

# Sacher Schnitte



Bild und Rezept von Claudia Kraft ( nach dem Original von Gerhard Sams )

## **Zutaten**

6 Eiklar / Schnee  
6 Dotter  
230 g Butter  
300 g Staubzucker  
200 g Kochschokolade  
300 g Mehl  
1 Backpulver  
1/8 l Milch

Marillenmarmelade

Glasur

170 g Kochschokolade (200g Kuvertüre genommen)  
150 g Butter

## **Zubereitung**

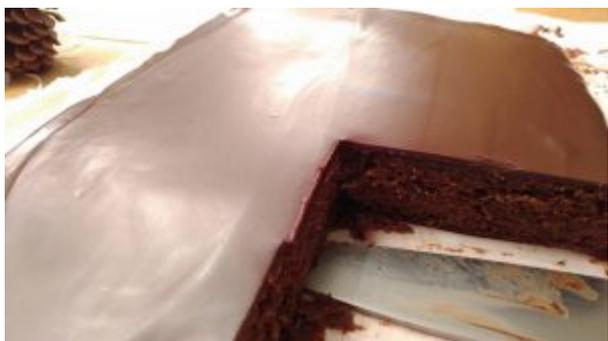
Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Ich habe auf 160C Heissluft ca 50-60min gebacken. (Stäbchenprobe)

Ich habe Schnee in der Kenlyte Schüssel geschlagen. Butter, Staubzucker Dotter diesmal mit K Haken (auch Flexi möglich) schaumig schlagen. Parallel dazu Schokolade schmelzen. Wer zwei CC oder CC und Gourmet hat, könnte Schoko dort schmelzen.

Ich bevorzuge immer noch das Wasserbad, denn da muss ich nicht so viel zerkleinern. Nun die geschmolzene Schokolade dazurühren, Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazurühren. Dafür reicht bis Stufe 3 max. Jetzt Schnee unterheben. Die einen mit Unterhebeelement und die anderen per Hand wie ich es am liebsten mache.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26cm Springform oder in eine rechteckige Backpfanne mit Rand ( etwas kleiner als ein Blech) füllen und ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen! Die Torte nach dem backen aus der Form nehmen. Laut Original 1 Tag ruhen lassen. Ich habe sie stunden später bereits gefüllt und glasiert.

Torte waagrecht durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und Deckel draufgeben. Ich habe 2x geschitten und mit selbstgemachter Marmelade gefüllt. Aussen mit erwärmter Marillenmarmelade einstreichen etwas trocknen lassen und mit der lippenwarmen Glasur überziehen. Für die Glasur Schokolade und Butter langsam schmelzen und glatt rühren. Dann über die Torte gießen.



---

## 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

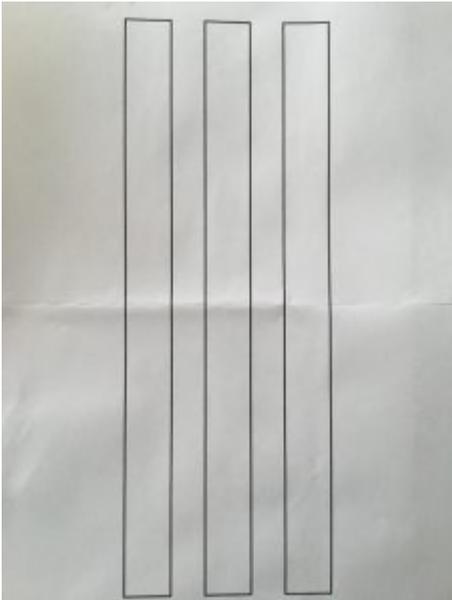
### Füllung:

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 zwei mal 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 einen 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.



---

## Cupavci - Kokoswürfel



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

### **Zutaten**

3 Eier, 250g (ich habe 180g Zucker), 125ml Öl, 125ml Milch, 250g Mehl, 1 Pk. Backp.

zum Tunken: 250g Schokolade, 200g Zucker (150g habe ich genommen), 200g Magarine.(ich habe ca 120g Butter genommen), 100ml Rum, 200ml Milch

250g Kokosette ( Kokosraspel)

## Zubereitung

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. (Im Original werden Eier getrennt und Schnee geschlagen) dann Öl und Milch dazu rühren. Das Mehl mit Bkvp. vermischen und auch noch auf min. Stufe mit Ballonbesen dazu rühren.

Teig in eine tiefere Wanne geben, sodaß er nicht ganz flach wird.

Bei O/U Hitze ca 180C oder Heissluft 170C ca 25min backen. Auf Sicht und Stäbchenprobe backen, da es von der Wanne abhängt. Auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden.



