

NOUGAT TORTE 2018



Rezept und Bilder von Monika Pintarelli

Zutaten und Zubereitung

TEIG

4 Eier mit

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

6 EL Wasser

in der Küchenmaschine mit dem Ballonbesen schaumig rühren,

200g Mehl mit

50g Speisestärke

mischen und gesiebt unterheben.

Backen mit 180 Grad O/ U Hitze ca. 30 Minuten.

CREME

Pudding nach Anleitung kochen von

600ml Milch

2 P. Vanillepuddingpulver

etwas Zucker

1 Dotter

mit Klarsichtsfolie abdecken und auskühlen lassen...

125g weiche Butter mit
70g Staubzucker
in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren,
450g weichen Nougat dazugeben, Pudding löffelweise dazurühren,
Creme kurz kühlen und dann weiterverarbeiten.

Ausgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden, mit erwärmter Marmelade nach Geschmack (ich hab selbstgemachte Kriecherlmarmelade genommen) bestreichen, mit Creme zusammensetzen, einstreichen und mit gehackten Pistazien verzieren.



Gutes Gelingen!

Wunderkuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Der Wunderkuchen hat diesen Namen, da man bei der Flüssigkeit frei wählen kann, was man verwendet. Ob Milch, Wasser, Kaba, Likör, Kokosmilch, alles ist erlaubt. Ggf. auch passend zur Füllung der Torte.

Am nächsten Tag schmeckt er noch saftiger, d.h. er kann auch gut vorbereitet werden.

Zutaten:

5 Eier M

2 Pckg. Vanillezucker

250 g Puderzucker

250 ml Rapsöl

250 ml Eierlikör/oder alternativ Baileys

125 g Weizenmehl Type 405

125 g Speisestärke

1 Pckg. Backpulver

Zubereitung:

Eier, Vanillezucker und Puderzucker mit dem Ballonschneebeesen sehr schaumig rühren, ca. 10 Minuten.

Rapsöl und Eierlikör (oder Baileys) zugeben.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen (z.B. mit K-Haken) und

dann vorsichtig von Hand unterrühren. Mit der Maschine geht zuviel Luft raus!

O/U 180 Grad. Gugelhupf 60 min. Springform 35 – 40 min. Stäbchenprobe.

Erdbeer-Gugl



Rezept aus dem Buch "Feine Gugl" und auf CC umgesetzt

Zutaten für 54 Gugl (bei mir kommen nur ca. 45 Gugl raus)

etwas Butter/Mehl für die Formen

Mark aus einer Vanilleschote

90 gr. Butter

90 gr. Puderzucker

6 EL Amarettolikör

3 Eier

45 gr. Sahne

105 gr. Mehl

120 gr. frische Erdbeeren

ggf. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen, sie sollten Zimmertemperatur haben

Die Sahne am besten gleich in ein Gewürzmühlenglas geben.

Etwas Butter zum Schmelzen bringen und mit einem Pinsel die Guglformen bepinseln. Wenn die Butter kalt ist, etwas Mehl darüber stäuben.

Backofen auf 210 Ober/Unterhitze vorheizen.

Erdbeeren würfeln (ich hab das Messer genommen, Würfler ginge auch). Und in einer extra Schüssel mit dem restlichen Amaretto vermengen. Etwas von dem Mehl über die Erdbeeren stäuben.

Butter in CC geben, 40 Grad, bis die Butter geschmolzen ist. Flexielement einspannen.

Puderzucker dazusieben, Vanillemark und Hälfte vom Amaretto hineinrühren.

Die Eier nach und nach zugeben und weiterrühren lassen.

Sahne in der Gewürzmühle kurz schagen. Und mit Silikonspachtel von Kenwood unterheben.

Restliches Mehl sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben. Das Erdbeergemisch ebenfalls unter die Masse heben.



Der Teig ist ganz flüssig. Je einen Löffel in die Formen füllen.



