Topfenoberstorte mit Pfirsichstückchen

Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten für den Teig
4 Dotter
4 Eiklar
2 EL.heißes Wasser
120 g Zucker
1 Vanillezucker
150 g glattes Mehl

Zutaten für die Creme
3 Dotter
3 Eiklar
250 g Staubzucker
1 Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb
500 g Topfen – (Quark)
750 ml Schlagobers
8 Bl Gelatine
4 St Dosenpfirsich

Zubereitung Teig:
Eiklar in der Küchenmaschine aufschlagen (Ballonschneebesen)
Dotter, Zucker, Vanillezucker, Wasser in der Küchenmaschine 10 Minuten dickschaumig aufschlagen,gesiebtes Mehl unterrühren und den Schnee unterheben.
In eine gefettete,gebröselte 28er Topfenform füllen,glattstreichen und im 170 Grad Heißluft vorgeheiztem Backofen ca. 20-25 Minuten backen – Stäbchenprobe. Ausgekühlt 1 mal durchschneiden

Zubereitung Creme:
Schnee in der Küchenmaschine schlagen (Ballonschneebesen) und Schlagobers schlagen,
kalt stellen ,
Dotter mit Staubzucker , Vanillezucker und Zitronenabrieb in der Küchenmaschine schaumig rühren,Topfen dazurühren und den Schnee unterheben , Gelantineblätter in kaltem Wasser einweichen , ausdrücken, in etwas Pfirsichsaft erwärmen und in die Vormasse einrühren, die gewürfelten Dosenpfirsiche untermischen und zum Schluss das Schlagobers unterheben .
Die durchgeschnittene Torte mit der Creme füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Flammkuchen mit Kürbis

Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig:

350g Dinkelmehlvollkornmehl
6g Trockenhefe
1/2 Tl Zucker
1/2 Tl Slaz
3 Eßl Olivenöl
180-185g Wasser

Für den Belag:

1 Becher Creme fraiche leicht mit Kräutern
1 Eigelb
1/4 Hokkaido
1 rote Zwiebel
1 Pckg Feta oder Gorgonzola
1 Birne
Salz, Pfeffer
Thymianzweige
optional Schinkenwürfel

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken in der Schüssel verrühren und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort, oder bei ca. 38 Grad in der

CC, gehen lassen.

Für den Belag:
In der Zwischenzeit mit dem Multi und Scheibe 5, die Zwiebeln, die Birne und den Kürbis in Scheiben schneiden.
Für die Creme das Cremefraiche etwas würzen, einen Teil des Thymians hinzufügen und mit dem Eigelb verquirlen.

Wenn der Teig gegangen ist, mit Hilfe der Pastawalze schöne Flammkuchenzungen auswalzen.
Bei mir sind es 5 Stück geworden.
Dann die Teigzungen mit der Creme bestreichen, mit Birnen, Kürbis, Zwiebeln, zerbröckeltem Feta und den Schinkenwürfeln belegen und dem restlichen Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad bei Heißluft ca 12 Minuten backen.

Pfirsich (Aprikosen)-Mandel-Kuchen

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
1 Dose Pfirsiche oder Aprikosen
2 Eier
150 g Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
150 g Mehl (100g Mehl 405 und 50 g VK-Mehl)
5 EL Milch
100 g Mandelstifte oder Mandel gehobelt
3 EL Aprikosen-Konfitüre
3/4 TL Backpulver
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung:
Pfirsiche abgießen
Eier trennen.
Mit dem Ballonschneebesen Eiweiß mit Prise Salz zu Schnee schlagen.

In einer weiteren Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Vanillemark, Zitronenschalemit dem Schneebesen erst

langsam dann schnell cremig rühren.

Eigelbe einzeln unterrühren, jedes Ei mind. 2 Minuten lang einarbeiten.

Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit Milch kurz unterrühren. Zuletzt 3/4 Mandelstifte unterheben.

Eischnee mit dem Unterrührelement oder K-Hacken vorsichtig unter den Teig heben.
Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig in die Form streichen.

Pfirsiche mit der Wölbung nach oben gleichmäßig darauf verteilen. Nicht andrücken! Sonst hängt die Frucht am Boden fest.
Mit der Konfitüre die Pfirsiche bestreichen. Mit den restlichen Mandelstiften oder Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen. Temperatur : Umluft 180°C.

Ca. 20 Min. vor Backzeit Ende den Kuchen mit etwas Zucker bestreuen.

