MEINE DESSERT- UND BACKREZEPTE

Die besten Rezepte von nobilia Mitarbeitern

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

nobilia®

MEINE DESSERT- UND BACKREZEPTE

Die besten Rezepte von nobilia Mitarbeitern

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

nobilia®

Editorial

„Küchenherz, was willst du mehr?“

Erinnern Sie sich noch an den Film „Der weiße Hai, Teil 2"? Nein?! Ich auch nicht, und das hat auch seinen guten Grund. „Bis repetita non placent". – Wiederholungen gefallen nicht, dichteten schon die alten Römer. Wenn man mal etwas besonders gut gemacht hat, muss man schon ein ziemlicher Depp und / oder Optimist sein, wenn man einen zweiten Versuch wagt. Diese alte Weisheit gilt für Filme (siehe oben) wahrscheinlich genauso wie für Weihnachtsgeschenke, Kochbücher oder Editorials.

Dass wir uns trotzdem auf dieses Glatteis wagen, hat mehrere Gründe. Zum einen war der Erfolg unserer ersten Rezeptsammlung einfach überwältigend. Sowohl von Seiten der Kolleginnen und Kollegen, aber auch von unseren Kunden haben wir viel positive Resonanz

erhalten. Obendrein hat die Arbeit an dem Kochbuch einfach Spaß gemacht. Rezepte sammeln und ganz besonders, gemeinsam ausprobieren – Küchenherz, was willst Du mehr? Und last, but not least: Wir waren einfach noch nicht fertig. Viel zu viele tolle Rezepte harrten noch ihrer Veröffentlichung. Die konnten wir Ihnen doch nicht vorenthalten. Anders als im ersten Buch werden Sie in dieser Auflage von mir persönlich leider kein Rezept finden. Während ich die Nudelsauce aus unserem ersten Buch wirklich schon häufig gekocht habe (und das ohne weitere Beschwerden oder Vergiftungen), stehe ich dem Backen eher skeptisch gegenüber. Eine fade Sauce kann man ja immer noch irgendwie retten, aber Backen hat eben etwas Endgültiges.

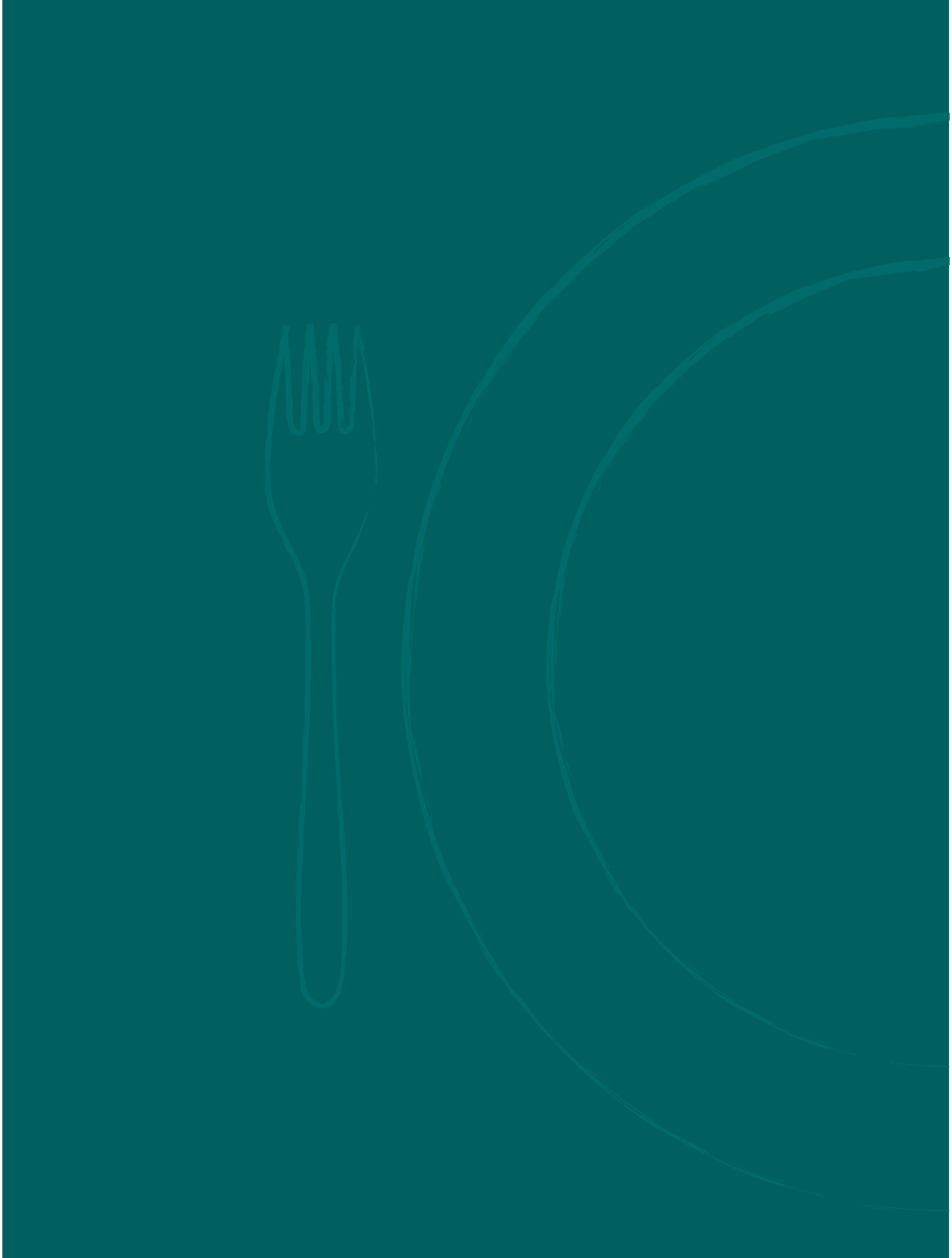
Dafür biete ich aber einen echten Schatz aus der Familienrezeptsammlung, nämlich den Käsekuchen meiner Schwiegermutter. Meinen Lieblingskuchen. Für mich bis heute ungeschlagen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dem Back- und Dessertbuch der Küchenleute

Ihr

Dr. Oliver Streit

- Geschäftsführung -



INHALTS-VERZEICHNIS

Obsttorten & fruchtige Kuchen

Zubereitung von Obsttorten & fruchtigen Kuchen durch nobilia Mitarbeiter **16**

Stachelbeer-Joghurt-Torte 18
Einhandkuchen 19
Kirschkuchen 20
Kardinalstorte 21
Johannisbeer-Baiser-Torte 22
Arancatorte 24
Stachelbeertorte 25
Dornfelder-Kirschkuchen 26
Donauwellen 27
Herbst-Apfelkuchen 28
Preiselbeer-Sahnetorte 29
Feuerwehr-Kuchen 30
Kirsch-Vanille-Schnitten 32
Apfelkuchen mit Mandelkruste 33
Nusstorte mit Ananas 34
Herrentorte 35
Stracciatella-Kirschkuchen 36
Apfel-Sekt-Torte 37
Erdbeer-Knuspertorte 38
Stachelbeer-Krokant-Torte 39
Kongo-Torte 40
Apfelkuchen "Großmutters Art" 41

Frische Joghurt- und Quarktorten

Zubereitung von frischen Joghurt- und Quarktorten durch nobilia Mitarbeiter 42

Goldtröpfchen-Torte 44
Ananas-Schmand-Kuchen 45
Zitronenfalter 46
Windbeuteltorte 48
Schneller Käsekuchen ohne Boden 49
Raffaelo-Torte 50
Schmand-Torte 51
Biskuitschnitten 52
Quarkkuchen vom Blech 53
Philadelphia-Torte mit Nutella 54
Nuss-Bröselkuchen 55
Milchschnitten-Kuchen 56
Mohn-Quark-Blechkuchen 57
Buttercremetorte 58
Ozeantorte 59
Feine Käsecremetorte 60
America-Torte 61
Holzfäller-Schnitten 62
Blitz-Bienenstich 63
Schachbrett-Torte 64
Nutella-Kirschkuchen 65
Mandarinen-Torte 66
C-Frischtorte 67
"Ummelner Zitronentorte" 68

Biskuit-Zitronenrolle	69
Rotkäppchen-Torte	70
Quarktorte	71
Zimt-Mandarinenschnitten	72
Fantakuchen	73
Zitronen-Butterkekskuchen	74
Philadelphia-Torte mit Pfirsichen und Kiwis	75
Käsekuchen mit Blaubeeren ohne Boden	76
Radfahrertorte	77
Rote Grütze-Torte	78
Sauerrahmkuchen mit Himbeeren	79
Mascarpone-Erdbeertorte	80
Käsekuchen á l´ Omi Lohmmi	81
Rhabarber-Krümel-Torte	82
Quarkstreusel	83
Himbeerkuchen	84
Himbeer-Frischkäse-Torte	85
Heidelbeertorte	86
Blaubeer-Streuselkuchen	87

Schokoladentorten für Genießer

Zubereitung von Schokoladentorten durch nobilia Mitarbeiter **88**

Rocher-Torte 90
Schokoladenkuchen 91
Kalte Schnauze 92
Schoko-Sahne-Torte 93
Osterhasen- oder Weihnachtsmanntorte 94
Schokoflockenkuchen 95
Joghurette-Torte 96
Gugelhupf mit Nougat 97

Schnelle Kuchen aus der Form

Zubereitung von schnellen Kuchen aus der Form durch nobilia Mitarbeiter **98**

Zebrakuchen 100
Kuchen vom Blech 101
Nussblechkuchen 102
Tassenkuchen 102
Möhrentorte 103
Sandkuchen 104
Ölgugelhupf aus Österreich 104
Marmorkuchen 105
Eierlikör-Kuchen 106
Ameisenkuchen 107
Nusskuchen 108
Maasliebchen-Kuchen 109
Gesundheitskuchen 110
"Beschwipster" Cognac-Kuchen 111
Knusperkuchen vom Blech 112
Mooskuchen 113

Süsses Gebäck zum Naschen

Zubereitung von süssem Gebäck zum Naschen durch nobilia Mitarbeiter 114

Doppel-Nussis 116
Urgroßmutters Mandelschnitten 117
Alles auf die Plätzchen (Allerlei mit Hafer) 118
Mandelhörnchen 119
Champagnertrüffel 120
Rumkugeln 121
Bärentatzen 122
Thorsten´s „Rhabarber-Muffins" 123
Nussecken 124
Gesunde Bananen-Nuss-Muffins 126
Gebackene Banane 127
Ausgebackene Kirschen 127
Kürbiswaffel 128
Osterzopf (griechisch) 129
Erdbeer-Burger 130
Quarkspitzen 131
Gisela's „Mandelhäufchen" 132
Amerikaner 133
Cappuccino-Türmchen 134
Bounty-Muffins 136
Mandarinen-Joghurt-Muffins 137

Frische Früchtchen zum Dessert

Zubereitung von frischen Früchten zum Dessert durch nobilia Mitarbeiter **138**

Viennetta-Himbeertraum 140
Amaretto Dessert mit Himbeeren 141
Bratapfel-Parfait 142
Apfelauflauf 143
Marshmallows 144
Ängelsmat 145
Erdbeerlasagne 146
Mascarpone-Marsala-Creme 147
Gefüllte Pfirsiche 148
Peachy-Dream 149
Schwarzwälder-Kirsch-Creme 150
Sherry Trifle 151
Bananen-Weinschaumcreme 152
Apfelstrudel „Mein Schatz" 153
Pudding-Zuppa 154
Ananas-Sahnespeise 155
Erdbeer-Haselnuss-Crumble 156
Schottische Creme 157
Gläserkuchen 158
Früchte-Schlemmerbecher 160
Knusper-Dessert 161

Leckere Pudding- und Cremespeisen

Zubereitung von leckeren Pudding- und Cremespeisen durch nobilia Mitarbeiter 162

Mascarpone-Amaretti-Dessert 164
Zitronen-Mango-Mousse 165
Kaffeetürmchen mit Zimtschaum 166
After-Eight-Creme 167
Müsli-Traum 168
Westfälische Quarkspeise 169
Himmlisches Tiramisu in Kirsch 170
Rot-Weiß-Creme 171
Mousse au Chocolat (franz. Art) 172
Mousse au Citron 173
Mascarpone-Creme 174
Der Mini-Winni Lecker Schmecker 175
Spaghettieispudding 176
Vanilletraum mit Mandarinen 177
Eiskuchen 177
Bayrisch' Creme 178
Panna Cotta Dessert 179
Mousse blanc-rouge 180
Mascarponecreme mit Himbeeren 181
Himbeertraum 181
Cappuccino-Creme 182
Joghurt-Mousse 183
Crema Catalana (Katalanische Creme) 184
Amaretto-Creme 185

Himmlisches zur Weihnachtszeit

Himmlisches zur Weihnachtszeit zubereitet durch nobilia Mitarbeiter **186**

Weihnachtstorte 188
Marzipan-Crêpes und Wintergrütze 189
Weihnachts-Tiramisu 190
Weihnachtlicher Trifle 191
Schnelle Haferflocken-Plätzchen 192
Lebkuchencreme mit Glühweinbirnen 193
Weihnachtliche Himbeer-Sahnetorte 194
Lebkuchen-Masrcarpone-Creme 195

OBSTTORTEN & FRUCHTIGE KUCHEN

Stachelbeer-Joghurt-Torte

„Vor diesem Kuchen waren Stachelbeeren bei uns zu Hause eine nicht so gern gemochte Frucht. Mittlerweile ist dieser Kuchen in unserer Familie sehr beliebt. Auch auf Festen steht er hoch im Kurs, da kaum jemand einen Kuchen mit Stachel-

Personen v.l.:
Dennis Rehkämper
Christina Stienhans
Silke Kolar

beeren backt. Somit ist die Gefahr eines doppelten Kuchens außen vor. Das Gute ist, dass der Kuchen überhaupt nicht mächtig ist und super efrischend schmeckt. Man kann ihn problemlos schon ein bis zwei Tage vorher zubereiten."

