

# Mohntorte

Rezept von Karsten Schultze

## **Zutaten für 1 Torte mit 12 Stück:**

*Zutaten für Allergiker haben einen \*(Stern)*

6 Eier

150 g zimmerwarme Butter (\*Pflanzenmargarine)

100 g Staubzucker (\*Rohrzucker)

1 TL Vanillezucker

1 MS Zimt (gemahlen)

2 EL Rum

50 g Kristallzucker (\*Rohrzucker)

Salz

150 g Mohn, gemahlen\*

ev. Butter und Mehl für die Form

Kristallzucker zum Bestreuen

100 g Johannisbeermarmelade

## *Glasur:*

150 g Fondant (im Konditorbedarf erhältlich)

(\*Alternativ: 150gr, Kokosfett

50gr.Rohrzucker

50gr. Kakao

2 Eier)

Pistazien, gehackt, zum Bestreuen

## **Zubereitung:**

Eier trennen. Butter mit Staub- und Vanillezucker, Zimt sowie Rum mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren. Dotter nach und nach unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Prise Salz mit dem Ballonschneebeesen zu steifem Schnee schlagen; 1/3 vom Schnee mit der Dottermasse gut verrühren, restlichen Schnee mit Mohn unterheben. Einen Tortenreifen mit Papier oder Alufolie eindrehen bzw. eine Springform (24 cm Durchmesser mit Butter befetten und bemehlen).

Masse einfüllen, gut verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 40 Minuten backen. Torte mit Kristallzucker bestreuen, stürzen und auskühlen lassen. Anschließend die Torte mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen und mit der schönen Seite nach oben auf einen Tortenteller stellen.

Torte zuerst mit Johannesbeermarmelade, dann mit Fondant bestreichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

*\*Alternativ:* Kokosfettauf 45grad schmelzen, Rohrzucker und Kakao vorher zusammen vermischen und dannin Kokosfett geben. Dies ordentlich verrühren. Anschliessend die Eier dazugeben und schaumig schlagen.

Der Mohn sollte frisch gemahlen sein, da gemahlener Mohn rasch ranzig wird. Gemahlenen Mohn am besten gut verschlossen tiefkühlen.

*Tipp:* Man kann die Torte auch mit Wasserglasur einstreichen: Staubzucker mit Wasser und etwas Rum (oder auch Zitronensaft mit Staubzucker) dickflüssig verrühren, erwärmen und die Torte damit glasieren.

---

## Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Torte ....mein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.

Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

**Zutaten:**

*Teig für 26er Springform:*

3 Eier

150gr Zucker

1 Vanillezucker

150ml Öl

150ml Milch

220 gr Mehl

1/2 Pkg Backpulver

*1. Schicht:*

1 Packung (Mini) Windbeutel

*Tortenfüllung:*

7 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme

2 Becher Rahm (Schmand)

70gr Zucker

1 Packung Vanillezucker

*Fruchtspiegel:*

3 Blatt Gelatine

300 gr Himbeeren

50 gr Zucker erhitzen

*Deko:*

*Mandelplättchen*

**Zubereitung:**

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren  
(Ballonschneebeesen)

Öl und Milch abwechselnd einrühren.

Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B.  
Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini)  
Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen  
am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

**Tortenfüllung:**

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir  
Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und  
ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die  
Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL  
Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige  
Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die  
mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt  
stellen für ca 30min.

**Fruchtspiegel:**

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker  
erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin  
auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen.  
(ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert  
(z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine  
hingegen habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen  
lassen.



Fotos Claudia Kraft

---

## Sachertorte schnell



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

### Zutaten:

200 g Mehl

200 g Zucker

9 Eier

200 g Öl

1 Päckchen Backpulver

200 g Schokolade

### Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen (ich habe es diesmal mit 30C 10min geschlagen, dann langsam Öl und zerlassene Schoki einrühren und Mehl mit Backpulver unterheben. (Haha ich habe Backpulver vergessen. Wie hoch wäre sie dann bitte mit geworden.



Bei 180C ca 1 h backen.

Den Kuchen nach dem Abkühlen in 3 Teile trennen und nach Wunsch mit Marmelade füllen und mit Ganache überziehen.