In der Zwischenzeit Milch in der CC erhitzen, Schoko, Zucker, Rum und Butter dazugeben und mit Flexi, Intervall 1 ständig rühren. Bei ca 90C erhitzen bis es leicht blubbert, dann Temperatur abdrehen. Ich habe Flexi noch weiter laufen lassen um die Masse gleich abzukühlen.



Dann die ausgekühlten Stücke komplett in Schoko tunken und in Kokosette ( Kokosraspel) wälzen. Kühl stellen, dann wird die Schokomasse fester.



---

## 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 Ballonschneebeisen 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.



# Porno-Kuchen für Schokoholics



Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

## **Zutaten :**

250 g Butter  
150 g Zartbitterschokolade (70%)  
100 g Kristallzucker  
1 Packung Vanillezucker  
4 Eier  
2 EL Mehl  
2.5 EL Kakao (echten)  
1 TL Backpulver

## *Für den Guss:*

100g Schokolade  
100ml Sahne

## **Zubereitung:**

Für den Pornokuchen den Boden einer 26er Springform mit

Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und schmelzen. Hierzu beides in die CC gegeben und auf ca 60°C stellen.

Wenn alles geschmolzen ist mit dem Flexi verrühren.

Mischung auskühlen lassen und parallel Eier und Zucker schaumig schlagen.

Dann Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und in die Eier Zucker Masse unterrühren.

Dies kann man mit dem Unterheberührelement machen oder von Hand. Dann die Schokolade unter rühren und die Masse in die Form gießen. Bei 160C ca 30min mit Heissluft backen.

In der Form auskühlen lassen und dann mit Schokoguss/Ganache übergießen.

Dafür 100ml Sahne erhitzen (nicht kochen) und über die gehackte Schokolade/Schokodrops giessen. Alles gut verrühren und über den Kuchen gießen.





---

# Bricelets Bretzeli Waffeln Eiswaffeln



Fotos Claudia Kraft/Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Ergeben ca. 60 Waffeln

## **Zutaten und Zubereitung:**

250 gr. Wasser

250 gr. Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten auf 100 gr. Zucker + 100 gr. Xucker reduziert, war perfekt)

mit K-Haken aufkochen, bis Zucker sich löst.

Abkühlen lassen und während dessen

200 gr. Butter – darin schmelzen.

250 gr. Mehl

2 Eier und

1 Prise Salz zugeben

und mit Ballonschneebeisen auf Stufe 5-6 ein paar Minuten verrühren.



Dann im Waffeleisen, z.B. Nr. 7 von Tefal Snack Collection, herausbacken.





---

## Himbeerträumchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Für 3l Form

### **Zutaten:**

300 g Löffelbiskuit  
500 g griechischer Joghurt  
500 g Mascarpone  
400 g Sahne  
3 Essl. Zucker  
2 Essl. Puderzucker  
500 g Himbeeren  
etwas Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Die Form mit Löffelbiskuit auslegen.



Sahne mit Ballonschneebeisen + Hälfte vom Zucker aufschlagen.

In zweiter Schüssel Joghurt, Mascarpone, andere Hälfte Zucker, etwas Zitronensaft verrühren (mit Patisserie-Haken) + Sahne unterheben. Die Creme ist nun fertig.



Die erste Schicht Creme auf die Löffelbiskuit geben, dann Himberren und gut Puderzucker darüber geben.



Wieder Creme nicht zuviel da ich vereinzelt noch ein paar vom Biskuit darauf gelegt habe und dann restliche Creme.



Unbedingt eine Nacht im Kühlschrank stellen zum Durchziehen.  
Mit restlichen Himbeeren verzieren + und evtl. nochmal  
Puderzucker darüber (je nach süßem Geschmack).

Oben drauf evtl. Kakao, Baiser, Kokosflocken .....

---

## Pflaumen- / Zwetschkgenkuchen mit Guss – Variationen



Foto und Rezept Sigrid Gasser/Rezept Nr. 1

**Rezept Nr. 1 – Zwetschkgenkuchen mit Guss von Sigrid Gasser**

**Zutaten** für 1 tiefes Blech:

*Teig:*

400 g Mehl

2 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

200 g Butter

*Belag:*

1 kg Zwetschken

100 g Zucker und 1 TL Zimt zum Bestreuen

*Guss:*

4 Eier

1/4 l Schlagobers

30 g Mehl

200 g Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten 150 gr. und war immer noch sehr süß)

außerdem:

Mehl zum Ausrollen

### **Zubereitung:**

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (K-Haken).

In Folie wickeln und kühl aber nicht im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag für den Belag die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte ausrollen und auf das befettete Backblech legen. Die Platte sollte am Rand etwas hochgezogen werden.

Die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene zirka 10 Minuten bei 200 °C backen.