Christina Stienhans / Vertriebsinnendienst

Stachelbeer-Joghurt-Torte

Zutaten für den Teig

220 g	Mehl
120 g	Butter
50 g	Puderzucker
1 Msp.	Salz
1	Eigelb

Zutaten für den Belag

1 Glas	Stachelbeeren (ca. 400 g)
1 Pck.	Tortenguss, klar
¼ l	Fruchtsaft

Zutaten für die Creme

7 Blatt	Gelatine, weiß
450 g	Magerjoghurt
90 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
¼ l	Sahne
4 EL	gehobelte Mandeln

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verkneten, in Folie einschlagen und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Die Stachelbeeren abtropfen lassen.

Mit dem Teig eine Springform (ø 26 cm) auskleiden, mehrmals mit der Gabel einstechen, damit sich der Boden nicht wellt. Einen Rand von ca. 4 cm Höhe hochziehen. Bei 200° C ca. 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen, dann die Stachelbeeren darauf verteilen. Den Tortenguss mit ¼ l abgetropftem Saft nach Packungsaufschrift zubereiten und darüber streichen.

Für die Creme die Gelatine mit 5 EL kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend in der Mikrowelle auflösen. Etwas abkühlen lassen, dann in den mit Puderzucker und Vanillezucker verrührten Joghurt geben. Die Sahne steif schlagen, ebenfalls unterziehen. Auf den Stachelbeeren glatt streichen.

Die Mandeln ohne Fettzugabe unter Bewegen in der Pfanne golden rösten, auf den Joghurt streuen und mit der flachen Hand etwas andrücken. Im Kühlschrank ca. 4 - 5 Stunden fest werden lassen.

Christina Stienhans / **Vertriebsinnendienst**

Einhandkuchen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden zu Streuseln verarbeiten.

2/3 davon in einer Springform andrücken.

Für die Füllung das Obst auf den Boden geben und die restlichen Streusel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Heißluft: 160° C) ca. 50 Minuten backen.

Franko Vogt / **Montage**

Zutaten

500 g	Mehl
250 g	Zucker
250 g	Butter oder Margarine
1	Ei
1 Pck.	Backpulver
500 g	Obst nach Wahl (z. B. Kirschen, Äpfel, Pflaumen oder 1 Dose Fruchtcocktail)

Kirschkuchen

Zutaten **für den Boden**

4	Eigelb
125 g	Zucker
100 g	gemahlene Nüsse
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eiweiß

Zutaten **für den Belag**

1 Glas	Kirschen
2 Becher	Sahne
	Schokoraspeln
1 Pck.	Tortenguss oder Puddingpulver

Zubereitung

Für den Teig Eigelb, Zucker, Nüsse und Vanillezucker mischen. Eiweiß schlagen, unterrühren und bei 175° C ca. 35 Minuten backen.

Für den Belag 1 Glas Kirschen andicken. Hierzu aus dem Saft einen Tortenguss zubereiten. Nach dem Aufkochen die Kirschen zugeben und auf den Boden verteilen. Abkühlen lassen.

2 Becher Sahne schlagen, auf die Kirschen geben und mit Schokoraspeln bestreuen.

Silke Kolar / **Zubehör-Kommissionierlager**

Kardinalstorte

(nicht nur für die Katholiken)

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden vermengen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unterheben. Bei 150° C 45 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen. Den Tortenring um den Boden legen, 1 Glas Sauerkirschen mit Rum andicken. Hierfür den Fruchtsaft z. B. mit Särke oder Tortenguss vorher aufkochen lassen. Dann die Sauerkischen zugeben und alles auf den Boden geben.

1 Pck. Rotweincreme anrühren, mit 1/2 l geschlagener Sahne mischen und auf die Kirschen streichen.

Kühl stellen und anschließend mit geraspelter Schokolade garnieren.

Karola Müller / Finanzbuchhaltung

Zutaten für den Boden

125 g	Butter
125 g	Zucker
3	Eigelb
100 g	geraspelte Schokolade
1 TL	Zimt
50 g	Mehl
50 g	gemahlene Nüsse
3	Eiweiß

Zutaten für den Belag

1 Glas	Sauerkirschen
3 EL	Rum
1 Pck.	Rotweincreme
½ l	geschlagene Sahne
	geraspelte Schokolade
1 Pck.	Stärke oder Tortenguss

Johannisbeer-Baiser-Torte

Zutaten für den Mürbeteig

175 g	Mehl
110 g	kalte Butter
75 g	Zucker
1	Eigelb

Zutaten für den Rührteig

80 g	gemahlene Mandeln
125 g	weiche Butter
110 g	Zucker
1	Ei
3	Eigelb
80 g	Mehl
1 TL	Backpulver
600 g	Johannisbeeren

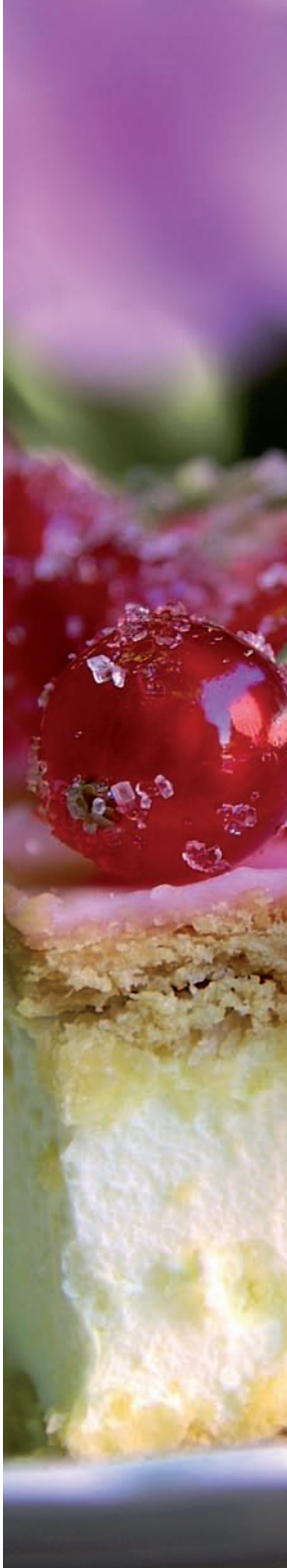
Zubereitung

Zuerst den Mürbeteig zubereiten. Dazu die Zutaten erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen anschließend abgedeckt für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Den fertigen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C etwa 10 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für den Rührteig zuerst die gemahlenen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten bis das Mandelmehl goldbraun ist. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Nun die Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes hell und cremig schlagen. Das Ei und das Eigelb unterrühren. Zum Schluss das Mehl, das Mandelmehl und das Backpulver unterheben.



Den Rührteig auf den Mürbeteig geben und die gewaschenen Johannisbeeren darauf verteilen. Dann bei 180° C 25 - 30 Minuten backen.

Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dann den Zucker langsam einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zuletzt das Baiser auf den Kuchen geben.

Bei gleicher Temperatur nochmals etwa 15 - 20 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Backofentür einen Spalt breit öffnen, damit das Baiser in der Nachwärme noch etwa 30 Minuten trocknen kann.

Sven Wildeboer / Vertrieb

Zutaten **für das Baiser**

3	Eiweiß
1	Prise Salz
120 g	Zucker

Arancatorte

Zutaten **für den Boden**

½ Tasse	Öl
1 Tasse	Zucker
1 ½ Tassen	Mehl
½ Tasse	Mineralwasser
2	Eier
½ Pck.	Backpulver

Zutaten **für die Füllung**

1 Dose	Pfirsiche
500 ml	Maracujasaft
4 Pck.	Tortenguss, klar
2 EL	Zucker
2 Becher	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif

Zutaten **für den Belag**

125 ml	Maracujasaft
125 ml	Pfirsichsaft
1 Pck.	Aranca

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig zubereiten und in eine gefettete und gegrieste Springform (ø 26 cm) geben. Bei 175° C (Umluft) 20 - 25 Minuten backen.

Für den Belag die Pfirsiche in Würfel schneiden und den Maracujasaft mit Tortenguss und Zucker aufkochen. Früchte in den heißen Guss geben und diesen auf dem Tortenboden verteilen. Abkühlen lassen. 2 Becher Sahne mit 2 EL Zucker und 2 Pck. Sahnesteif schlagen und auf den abgekühlten Guss geben.

Zum Schluss noch Maracujasaft, Pfirsichsaft und Aranca 3 Minuten schlagen, auf die Sahne geben und das Ganze 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Ricarda Schürmann / Sonderanfertigung

Stachelbeertorte

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Mehl, Zucker, Eier und Backpulver vermengen. Die flüssige Butter dazugeben, alles miteinander verkrümeln, so dass Streusel entstehen. Aus der Streuselmenge 2 Böden backen. Dazu die Streusel auf den Boden einer Springform (ø 28 cm) drücken. Die beiden Böden im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Eine Teigplatte als Boden verwenden, den anderen zu groben Krümeln zerstoßen.

Für die Füllung die Stachelbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen und auf ½ l mit Wasser auffüllen. Den Zucker zur Flüssigkeit geben und den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten. Den Boden in eine Springform geben, Stachelbeeren gleichmäßig darüber verteilen, den Tortenguss über die Stachelbeeren geben und erkalten lassen.

Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, auf den erkalteten Tortenguss geben und glatt streichen. Die zerstoßenen Krümel gleichmäßig auf der Sahne verteilen und den Rand der Torte mit gerösteten Mandelblättern verzieren.

Carola Geldreich / **Vertriebsinnendienst**

Zutaten **für den Teig**

500 g	Mehl
250 g	Zucker
2	Eier
1 Pck.	Backpulver
150 g	flüssige Butter

Zutaten **für die Füllung**

2 Gläser	Stachelbeeren (à 850 g)
200 g	Zucker
3 Pck.	Tortenguss, weiß
750 ml	Sahne
	Zucker nach Geschmack
3 Pck.	Sahnesteif
100 g	geröstete Mandelblätter zum Verzieren

Dornfelder-Kirschkuchen

Zutaten **für den Knetteig**

180 g	Weizenmehl
1 gestr. TL	Backpulver
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
80 g	Butter

Zutaten **für die Füllung**

1 Glas	Sauerkirschen
2 Pck.	Puddingpulver zum Kochen (Schokolade)
200 g	Zucker
750 ml	Dornfelder Rotwein

Zutaten **für den Belag**

500 g	Schlagsahne
1 gestr. TL	Zucker
1 Pck.	Sahnesteif
½ gestr. TL	Zimtpulver

Zubereitung

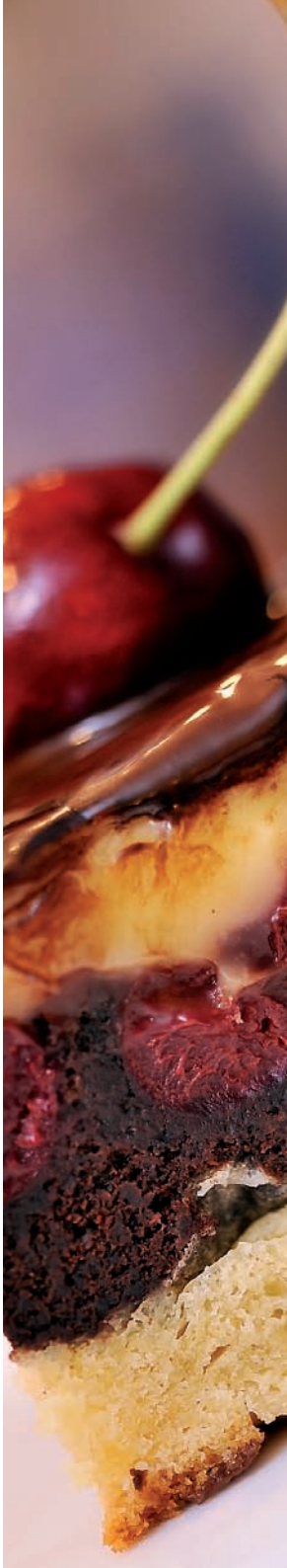
Die Zutaten für den Knetteig verrühren und $^2/_3$ des Teiges für eine Springform ausrollen. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein 3 cm dicker Rand entsteht.