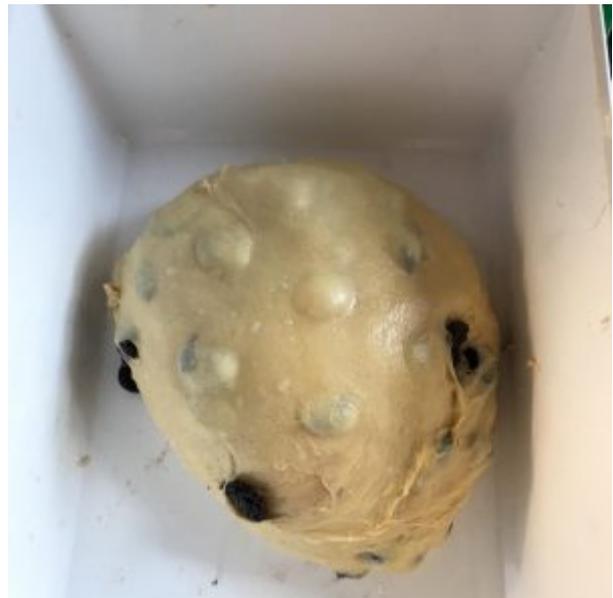
Im Backofen (eher unteres Drittel) ca. 14 Minuten backen.

Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, herauslösen.

Tipp:

In eine Plastikdose (z.B. Tupper oder Emsa) kurz nach Abkühlen füllen und verschlossen in den Kühlschrank stellen. So halten sie sich ein paar Tage frisch. Ca. eine Stunde vor Verzehr herausholen.

Hefe-Guglhupf



Fotos und Anleitung Stine Helm

Meine Suche nach einem Hefe-Guglhupf war erfolgreich. Ich habe in „Angebacken“ ein Rezept bekommen, das ich für mich abgewandelt habe.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl Type 550

5 gr Hefe

90 g Zucker

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

1 TL abgeriebene Zitronenschale

3 Eidotter

225 ml lauwarme Milch (mehr)

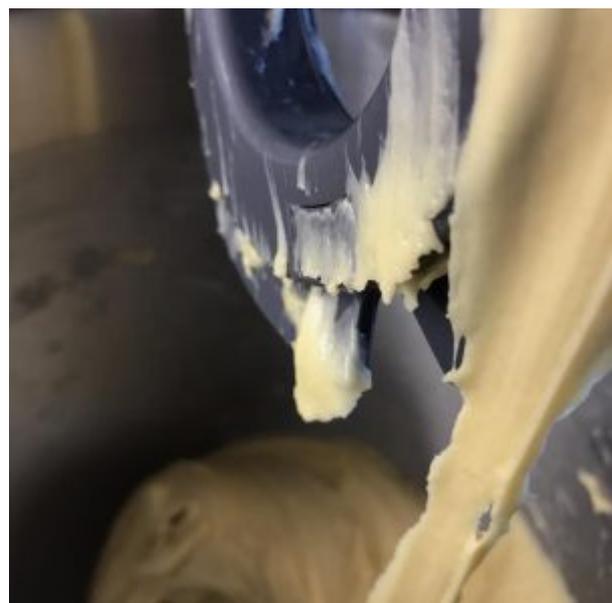
250 gr getrocknete Kirschen in Kirschwasser eingeweicht

Zuckerguss oder Puderzucker

Zubereitung:

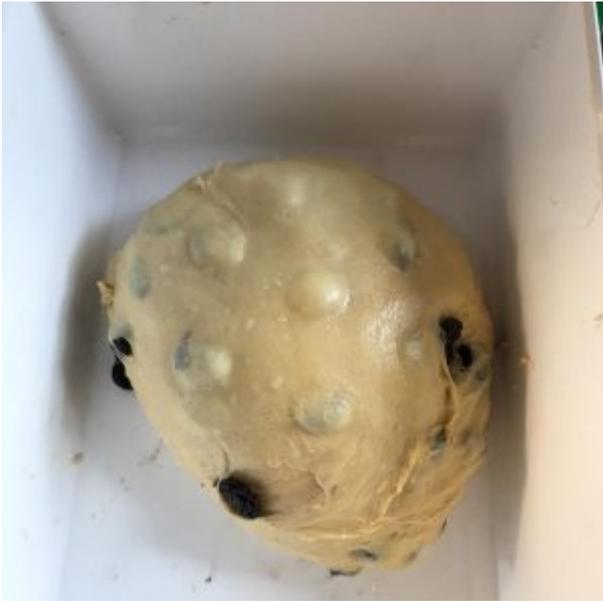
Bis auf die Butter und die Kirschen alle Zutaten 5 min auf niedriger Stufe mit Knethaken mischen. Es soll ein weicher Teig werden.

Danach auf Stufe 1. (Kenwood CC) mit dem Flexi weitere 10 min rühren und dabei die Butter stückweise zugeben.