Für den Guss Eier, Schlagobers, Mehl und Zucker verquirlen (z.B. Ballonschneebeesen).

Nach 10 Minuten Backzeit über den Kuchen gießen und weitere 35 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, damit sich der Guss festigen kann.

Mit der halbierten Menge kann man eine runde Form von 26 – 28 cm Durchmesser machen.

## Rezept Nr. 2 – Zwetschgen-/Pflaumenkuchen mit Guss zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes



Foto und Rezept Kerstin Wulfes/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

*Teig:*

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Pckg. Vanillin-Zucker

1/2 Fläschen Butter -Vanille-Aroma

4 Eier

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

*Belag:*

Ca. 750g Pflaumen / ZwetschgenGuss:

750 ml Milch

125 g Gries

200 g Zucker

2-3 Eier

### **Zubereitung:**

Aus den Teigzutaten mit K-Haken oder Flexiröhrelement einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech geben. Eventuell einen Backrahmen nutzen. Geputzte Pflaumen darauf verteilen. Für den Guss die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen). Die Eigelbe werden gleich benötigt. Nun die Milch aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad in der CC), Temperatur auf 0 stellen und den Gries und den Zucker einrühren (Flexielement). Gut 5 Minuten quellen

lassen. Dann die Eigelbe unterrühren und zum Schluss das Eiweiß. Nun auf den Pflaumen verteilen. Bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

---

## 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.



---

## Belgische Waffeln – Variationen

1.Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter



Ergibt ca. 2 Liter Teig/Fotos Linda Peter

### **Zutaten:**

250 g Butter  
150 g Zucker  
2 P Vanillezucker  
1 Prise Salz  
6 Eier getrennt  
500 g Mehl

$\frac{1}{2}$  TL Backpulver

500 ml Milch

Schuss Mineralwasser

### **Zubereitung:**

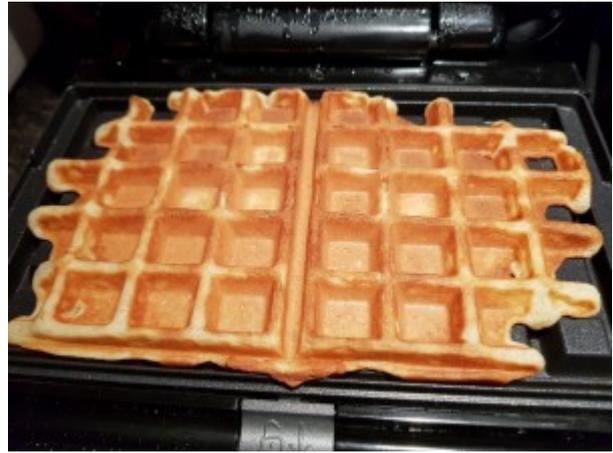
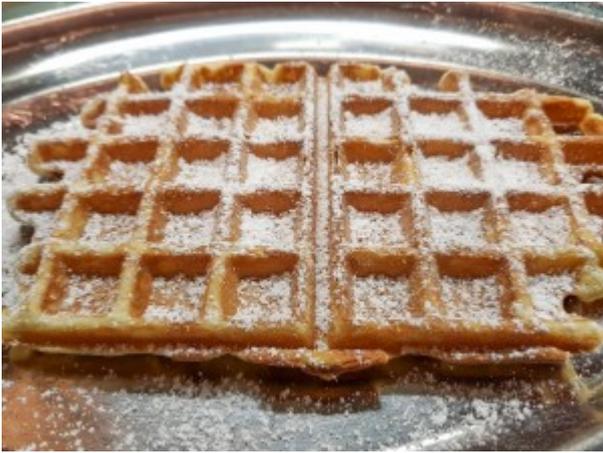
Das Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen).



Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb zugeben und schaumig schlagen, bis der Zucker geschmolzen ist.



Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch dazugeben und verrühren. Danach das Mineralwasser unterrühren. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben.



Im Waffeleisen backen.

Tipp: Gebackene Waffeln mit Staubzucker bestreuen, ein paar frische Himbeeren und etwas Ahornsirup dazu.

Ich hab heute Preiselbeerrahm genommen

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler



Fotos von Marianne Immler

Rezept von Mariannes Schwester

### **Zutaten:**

500 g Mehl

350 g Zucker

375 g Butter

1/4 l (je 1/8) Milch +Wasser

2 Packungen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1/2 Packung Backpulver

6 Eier

### **Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen.



Butter schmelzen +abkühlen,

Eier +Zucker schaumig rühren (Schneebeisen ), löffelweise Mehl + die Flüssigkeiten zufügen, zum Schluss auf Stufe 4 alles gut durch rühren.



1 Std. stehen lassen. Ausbacken.

Dazu gab es Erdbeeren mit Sahne.