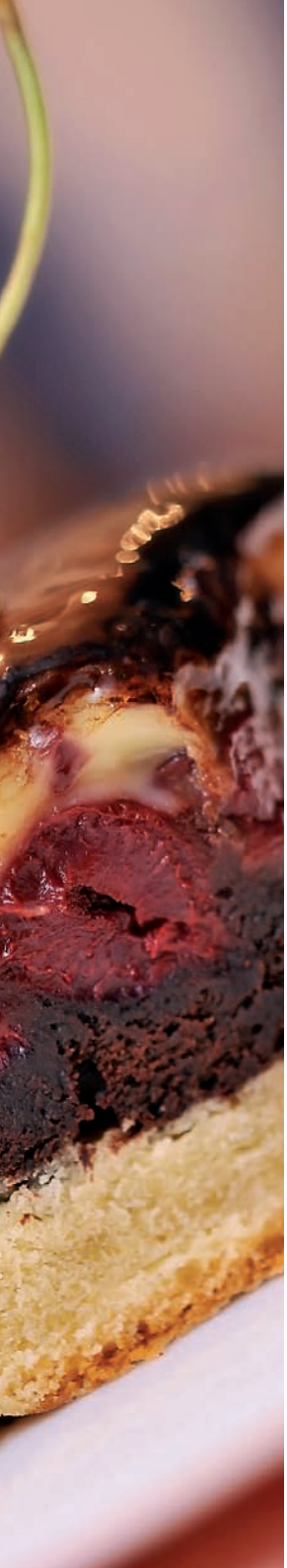
Für die Füllung Kirschen gut abtropfen lassen, Puddingpulver nach Anleitung, aber nur mit Zucker und Rotwein zubereiten, Kirschen unterheben und die Füllung auf dem Boden verteilen. Bei 160 °C ca. 50 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost über Nacht auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form lösen und für den Belag Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen und auf den Kuchen streichen. Vor dem Servieren mit Zimt bestäuben.

Elisabeth Grütt / **Marketing**





Donauwellen

Zubereitung

Margarine, Zucker und Eier verrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und glatt rühren. Die Hälfte des Teiges auf einem Backblech verteilen. Die andere Hälfte mit Kakaopulver verrühren und über die erste Schicht geben.

Sauerkirschen abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Bei 175° C ca. 30 - 35 Minuten backen.

Für die Creme Pudding mit Milch und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Weiche Butter unterziehen, zu einer glatten Masse verrühren, abkühlen lassen und auf dem erkalteten Kuchen verteilen. Rum je nach Geschmack verwenden.

Für den Guss die Schokolade mit den Palminecken schmelzen, leicht abkühlen lassen und über die Creme geben. Guss stocken lassen und mit Wellenlinien verzieren.

Wolfgang Höfling / **Montageabteilung**

Zutaten **für den Teig**

250 g	Margarine
250 g	Zucker
6	Eier
½ Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
350 g	Mehl
1 Glas	Sauerkirschen
	Kakaopulver

Zutaten **für die Creme**

250 g	Butter
500 ml	Milch
1 Pck.	Vanille - Puddingpulver
250 g	Butter
	Rum

Zutaten **für den Guss**

2 Tafeln	Bitterschokolade
2 Ecken	Palmin

„Herbst“-Apfelkuchen

Zutaten **für den Teig**

350 g	Mehl
200 g	Butter oder Margarine
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Msp.	Kardamom
2	Eigelb
1 EL	Saure Sahne

Zutaten **für die Füllung**

500 g	Äpfel (z.B. Boskop)
½	Zitrone
50 g	frische Preiselbeeren (ersatzweise 2 EL Preiselbeerkompott)
50 g	Zucker
40 g	Kokosraspeln
1	Eigelb
1 EL	Calvados
	Mehl zum Ausrollen
1	Eigelb zum Bestreichen
50 g	brauner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Salz und Kardamom in eine Schüssel füllen, Eigelb und saure Sahne dazugeben. Erst mit dem Knethaken, später mit den Händen verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in feine Scheiben oder Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Preiselbeeren abspülen und trocken tupfen. Zucker, Kokosraspeln, Ei, Calvados und Preiselbeeren mit den Äpfeln gut vermengen.

Den Teig halbieren und jede Teighälfte zu einem Kreis von ca. 30 cm ausrollen. Die Apfelmischung darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 5 cm frei lassen. Diesen Rand mit Eiweiß bestreichen. Mit der zweiten Teigplatte abdecken, wobei die Teigränder erst gut angedrückt werden müssen, um sie dann bis zur Apfelmischung aufzurollen.

Die obere Teigplatte mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und den Kuchen damit bestreichen.
Dann mit dem braunen Zucker bestreuen und bei 200° C ca. 1 Stunde backen.
Nach etwa 40 Minuten mit Pergamentpapier abdecken.
Dieser Apfelkuchen schmeckt am besten „noch eben warm“ mit saurer Sahne oder Schmand. Aber natürlich schmeckt auch immer süße Sahne zu einem Apfelkuchen!!
Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit!!

Dagmar König / Vertrieb

Preiselbeer-Sahnetorte

Zubereitung

Einen Tag zuvor aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen. Das Eiweiß in einer Schüssel zu Eischnee schlagen und zuletzt unterheben.
Bei 190 - 200° C 45 - 50 Minuten backen.
Am nächsten Tag den Kuchen mit Preiselbeeren belegen. Die geschlagene Sahne darüber verteilen und mit Schokostreuseln oder- Splittern bestreuen. Lässt sich gut vorbereiten und schmeckt erfrischend und nicht zu süß.

Ingrid Legewie / Fertigungsorganisation

Zutaten für den Teig

150 g	Butter
150 g	Zucker
6	Eigelb
6	Eiweiß
95 g	Nesquick
4 gestr. TL	Backpulver
300 g	gemahlene Haselnüsse

Zutaten für den Belag

1 Glas	Preiselbeeren
2 Becher	Sahne
	Schokostreusel

Feuerwehr-Kuchen

Zutaten für ca. 16 Stück

310 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
200 g	Zucker
190 g	Butter / Margarine
1	Ei (Gr. M)
2 Gläser	Kirschen (á 720 ml)
1 Pck.	Puddingpulver (Vanille zum Kochen)
100 g	gemahlene Mandeln
½ TL	Zimt
400 g	Schlagsahne
2 Pck.	Sahnesteif
2 Pck.	Vanillezucker
	Kakao zum Bestäuben
	evtl. frische Kirschen u. Minze zum Verzieren

Zubereitung

Für den Mürbeteig 200 g Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 100 g kalte Butter oder Margarine (in Stückchen) und das Ei verkneten. Den Mürbeteig ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig als Boden in eine Springform (ø 26 - 28 cm) drücken. Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und ¼ l davon abmessen. 4 EL Saft der Kirschen, 1 EL Zucker und Puddingpulver verrühren. Den restlichen Saft aufkochen, Puddingpulver einrühren, nochmals kurz aufkochen und die Kirschen unterheben. Kompott auf den Boden streichen und abkühlen lassen.

110 g Mehl, 100 g Zucker, 90 g kalte Butter oder Margarine (in Stückchen), Mandeln und Zimt zu Streuseln verkneten und auf dem Kirsch-Kompott verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175° C (Umluft: 150° C, Gas: Stufe 2) auf der untersten Schiene 50 - 60 Minuten backen.
Auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf den Kuchen streichen.
Mit Kakao und evtl. mit frischen Kirschen und Minze verzieren.

Karina Kückmann / **Auszubildende**

Kirsch-Vanille-Schnitten

Zutaten **für den Teig**

250 g	Butter
175 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
100 ml	Milch
250 g	Mehl
2 gestr. TL	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

1 ½ Gläser	Kirschen
90 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft
½ TL	Zimt
50 g	Speisestärke
900 ml	Milch
2 Pck.	Puddingpulver (Vanille)

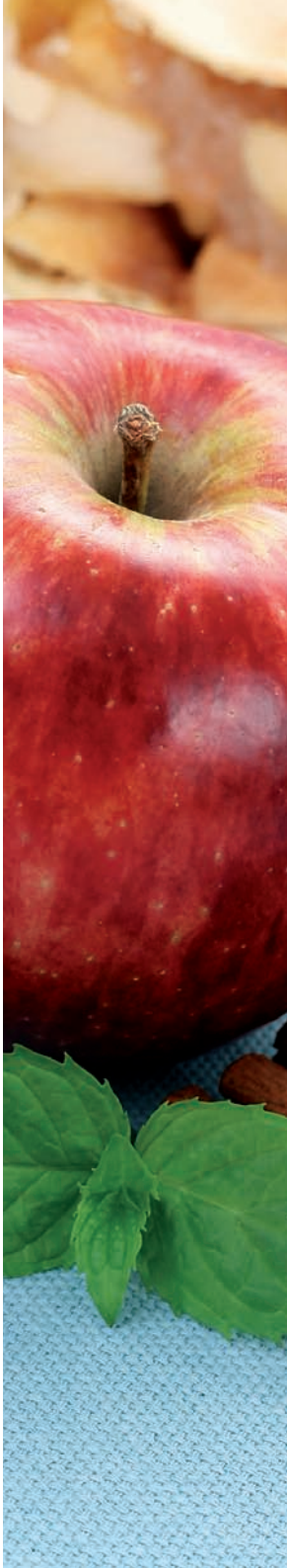
Zubereitung

Fett, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nacheinander unterrühren und Milch hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C 15 - 20 Minuten backen. Anschließend den Teig auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen und den Saft auffangen. Den Saft, 2 EL Zucker und Zitronensaft aufkochen, Speisestärke mit kaltem Wasser glattrühren und in den Saft rühren. Kurz aufkochen lassen und die Kirschen unterheben.

Milch, bis auf 100 ml aufkochen. Puddingpulver, übrige Milch und Zucker glattrühren, in die Milch geben und kurz aufkochen. Kompott und Pudding schnell in Streifen diagonal auf den Teigboden geben und ca. 2 Stunden kühl stellen.

Stefan Brunnnert / **Montage**



Apfelkuchen mit Mandelkruste

Zubereitung

Zuerst den Rührteig zubereiten und in eine gut gefettete Springform (ø 26 cm) füllen, einen kleinen Teigrand hochstehen lassen.

Für die Füllung die ausgepresste Zitrone und die klein geschnittenen Äpfel in einem großen Topf mit der Butter weich dünsten. Anschließend die Rosinen und den Zucker dazu geben. Die Apfelmischung noch heiß auf dem Teig verteilen und bei 175° C 45 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit die Glasur zubereiten. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen und die restlichen Zutaten dazu geben. Die Mandelmasse sofort auf dem Kuchen verteilen und nochmals 15 Minuten backen.

Mit Vanillesoße, Vanilleeis oder Sahne servieren.

Am besten schmeckt dieser Apfelkuchen wenn er noch nicht ganz ausgekühlt ist.

Eva Walljasper / Vertriebsinnendienst

Zutaten **für den Rührteig**

200 g	Margarine
175 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
1 Prise	Salz
2 TL	Backpulver
250 g	Mehl

Zutaten **für die Füllung**

750 g-1 kg	Äpfel (am besten schmeckt der Boskoop-Apfel)
1	Zitrone
1 EL	Butter
50 g	Rosinen
1 EL	Vanillezucker

Zutaten **für die Glasur**

100 g	Butter
2 EL	brauner Zucker
1 EL	Honig
100 g	Mandeln, gemahlen

Nusstorte mit Ananas

Zutaten **für den Boden**

6	Eier (trennen)
200 g	Zucker
5 EL	Wasser, warm
200 g	Nüsse, gemahlen
100 g	Paniermehl
2 TL	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

1 gr. Dose	Ananasstücke
½ l	Sahne
1 Pck.	Tortenguss
¼ l	Ananassaft

Zubereitung

Eigelb und Wasser mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei den restlichen Zucker hinzufügen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Gemahlene Nüsse, Paniermehl und Backpulver über die Masse geben und vorsichtig unterrühren. Bei 170° C ca. 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Den ausgekühlten Boden einmal in der Mitte durchschneiden. Den unteren Boden mit Ananas belegen und den mit Ananassaft hergestellten Tortenguss darüber geben. Die Hälfte der geschlagenen Sahne über den Boden verteilen. Den zweiten Boden darauflegen. Die Torte oben und seitlich mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit Sahnetupfen und Ananasstücken verzieren.

Michael Hindermann / **Vormontage**

Herrentorte

Zubereitung

Den Teig aus Margarine, Zucker, Eigelb, Kakao, Nesquick und Nüssen zubereiten. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß der 3 Eier darunterheben.