---

## Rote-Grütze-mit-Vanille-Soße-Torte



Rezept von Simone Bachmann

## **Vorbereiten:**

Tortenring auf eine Torteplatte stellen

## **Zutaten:**

### *Crunch-Boden*

200 g Löffelbiskuits

150 g Butter

### *Rote-Grütze-Mascarpone-Creme*

4 Blatt Gelatine weiß (hab 2 Beutel Gelatinefix genommen)

300 g Mascarpone

1 Becher Rote Grütze (500 g)

2 EL Zitronensaft

Gelatine einweichen

### *Vanille-Soße-Mascarpone-Creme*

2 Blatt Gelatine weiß (ich habe 1 Beutel Gelatinefix genommen)

450 g Mascarpone

1 Becher Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

### *Belag*

$\frac{1}{2}$  Becher Rote Grütze (250 g)

## **Zubereitung:**

### *Crunch-Boden*

Löffelbiskuits zerkleinern (in einem Beutel mit dem Nudelholz verhacken).

Butter zerlassen und mit Biskuits vermischen.

zusammen als Boden auf der Torteplatte andrücken und in den Kühlschrank.

### *Rote-Grütze-Mascarpone-Creme*

Mascarpone, Rote Grütze und Zitronensaft mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Eingeweichte Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach die 2 Beutel Gelatinefix untergemischt).

### *Vanille-Soße-Mascarpone-Creme*

Gelatine einweichen.

Mascarpone und Vanillesoße mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach den Beutel Gelatinefix untergemischt).

Rote Creme und helle Creme klecksweise auf dem Boden verteilen.

Mit einer Gabel marmorieren und Oberfläche dann glatt streichen.

Mindestens 3 h in Kühlschrank kühlen lassen.

### *Belag*

Rote Grütze so auf dem Kuchen verteilen, dass der Rand freibleibt.

Tortenring lösen und in den Kühlschrank bis zum servieren.

*Persönliche Meinung:* ist mir mit der ganzen Mascarpone zu deftig gewesen

---

## **Biskuitteig – Variationen**



*Foto Elisabeth Stauder*

**Anmerkung:**

Für 26er Form wird Rezept mit 6 Eiern empfohlen, für 28er Form mit 8 Eiern. Für ein Backblech ist das Rezept mit 4 Eiern ausreichend. Wer nur eine Obsttortenform ausfüllen will, dem langt ein Rezept mit 3 Eiern. Bitte entsprechend hoch- und runterrechnen.

**Rezept 1**

von Karin AM

**Zutaten:**

4 Eier

80 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)

120 g Mehl

**Zubereitung:**

Je nach Verwendungszweck kann man auch 6 oder 8 Eier nehmen. Schneebesen einsetzen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen aufmin unterheben. Für dunklen Biskuit: Kakao, mit um die Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben. Wie üblich backen. Fertig

**Rezept 2 – glutenfrei –**

**Zutaten:**

6 Eier

200 g

1 Pkch. Vanillezucker

280 g gesiebtes Mehl oder glutenfreies Mehl oder halb/halb Mehl/Stärke

2 TL Backpulver

### **Zubereitung:**

Eier ungetrennt mit dem Zucker und dem Vanillezucker (kein Vanillin) mit dem Ballonschneebeisen verrühren. Erst auf Stufe 1 ca 1 Minute, anschließend auf Stufe 3 für 1 Min. und nach und nach die Geschwindigkeit erhöhen bis zur Höchststufe.

Das Ganze ca. 20 Minuten aufschlagen lassen – so kommt viel Luft in die Masse und der Teig wird sehr locker und fluffig.

Nach den 20 Min. den Ballonschneebeisen herausnehmen und durch das Unterhebelement ersetzen. Wer kein Unterhebelement besitzt kann den K-Haken verwenden. In der Zwischenzeit den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Auf Stufe 1 nun das Mehl esslöffelweise hinzufügen und zwischendurch immer wieder kurz warten bis das Mehl verrührt ist. Backofen auf 180° vorheizen.

Den Teig möglichst rasch in die Form gießen und ca 20-30 Minuten backen.



Foto Elisabeth Stauder, 29 cm Form, Rezept 2 in Variante mit K-Haken das Mehl löffelweise untergehoben, 27 Minuten Backzeit

### Rezept 3

von Karin AM

Biskuit die einfache Variante falls jemand Interesse hat:

#### Zutaten:

4 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

Eier mit Zucker bei 40°C mit dem Ballonschneebeesen ganz hell schlagen, Temperatur weg und kalt schlagen bis sie dickschaumig ist. Mehl unterheben.

