Salzburger Nocken

Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Ihr braucht
6 Eier
6 EL Zucker und etwas Zucker für die Form
etwas Butter für die Form
4-5 EL Marmelade / Konfitüre nach eurem Geschmack, am besten mit Fruchtstücken drin. Meine Favoriten sind Preiselbeermarmelade (siehe Fotos) oder Schwarze Ribisel / Schwarze Johannisbeere.
2 EL Cognac / Rum / Weinbrand

Die Form ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Den Backofen auf O / U Hitze 220 bis 230 C vorheizen

Dann kleide ich den Boden der Form mit Marmelade aus und verteile 2 EL Cognac darauf. Der Alkohol verdampft und hilft den zarten Schnee schön anzuheben und das Soufflé besonders locker zu machen.

Jetzt trenne ich die 6 Eier. Eiweiß in die Rührschüssel, das Eigelb in einen Becher wo ich das Eigelb mit einer Gabel kurz verflüssige

Eiweiß steif schlagen (Rührbesen) und währenddessen die 6 Eßl. Zucker langsam einrieseln lassen

Die Eigelbe hebe ich flott per Hand unter

Diese Masse wird nun mit einer Teigkarte als Nockerl in die Form geschlichtet
Und 10 Minuten auf der untersten Schiene gebacken, ohne dass die Tür geöffnet wird!!! Ganz wichtig, nicht guggen!!!

Quarkkuchen

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kebellus

6 Eier mit 6 El Puderzucker und 1Pk Vanillezucker schaumig rühren
250 Gramm Quark 40% sowie Zitronenabrieb dazu geben.. mit der Zitrone meiner Meinung nach nicht sparen
Dann schnell 5 El Mehl unterheben und in einer Auflaufform backen bei 170 Grad 35min lang.

Flattertorte (Himmelstorte, Schwimmbadtorte, Baisertorte)

Zutaten für den Teig

125 g Butter
4 Eigelb
125 g Zucker
150g Mehl

2TL Backpulver
2 Eßl. Vanillzucker
4 Eiweiß + 200g Zucker
Mandelplättchen

Zubereitung
Eigelb , Zucker, Butter und Vanillzucker schaumig rühren.
Mehl und Backpulver unterheben.
4 Eiweiß mit 200g Zucker steif schlagen.
Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben, die halbe Eischneemasse darüber streichen und mit Mandelplättchen bestreuen.
Bei 170° Heißluft mittlere Schiene 30 Minuten backen.
Die zweite Teighälfte genauso backen.

gefüllt kann die Torte nach Belieben werden.
Unsere Lieblingsfüllung ist eine Zitronenfüllung

3 TL Speisestärke mit 1/8 ltr Wasser , 100g Zucker und dem Saft von 3 Zitronen zu einer Creme kochen.
Creme erkalten lassen und dann 1/2 ltr Sahne steif geschlagen unterheben und zwischen die Böden füllen.

Bananen-Splitt Torte

Rezept und Bilder von Jitka Hauffe

Zutaten und Zubereitung

5 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
5 Eigelb, 3 EL Wasser und 150g Zucker schaumig schlagen.
200g gemahlene Haselnüsse, 1,5 TL Backpulver und 2 EL Kakao zur Eigelbmasse geben und dann den Eischnee unterheben.
Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 30min backen.
Abkühlen lassen.
Nuss-Nougat Creme auf den Boden verteilen, Bananen halbieren und oben drauf legen.
2 Becher Sahne, 2Pck. Vanillezucker und 2 Pck. Sahnesteif aufschlagen und auf die Bananen geben.
Am besten den Tortenring mach dem abkühlen vom Kuchenboden wieder drum machen.
1 Pck Mandelblättchen in der Pfanne anrösten, Butter und Zucker dazu geben und karamellisieren.
Etwas abkühlen lassen und auf die Sahne geben.
Torte in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.
Wer mag kann noch Eierlikör oder Schokoglasur oben drauf geben

Apfelkuchen mit Zitronen-Ricottacreme

(Rezept von Sylvia Angermann)

Zutaten:

(Hefeteig)
500g Mehl
30g Hefe
1/4 L Milch
60g zerlassene Butter
2 Eier
50g Zucker
1/2 TL Salz

(Ricottacreme)
125g Zucker
Zitronenschale
500g Ricotta
1 Ei
zusätzlich sechs Äpfel zum Belegen der Cremeschicht

(Streusel)
320g zerlassene Butter
560g Mehl
320g Zucker
Vanillezucker

Zimt

(Glasur)
30g geschmolzene Butter
30ml Milch
Vanillezucker
140g Puderzucker

Zubereitung:
Für den *Hefeteig* die jeweiligen Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine Stunde gehen lassen. Anschliessend bemehlen und auf einem gefetteten, bemehlten Backblech ausrollen.

Für die *Ricottacreme* die Schale einer halben bis einer Zitrone (ohne das Weiße) mit dem Zucker in der Gewürzmühle mahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten der Creme, mit dem Schneebesen verrühren. Anschliessend auf Teig dem ausstreichen.

Nun sechs Äpfel (geschält, ohne Gehäuse) achteln, die Stücke dann dritteln und den Kuchen belegen (wer möchte gibt noch Rosinen hinzu)).

Die Zutaten für die *Streusel* mit dem K-Haken verrühren und darüber streuen.

Bei 200°C O/U etwa 30 -35 Minuten backen.

Während dem Backen Butter, Milch und Vanillezucker bei 50 Grad mit dem Flexi verrühren, den Puderzucker unterrühren und die *Glasur* über den heißen Kuchen geben.

Käse-Sahne-Törtchen alla Sabina

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Vorbereitung:
Konditor Biskuit (vom Blog, Rezept Nr. 4) aus 6 XL Eiern auf einem tiefen Backblech (Backpapier oder Dauerbackfolie) gebacken.

Dies ist das Rezept:

Biskuit 3Zutaten:
4 Teile Ei
2 Teile Zucker
2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung: Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

Zubereitung:
Eier abwiegen (in dem Fall 6 XL-Eier) und die anderen Zutaten danach bemessen.
Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.

Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.
Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Biskuit abkühlen lassen und stürzen. Entweder waagerecht durchschneiden und 12 Kreise mit einem Dessertring ausstechen oder -so habe ich es gemacht weil die Kreise schöner werden – im Backrahmen auf 2 Durchgängen gebacken und jeweils 12 Kreise mit dem Dessertring ausstechen.
Ich benutze eine Törtchenform von Baker’s Pride Professionelle Backform mit 12 Mulden (7,5 x 4,5 cm) und Hebeböden, antihaftbeschichtet – gibts z.B. bei dem großen A..zon.

Füllung Zutaten:
9 Blatt Gelatine
150 g Puderzucker
400 g Sahne (steif geschlagen)
750 g Magerquark
50 g Zitronensaft
abgeriebene Zitronenschale
Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:
Gelatine einweichen
Quark mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronenschale und Zitronensaft cremig rühren (Flexi)
Die Hälfte von der Quarkmasse abnehmen und beiseite stellen.
Den Rest auf 50°C erhitzen und die ausgedrückte Gelatine einrühren.
Löffelweise die übrige Quarkmasse dazu geben und zusammen ein paar Minuten verrühren.
Abkühlen lassen (ich habe den Topf in den Kühlschrank gestellt und ab und zu umgerührt) Wenn die Creme anfängt fest zu werden (geliert) , die aufgeschlagene Sahne gleichmäßig unterheben.

Fertigstellung:
Die Mulden mit Tortenrandfolie (5cm) auskleiden. Einen Biskuitkreis unten in die Form legen. Füllung darauf verteilen

und den 2. Kreis oben auflegen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
Törtchen aus der Form heben (geht super wenn man sie von unten mit dem Boden hochdrückt) Vom Blechboden ablösen, Tortenrandfolie abziehen und
mit Puderzucker und einem Tupfer Sahne verzieren und eine Mandarine darauflegen.