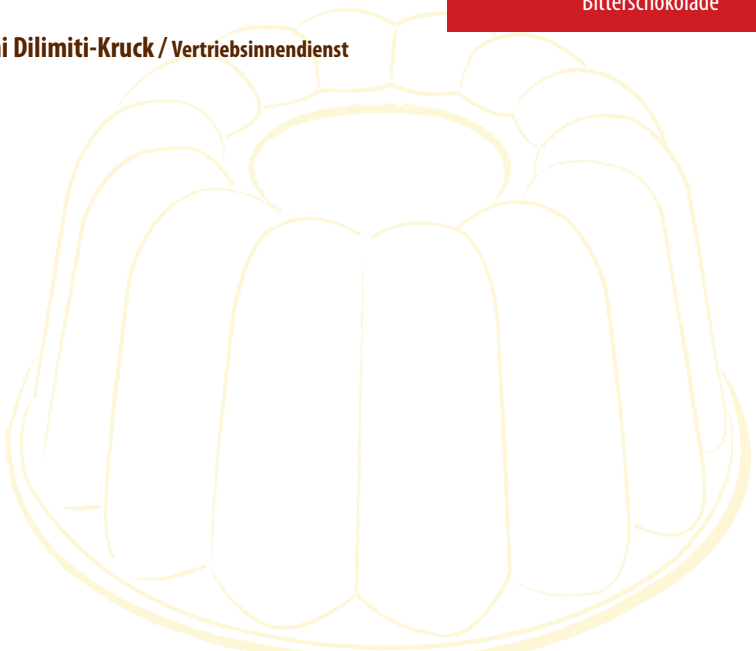
Bei 175° C 30 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Gut auskühlen lassen.

Mit 1 Glas Preiselbeeren bestreichen. 1 Becher geschlagene Sahne darauf geben und mit geraspelter Bitterschokolade bestreuen.

Eleni Dilimiti-Kruck / Vertriebsinnendienst

Zutaten

100 g	Margarine
100 g	Zucker
3	Eier (getrennt)
1 TL	Kakao
60 g	Nesquick
150 g	Haselnüsse, gemahlen
1 Glas	Preiselbeeren
1 Becher	Sahne
	geraspelte Bitterschokolade



Stracciatella-Kirschkuchen

Zutaten **für den Teig**

350 g	Kirschen aus dem Glas (oder 400 g frische)
100 g	Butter
3	Eier
110 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
200 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

80 ml	Milch
200 g	Schokoraspeln
250 ml	Kirschsaft
300 ml	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Tortenguss

Zubereitung

Backofen auf 180° C vorheizen. Kirschen abtropfen lassen. Für den Teig weiche Butter in Flöckchen, Eier, 100 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker cremig schlagen. Mehl und Backpulver sieben, im Wechsel mit der Milch unter die Buttermasse rühren. Die Kirschen und 180 g Schokoraspeln unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, glatt streichen und ca. 35 Minuten backen. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Sahne, Sahnesteif sowie 1 Pck. Vanillezucker mischen, steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Kirschsaft mit Tortengusspulver und 10 g Zucker unter Rühren aufkochen. Mit einem EL in Tupfen auf der Sahne verteilen. Die Torte mit den übrigen 20 g Schokoraspeln bestreuen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Detlef Siekdrees / Langteilefertigung

Apfel-Sekt-Torte

Zubereitung

Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zuerst auf der niedrigsten dann auf der höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten und in eine runde Springform geben.

Den Rand bis oben hin ziehen. Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit dem Sekt zusammen aufkochen. Puddingpulver mit Zucker (nach Packungsangabe) vermischen und unter die gekochten Äpfel mischen. Das Ganze auf den ungebackenen Boden geben und bei 180 - 200° C ca. 75 Minuten backen.

Kerstin Reinermann / **Controlling**

TIPP

Beim Backen die Form mit Alufolie abdecken, damit die Torte nicht zu dunkel wird.

Zutaten **für den Boden**

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1	Ei
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
125 g	Butter

Zutaten **für die Füllung**

6 - 8	Äpfel
1 Flasche	Sekt
2 - 3 Pck.	Vanillepudding zum Kochen

Erdbeer-Knuspertorte

Zutaten **für den Boden**

250 g	Kuvertüre (weiß oder dunkel)
100 g	Cornflakes
100 g	Mandeln, gehobelt

Zutaten **für den Belag**

750 g	Erdbeeren
250 ml	Schlagsahne
1 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

Für den Tortenboden die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Cornflakes und Mandeln unter die Kuvertüre rühren. ¾ der Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ø 26 cm) verteilen und andrücken. Die restliche Masse in 12 kleine Häufchen auf Backpapier setzen, beides kühl stellen und fest werden lassen.

Für den Belag Erdbeeren (einige Erdbeeren zum Garnieren zurück lassen) waschen, trockentupfen und halbieren. Den Boden aus der Form lösen und Backpapier abziehen. Die Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf den Erdbeeren verteilen. Die Torte mit den zurückgelassenen Erdbeeren und den Cornflakeshäufchen garnieren.

Anstelle der Erdbeeren kann man auch Himbeeren oder Brombeeren verwenden.

Rolf Landwehrjohann / Sonderanfertigung

Stachelbeer-Krokant-Torte

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verrühren und daraus 2 Böden herstellen (den einen etwas dicker, der andere wird nach dem Backen zerbröselt). Bei 200° C 10 - 15 Minuten backen.

Für den Belag zunächst Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen, den zerbröselten Boden dazugeben und alles rühren, bis eine krokantartige Masse entsteht. Diese abkühlen lassen.

Anschließend Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Einen Teil der Sahne auf den dicken Boden geben, darauf 1 Glas abgetropfte Stachelbeeren verteilen. Diese mit Sahne bestreichen und mit einem Teil der Brösel bestreuen. Anschließend den Rest der Sahne verteilen und die restlichen Brösel darüber geben.

Gregor Grochtmann / Montage

Zutaten **für 2 Böden**

125 g	Butter
100 g	Zucker
200 g	Mehl
1	Ei
1 TL	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

1 EL	Butter
2 EL	Zucker
½ l	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
2 Pck.	Vanillezucker
1 Glas	Stachelbeeren

Kongo-Torte

TIPP

Man kann anstelle von Bananen auch anderes Obst verwenden, z. B. Birnen oder Pfirsiche.

Zutaten für den Boden

150 g	Mehl
125 g	Butter
125 g	Zucker
2	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
2 EL	Milch
	Rum

Zutaten für den Belag

4-5	Bananen
1	Zitrone
1 Pck.	Tortenguss, weiß
3 Becher	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
2 EL	Kakaopulver
	Schokoladenstreusel

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in einer Spring- oder Obstkuchenform bei 175° C ca. 20 - 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Rum beträufeln.
Die Bananen halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und den Boden damit belegen.
Den Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und über die Bananen geben. Die Sahne, Sahnesteif und Kakao schlagen und kuppelartig über die Bananen streichen. Mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Birgit Lange / **Finanzbuchhaltung**

Apfelkuchen

„Großmutters Art“

Zubereitung

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Butter schaumig schlagen. Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und gut verrühren. Dann Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.

Die Apfelstücke unter den Teig heben.

Die Mischung auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200 - 220° C backen.

Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und auf dem heißen Kuchen verteilen.

Silke Kolar / Zubehör - Kommissionierlager

Zutaten

250 g	Butter
250 g	Zucker
5	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
350 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 kg	Äpfel
	Puderzucker
	Zitronensaft

FRISCHE JOGHURT- & QUARKTORTEN

Goldtröpfchen-Torte

„Ich habe das Rezept der Goldtröpfchen-Torte eingereicht. Seitdem ich diese Torte das erste mal gebacken habe, ist sie auf sämtlichen Familienfeiern total beliebt.

Personen v.l.:
Anja Bökamp
Sven Wildeboer
Manuela Mazuka

Sie gehört bei besonderen Gelegenheiten mittlerweile einfach dazu."

Manuela Mazuka /
Vertriebsinnendienst

Goldtröpfchen-Torte

Zutaten

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
325 g	Zucker
75 g	Butter
4	Eier (Gr. M)
1	Prise Salz
750 g	Magerquark
1 Pck.	Vanillezucker
1 ½ Pck.	Puddingpulver „Sahne-Geschmack“ (für je ½ l Milch; zum Kochen)
½	Zitrone
150 ml	Sonnenblumenöl
½ l	Milch
	Fett für die Form

Zubereitung

Mehl, Backpulver, 75 g Zucker, Butter in Flöckchen, 1 Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen. $^2/_3$ des Teiges als Boden in eine gefettete Springform (ø 26 cm) drücken. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und am Formrand ca. 4 cm hoch andrücken.

3 Eier trennen und anschließend Quark, 150 g Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Eigelb, Zitronensaft und Öl verrühren. Unter Rühren Milch in kleinen Mengen zugeben, bis eine dünnflüssige Masse entsteht.

Quarkmasse auf den Teig in die Form streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft: 175° C , Gas: Stufe 3) 45 - 50 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Baiser auf die heiße Torte streichen und bei 175° C (Umluft: 150° C , Gas: Stufe 2) weitere 20 Minuten backen.

Mit der Gabel viele Male einstechen, damit die „Goldtröpfchen“ beim Auskühlen herauskommen.

Manuela Mazuka / **Vertriebsinnendienst**

Ananas-Schmand-Kuchen

Zubereitung

Für den Teig die Margarine mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.

Für die Streusel ein Backblech mit Backpapier auslegen und 3 EL vom Teig dünn aufstreichen.

Bei 170° C ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Wenn der Streuselteig erkaltet ist, die Streusel von Hand zerkleinern. Den restlichen Teig auf ein zweites Backblech streichen und ca. 30 Minuten backen.

Für den Belag die Ananas ohne Saft mit dem Pürierstab zerkleinern. Die Margarine mit Schmand, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Danach das Ananaspüree untermengen. Zum Schluss das Sahnesteif mit dem Mixer verrühren. Diese Masse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die Streusel kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Eva Walljasper / **Vertriebsinnendienst**

TIPP

Dieser Kuchen hält sich sehr lange.

Zutaten **für den Boden**

200 g	Margarine
100 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
450 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

200 g	Margarine
2 Becher	Schmand
100 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
3 Pck.	Sahnesteif
2 Dosen	Ananas á 565 ml

Zitronenfalter

Zutaten für den Rührteig

75 g	weiche Margarine oder Butter
90 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eier
60 g	Weizenmehl
1	gestr. TL Backpulver
30 g	Speisestärke

Zutaten für den Belag

400 g	kalte Schlagsahne
9 Blatt	Gelatine, weiß
1	Zitrone
1 Pck.	geriebene Zitronenschale
150 g	Zucker
500 g	Speisequark (Magerstufe)

Zubereitung

Den Boden mit Backpapier auslegen. Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in einer Springform glatt streichen. Bei 170° C etwa 30 Minuten backen.

Springformrand lösen und Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck mit Backpapier erkalten lassen.

Backpapier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder Springformrand darumstellen.

Von der Sahne 100 g zum Verzieren im Kühlschrank beiseite stellen. Übrige Sahne steif schlagen.

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen.

Zitronensaft, geriebene Zitronenschale, Zucker und Quark mit einem Schneebesen verrühren.

Erst etwa 4 Esslöffel der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse vermengen. Sahne unterheben und Creme auf dem Boden glatt streichen.

Kuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tortenguss mit Zucker und Orangensaft nach Packungsanleitung zubereiten, 1 Minute abkühlen lassen und mit einem Esslöffel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Kuchen senkrecht halbieren. Die Kuchenhälften mit den runden Seiten auf einer Platte zu Schmetterlingsflügeln aneinander setzen.

Die übrige Sahne schlagen und hiermit ein dekoratives Schmetterlingsmuster auf die Flügel spritzen. Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Andrea Brune / **Marketing**

TIPP

Schmetterlingskuchen auf einem Tablett oder mit Folie verpacktem großem Backblech servieren.

Zutaten **für den Guss**

1 Pck.	Tortenguss klar
30 g	Zucker
50 ml	Orangensaft

Windbeuteltorte

Zutaten für den Boden

3	Eier
4 EL	Zucker
5 EL	Mehl
2 EL	Milch
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Backpulver

Zutaten für den Belag

2 Becher	Sahne
2 Becher	Schmand
7 EL	Gelierzucker
30	gefrorene Mini-Windbeutel mit Vanillegeschmack
1	Zitrone
1 Pck.	Sahnesteif
1 Becher	Rote Grütze

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen, die restlichen Zutaten dazugeben und verrühren. Den Teig in eine Springform füllen (ø 28 cm) und bei 180° C Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Für den Belag die Sahne steif schlagen, den Schmand unterheben, den Saft von der Zitrone und den Gelierzucker hinzufügen. Nun den Boden dünn mit der Sahnemasse bestreichen. Die Mini-Windbeutel gefroren darauf setzen und mit der restlichen Zitronenmasse auffüllen.

Die Torte muss für 24 Stunden in den Kühlschrank.

30 Minuten vor dem Verzehr wird die Torte mit der roten Grütze bestrichen und danach nochmals 15 Minuten in den Kühlschrank gestellt.