1 cm dick auf Backpapier streichen und rasch heiß backen (nehm so 200°C Ober-Unterhitze).

Auf ein feuchtes Tuch stürzen, Papier abziehen aber drauf liegen lassen und mit dem Papier und Tuch einrollen. Erkalten lassen und füllen.

### Rezept 4

von Manfred Cuntz

#### Zutaten:

4 Teile Ei

2 Teile Zucker

2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung: Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

#### Zubereitung:

Eier abwiegen und die anderen Zutaten danach bemessen.

Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen, 35°C). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.

Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.

Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze

*Anmerkung Annette Menzel: Rezept Nr. 4 lernt man so als Konditor in der Ausbildung. Gewicht von den Eiern abmessen und*

die restlichen Zutaten danach anpassen. Gibt die besten Ergebnisse. Ich gebe immer noch Vanillepulver, Salz und Zitrone dazu.

Wer einen aromatischeren Geschmack möchte kann das ganze zur Wienermasse "umwandeln", indem zum Schluss noch ein Teil geschmolzene Butter einmeliert wird.

## Rezept 5

von Claudia Kraft

Biskuit besteht aus 6 Eier (im ganzen geschlagen)  
170 gr Zucker  
170gr Mehl

### Zubereitung:

Für Teig ganze Eier u Zucker sehr lange aufschlagen und Mehl unterheben und bei ca 180C ca 15min backen. Auskühlen lassen.

Ja genau einfach Eier mit Zucker ca 15 min aufschlagen und dann Mehl unterheben. Ich mache es aber mit der Hand und Schneebesen. So siehts nach dem Backen aus. Ca 180C und ca 15min. Mache immer Nadelprobe, daher keine genaue Zeitangabe.



Foto Claudia Kraft – Rezept Nr. 5

## Rezept 6

von Jennifer Glockner

Mein Biskuit in der CC gemacht, im TM ist er nie so toll geworden, ist 7cm hoch

### Zutaten:

6 Eier  
220 g Zucker  
2 P. Vanillezucker  
Prise Salz  
280 g Mehl  
1 P. Backpulver

### **Zubereitung:**

Die Eier 1 Min. auf höchster Stufen anschlagen, dann Zucker einrieseln lassen und das ganze 20 Min. aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben und in eine 24er Form füllen.

Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze, 35-40 Min. backen.

### **Rezept 7**

für Obstkuchenform 27 cm mit 3 Eiern.

Wenn ich Rezept für 2 Stück 23er Formen nehme, verwende ich 4 Eier (2. Wert)

### **Zutaten:**

3 (4) Eier  
100 g (133 gr.) Zucker  
0,5 (0,6) Päckchen Vanillezucker  
Prise Salz  
75g (100 gr.) Mehl/25 gr. (33 gr.) Stärke  
1 TL (1,33 TL) Backpulver

### **Zubereitung:**

Mehl/Stärke/Backpulver mischen.

Eier und für 15 Minuten mit Ballonschneebeisen aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben und in eine 27er Form füllen.

Obstkuchenform ausfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze), 20 Min. backen.

## Rezept 8 – der legendäre Biskuit von Ellen Lutz



Foto Ellen Lutz

### **Zutaten:**

*20er Form*

4 ganze Eier

150g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Prise Salz

170 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

20g Speisestärke

*26 er Form–gleiche Vorgehensweise beim Teig*

6 Eier

220g Zucker

2 Vanillezucker

260 g Mehl

1,5 Teel. Backpulver

20g Speisestärke

1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Eier, Zucker, Vanillezucker zusammen in der Küchenmaschine so lang schlagen

bis es eine weiße Masse ist. Kannst locker 10 Minuten-15 Minuten schlagen,

ich mach höchste Stufe

1 Prise Salz und das Backpulver unter das Mehl mischen und durchsieben

mit dem Schneebesen untermischen,

Darauf achten dass keine Mehlrückstände drin sind. Dadurch dass

das eine feste Masse ist ist sie nicht so empfindlich.

