Rührchen Vanillearoma

250 g (krokantierte) zerdrückte Walnüsse

## **Zubereitung:**

Eiweiß mit Zucker und Prise Salz schnittfest schlagen (Ballonschneebeisen).

Restliche Zutaten unterheben (von Hand oder mit Unterhebröhrelement) und kleine Häufchen aufs Blech mit Backpapier setzen.

Je nach Backofen 125-150 Grad Umluft ca. 20-25 Min. backen (bzw. trocknen).

---

# Amarettini – Variationen

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von [maluskoestlichkeiten](#) und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt





Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

**Zutaten:**

150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)

200 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)

1 El Mehl

1Tl Speisestärke

1/2 Fläschchen Bittermandelöl

1 Prise Salz

2 El Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf

150g reduziert! reicht auch dicke.....



Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

### **Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz**

#### **Zutaten:**

4 Eiweiß

200g Puderzucker

400g Mandeln

1EL Zitronensaft

6cl Amaretto

1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)

1 Prise Salz

#### **Zubereitung:**

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit

Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

### Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

#### Zutaten:

200 gr. geschälte gemahlene Mandeln

90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)

2 Eiweiß

Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

5 Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Puderzucker

#### Zubereitung:

Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).



Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebeisen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einriesseln lassen und zu glänzendem

Eischnee aufschlagen. Mandel löffelseise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberöhrelement).



Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück). Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).



Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen lassen.