Dessertvariante: Als Nachtisch die Zutaten für den Belag nehmen, die Hälfte davon in eine Rührschüssel füllen, dann die Windbeutel darauf und den Rest des Belages darüber verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Jürgen Kreier / **Vertriebsinnendienst**

Schneller Käsekuchen

ohne Boden

Zutaten

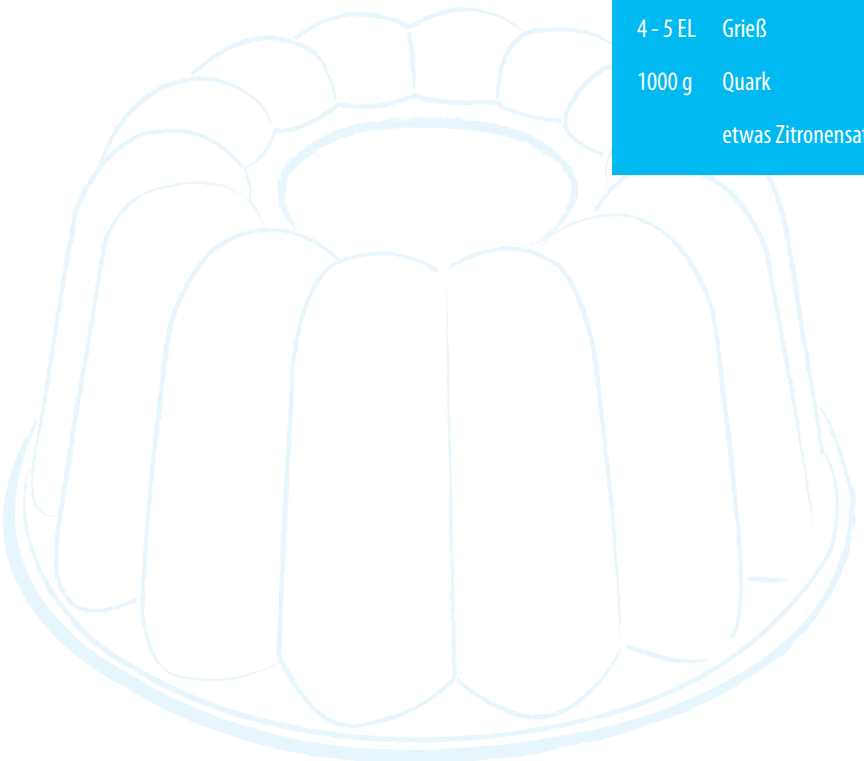
125 g	Butter
375 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
4	Eigelb
3	Eiweiß
1 Pck.	Vanillepudding zum Kochen
1 TL	Backpulver
4 - 5 EL	Grieß
1000 g	Quark
	etwas Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen.

In eine Springform füllen und bei 200° C (Ober- und Unterhitze) etwa 1 Stunde backen.

Eleni Dilimiti-Kruck / Vertriebsinnendienst



Raffaelo-Torte

Zutaten

75 g	Butter
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier (Gr. M)
100 g	Mehl
1	gestr. TL Backpulver
10 Blatt	Gelatine
150 g	Kokosnusscreme
250 g	Magerquark
500 g	Mascarpone
450 g	Schlagsahne
25 g	gehackte Mandeln
100 g	Kokosraspeln
	Fett für die Form

Zubereitung

Butter, 50 g Zucker, Salz und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise untermengen. Springform (ø 18 cm) fetten und den Teig darin glatt streichen. Im heißen Backofen bei 175° C (Umluft: 150° C) ca. 20 Minuten backen. Anschließend Kuchen vom Formrand lösen und auskühlen lassen.

Eine runde Schüssel (1,5 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Gelatine einweichen. Kokoscreme, Quark, 150 g Zucker und Mascarpone verrühren.

200 g Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und mit 3 EL Creme verrühren. Dann in die restliche Creme rühren und die Sahne unterheben. Bis auf 3 EL die Creme in die Schüssel füllen.

Mit Mandeln bestreuen und die übrige Creme darauf streichen. Den Boden darauf legen und vorsichtig andrücken.

3 - 4 Stunden kühl stellen. Die Torte auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen.

Die restliche Sahne steif schlagen und die Torte rundherum damit einstreichen. Zuletzt Kokosraspeln darüber streuen. Nochmals mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Mathias Schemhaus / Korpus-Kommissionierlager

Schmand-Torte

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verkneten. Dann den Teig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen.
Für die Schmandcreme zwei Päckchen Vanillepudding mit der Milch kochen, den Schmand unterheben und alles auf den Teig geben.
Das Obst darüber geben und alles bei 200° C ca. 60 Minuten backen. Den Obstsaft andicken, über den Kuchen geben und abkühlen lassen.

Monika Adler / Zubehör-Kommissionierlager

Zutaten für den Boden

1	Ei
125 g	Butter
125 g	Zucker
250 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver

Zutaten für den Belag

½ l	Milch
2 Pck.	Vanillepudding
3 Becher	Schmand
Obst	z. B. Kirschen

Biskuitschnitten

TIPP

Die Biskuitschnitteng können alternativ auch mit anderem Obst zubereitet werden. Hierfür eignen sich z. B. Mandarinen oder Pfirsiche.

Zutaten **für den Boden**

4	Eier
135 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

30 g	Magerquark
240 g	Frischkäse (bis 1% Fett absolut)
7 EL	Zucker
2 Gläser	Ananasstücke (á 340 g, ohne Zucker)
180 g	Cremefine zum Schlagen
2 EL	Puddingpulver (Vanille)
600 ml	Diät-Multivitaminsaft

Zubereitung

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit 4 EL lauwarmem Wasser, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, kurz unterrühren und Eischnee vorsichtig unterheben.
Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft: 180° C, Gas: Stufe 3) auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Minuten backen und abkühlen lassen.
Magerquark, Frischkäse und 5 EL Zucker verrühren. Ananasstücke abtropfen lassen und unter die Quark-Masse mischen. Cremefine steif schlagen und unterheben. Masse auf dem Biskuit verstreichen. Puddingpulver mit 50 ml Saft verrühren. Restlichen Saft mit 2 EL Zucker erhitzen, angerührtes Puddingpulver dazugeben und aufkochen lassen. Unter Rühren etwas abkühlen lassen, auf der Creme verteilen und Kuchen ca. 2 Stunden kalt stellen. Die Menge reicht für 20 Stück.

Katharina Kammertöns / Vertriebsinnendienst

Quarkkuchen

vom Blech

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig zu einem Rührteig verarbeiten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Teig mit 3 Dosen abgetropften Mandarinen belegen.

Die Zutaten für den Belag verrühren und 3 steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse auf den Teig gießen und 40 - 50 Minuten bei 200° C im Backofen backen.

Karin Meister / Vertriebsinnendienst

TIPP

Bei der Quarkmasse handelt es sich um eine ziemlich große Menge. Einfach ein großes, tiefes Backblech oder die Fettpfanne verwenden.

Zutaten **für den Boden**

150 g	Butter
150 g	Zucker
2	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
300 g	Mehl
1 ½ TL	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

3 Dosen	Mandarinen
750 g	Quark
300 g	Zucker
¾ l	Milch
2 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
3	Eigelb
½ TL	Öl
3 EL	Zitronensaft
3	Eiweiß

Philadelphia-Torte mit Nutella

Zutaten

½ Glas	Nutella (Nougat-Creme)
11	Zwiebäcke
4 Tropfen	Bittermandel
1 Pck.	Götterspeise, Zitrone
4 EL	Zucker
250 g	Philadelphia classic
2 Becher	Sahne (1/2 l)
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Sahnesteif

Zubereitung

Zwiebäcke reiben und mit Nougat und einigen Tropfen Bittermandel durchkneten. Den Teig in einer Springform (ø 26 cm) gleichmäßig verteilen und fest andrücken. (Der Teig wird nicht gebacken und kann schon einen Tag vorher zubereitet werden.)

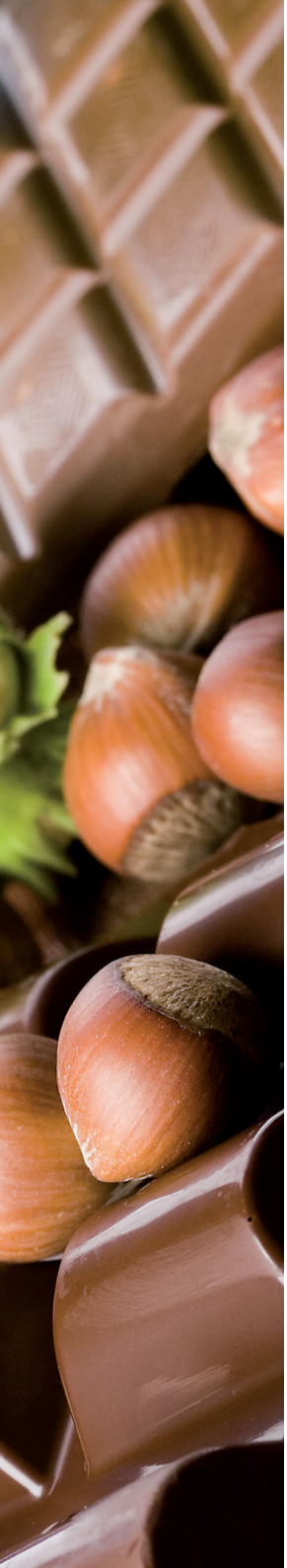
Die Götterspeise mit 4 EL Zucker und der halben Menge Wasser erhitzen und kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen und kaltstellen. Anschließend den Frischkäse damit verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen.

Die Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Mit Schokostreuseln dekoriert servieren.

Gabriele Walter / Einkauf



Nuss-Bröselkuchen

Zubereitung

Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker schaumig rühren. Weizenmehl, Backpulver, Speisestärke, Nüsse und Schokolade miteinander verrühren und unter die erste Masse geben. 6 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 45 Minuten backen.

Für die Füllung 2 Becher Sahne, Sahnesteif, Vanillezucker und Rum zusammen geben. Den Kuchen aushöhlen, aber an den Seiten den Rand stehen lassen und die Krümel aufbewahren! Die Sahnemasse und die Hälfte der Krümel vom Kuchen vermischen und wieder auf den Kuchen als Hügel geben. Die restlichen Krümel darauf verteilen.

Dennis Rehkämper / **Fuhrpark**

Zutaten **für den Teig**

200 g	Butter
200 g	Zucker
3	Eigelb
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	Weizenmehl
½ Pck.	Backpulver
25 g	Speisestärke
100 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	geraspelte Schokolade
6	Eiweiß

Zutaten **für die Füllung**

2 Becher	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Vanillezucker
2-3 EL	Rum

Milchschnitten-Kuchen

Zutaten für den Boden

5	Eier
250 g	Zucker
100 g	Butter
1 Becher	Schmand
300 g	Mehl
2 Pck.	Backpulver
2 EL	Kakao

Zutaten für den Belag

2 Becher	Sahne
2 EL	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker
1 Becher	Schmand
3 Pck.	Sahnesteif

Zubereitung

Für den Teig die Eier schaumig schlagen. Nach und nach die restlichen Zutaten unterrühren.

Auf einem Backblech bei 180° C für ca. 30 Minuten backen.

Die Zutaten für die Creme miteinander verrühren.

Den gebackenen Boden in der Mitte durchschneiden und die Creme dazwischen geben. Kalt stellen. Fertig!

Silke Deppe / **Vertriebsinnendienst**

Mohn-Quark Blechkuchen

Zubereitung

Zucker, Fett, Mehl, Backpulver und das Ei mit den Händen oder den Knethaken eines Rührgerätes zu Streusel verarbeiten. $^{2}/_{3}$ des Teiges auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes, tiefes Backblech streuen und fest andrücken. Ofen auf 175° C vorheizen.

Die fertige Mohnfüllung auf dem Streuselboden glatt streichen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Quark, Öl, Zucker, Eigelb, Stärke und Zitronensaft verrühren. Eischnee unterheben.

Die Quarkmasse auf der Mohnschicht verstreichen.

Die restlichen Streusel darauf verteilen. Etwa 50 Minuten backen. Auskühlen lassen und vor dem Anschneiden und Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Die Zutaten reichen für ca. 16 Stücke.

Heinz-Jürgen Stange / Fuhrpark

Zutaten **für den Boden**

200 g	Butter oder Margarine
200 g	Zucker
1	Ei
500 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

750 g	backfertige Mohnfüllung
3	Eier
750 g	Magerquark
4 EL	Öl
350 g	Zucker
40 g	Speisestärke
2	Zitronen
2 EL	Puderzucker

Buttercremetorte

TIPP

Wenn´s mal schnell gehen soll – einfach einen fertigen Biskuitboden verwenden.