Tipp
Hält sich super ein paar Tage im Kühlschrank. Mindestens 1 Stunde vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen – dann wird die Füllung geschmeidiger bzw. ist nicht so fest.
Ich lasse die Tortenrandfolie drum – dann trocknet auch nichts aus und entferne sie erst bei denen die ich fertig mache zum Servieren.

Käsekuchen – Variationen

Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:
Boden:
70 g Butter
70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
200 g Mehl

Füllung:
500 g Quark
1 Pck. Vanillepudding
1 Ei
150 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:
Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebesen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen

Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
300g Mehl
60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:
80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:
Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:
Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:
Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.
Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.
Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal
nur mit Zesten

Rezept Nummer 3 von Margit Fabian

Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das Bröseltopfen)
500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).
Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.
Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.
Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.
Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.

Frankfurter Kränzchen (für Donutform)

Foto Sabina Werder

Rezept von Sabina´s Großmutter „Frankfurter Kranz“ umgeschrieben für die Kenny und in Kleinformat- also „Frankfurter Kränzchen“ – leichte Buttercreme (naja) und ganz viel Liebe

Zutaten

Teig

100g weiche Butter
150g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 TL Monin Limettensaft
1 TL Rum
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl 405
50 g Stärke
2 TL Weinstein Backpulver

Creme Patissiere

250g Milch
35g Speisestärke
4 Eier (Größe M)
1 TL Vanillezucker
70g Puderzucker

200g weiche Butter

Krokant
50g Butter
75g Zucker
200g gehackte Mandeln

außerdem
Konfitüre ohne Stücke nach Wahl (ich habe Schlehe mit Johannisbeere gemischt und püriert)

Zubereitung
Vorbereitung
Die Creme Patissiere herstellen. Schneebesen benutzen. Alle Zutaten außer der Butter für die Creme Patissiere 7 Minuten, 90°C, aufschlagen. Die Creme sollte wie Pudding sein. Die Creme noch einmal 15 Sekunden, höchste Stufe aufschlagen. Creme Patissiere vollständig auskühlen lassen – am besten über Nacht im Kühlschrank.

Zur Weiterverarbeitung sollte die Creme früh genug aus der Kühlung genommen werden, damit Creme und Butter später die gleiche Temperatur haben.

Für das Krokant Butter, Zucker und Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist. Krokant auf ein Stück Alu-Folie geben und erkalten lassen. Den erkalteten Krokant in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und zerkleinern. In eine Schale umfüllen und zur Seite stellen.

Donut-Backform fetten und mit Weichweizen-Gries ausstreuen.
Backofen vorheizen: Heißluft, ca. 160°C

Butter schaumig rühren (Flexielement). Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Aromen und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und in 3 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in die Donut-Mulden füllen. Die Mulden sollten zu 2/3 gefüllt sein.

Donut-Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.
Backzeit, ca. 25 Minuten.
Die Gebäcke auf ein Kuchengitter stürzen und gut auskühlen lassen.

Für die Creme die weiche Butter schaumig weiß rühren (Flexielement) und die erkaltete Creme Patissiere esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Creme Patissiere Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Kalt stellen.

Nach dem Auskühlen die Donuts halbieren. Konfitüre glatt rühren und die untere Donut-Hälfte mit Konfitüre bestreichen.

Buttercreme mit Spritzbeutel auf die Konfitüre spritzen. Den Donut-Deckel auflegen. Wenn nötig die gefüllten Donuts und die restliche Buttercreme kalt stellen.

Anschließend die Donuts mit Buttercreme einstreichen und mit Krokant bestreuen.
Ich stelle die Kränzchen dann bis zum Verzehr kalt.

Vor dem Verzehr einen Creme-Tuff aufspritzen und diesen mit einem kleinen Klecks Konfitüre garnieren (Tipp für den Marmeladen Klecks auf dem winzigen Creme tuff- ich habe die Marmelade leicht erwärmt und in eine 20ml Spritze aufgezogen- damit kriegt man super Mini Tüpfelchen hin)

Ich bereite die Kränzchen einen oder auch zwei Tage vor dem Verzehr zu. So haben sie Zeit schön durch zu ziehen.

