

Linzer Schnitte / Linzer Torte – Variationen



Foto von Gloria Barbosa Araujo/Rezept Nr. 1

1.) Linzer Torte

Zubereitung:

250 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Haselnüsse gemahlen

1 EL Zimt

2 EL Back Kakao

1 MSP Nelken gemahlen

1 TL Lebkuchengewürz

1 Ei

1 Glas Pflaumenmarmelade (Aachener Pfümli nehme ich)

Zubereitung:

Alles zusammen in die Schüssel geben und mit K- Haken zu einem Teig vermischen. Der Teig muss fest werden darf nicht flüssig sein.

10 min habe ich gerührt..

Dann nehme ich fast den ganzen Teig heraus, lasse etwa 3 EL in der Schüssel gebe etwas Milch dazu und lasse den Teig weiter flüssiger werden da ich ihn in den Spritzbeutel fülle.

Aber da gibt's verschiedene Varianten entweder Rest Teig rollen, austechen oder Gitter formen.

Ich nehme Spritzbeutel.

Den Hauptteig in der Springform verteilen, die Marmelade drüber streichen und dann den Rest vom Teig in den Spritzbeutel füllen und Gitter formen.

Bei ca 175 C 30 min.

2.) Linzer Schnitte



Rezept und Foto von Helene Gsaller/Rezept Nr. 2

Zutaten:

350 g Butter

600 g Mehl

250 g Puderzucker

200g Mandeln

2 Eier

Zitronenschale

Zimt

1 Prise Salz

2TL Backpulver.

Fülle:

Ribiselmarmelade oder eine andere etwas säuerliche.

Zubereitung:

Mürbteig in der CC mit dem K Haken, Mürbteig für eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Teig ausrollen, Gitter habe ich mit Lumara Kuchengitter gemacht.

Restlichen Teig ausrollen und in die Backschnitte einarbeiten, Teig mit Marmelade bestreichen und Backen Rand wegnehmen.

Gitter auf die Marmelade legen und Backschnitte wieder um die Linzer Schnitte stellen.

Bei 180 Grad Ober und Unterhitze 25 min gebacken.

Gutes Gelingen!

Kuchen ist 33×28 cm groß

Becherkuchen mit Apfel



Rezept und Foto von Helene Gsaller

Zutaten:

1 Becher Dinkelmehl

1 Becher Vollrohrzucker

3 Eier

halber Becher Öl

1 Becher Sahne oder Naturjoghurt (bei dem Kuchen auf dem Bild mit Joghurt)

halbe Packung Backpulver

1 Prise Kuchengewürz von Sonnentor

Saft und Abrieb von einer halben Bio Zitrone

1 Becher Äpfel geraspelt

Zubereitung:

Äpfel raspeln (z.B. mit Trommelraffel, Multi oder Schnitzler)

Alle Zutaten bis auf die Äpfel und das mit dem Mehl vermischte Backpulver und das Kuchengewürz, zu einem Teig verrühren (lt. Helene Gsaller mit Schneebesen, K-Haken wäre sicher auch möglich).

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und Gewürz unter den Teig rühren, Äpfel unterheben.

In die befettete Form gießen.

Und im vorgeheizten Backofen 160 Grad Heißluft ca. 40min backen.

Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp:

Als Variation kann man den Kuchen statt Äpfeln auch mit Himbeeren oder Nüssen zubereiten.

Marzipan-Mohn-Kuchen



Rezept und Foto von Diane Weiß

Zutaten:

4 Eier
1 Prise Salz
150g Butter
100g Zucker
180g Schmand
200g Marzipan
150g Mehl
1El. Backpulver
250g Mohnback

Zubereitung:

Eier trennen
Eiweiß u. Prise Salz 3min mit Ballonschneebeisen hohe Stufe
steif schlagen und
beiseite stellen.

Butter, Zucker, Eigelb, Schmand , Marzipan in Stücke
geschnitten mit dem Flexi verrühren.

Mehl ,Backpulver untergeben und zuletzt Eischnee auch
untergeben!

Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform füllen

Backmohn drüber verstreichen

Rest Teig einfüllen.

60-70 min je nach Backofen backen.

Himbertörtchen



Von [Simon's Patisserie -Simon Stuber](#)

(ergibt ca. 15 Stück)

Zutaten:

Für die Joghurt-Mousse:

9 Blatt Gelatine

10g Zitronensaft

500g Joghurt

Abrieb von Zitrone und Orange

120g Puderzucker

200g Sahne

Für den Himbeer Kern:

25g Zucker

5g Pektin

5 Blatt Gelatine

300g Himbeerpüree

100g Zucker
200g Tk Himbeeren

Für den Himbeerspiegel:

300g Himbeeren
20g Zitronensaft
120g Puderzucker
3 Blatt Gelatine

Außerdem wird benötigt:

Dessertringe 15 Stück
Randfolie
Form für den Kern oder ein Blech
Dekobiskuit
Biskuitboden

Zubereitung:

Für den Himbeerkern:

Zuerst das Pektin mit 25g Zucker mischen, anschließend die Gelatine einweichen. Im CC Topf das Himbeerpüree mit Zucker (Flexi) aufkochen, Pektin-Zucker-Gemisch hineingeben und alles nochmals aufkochen. Wenn es nicht mehr kocht, die Gelatine darin auflösen und die gefrorenen Himbeeren dazugeben. Alles mixen mit dem Pürrierstab.

Dabei muss aber nicht zwingend eine glatte Masse entstehen – im Gegenteil, kleine Kerne dürfen durchaus darin sein. Anschließend die Masse in die Formen oder ein vorbereitetes Blech geben und einfrieren. Bei der Verwendung eines Blechs Kreise ausstechen, die einen etwas kleineren Durchmesser haben als der Dessertring. Wenn eine runde Form verwendet wird, werden die Kreise gefroren hinausgedrückt und anschließend wieder ins Gefrierfach gegeben.

Für die Joghurt-Mousse:

Erst wird die Gelatine eingeweicht. Anschließend die Zitrone erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Alle Zutaten außer der Sahne dazugeben und verrühren. Die Gelatine in die Masse

einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Für den Himbeerspiegel:

Himbeeren, Zitronensaft und 120g Puderzucker im CC Topf mit dem Flexi aufkochen . Abpassieren und darin 3 Blatt Gelatine auflösen, die davon in kaltem Wasser eingewicht waren.

Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig



Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft
Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig
Zimt-Zucker

Füllung:

1 Ei
3 El brauner Zucker,
Vanille Extrakt
1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone
ca 3 EL Exquisa Quarkcreme
1 Pkg Himbeeren (frisch)

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.



Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 El Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebeesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen. Anschließend nochmals ca 12 min backen.



Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.

Lemon-Brownies



Rezept und Foto von Barbara Gerber

Für eine 25x20cm Form:

Zutaten:

Für den Kuchen:

85g Mehl

85g Zucker

30g Kokosraspeln

2 Eier

1 Prise Salz

60g weiche Butter

Schale von 1 Zitrone

2 EL Zitronensaft

1 Teelöffel Backpulver

Für die Zitronenglasur :

60g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

Schale von 1 Zitrone

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

In einer großen Schüssel die Butter zusammen mit dem Zucker und Salz schaumig rühren (Flexielement).

Jetzt das Mehl, die Kokosraspeln und das Backpulver dazugeben und alles verrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt

In einer zweiten Schale die Eier, den Saft der Zitrone, die Eier und die Zitronenschale gut vermengen und cremig schlagen (Ballonschneebeisen).

Die komplette Eiermasse jetzt in zwei Teile teilen und nacheinander unter die Mehlmasse mischen. Das ganze mit dem Flexi cremig schlagen.

Jetzt den Teig in eine Auflaufform füllen. Am besten ihr legt sie vorher mit Backpapier aus.

Jetzt das Ganze für ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.

In der Zwischenzeit die Zitronenglasur vorbereiten: Dazu den Puderzucker zusammen mit dem Saft der Zitrone und der Zitronenschale verrühren (Flexi).