Zutaten **für den Boden**

3	Eier
150 g	Zucker
1	Zitrone
125 g	Mehl
75 g	Speisestärke
½ Pck.	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

½ l	Milch
150 g	Zucker
1 Glas	Kirschen (süß oder sauer)
	Kirschkonfitüre
1 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
200 g	Butter
50 g	Kokosfett
geröstete Mandelsplitter	

Zubereitung

Für den Biskuitboden 3 Eigelb, 150 g Zucker und 3 bis 4 Esslöffel Wasser gut verrühren, abgeriebene Zitronenschale, 1 Esslöffel Zitronensaft, 125 g Mehl, 75 g Speisestärke und ½ Päckchen Backpulver dazu zugeben. Den steifen Eischnee von 3 Eiweiß unterheben und den Teig in einer vorbereiteten Springform bei etwa 160° C backen.

Den Biskuitboden zweimal quer durchschneiden. Die untere und mittlere Scheibe mit der Konfitüre und dann mit der Buttercreme bestreichen.

Mit jeweils der halben Menge der abgetropften Kirschen belegen und wieder aufsetzen. Oberfläche und Seiten ebenfalls mit Creme überziehen und die Torte mit dem Spritzbeutel garnieren. An die Ränder der Torte geröstete Mandelsplitter drücken.

Für die Zubereitung der Creme aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding bereiten und unter mehrfachem Umrühren erkalten lassen.

Zur schaumig geschlagenen Butter tropfenweise das erhitzte und wieder erkaltete Kokosfett geben. Dann löffelweise den völlig erkalteten Pudding unterrühren. Die Hälfte der Creme kann mit Kakao gefärbt und geschmacklich verändert werden.

Torsten Schmidt / **Vormontage**

Ozeantorte

Zubereitung

Für den Teig Margarine, Zucker und Eigelb verrühren. Mehl, Backpulver und Wasser dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf zwei gleich große Springformböden (ø 26 cm) ohne Rand streichen. Für das Baiser Eiweiß mit Zucker zu Eischnee steif schlagen und auf beide Böden verteilen. Dabei den Eischnee wellig verstreichen. Die Mandelblätter auf die Baiserböden verteilen. Beide Böden gleichzeitig etwa 40 Minuten im nicht vorgeheizten Backofen bei 160° C backen.

Für die Füllung etwas Saft von den Sauerkirschen mit dem Puddingpulver verrühren. Den Rest der Kirschen zum Kochen bringen und das Puddingpulver einrühren. Die Kirschen erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen und die Hälfte der Sahne auf einen Boden geben. Die Kirschen auf der Sahne verteilen. Die restliche Sahne auf die Kirschen streichen und den zweiten Boden aufsetzen.

Stefan Brunnert / **Montage**

Zutaten **für den Boden**

125 g	Margarine
125 g	Zucker
4	Eigelb
1 Pck.	Vanillezucker
3 EL	Wasser
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Zutaten **für das Baiser**

4	Eiweiß
200 g	Zucker
100 g	Mandelblätter

Zutaten **für die Füllung**

1 Glas	Sauerkirschen (800 ml)
1 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
2	Becher Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Sahnesteif

Feine Käsecremetorte

Zutaten für den Boden

3	Eier
3 EL	Wasser
150 g	Zucker
1	Zitrone
½ TL	Backpulver
150 g	Mehl

Zutaten für den Belag

3	Eigelb
3	Eiweiß
250 g	Zucker
½	Zitrone
1 EL	Rum
500 g	Speisequark
12 Blatt	Gelatine, weiß
½ l	Sahne
1 Dose	Mandarinen

Zubereitung

Für den Biskuit zunächst die Eier trennen. Das Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, nach und nach Zucker und Zitronenschale untermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Danach langsam unterheben.

Mehl und Backpulver mischen und auf die Eigelbmasse sieben. Alles vorsichtig vermischen und in eine Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 - 190° C ca. 25 - 30 Minuten backen. Den Tortenboden auf ein Rost stürzen und abkühlen lassen.

Für die Käsecreme Eigelb, Zucker, Zitronensaft und Rum gut verrühren und den Quark darunter mischen. Gelatine im kalten Wasser einweichen, gut ausdrücken und unter die Quarkcreme rühren.

Die Sahne wie den Eischnee steif schlagen und beides mit dem Schneebesen locker unter die Quarkcreme heben. Den Tortenboden mit den abgetropften Mandarinen belegen.

Den Ring der Form um den Boden legen und die Käsecreme einfüllen. Mit ein paar Mandarinen verzieren und die Torte 2 Stunden kühl stellen, damit die Käsecreme fest wird.

Monika Adler / Zubehör-Kommissionierlager

America-Torte

Zubereitung

Aus den Zutaten Butter oder Margarine, Zucker, Eigelb, Mehl und Backpulver, Vanillezucker und Milch einen Rührteig für 2 Böden herstellen. Anschließend Zucker und Eiweiß zu Eischnee schlagen, auf beide Böden verteilen und bei 180° C goldgelb backen.

Für die Creme ¼ l Wein mit Mondamin, Zucker, Zitronensaft und Butter aufkochen, abkühlen lassen und auf den unteren Boden verteilen. Darauf ¼ l geschlagene Sahne geben.

Den zweiten Boden oben drauf setzen und die fertige Torte mit Sahne und Mandeln rundherum verzieren.

Sarah Hemkentokrax / Vertriebsinnendienst

Zutaten für den Boden

125 g	Butter oder Margarine
125 g	Zucker
4	Eigelb
4	Eiweiß
125 g	Mehl
2 gestr. TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
4 EL	Milch
200 g	Zucker

Zutaten für den Belag

¼ l	Wein
5 TL	Speisestärke
150 g	Zucker
2	Zitronen
2 TL	Butter
¼ l	geschlagene Sahne

Sahne und Mandeln zum Verzieren

Holzfäller-Schnitten

Zutaten für den Boden

375 g	Weizenmehl
1 Pck.	Trockenhefe
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 ml	lauwarme Milch
100 g	Butter

Zutaten für den Belag

1 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
100 g	Zucker
500 ml	Milch
4	Eigelb
750 g	Magerquark
50 g	Speisestärke
4	Eiweiß
100 g	abgezogene, gestiftete Mandeln
2 EL	Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Bevor der Teig in einer gefetteten Fettpfanne ausgerollt wird noch einmal auf der Arbeitsplatte kurz durchkneten.

Aus dem Puddingpulver, Zucker und Milch einen Pudding zubereiten und etwas abkühlen lassen. Eigelb, Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Pudding-Quark-Masse heben. Die Masse auf dem Teig verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C etwa 50 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Bastian Elberg / **Einkauf**

Blitz-Bienenstich

Zubereitung

Für den Teig 4 Eier und 200 g Zucker 10 Minuten schlagen. 100 g Mehl und Backpulver mit dem Schneebesen einrühren. Dann alles in eine Springform geben, 50 g Mandelblätter darüber streuen und bei 180 - 200° C ca. 30 Minuten backen.

Für die Füllung 2 Becher Sahne und 1 Pck. Vanillepudding schlagen. Den Boden einmal teilen und mit der Creme füllen.

Silke Kolar / Zubehör-Kommissionierlager

Zutaten **für den Boden**

4	Eier
200 g	Zucker
100 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
50 g	Mandelblätter

Zutaten **für den Belag**

2 Becher	Sahne
1 Pck.	Vanillepudding (z.B. Paradiescreme)

Schachbrett-Torte

Zutaten

4	Eier
350 g	Zucker
3 Pck.	Vanillezucker
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
5 - 6 EL	Kakaopulver (kein Instant)
1 TL	Kakaopulver zusätzlich
3 EL	Öl
7 Blatt	Gelatine, weiß
400 g	Sahne
500 g	Magerquark
1/8 l	Milch
1	Zitrone (unbehandelt)

TIPP

Dieser Kuchen lässt sich prima einfrieren.

Zubereitung

Eine Springform (ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen, dabei 200 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Backpulver und 5 - 6 EL Kakaopulver darüber sieben. Das Öl unterheben. In die Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 150° C (Umluft, Ober- und Unterhitze: 175° C , Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Boden einmal waagerecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Den zweiten Boden in sechs ca. 2 cm breite Ringe schneiden. Den ersten, dritten und fünften Ring (von außen nach innen gezählt) mit je 2 cm Abstand auf den Boden legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit dem Rest Vanillezucker steifschlagen. Quark, Milch und 150 g Zucker, Zitronenschale und -saft (4 EL) verrühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen.

Zwei Esslöffel Quarkcreme in die Gelatine rühren und diese dann unter die übrige Creme rühren, Sahne unterheben. Ca. die Hälfte der Quarkcreme z. B. mit einem Spritzbeutel oder Löffel in die Zwischenräume der Ringe füllen.

Die restlichen Teigringe in entsprechender Reihenfolge auf diese Cremeringe (2. und 4. Ring und das Mittelstück) legen. Die übrige Creme in die Zwischenräume füllen und auf die Torte streichen. Fünf Stunden kalt stellen. Evtl. aus Papier oder Pappe 10 Streifen (ca. 2 x 28 cm) schneiden. Im Karomuster auf die Torte legen. Die Zwischenräume mit einem Teelöffel Kakao bestäuben. Papier vorsichtig entfernen.

Gabi Hark / COE-Team

Nutella-Kirschkuchen

Zubereitung

Zwiebäcke zerbröseln, mit ½ Glas Nutella (erwärmt) verrühren und in eine Form füllen. Frischkäse, Puderzucker und Milch verrühren, auf die erste Schicht geben und die Nüsse darüber streuen.

Anschließend die Sahne mit dem Vanillezucker schlagen und auf den Nüssen verteilen. Zum Schluss die Kirschen abtropfen und ebenfalls in die Form geben. Den Saft mit Tortenguss andicken, etwas abkühlen lassen und über die Kirschen gießen.

Uwe Schirmer / Entwicklung

Zutaten

12	Zwiebäcke
½ Glas	Nutella
2 gr. Pck.	Philadelphia Frischkäse
2 EL	Milch
100 g	gemahlene Nüsse
1 Tasse	Puderzucker
¼ l	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
2 Glas	Sauerkirschen
1-2 Pck.	Tortenguss

Mandarinen-Torte

Zutaten **für den Teig**

300 g	Mehl
150 g	Butter
75 g	Puderzucker
1	Ei
1 Prise	Salz

Zutaten **für die Füllung**

500 ml	Milch
200 g	Zucker
2 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
500 g	Schmand
250 g	Magerquark
2 Dosen	Mandarinenfilets á 315 g

Zutaten **für den Belag**

1 Pck.	Tortenguss, klar
2 EL	Zucker
30 g	gehackte, geröstete Nüsse

Zubereitung

Das Mehl sieben und mit der Butter, Puderzucker, Ei und Salz zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsvorschrift einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Die Masse mit Schmand und Quark zu einer Creme verrühren. Die Mandarinenfilets gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Etwa 1/3 der Früchte unter die Creme heben.

Den Ofen auf 200° C vorheizen, gefettete Backform mit Teig auskleiden und einen Rand formen. Die Quarkcreme einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Die restlichen Mandarinenfilets in Reihen auf die Creme setzen.

Torte ca. 60 Minuten backen.

Aus dem Mandarinensaft, Tortenguss und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf die erkaltete Torte gießen. Ringsum mit Nüssen bestreuen. Den Guss im Kühlschrank fest werden lassen.

Heinz-Jürgen Stange / **Fuhrpark**

C-Frischtorte

Zutaten für den Boden

250 g	Mehl
125 g	Zucker
125 g	Butter oder Margarine
1	Ei
½ Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz

Zutaten für den Belag

2 ½	Dosen Mandarinen
2 Becher	Schmand
2 Becher	Sahne
2 Pck.	Vanillezucker
2 Pck.	Sahnesteif
2 Pck.	C-Frischpulver Orange (Getränkepulver)
1 Tafel	Joghurette

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden in einer Schüssel miteinander verrühren. Den Teig in eine runde Kuchenform geben und bei 190° C ca. 30 Minuten backen.
Die Mandarinen auf dem Boden verteilen. Schmand, Sahne, Vanillezucker, Sahnesteif, und das C-Frischpulver in eine Schüssel geben und steif schlagen. Die fertige Masse auf den Mandarinen verteilen. Zum Schluss die Joghurette-Riegel mit einem Messer zerkleinern und auf der Masse verteilen.

Katharina Zurwieden / **Auszubildende**

Ummelner Zitronentorte

Zutaten **für den Teig**

125 g	Margarine
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eigelb
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
2 EL	Milch

Zutaten **für den Belag**

4	Eiweiß
200 g	Zucker
100 g	gehobelte Mandeln

Zutaten **für die Füllung**

2	Becher Sahne
125 ml	Wasser
100 g	Zucker
3 TL	Speisestärke
3	Zitronen

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig für 2 Böden herstellen.
Für den Belag 4 Eiweiß steif schlagen, auf beiden Böden verstreichen und gehobelte Mandeln darüber streuen. Die Böden bei 160° C (Heißluft) 30 Minuten backen.
Für die Füllung Wasser, Zucker und Zitronensaft kochen und mit Speisestärke andicken.
Sobald die Masse kalt und steif ist, die geschlagene Sahne unterziehen und zwischen den Böden verteilen. Viel Spaß und Guten Appetit!