Auf den Boden der Form Backpapier auslegen

Backofen auf 175 Grad vorheizen, ich mach Ober-Unterhitze

und ca. 40 -45 Minuten backen. je nach Ofen kann es variieren. Stäbchentest

Im Backofen noch 10 Minuten abkühlen lassen und dann an der Luft bis die

Form außen abgekühlt ist. Mit Messer ruhig den Rand außen rundum lösen und stürzen.

Der Boden geht bis gut an den Rand hoch, deshalb ist das Stürzen einfach.

### Tipps:

von Nicole Mayerhofer

Noch ein Trick aus der Backstube: Ei und Zucker erst auf 75 Grad erwärmen und dann kalt schlagen, wie beschrieben weiter machen. Gibt einen traumhaften fluffy Biscuit.

von Gisela Martin:

Für dunklen Biskuit: 30-45g Kakao, mit um die Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben.

Für süßen Teig Trinkkakao verwenden.

Bei Biskuit für Torten backe ich ihn 10 Minuten bei 180 Grad O/U und schalte dann auf 160 Grad runter. Gesamtzeit ca. 35 Minuten.

Bei Torten ist die Isoliermethode zu empfehlen (siehe hier auf dem Blog).

---

# Buttercreme – Variationen

Allgemeines: Für 26er Torte braucht man ca. 800 gr. Buttercreme

## 1. Rezept

Italienische Buttercreme, Rezept gefunden auf [chefkoch.de](http://chefkoch.de)

### Zutaten:

1 Teil Eiweiß (4 oder 5 Eiweiß abwiegen), Vanillearoma  
2 Teile Zucker  
3 Teile Butter (zimmerwarm)

### Zubereitung:

Eiweiß und Zucker mit dem Vanillearoma in die Schüssel geben, Ballonschneebeisen einsetzen und auf Stufe 2 rühren. Temperatur auf 60 Grad stellen, bei Erreichen von 60 Grad die Temperatur abstellen und auf Stufe 5 weiterrühren, bis das Eiweiß schöne Spitzen hat. Das dauert 5-7 Min.

Dann die Butter eszlöffelweise dazugeben und immer weiterrühren, bis sich die Buttercreme verdickt.

Kann man mit Früchtepüree, Aromen, erkaltetem Espresso, Likören... aromatisieren.

## 2. Rezept

Italienische Buttercreme/Swiss Merengue in der CC, Rezept leicht abgewandelt aus Dateien von "Backen und Kochen mit Kenwood"

### Zutaten:

180 g Eiweiss  
300 g Zucker  
Prise Salz  
500 g sehr weiche Butter

### Zubereitung:

Das Eiweiss mit dem Zucker in die Schüssel der CC füllen und

bei 80 C mit dem Schneebesen auf Stufe 3 ca. 5 Min. rühren, bis die Zuckerkrystalle sich aufgelöst haben.

Dann Temperatur ausschalten und ca. 10 Min. mit einer Prise Salz auf Stufe 6 aufschlagen.

Wenn die Masse schöne feste Spitzen hat und abgekühlt ist, die Butter in 3-4 Portionen zugeben und solange laufen lassen, bis eine schöne glatte Masse entsteht, an dieser Stelle kann man noch Puderzucker, wenn gewünscht zugeben. Fertig

Hier gibt es auch ein Video, zur Zubereitung von diesem Rezept: [Buttercreme](#)

### 3. Rezept

Italienische Buttercreme von Jane Schwegler

Italienische Buttercreme besteht aus 1 Teil Butter und 0,9 Teilen Eischnee.

0,4 Teile Eiklar werden mit 1/3 von 0,5 Teilen Zucker und einer Prise Salz aufgeschlagen. Der Rest Zucker mit der Hälfte Wasser auf ca 115 grad aufgeköcht und langsam in den laufenden Schnee gegossen. Kalt rühren und dann in die Butter wie bei der französischen.

Sie ist sehr locker und leicht und gut bekömmlich. Sie hat kaum Eigengeschmack.

### 4. Rezept

Deutsche Buttercreme, Gepostet von Manfred Cuntz: Rezept stammt aus dem Frankfurter Kranz Rezept. Aber die Cremes sind eigentlich alle mehr oder weniger gleich. Nur anders aromatisiert:

#### Zutaten:

1 Vanilleschote

280 ml Milch(aufgeteilt in 40 ml und 240 ml)

30 g Maisstärke

50 g Zucker

130 g Butter (aufgeteilt in 10 g und 120 g)

## **Zubereitung:**

Die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen.  
4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren.