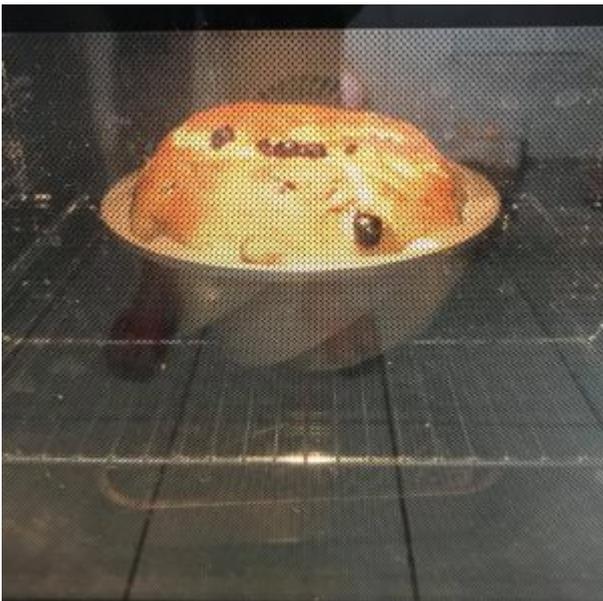


Am Schluß die getrockneten Kirschen kurz unterrühren. Gehen lassen, bis der Eindruck mit dem Finger erst verzögert wieder

hoch kommt (dauerte ca. 4 Stunden).



Teigling rund auf Spannung bringen. Wie bei Bagels ein Loch in die Mitte machen. In eine gefettete Backform geben. Wieder gehen lassen bis die Gare wie oben beschrieben erreicht ist.



Auf 175 Grad 50 Minuten/Ober-Unterhitze backen.



Rhabarber-Baiser Kuchen mit geh. Pistazien



Rezept und Bilder von Ursula Faulhaber

Zutaten

Teig:

250 g Margarine, weich

250 g Zucker, fein

1 EL Vanillezucker, Bourbon

2 Ei(er), ganz

4 Eigelb

100 g Stärkemehl
250 g Dinkelmehl, Type 630
2 TL Weinsteinbackpulver
1/2 TL gestr. Zitronentraum (Zitronenabrieb)

Für den Belag:

1200 g-1500 g Rhabarber, in Stücken

Baisermasse:

4 Eiweiß
1 Prise Salz

250 g Zucker, fein
2 TL Zitronensaft
Gehackte Pistazien
Dekorpuder , zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Rührteig die weiche Margarine mit Zucker, Vanillezucker und dem Zitronentraum (Zitronenabrieb) schaumig rühren, Eier und Eigelbe nacheinander zufügen und zu einer Schaummasse rühren, Mehl-Stärke-Backpulver-Gemisch mit dem Mehlsieb dazu geben und zu einem geschmeidigen Rührteig zusammenrühren. Den Teig in die Backschneide, bzw. das Giga-Herz (Backblech oder große Form) streichen und mit dem geputzten, in Stücke geschnittenen Rhabarber belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C für 45 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen und den feinen Kristallzucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen, Zitronensaft darunter mischen.

Die Hälfte der Baisermasse mit der kleinen Winkelpalette auf dem gebackenen Kuchen verteilen, restliche Masse in einen Spritzbeutel mit Brandteigtülle füllen und beliebige Rosetten auf den Kuchen spritzen, mit gehackten Pistazien bestreuen. Den Kuchen bei gleicher Temperatur so lange weiterbacken, bis das Baisergitter goldgelb ist (ca. 15 Min.)

Den erkalteten Kuchen mit Dekorpuder bestäuben und in Stücke schneiden.



Russische Honigtorte



Rezept und Bilder von Selma Denis

Zutaten

Für den Teig:

3 Eier

200gr Zucker

4 Esslöffel Honig
80gr Butter
750- 900 gr (Weizen)Mehl
1,5 Teelöffel Natron

Für die Creme:

5 Becher Sauerrahm
100gr Zucker
1 Vanilleschote
Nach Belieben 2/3 Esslöffel Honig

Zubereitung

Bei der CC oder KCC mit dem Schneebesen 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz auf Stufe 4 bei 45° für 5Min rühren.

(Wer keine CC hat die 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz 15 Min über dem Wasserbad aufgeschlagen.)

Dann den Honig und die geschmolzene Butter kurz unterrühren. Temperatur abstellen.

Die 750gr Mehl mische ich mit dem Natron, wechsele zum Knethaken und rühre bis ein homogener mürbteigähnlicher Teig entsteht (nur pikiger wegen dem Honig) . Falls nötig das restliche Mehl auch noch hinzufügen. (Kommt auf die Größe der Eier und die Mehllart an).