Bianca Horsthemke / Auszubildende

Biskuit-Zitronenrolle

Zubereitung

Für den Teig die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, ca. 1/3 Zucker dazugeben. Eigelb mit Zucker (2/3), Vanillezucker und Wasser zu einer cremigen Masse schlagen. Eischnee, Mehl und Backpulver mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse rühren. Die Teigmasse auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Backblech nicht ganz ausfüllen. Den Biskuitteig ca. 10 Minuten bei 200° C auf der mittleren Schiene backen. Für die Zitronencreme Wasser und Dr. Oetker aranca - Zitrone schaumig rühren. Sahne schlagen und unterrühren. Die Masse anschließend kalt stellen (ca. 30 Minuten).
Den gebackenen Biskuitteig auf ein Küchentuch stürzen. Das Backpapier abziehen, und mit einem 2. Küchentuch abdecken. Den Teig anschließend abkühlen lassen.
Das obere Küchentuch entfernen und die Zitronencreme auftragen. Durch Anheben des unteren Tuches den Teig vorsichtig aufrollen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Ralf Bornemann / **Außendienstmitarbeiter**

Zutaten **für den Teig**

3	Eier
3 EL	warmes Wasser
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Zutaten **für die Füllung**

1 Pck.	Dr. Oetker aranca - Zitrone
200 ml	Wasser
1 Becher	Sahne

Rotkäppchen-Torte

Zutaten

1 Glas	Sauerkirschen
75 g	Butter oder Margarine
200 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
100 g	Mehl
1 ½ TL	Backpulver
2 EL	Nuss-Nougat-Creme
1	Zitrone
1 Pck.	Gelatine
600 g	Schlagsahne
500 g	Magerquark
2 Pck.	ungezuckerter Tortenguss, rot (für je ¼ l Flüssigkeit)
20 g	geriebene Schokolade
	Fett für die Form

Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Fett, 100 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker cremig rühren. Dann die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und unter die Masse mischen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform streichen. Nuss-Nougat-Creme unter den übrigen Teig rühren, auf den hellen Teig streichen und die Kirschen darauf verteilen (12 Kirschen zum Verzieren zurücklassen). Im heißen Ofen (E-Herd: 175° C , Gas: Stufe 2) 40 - 45 Minuten backen und auskühlen lassen. Boden lösen und einen Tortenring um den Boden setzen.
Die Zitrone auspressen, in einen feuerfesten Topf geben, Gelatine hinzufügen und 10 Minuten quellen lassen. 400 g Sahne steif schlagen, 50 g Zucker und Vanillezucker hinzufügen und Sahne unter den Magerquark heben.
Die gequollene Gelatine unter ständigem Rühren leicht erwärmen, bis sie vollständig aufgelöst ist. Diese unter die Quark-Sahne-Masse rühren, auf den Boden streichen und kalt stellen. Kirschsaft mit Wasser auf 400 ml auffüllen.

Tortengusspulver sowie 50 g Zucker in einem Topf mischen. Saft nach und nach einrühren. Unter Rühren aufkochen, kurz abkühlen und esslöffelweise auf dem Quark verteilen. Ca. 4 Stunden kalt stellen. Torte aus dem Rand lösen, 200 g Sahne steif schlagen, die Torte mit der Sahne und den Kirschen verzieren und mit Schokolade bestreuen.

Thomas Oesterwinter / **Sonderanfertigung**

Quarktorte

Zubereitung

Für den Boden die Zutaten zu einer Masse kneten und in eine Springform geben. Anschließend die Zutaten für den Belag vermengen und auf den Teig verteilen.
Bei 200° C die Torte 40 - 50 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Torte mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Maikel Genat / **Korpus-Kommissionierlager**

Zutaten **für den Boden**

250 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
125 g	Zucker
1	Ei
100 g	Butter

Zutaten **für den Belag**

1 kg	Quark
250 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
100 g	Butter
80 g	Mehl

Zimt-Mandarinen-schnitten

Zutaten

460 g	Zucker
375 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
4	Eier (Gr. M)
200 ml	Öl
225 ml	Multivitaminsaft
1 Dose	Mandarinen (850 ml)
800 g	Schlagsahne
4 Pck.	Vanillezucker
4 Pck.	Sahnesteif
750 g	Schmand
1 ½ TL	Zimt

TIPP

Für die Garnitur Melisseblätter verwenden.

Zubereitung

400 g Zucker, Mehl und Backpulver vermischen. Eier, Öl und Saft verquirlen und zur Mehlmischung geben. Alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten flüssigen Teig verrühren. Fettpfanne des Backofens fetten und Teig hinein geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C (E-Herd: 200° C , Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Inzwischen Mandarinen abtropfen lassen und einige zum Verzieren beiseite legen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif in zwei Portionen steif schlagen. Schmand glatt rühren, mit der Sahne vermengen und Mandarinen unter die Schmandsahne heben. Den Backrahmen um den Boden stellen, die Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Ca. 3 Stunden kühl stellen.

Zum Schluss 60 g Zucker mit Zimt mischen, den Kuchen damit bestreuen und mit den übrigen Mandarinen verzieren.

Peter Moege / **Fuhrpark**

Fantakuchen

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten, dabei das steif geschlagene Eiweiß zuletzt unterheben. Den Teig anschließend auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

Für den Belag Mandarinensaft mit Tortenguss andicken und auf den nun lauwarmen Kuchen geben. Die Mandarinen darauf verteilen.

Sahne mit Vanillezucker, Zucker und Sahnesteif steif schlagen, den Schmand unterheben und über die Mandarinen streichen. Zuletzt mit Zimtzucker bestreuen.

Martin Bienert / Betriebsrat

Zutaten **für den Teig**

4	Eier (getrennt)
2 Tassen	Zucker
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Fanta
3 Tassen	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

250 ml	Mandarinensaft
1 Pck.	Tortenguss
6	kleine Dosen Mandarinen
600 g	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
2	Sahnesteif
1 EL	Zucker
2 Becher	Schmand
	Zimtzucker

Zitronen-Butterkekskuchen

Zutaten für den Boden

200 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
250 g	Weizenmehl
½ Pck.	Backpulver
1 ½	Zitronen

Zutaten für den Belag

1 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
40 g	Zucker
500 ml	Milch
500 ml	Sahne
30	Butterkekse

Zutaten für den Guss

200 g	Puderzucker
2 EL	Wasser
3 - 4 EL	Zitronensaft

Zubereitung

Für den Teig zunächst Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren und 4 Eier nach und nach unterrühren (je Ei ca. ½ Minute). Anschließend Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd auf mittlerer Stufe portionsweise mit dem Zitronensaft unterrühren.

Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für den Belag Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. 500 ml Sahne schlagen, Pudding auf den abgekühlten Boden streichen, die Sahne darauf verteilen und die Kekse nebeneinander auf die Sahne legen.

Für den Guss Puderzucker, Wasser und Zitronensaft verrühren und auf die Kekse streichen. 5 Stunden durchziehen lassen.

Hans-Jürgen Rehkämper / Fuhrpark

Philadelphia Torte

mit Pfirsichen und Kiwis

TIPP

Torte mindestens 24 Stunden vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung

Für den Boden Eier, Zucker und Vanillezucker mindestens 8 Minuten schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Den Teig in eine Springform füllen und bei 160° C (Heißluft) im vorgeheizten Backofen ca. 12 - 15 Minuten backen.

Für den Belag die Pfirsiche auf dem ausgekühlten Biskuit verteilen. Den Zucker mit dem Frischkäse schaumig rühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Das ganze auf die Pfirsiche geben und glattstreichen.

Die Kiwis in Scheiben schneiden und den Kuchen damit garnieren. Danach den Tortenguss anrühren und über Kuchen und Kiwis verteilen.

Heike Gierhake / **Vertriebsinnendienst**

Zutaten für den Boden

3	Eier
70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	Mehl
1 ½ TL	Backpulver

Zutaten für den Belag

2 Becher	Philadelphia-Frischkäse
100 g	Zucker
2 Becher	Sahne
3 Pck.	Sahnesteif
2 - 3	Kiwis
1 Dose	Pfirsiche
1 Pck.	Tortenguss klar

Käsekuchen mit Blaubeeren ohne Boden

Zutaten

250 g	Blaubeeren
250 g	weiche Butter
350 g	Zucker
6	Eier
1 EL	Mehl
1 TL	Backpulver
2 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
1 kg	Speisequark (20 %)

TIPP

Den Kuchen mit Alufolie bedecken, damit er nicht schwarz wird.

Zubereitung

Blaubeeren abspülen und trocken tupfen. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät etwa 5 Minuten cremig rühren. Eier, Mehl, Backpulver und Puddingpulver mit einem Schneebesen glattrühren, zu der Zuckermasse geben und verrühren. Den Quark vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 180 ° C (Umluft 160 ° C, Gas: Stufe 3) vorheizen.

Eine Springform mit Alufolie auskleiden, damit der Teig nicht herausläuft. Die Blaubeeren auf dem Springformboden verteilen, die Quarkmasse darauf geben und glatt streichen. Im Backofen auf der untersten Schiene etwa 1 Stunde backen.

Den Backofen ausschalten und den Kuchen noch etwa 30 Minuten darin stehen lassen, dann auf einem Kuchengitter in der Form vollständig abkühlen lassen.

Ariane Prüß / **Vertriebsinnendienst**

Radfahrertorte

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren.
Ein Backblech fetten und leicht bemehlen. Dann den Teig darauf gießen und ca. ca. 20 - 25 Minuten bei 160° C Heißluft backen.
Nach dem Auskühlen für den Belag die Pfirsiche abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Die Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillezucker steif schlagen. In einer weiteren Schüssel den Schmand mit den restlichen 2 Päckchen Vanillezucker glatt rühren und die klein geschnittenen Pfirsiche unterheben.
Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen und die Masse auf den Rührteig streichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen. Zucker und Zimt mischen und die Torte erst kurz vor dem Servieren damit bestreuen.

Gabi Janning / Marketing

TIPP

Zum Garnieren den Servierteller mit Zucker und Zimt bestreuen.

Zutaten **für den Boden**

4	Eier
250 g	Zucker
1Pck	Vanillezucker
1/8 l	Speiseöl
150 ml	Orangenlimonade
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

2 Dosen	Pfirsiche (à 470 g Abtropfgewicht)
600 ml	Sahne
3 Pck.	Sahnesteif
5 Pck.	Vanillezucker
500 ml	Schmand
3 EL	Zucker
½ TL	gemahlener Zimt

Rote Grütze-Torte

Zutaten **für den Boden**

150 g	Zucker
150 g	Butter
3	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

2 Becher	Schmand
150 g	Gelierzucker
½	Zitrone
2	Becher Sahne
1 Glas	Rote Grütze
1 Pck.	roter Tortenguss

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden verrühren und bei 175° C ca. 25 Minuten backen.

Für den Belag 2 Becher Schmand mit 150 g Gelierzucker 1:1 cremig rühren. Den Saft einer halben Zitrone und zwei Becher Sahne schlagen und unter die Schmandcreme heben. Den Belag auf den gebackenen Boden geben und über Nacht kalt stellen.

Ein Glas Rote Grütze mit rotem Tortenguss andicken und über die Torte gießen.

Petra Kamp / **Buchhaltung**

Sauerrahmkuchen
mit Himbeeren

Zubereitung

Mehl und Backpulver sieben und mit Zucker mischen.
Orangensaft, Öl, Eier, Vanillezucker und Orangenschale hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Springform (ø 28 cm) einfetten und mehlen. Teig verteilen, die gefrorenen Himbeeren darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 40 Minuten backen.
Abkühlen lassen, Puderzucker sieben und mit der sauren Sahne verrühren.
Sahne steif schlagen und unter die saure Sahne heben.
Auf den fertigen Boden streichen. Zucker und Zimt vermischen und über die Sahne streuen.
Einen Tag im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.

Estrella Almansa / Vertriebsinnendienst

TIPP

Die Torte sollte unbedingt einen Tag im Kühlschrank durchziehen. Dabei tropft die Sauerrahmsahne ab und tränkt den Boden.

Zutaten **für den Teig**

175 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 g	Zucker
100 ml	Orangensaft
80 ml	neutrales Öl
2	Eier
1 TL	Vanillezucker
1 TL	abger. Orangenschale
250 g	gefrorene Himbeeren
weiche Butter u. Mehl für die Form	

Zutaten **für den Belag**

50 g	Puderzucker
250 g	saure Sahne (10%) oder Schmand
600 g	Sahne
2 EL	Zucker
¼ TL	Zimt

Mascarpone-Erdbeertorte

Zutaten für den Teig

150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
3	Eier
125 g	Weizenmehl
25 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Zutaten für die Füllung

500 g	Erdbeeren
500 g	Mascarpone
500 g	Magerquark
500 g	Sahne
	Zucker

Zubereitung

Für den Teig die weiche Butter mit einem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker dazugeben und Vanillezucker unterrühren. Solange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. 3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 30 Sekunden).