Restliche Milch mit Zucker, 10 g Butter und Vanillemark in CC geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und abbinden (Flexi). Dann sofort auf einen tiefen Teller gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen.

120 g zimmerwarme Butter mit Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt und schaumig rühren.

Geht alles mit Flexi. Und wenn man eine zweite Kochschüssel hat, braucht man die zwischendurch nicht spülen.

## **5. Rezept**

Deutsche Buttercreme von Jane Schwegler

Deutsche Buttercreme besteht aus einem teil Butter und 1,5 Teile Vanillecreme.

Die kalte glattgerührte Vanillecreme in die schaumige Butter geben.

Sie ist gut bekömmlich und eher leicht.

## **6. Rezept**

Französische Buttercreme von Jane Schwegler

Französische Buttercreme besteht aus 1 teil Butter und 0,8 Teilen Eiermasse (halb Vollei, halb Zucker, Prise Salz, Vanille, Zitrone)

Ei und Zucker werden warm kalt geschlagen und kurz in die schaumige Butter gerührt. Sie darf nicht zu kalt sein. Bei zu langem rühren verliert sie an volumen.

Sie ist schön glatt und geschmeidig, aber eher fett. Sie hat einen starken Eigengeschmack.

*Überblick von Jane Schwegler:*

*Es gibt deutsche Buttercreme mit Vanillecreme, französische mit Eiern und italienische mit Eiklar. Weiter gibt es Käsebuttercreme (herzhaft).*

Alle Buttercremearten können nach Belieben abgeschmeckt werden. Aber nicht mit zu viel Säure oder Flüssigkeit. Die Erzeugnisse müssen unbedingt gekühlt werden.

*Tipp:*

*Eingefrorene Buttercreme, was tun?*

*Tipp Frank Klee: in der CC einfach ca. 30 Grad Temperatur einstellen, Flexi einsetzen, rühren lassen und daneben stehen bleiben, um zu sehen wann es sich verbindet*



Fotos Farina Köstler

Links Versuch mit Schneebesen aufzuschlagen. Rechts mit Flexi und 30 Grad Temperatur.

---

# Biskuitrolle alla Lafer



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015, nachgebacken von Manfred Cuntz

Nicht so schön wie beim Johann aber mer kanns esse und als bekennender Grobmotoriker bin ich für den Anfang ganz zufrieden. Nächstes Mal kommt aber eine Orangenbuttercreme rein. Ich hatte nur leider weder O-Saft noch Orangen da.

Und hier das Rezept:

In Klammern meine Mengen.

## **Zutaten:**

### *Biskuit:*

4 Eier (200 g)

75 g Zucker

2 EL Mehl (18 g)

2 EL Kakao (13 g)

2 EL Speisestärke (15 g Maisstärke)

Puderzucker

### *Schokocreme:*

100 ml Sahne

50 g Butter

50 g Zucker

150g Zartbitterschokolade (Callebaut Kuvertüre 70%)

1EL Kakao zum bestäuben

*Buttercreme lt. Genussmagazin:*

*Zutaten:*

250 ml O-Saft

1 EL Zimt

1 EL Vanillezucker

15 g Speisestärke

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Orangenlikör

150 g weiche zimmerwarme Butter

*Meine Ersatzlösung anstelle der Buttercreme:*

*250 ml pürierte Dosenananas 1:1 mit dem Sirup*

*15 g Speisestärke*

*100 g weiße Kuvertüre*

*2 EL Weinbrand*

*150 g Butter*

*O-Saft mit Zimt, Vanillezucker und Stärke bei Intervallstufe I auf 120°C erhitzen. (Ballonbesen)*

Backofen auf 180°C vorheizen.

**Zubereitung:**

*Biskuit:*

Eier mit dem Zucker in ca. 5 Minuten (15 Minuten) dick schaumig aufschlagen. (Ballonbesen)

Mehl, Kakao und Stärke dazu sieben und vorsichtig unterheben (Unterhebeelement)

Ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen und 10-12 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen

*Zubereitung Ersatz-Buttercreme:*

Es soll eine puddingartige Konsistenz geben.