Nach dem Backen kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden.

Multivitamintorte

Foto von Rosemarie Schmidtgen
Rezept Biskuitboden von Caroline Schmidtgen
Rezept Multivitamincreme von Rosemarie Schmidtgen

Zutaten:
Biskuitboden
4 Eier
4 Essl. Wasser
100g Zucker
Vanillezucker
75 g Mehl
50 g Speisestärke
Ms. Backpulver

Multivitamin-Creme
500ml Multivitaminsaft
2 Beutel Tortenguss weiss
2 Essl. Zucker
1 gr. Dose Pfirsiche
2 Becher Sahne
2 Btl. Sahnesteif
250 ml Multivitaminsaft
Btl. Aranca-Maracuja (Dr. Oetker)

150 g Naturjoghurt

Zubereitung:
Biskuitboden
Mit dem Ballonschneebesen Eigelb mit Wasser aufschlagen, Zucker , Vanillezucker zugeben und schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und Eischnee unterheben.

Auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech geben. Bei 200 Grad 12-15 min. backen

Multivitamin-Creme
Multivitaminsaft mit Tortenguss und Zucker mit dem Flexi aufkochen. Gewürfelte Pfirsiche vorsichtig untermischen. Die Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen (Ballonschneebesen) und auf die Masse geben. Dann Multivitaminsaft mit einem Btl. Aranca-Maracuja aufschlagen und zum Schluss Naturjoghurt unterheben. Auf die Sahnemasse geben und glattstreichen.

Schmeckt auch anstatt der Pfirsische mit Banane.

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 Ballonschneebesen schaumig rühren. Dotter nach und nach unterrühren. Eiklar mit Kristallzucker und Prise Salz mit dem Ballonschneebesen 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.

Nutellakuchen

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
4 Eier
220 gr. Zucker (besser 190-200 g Zucker, Anmerkung Gisela M: uns langen 180 gr.)
1/8 l Öl
1/8l Wasser
3 El Nutella
200g Mehl
etwas Backpulver

Zubereitung:
Eier und Zucker mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren

(ziemlich lange rühren! 10-15 Minuten). Öl und Wasser abwechselnd langsam hinzufügen bei niedriger Geschwindigkeit.

Nutella mit unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben (von Hand oder mit Unterhebrührelement). Aufpassen, dass keine Klümpchen vorhanden sind.

Im Backofen bei 180° (Umluft) ca. 45 min backen.

Foto Claudia Kraft

Nudelauflauf

Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 kg Bandnudeln (wahlweise natürlich mit der CC selbst gemacht)

3 Becher Sahne (oder H-Sahne)

4 kleine Dosen geschälte Tomaten (oder 2 große)

2 Eier
4 Zwiebeln
1 Doppelpackung Schinkenwürfel (ich nehm die vom Lidl)
Salz, Pfeffer, Paprika,
Salatkräuter (hier nehm ich die aus den großen Schraubgläsern vom Lidl)

Zubereitung:

Den Ofen mit Ober/Unterhitze auf höchster Stufe vorheizen (mein Backofen kann 280°).
Nudeln ca. 5 Minuten bissfest kochen.
In der Zwischenzeit die Tomaten in ein Sieb schütten (Sud wegschütten), Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
Eine große, ofenfeste Schüssel einfetten und dann fangen wir an zu schichten:

1. Nudeln
2. Schinkenwürfel
3. Tomaten (den Strunk entferne ich immer über den Nudeln, so dass etwas Saft auf die Nudeln läuft, dabei ziehe ich die Tomaten etwas auseinander und „breite“ sie aus
4. Zwiebelwürfel

Dann fangen wir wieder von vorne an
die letzte Schicht müssen Nudeln sein.

Jetzt die Schüssel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 200° runter drehen und das ganze etwa 20-25 Minuten backen – die Nudeln müssen oben drauf „knusprig“ aussehen.

Zubereitung Soße:

In einen hohen Rührtopf geben wir Sahne, Eier und die Gewürze.

Das ganze nun gut verquirlen, gerne auch mit einem Pürierstab.
Das Ganze funktioniert natürlich auch im Blender.
Ich probiere immer, bevor ich das ganze über die Nudeln gieße.
Es kann ruhig ordentlich gewürzt sein, die Nudeln nehmen viel Geschmack auf.
Nun die Schüssel (natürlich mit Topfhandschuhen!!!) aus dem Ofen holen und mit dem Sahne/Eier/Gewürze-Gemisch gleichmäßig übergießen.
Den Ofen wiederum runter drehen, jetzt auf 180° und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.
Ab und zu mal schauen, ob die „Kruste“ zu braun wird – dann die Hitze noch etwas reduzieren (ist ja jeder Ofen anders).