Teig in min 10 gleichgroße Teiglinge teilen. (Zirka 110gr)

Jedes einzeln auf einen Backpapier ausrollen und in Form schneiden. Reste können für eine weitere Schicht aufgehoben werden und/oder dann gebacken und zerkrümelt für die oberste Schicht.

Jede Teigschicht 2-3 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober/Unterhitze goldbraun backen. Nach dem Backen in ein Plastiksackerl am besten einpacken damit sie nicht zu schnell zu hart werden sonst brechen sie.

Wenn Sie ausgekühlt sind die Zutaten für die Creme gut miteinander vermengen und mit dem stapeln beginnen. Dafür jeweils 3/4 Esslöffel der Creme auf dem Teig gut verteilen, sodass dieser dann durchziehen kann.

Zum Schluss eine Schicht Creme draufstreichen und übriggebliebenen Teigstücke vermahlen/darüberbröseln.
Torte vor Verzehr mindestens 12 Stunden ziehen lassen.
Kann auch sehr gut vorbereitet und eingefroren werden in Stücke

Sacherwürfel



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

Zutaten

6 Eier, 230 Butter, 300 g Staubzucker, 200 Kochschokolade, 300g Mehl, 1 pkg Backpulver, 1/8l Milch.

Marillenmarmelade zum füllen

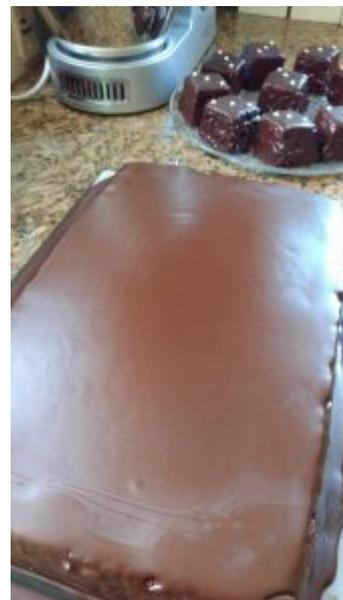
Glasure : 170g Kochschokolade, 150g Butter

Zubereitung :

Butter und Dotter schaumig schlagen. Dafür hatte ich Anfangs den K Haken verwendet, aber rasch auf Flexi gewechselt. Schnee schlagen und Schoko zerlassen. Die Schoko in die Buttermischung einrühren (sollte nicht zu heiß sein) u Mehl, Bkpv abwechselnd mit der Milch dazu rühren. Zuletzt Schnee unterheben. In rechteckige Springform füllen

Auf 160c ca 50min backen. Torte 1 Tag ruhen lassen, waagrecht

durchschneiden und dann mit Marmelade füllen. Ich habe 2 Schichten frische Marmelade hineingestrichen. Oberfläche aprikotiert und mit Glasur übergossen.



Für ca 10 Würfel kann man die halbe Menge vom Rezept machen und in kleinen Papierförmchen backen

[Pudding-Streuselkuchen aus Hefeteig](#)



Rezept und Bild von Sigrid Gasser

Zutaten

Boden

- 100 Gramm weiche Butter
- 75 Gramm Zucker (anteilig daran Vanillezucker)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Tüte (oder 1/2 Würfel) Hefe
- 100 ml warme Milch
- 340 Gramm Mehl
-

Füllung

- 800 ml Milch
- 2 Tüten Vanillepuddingpulver
- 4 bis 6 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß ihr mögt)
-

Streusel

- 300 Gramm Mehl
- 250 Gramm weiche Butter
- 150 Gramm Zucker (anteilig Vanillezucker)

Zubereitung

1. Hefeteig zubereiten (mit Knethaken)
2. Dafür Milch mit Zucker und Hefe verrühren
3. Mehl, Butter und Salz hinzugeben
4. gründlich durchkneten
5. abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen
6. Anschließend auf dem gefetteten Blech verteilen und erneut

- 30 Minuten gehen lassen
7. Pudding nach Anleitung kochen
8. im Kühlschrank auf ca. Zimmertemperatur abkühlen lassen
9. Streusel aus Zucker, Butter und Mehl kneten (evtl. im Multi)
10. ebenfalls in den Kühlschrank stellen zum rasten lassen
11. Ofen auf 200 Grad vorheizen
12. Abgekühlten Pudding durchrühren und gleichmäßig auf dem Boden verteilen
13. Streusel auf dem Pudding verteilen
14. Kuchen bei 200 Grad rund 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind
15. Kuchen abkühlen lassen
16. mit Puderzucker bestreuen

Als Abwandlung kann man noch Obst nach Wahl auf den Pudding geben.