Temperatur ausschalten und weiter rühren lassen.

Kuvertüre und Orangenlikör zufügen und schmelzen lassen.

Weiter rühren bis es vollständig erkaltet ist.

Dann die Butter stückchenweise zugeben und untermischen.

Backpapier vom Biskuit abziehen und Creme gleichmäßig aufstreichen. Mit Hilfe des Tuchs

vorsichtig aufrollen. Für 60 Minuten kalt stellen (ich habe es dazu in Frischhaltefolie eingepackt).

#### Zubereitung Schokocreme:

Sahne mit Butter und Zucker auf Intervallstufe 1 auf 120°C erhitzen. Temperatur ausschalten, Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen. Kalt rühren.

Biskuitroulade einstreichen und mit einer Gabel längliche Furchen ziehen. Leicht mit Kakao bestäuben.

Anmerkung: Für mich macht der Ballonbesen außer beim Biskuit da keinen Sinn. Nächstes mal werde ich den Flexi nehmen.

---

## Wunderkuchen



Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

#### **Zutaten:**

4 Eier

200g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200ml Öl

200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör

300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)

1 Pck Backpulver

(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

### **Zubereitung:**

Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebeesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.

Danach langsam das Öl und den Saft ( oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.

Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

### **Variation v. Kerstin Hinz:**

Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottwichteln bekommen. Ich hatte noch Reste von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

*Tipp Claudia Kraft:*

*Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.*



Foto und nachgebacken von Manuela Neumann

Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden

---

## Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen



Rezepte von Kerstin Hinz

Fotos/nachgebacken von Manuela Neumann

## **Zutaten:**

*Für den Wunderkuchen*

4 Eier

250g Zucker

200ml Sonnenblumenöl

200ml Flüssigkeit nach Wahl (bei mir Erdbeermilch – pürierte Erdbeeren mit Milch aufgefüllt)

300g Mehl

1 Pkch Backpulver

*Für die Schokoladen Buttercreme*

300 g weiße Schokolade alternativ 200g dunkle Schokolade

100 ml Sahne

250 g weiche Butter

50 g Puderzucker

## **Zubereitung:**

*Für den Wunderkuchen*

Die Eier mit dem Zucker mit dem Ballonbesen bei voller Power aufschlagen. (es waren glaube ich so 10 Minuten)

Dann das Öl zufließen lassen.

Anschließend die andere Flüssigkeit dazu laufen lassen.



Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, ebenfalls kurz unterrühren.



Bei ca 180 Grad Ober- Unterhitze 45 bis 60 Min in einer 26er Sprinform backen. Stäbchenprobe



Den Kuchen gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht, und dann in drei Teile schneiden

#### *Für die Schokoladen Buttercreme*

Sahne aufkochen -habe ich im Topf gemacht, da in der CC zwischenzeitlich Butter und Puderzucker schaumig geschlagen wurde. Mit dem Flexi so lange, bis die Schoki in der Sahne geschmolzen war.



Zerkleinerte Schokolade zur Sahne geben. Die Sahne darf nicht zu heiß sein, da die weiße Schokolade empfindlich ist. Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Zur Butter geben und schön aufschlagen.



Dann ca 2 Std kühl stellen aber nicht in den Kühlschrank, da sie sonst zu fest wird zur Verarbeitung. Wichtig ist halt das sie abgedeckt ist. Tupper Schüssel oder Folie.

Tipp von Kerstin: Ich lasse sie meist in der CC Schüssel und mache Folie drauf. So kann ich sie vorm verarbeiten direkt noch mal mit dem Ballonschneebeesen kurz aufschlagen.

### *Fertigstellung der Torte*

Dann habe ich meine Wunderkuchenteile genommen. Erster Boden mit Creme bestrichen, dann Erdbeerscheiben drauf.



Diese habe ich, auf Tipp von Claudia Kraft, im Multi mit der



dicken Scheibe gehobelt.  
Nächster Boden und gleiche Prozedur.



Dann den Deckel mit Creme bestrichen und außen alles mit Creme verkleidet.



Belegen nach Belieben ☐

Wenn die Torte fertig ist kann sie in den Kühlschrank. Aber vorm servieren 1 bis 2 Std rausnehmen.



fertige Torte und der Anschnitt