Nach 25 Minuten den Teig aus dem Ofen nehmen und die noch heißen Brownies mit der Zitronenglasur bestreichen. Das ganze dann völlig abkühlen lassen und genießen

Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

300 gr Zucchini
200 gr Karotten
5 Eier
370ml Öl
300 gr Zucker
500 gr Mehl
200 gr geriebene Nüsse
1 Tl Zimt
1 Packung Backpulver.

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.



Karotten und Zucchini reiben (Feine Scheibe von Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel).

Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen (Ballonschneebeesen),

Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Gemüse unterheben (K-Haken) und auf ein Blech streichen.



Bei ca 175 Grad ca 40 min backen.

Optional: noch mit Kuverture bestreichen

Französischer Apfelkuchen



Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:

600 Gramm Äpfel
etwas Saft einer Zitrone
150 Gramm Butter
150 Gramm Zucker
2 EL Vanillezucker.
4 Eier
1 Prise Salz

150 gr. Mehl
1/2 Tüte Backpulver

Zubereitung:

600 Gramm Äpfel mit dem Multi ordentlich Schreddern und mit Zitrone beträufeln. An die Seite stellen

150 Gramm Butter bei 50 Grad auf Kochstufe 3 (Flexi) schmelzen.

150 Gramm Zucker und zwei Eßlöffel vanillezucker dazu geben. In die Rührschüssel und mit dem Flexi ca. 4 Minuten auf Stufe 4 rühren.

4 Eier nach und nach zugeben, ich lasse zwischen jedem Ei eine Minute.

1 Prise Salz

Flexi raus nehmen und das unterhebrührelement einsetzen.

150 Gramm Mehl mit 1/2 Tüte Backpulver unterrühren auf Stufe 4

Die Äpfel kurz mit untergeben und in eine gefettete Springform einfüllen.

Ca. 40 Minuten bei 200 Grad backen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben

Gutes Gelingen

[Amaretto Rührkuchen](#)



Rezept und Foto Ari Dahms

Zutaten:

200 g Mandeln
300 g Mehl
1 Backpulver
250 g Zucker
50 g Milch
4 Eier
100 g Amaretto
200 g Sonnenblumenöl
1 Fläschchen Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln im Multi auf höchster Stufe "mahlen" und in die Rührschüssel umfüllen.

K-Haken einsetzen und alle weiteren Zutaten hinzufügen.

Alles 1,5 Minuten auf Stufe 4 gut durchrühren und anschließend in eine Gugelhupfform füllen.

Ca. 1 Stunde im aufgeheizten Backofen bei 175 Grad/Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre bestreichen.

Nutellaschnitte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

6 Eier

250gr Zucker

1/8l Öl

1/8l lauwarmes Wasser

200gr Mehl

2EL Kakao

1 Pkg Backpulver,

100gr Marillenmarmelade

Creme:

1l Patisseriecreme,

4pkg Sahnesteif

250gr Nutella.

Schokoflocken zum Bestreuen.

Alternativcreme:

3/8l Schlagobers mit

2 Sahnesteif und

250gr Nutella mischen,weiter

3/8l Schlagobers

2 Sahnesteif und

Vanillezucker mischen

Zubereitung:

Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen (Ballonschneebeesen). Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Zuerst Öl, dann lauwarmes Wasser einrühren. Kakao unterziehen. Mehl und Eischnee unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170c Heißluft ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe

Ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bepinseln.

Creme:

Patisserie-Creme 1 Minute stark mixen. Sahnesteif und Staubzucker einrühren.

Creme rühren bis sie steif ist. Creme teilen. Eine Hälfte mit Nutella verrühren (Flexi).

Die Nutellacreme auf den ausgekühlten mit Marmelade bestrichenen Kuchen streichen. Die weiße Creme darüber streichen.

Den Kuchen mit Schokoladeflocken oder geriebener Schokolade bestreuen und ca. 5 Stunden kühl stellen.





Fotos: Claudia Kraft