Tartelettes



Rezept von "Das große Lafer Backen", in Teilen abgewandelt und

auf CC umgeschrieben

Für ca. 13 Stück

Zutaten:

Mürbeteig:

150 gr. Butter kalt, in Stücke geschnitten

1 Vanilleschote, davon das ausgekratzte Mark

300 gr. Mehl Typ 405

75 gr. Puderzucker

2-3 EL kaltes Wasser (macht Teig lt. Lafer geschmeidiger, er würde später nicht einreißen)

1 Prise Salz

1 Ei gelb (Größe M)

Creme:

250 gr. Milch

20 gr. Vanillepuddingpulver zum Kochen

100 gr. Puderzucker (Anmerkung Gisela: uns haben 75 gr. gereicht)

150 gr. griechischer Sahnejoghurt

Obst zum Belegen, wir hatten Erdbeeren, Kiwis, eine Mango, Himbeeren, Blaubeeren, Weintrauben. Brombeeren Nektarinen, Johannisbeeren etc. etc. – Alles ist möglich.

Guss: 1 Päckchen Tortenguss bzw. Puderzucker für die Himbeeren

Zubereitung:

Mürbeteig:

Alle Zutaten in Schüssel der Kenwood geben (Mehl und Puderzucker gesiebt), K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen, bis Teig zueinander findet. Zum Schluss kurz mit den Händen nachhelfen und eine schöne Kugel formen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. eine Stunde kühl stellen (länger kühlstellen geht auch).

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

Tarteletteförmchen einfetten mit Butter.

Mürbteig ausrollen und mit der umgedrehten Tarteletteform (das gibt den schönen Rand) ausstechen (am besten ausstehen und direkt mit dem Teig im Förmchen umdrehen).

Mit Gabel ein paar Mal einstechen. Etwas Backpapier daraufgeben und Hülsenfrüchte zum blind backen einfüllen.

10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Backpapier und Hülsenfrüchte herausnehmen und weitere 6-8 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Für die Creme die Milch, Puddingpulver und Puderzucker in CC geben. Flexi rühren lassen (ich hatte Rührintervall 2). Temperatur knapp über 100 Grad. Wenn es kocht auf Rührintervall 0 (kontinuierliches Rühren) umschalten und eine Minute kochen lassen. Temperatur abstellen und noch eine Minute weiter kontinuierlich rühren, damit Temperatur etwas sinkt. Joghurt zugeben und mit Flexi vermischen.

Creme in die abgekühlten Tartelettes füllen, glattstreichen und für mindestens eine halbe Stunde kühlstellen.

Ca. eine Stunde vor Verzehr:

Obst vorbereiten und nach Wahl belegen.

Erdbeeren z.B. halbiert wie eine Tulpe. Mango in dünne Streifen vom Kern schneiden und dann in 2-3 cm große Bänder schneiden und in die Creme wie Blütenblätter stecken.

Trauben halbiert.

Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Von innen nach aussen mit einem Löffel aufbringen (teilweise mit Pinsel nachhelfen). Nur bei Himbeeren habe ich auf Guss verzichtet und nur etwas Puderzucker darüber gestäubt.

Guten Appetit!

Eiskaffee-Sahne-Torte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

6 Eier

120 g Zucker

180 g gem. Mandeln

1 Pk Backpulver

50 g Schokostreusel

* * * *

750 g Schlagsahne

80 g Eiscafepulver

Mandelblättchen

geriebene Schokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeisen ca. 15 min auf hoher Stufe schlagen.

Die mit Backpulver und Schokolade vermengten Mandeln unter die Eimasse rühren. In einer Tortenform 35-40 min. bei 160 Grad backen.

Von dem ausgekühlten Boden ca 1cm Deckel abschneiden, und zerbröseln. Die Form wieder um die Torte geben.

Sahne mit Schneebesen steif schlagen, (etwa 3-5 min auf Stufe 5).

Vanillezucker und Eiskaffee- Pulver einrieseln lassen. Dies auf den Tortenboden streichen.

Mit den Bröseln, den leicht gerösteten Mandelblättchen und der geriebenen Schokolade bestreuen, und etwa 2 Stunden kühl stellen .

Gutes Gelingen 😊