Portugieser Vanille-Törtchen

Rezept a la Jamie Oliver, abgewandelt von Claudia Kraft/Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
1/2 Packung Blätterteig
Zimt
125gr Creme fraiche (Sauerrahm od Schmand geht auch)
1 Ei
4 EL feinen Zucker (Achtung 3 sind für Karamell)
Vanillepaste od Extrakt
1 Bio-Orange.

Zubereitung:
Blätterteig ausrollen und mit Zimt bestreuen bzw darauf verreiben. Einrollen und in 6 Stücke teilen.

Muffin Form mit etwas Mehl bestäuben u Stücke wie am letzten Bild aufrecht reinstellen. Dann mit Finger runterdrücken u entlang der Wand nach oben ziehen. Somit vermischt sich Zimt mit ganzen Törtchen u geht beim Backen durch die Butterschichten im Teig schön auf.

Ca 10-12 Min auf 200 Grad backen.

Inzwischen Creme zusammen rühren. Creme Fraiche, Ei, 1EL Zucker, Vanille mit Gabel verrühren. Abrieb der Orangenschale dazu. Wenn Törtchen fertig sind (eben nicht ganz fertig backen od Farbe haben) aus dem Ofen nehmen und mit Rückseite des EL eine Grube reindrücken bzw eher zum Rand hinaus drücken. Creme einfüllen (siehe Bild) und nochmals für ca 8min ins Rohr.

Inzwischen Saft von Orange (Zitruspresse) oder besser Wasser wenn man es nicht so intensiv orangig mag mit 3 El zu Karamell kochen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, Creme muss noch nicht ganz fest sein u alle mit Karamell bedecken.

Am besten noch warm servieren.

Schokoladenkuchen (Schoggikuchen) ohne Mehl – glutenfrei

Rezept und Foto von Nicole Bertsch

Mein allseits heissgeliebter Schoggikuchen ohne Mehl

Zutaten:
180 g gemahlene Mandeln (oder gemahlene Haselnüsse)
200 g Zucker
5 Eier
1 P. Vanillezucker
150 g Butter
150 g Crémant –Schokolade
Schokoladen-Kuchenglasur

Zubereitung:
Butter und Schokolade mit dem K-Haken in der Metallschüssel bei ca. 35° bis max. 40° schmelzen.

Eier trennen:
– Eigelbe in die Metallschüssel mit dem Schoggi-Butter-Gemisch geben
– Eiweiss in die zweite Schüssel geben

Eiweiss mit dem Schneebesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Wieder K-Haken nehmen und das Schoggi-Buttergemisch zusammen mit den Eigelben, den Mandeln, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen.

Den Eischnee sorgfältig unter die ganze Masse rühren.

Backen:
Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen während zirka 55 Minuten backen (bei einem Kuchen in der Springform; in der Cakesform braucht es eher ein paar Minuten länger).
Am besten in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen aufgrund seiner Feuchtigkeit ziemlich weich und instabil ist.
Nach dem definitiven Erkalten mit der Glasur überziehen.

Der Kuchen hält sich aufgrund der Tatsache, dass er kein Mehl enthält, problemlos einige Tage. Ich finde, am besten schmeckt er einen Tag nach dem Backen.

Topfentascherln von Christian Ofner

Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig (sinneichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)
7 g Salz
75 g Feinkristallzucker
90 g Butter
2 Eidotter
1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)
Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange
210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)
1 Ei zum Bestreichen
1 Schuss Milch zum Bestreichen

Füllung:
45 g Butter (handwarm) – bei diesen Aussentemperaturen kein Problem „smile“-Emoticon
1 Eidotter
90 g Puderzucker
8 g Vanillezucker
Abrieb einer halben Zitrone
430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)
45 g Maisstärke

Zubereitung:

Alle Zutate genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten
20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.
Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.
Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten – (außer Quark und Stärke) mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren
Zum Schluss Maisstärke und Quark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundhholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.
Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen – was ich nicht gemacht habe
Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem Ruhen bestreichen.
Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ohme Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Große eurer Tascherln an. Also ab und zu nachschauen
Lasst sie euch schmecken