Zitronentarte

Foto von Tracey

Rezept aus unbekannten Quellen von Tracey Berkemann und im Rahmen eines privaten Kochevents im Mai 2019 ausprobiert

24cm Form

Zutaten:
Für den Teig:
130g Mehl (wir haben Mandeltrester verwendet)
60g kalte Butter
75g Puderzucker
1 Ei
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone

Für die Füllung:
3 Eier
150g Zucker
Saft von 2 Zitronen
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
150g Butter
200g geschälte gemahlene Mandeln

Für den Belag:
4 unbehandelte Zitronen

175g Zucker

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl mit der Butter, dem Puderzucker, dem Ei und der Zitronenschale mit der K-Haken rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Folie wickeln und etwa 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200C vorheizen.

Den Formboden einfetten.

Gut 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Teigboden ohne Rand in den heißen Backofen (Mitte) schieben und etwa 10 Minuten backen, bis er goldgelb ist.

Inzwischen für die Füllung die Eier mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenene Schale mit den Schneebesen sehr schaumig schlagen.

Die Butter bei sehr schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterrühren. Zum Schluss die Mandeln einrühren.

Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Formrand ansetzten und aus dem übrigen Teig einen 2-3cm hohen Rand formen und andrücken. Die Creme auf den Teig füllen.

Den Kuchen wieder in den heißen Ofen schieben und weitere 20-30 Min. backen.

Für den Belag die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

Den Zucker mit knapp ¼ l Wasser aufkochen.

Die Zitronenscheiben hinzugeben und 12-15 Min. darin köcheln lassen.

Die Zitronenscheiben dann abtropfen lassen und die Torte damit belegen. Kalt stellen.

Wir hatten eine Zabaione zusammen mit dem Kuchen serviert, eine himmlische Kombination.

Hinterberger Haustorte

Rezept und Bilder von Marianne Immler

Beim suchen im alten Ordner, dieses Rezept gefunden welches ich ewig lange nicht mehr gebacken habe
Sie ist etwas aufwendig aber super zum vorbereiten ich habe 2 Tage vorher die Böden und 1 Tag vorher die Torte zusammen gesetzt.

Zutaten:

400g Eier (ich hatte 8 Eier)
350g. feinen Zucker (sollte dieselbe Menge sein – für mich zuviel)
270g. Mehl (2/3 der Eiermenge sollte es sein)
2 gestr. TL. Backpulver
1 Eßl. Vanillezucker

Eier + Zucker mit dem Ballonbesen cremig schlagen/ anschließend die trockenen Zutaten /
Traditionell werden die Böden erst in der Pfanne und dann im Backofen fertig gebacken kann man aber sicher auch gleich im Ofen/ ich mach es original mit 1ner Suppenkelle voll/ dann 28er Keramikpfanne mit Butterschmalz bepinselt – kurz anziehen lassen dann in den vorgeheizten 200° Backofen ca. 7-8 Minuten//
Kurz abkühlen + dann auf's Gitter
In dieser Reihenfolge alle Böden backen
Der Letzte wurde bei mir etwas dicker, der wurde als Boden benutzt//
Die Böden mit Pergamentpapier stapeln und mit Folie oder ich habe sie in die Tupper-Tortenform über Nacht gepackt – kühl stellen//

7-800g Sahne
4 TL. Zucker
3P. Sahnesteif (oder 3 leicht gehäufte TL Lumara Vanille Creme)
Alles steif schlagen //
1 Glas Aprikosen Konfitüre

Für den Guss:
100g Bitterschokolade (ich hatte 50%)
80- 100g Sahne
Beides zusammen bei 47Grad mit dem Flexi schmelzen und etwas abkühlen lassen//
Original werden alle Schichten mit Sahne gefüllt – ich mag es aber fruchtiger somit habe ich auf den 2ten und 5ten Boden mit Aprikosen Konfitüre bestrichen//

Den Guß zum Schluss darüber laufen lassen//
Die fertige Torte über Nacht kühl stellen//
Schmeckt auch am 2ten Tag noch Spitze □□