Mehl mit Speisestärke und einem gestr. TL Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (ø 28 cm) füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170° C (Heißluft: 160 - 170° C nicht vorgeheizt, Gas: Stufe 2 - 3 nicht vorgeheizt)

25 - 30 Minuten backen.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen und einmal durchschneiden.

Für die Füllung Erdbeeren waschen und vierteln.

Etwa 12 Erdbeerhälften zum Verzieren beiseite legen.

Quark und Mascarpone verrühren.

Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und mit Zucker abschmecken. Die Erdbeeren unter die Creme heben und auf dem Boden verteilen. Den zweiten Boden auf die Füllung legen und ca. 1 Stunde kühl stellen. Mit Sahnetuffs und den Erdbeerhälften verzieren.

Jana Daut / **Auszubildende**

Käsekuchen à l` Omi Lohmmi

Original Magret Lohmann

Zubereitung

Für den Boden Ei, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Das Backpulver mit dem Mehl vermengen und unterrühren. Noch eine Prise Salz dazu geben. Den gut gerührten Teig in eine Springform geben, außen einen Rand stehen lassen. Für die Füllung die Zutaten nach und nach miteinander verrühren, so dass eine schaumige Masse entsteht. Diese in die, mit dem Teig für den Boden, vorbereitete Springform füllen. Bei ca. 170° - 190° C etwa eine Stunde backen. Danach den Käsekuchen auf einem Kuchenrost gut auskühlen lassen.

Dr. Oliver Streit / **Geschäftsführung**

Zutaten für den Boden

1	Ei
125 g	Zucker
250 g	Mehl
125 g	Butter
1/2 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker

Zutaten für die Füllung

1/2 l	Vanillepudding
4	Eigelb
250 g	Quark
125 g	Zucker
90 g	Mehl
125 g	Butter
1/8 l	Milch
3	Zitronen (Saft)

Rhabarber-Krümmel-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

4	Eier
350 g	Zucker
160 g	Mehl
500 g	Rhabarber
1 Pck.	Puddingpulver („Sahne-Geschmack“)
½ l	Milch
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Butter
50 g	gemahlene Mandeln
500 g	Schlagsahne
2 Pck.	Sahnesteif
	Backpapier
	evtl. Melisse

TIPP

Die übrige Sahne als Tuffs darauf spritzen und evtl. mit Melisse verzieren.

Zubereitung

Boden einer Springform (ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. 200 g Zucker dabei einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Nacheinander Eigelb darunter schlagen und das Mehl unterheben. Masse in eine Springform füllen und glatt streichen. Im heißen Backofen bei 175° C (Umluft: 150° C , Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen. Boden aus der Form nehmen, das Papier abziehen und den Boden auskühlen lassen. Rhabarber waschen und klein schneiden. Von ¼ l Wasser 6 EL abnehmen und mit Puddingpulver und 20 g Zucker verrühren. Rhabarber mit dem restlichen Wasser, 80 g Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten kochen. Mit Puddingpulver binden und auskühlen lassen.

Biskuitboden mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen 1 - 2 cm breiten Rand stehen lassen. Butter erhitzen und die Hälfte des Biskuitinneren zerkrümeln. Die Mandeln mit 50 g Zucker in der Butter rösten, dabei öfter wenden.

Sahne und Sahnesteif steif schlagen, den Rhabarber in den ausgehöhlten Boden füllen und die Hälfte der Sahne darauf streichen. Tortenrand mit einem Teil der restlichen Sahne bestreichen. Geröstete Krümel auf der Torte verteilen.

Wolfgang Pohl / **Langteilefertigung**

Quarkstreusel

Zubereitung

Aus den Zutaten die Streusel zubereiten und die Hälfte davon in eine gefettete Springform (ø 28 cm) krümeln. Darauf die Quarkmasse gießen und den Rest der Streusel darüber verteilen.

Bei 175° C (Umluft) ca. 45 Minuten backen.

Ricarda Schürmann / **Betriebstechnik**

Zutaten **für den Belag**

100 g	Butter
200 g	Zucker
750 g	Quark
5	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Vanillepudding
1	Zitrone

Zutaten **für die Streusel**

125 g	Butter
125 g	Zucker
250 g	Mehl
1	Ei
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Backpulver
2 EL	Kakao

Himbeerkuchen

Zutaten für den Biskuitteig

3	Eier (getrennt)
3 EL	Wasser
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Zutaten für den 1. Belag

200 g	Frischkäse
100 g	Puderzucker
2 EL	Wasser
2 Becher	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
2 Pck.	Vanillezucker

Zutaten für den 2. Belag

600 g	gefrorene Himbeeren
¼ l	Wasser
¼ l	Himbeersaft oder Himbeersirup
2 Pck.	Tortenguss, rot

Zubereitung

Für den Biskuitteig die Eier trennen und das Eigelb mit Wasser schlagen. 100 g Zucker hinzufügen bis eine cremeartige Masse entsteht. Das Eiweiß mit einer kleinen Prise Salz steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte, rechteckige Form füllen (oder ½ Backblech) und bei 180° C 20 Minuten backen.

Für den Belag zunächst Frischkäse, Puderzucker und Wasser verrühren und die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen. Die Sahne mit der Käsemasse mischen und auf den ausgekühlten Boden streichen. Anschließend die Himbeeren auf die Creme geben. Den Tortenguss nach Anweisung zubereiten und über die gefrorenen Himbeeren geben.

Der Kuchen kann natürlich auch mit anderen gefrorenen Beeren zubereitet werden.

Mirka Huperz / Vertriebsinnendienst

Himbeer-Frischkäse-Torte

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden mit dem Knethaken miteinander vermengen. Die Form mit Papier auslegen und den Mandel - Knusper - Boden hineinkneten.
Den Backofen bei 175° C vorheizen, 10 - 15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.
Für den Belag die Sahne steif schlagen, Frischkäse und Zucker dazu geben. Gelatine in etwas kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, auswringen und in einen kleinen Topf geben. Das restliche Wasser wegschütten. Für ca. 20 Sekunden in die Mikrowelle geben, einen EL der Käsemasse dazugeben und anschließend unter die gesamte Masse rühren. Den Belag auf den abgekühlten Boden geben und kalt stellen, bis er fest ist!
Die gefrorenen Himbeeren auf die kalte Käsemasse geben. Inhalt des Tortengusses mit Himbeer - Sirup und Wasser zubereiten (wie auf Päckchen beschrieben), alles darüber geben und kalt stellen. Schmeckt fruchtig lecker!

Frank Hustermeier / **Außendienst**

Zutaten **für den Boden**

100 g	Mandelblätter
100 g	Mehl
100 g	Butter
60 g	Zucker
½ TL	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

2 Pck.	Frischkäse
2 Becher	Sahne
100 g	Zucker
10 Blatt	Gelatine
800 g	gefrorene Himbeeren
250 ml	Himbeer - Sirup
250 ml	Wasser
2 Pck.	Tortenguss, rot

Heidelbeertorte

Zutaten **für den Boden**

125 g	Margarine
2	Eier
125 g	Zucker
125 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

2 Becher	Sahne
2 Pck.	Vanillezucker
2 Tüten	Sofortgelatine
2 Becher	Joghurt
100 g	Puderzucker
1 gr. Glas	Heidelbeeren
½ l	Saft
2 Pck.	Tortenguss, rot

Zubereitung

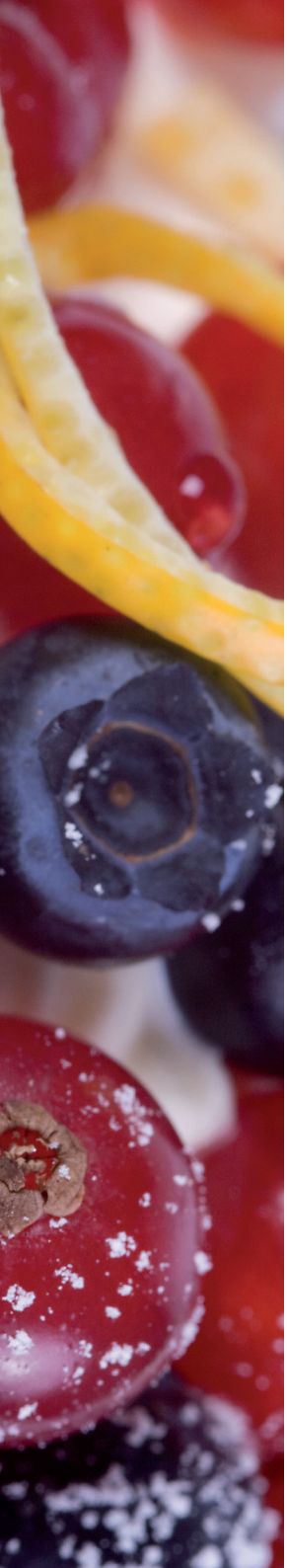
Die Zutaten für den Boden zusammenrühren, in eine Springform füllen und bei 180° C 20 Minuten backen.

Für den Belag 2 Becher Sahne mit Vanillezucker und 1 Tüte Sofortgelatine steif schlagen. 2 Joghurts, 100 g Puderzucker und 1 Tüte Sofortgelatine darunter rühren.

1 großes Glas Heidelbeeren abtropfen lassen (Saft auffangen) und darunter rühren. Die Masse auf den Boden geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag ½ l Saft und 2 Pck. roten Tortenguss nach Anweisung aufkochen und vorsichtig auf den Belag geben. Anschließend erkalten lassen.

Ulrike Stöttwig / Zubehör-Kommissionierlager



Blaubeer-Streuselkuchen

Zubereitung

Fett, 200 g Zucker, 1 Ei, Mehl, Mandeln, Backpulver, abgeriebene Zitronenschale, Salz und Zimt zu einem krümeligen Teig verkneten. Ca. ¼ des Teiges in einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen und glatt andrücken. Schmand mit 3 Eiern, 75 g Zucker, Zitronensaft und Stärke verrühren.

Ca. $^{2}/_{3}$ der Blaubeeren (Heidelbeeren) darunter heben. Masse auf den Boden geben. Darauf die restlichen Streusel mit den übrigen Blaubeeren verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150° C (Umluft) 60 - 75 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben!

Zutaten

300 g	weiche Butter o. Margarine
275 g	Zucker
4	Eier
400 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln
1	Zitrone (unbehandelt)
1 Prise	Salz
½ TL	Zimt
500 g	Schmand oder saure Sahne
1 EL	Speisestärke
500 g	Blaubeeren

Detlef Siekdrees / **Langteilefertigung**

SCHOKOLADENTORTEN FÜR GENIEßER

Rocher Torte

„Die Schokolade für die Rocher Torte gibt es nur zu einer bestimmten Jahreszeit. Dies macht das Backen wohl auch zu etwas ganz Besonderem.

Personen v.l.:
Detlef Siekdrees
Silke Deppe
Frank Hustermeier

Das Rezept habe ich schon öfters kopiert und an Freunde weitergeben. Daher musste die Rocher Torte einfach in das nobilia Backbuch."

Silke Deppe / Vertriebsinnendienst

Rocher Torte

Zutaten **für den Teig**

150 g	Butter
150 g	Zucker
100 g	Mehl
4	Eier
1 TL	Backpulver
200 g	gemahlene Nüsse

Zutaten **für den Belag**

2 Pck.	Rocher Kugeln (á 16 Stück)
600 g	Schlagsahne
1 Pck.	Sahnesteif

Zubereitung

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach das Mehl und die Eier unterrühren. Anschließend die Nüsse unterheben. Den Teig bei ca. 180° C für 30 - 40 Minuten backen.
Rocher Kugeln bis auf 8 Stück in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. 400 g Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Rocherbrösel heben. Diese Masse auf dem Teig verteilen. Den Kuchen kühl stellen.
Mit der restlichen Sahne den Kuchen dekorieren. Die übrigen 8 Rocher Kugeln halbieren und jeweils auf ein Stück Torte setzten.

Silke Deppe / **Vertriebsinnendienst**

Schokoladenkuchen

Zubereitung

Die Schokolade fein raspeln und das Schoko-Puddingpulver mit 1/8 l Milch verrühren (nicht kochen!). Das Mehl sieben und mit Backpulver vermischen. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, dann abwechselnd das Mehl, die geriebene Schokolade und die Puddingmilch unter die Eiermasse rühren. Wenn alles gut durchgerührt ist, die Haselnüsse unterheben und in eine gefettete Kastenform füllen.
Bei 180° C 70 Minuten (Umluft: 60 Minuten) backen. Den Kuchen auf einen Rost stürzen und abkühlen lassen, danach mit Schoko-Glasur überziehen.

Katrin Brossmann / Marketing

Zutaten

200 g	Butter
175 g	Zucker
5	Eier
1 Tafel	Schokolade
200 g	Mehl
3 TL	Backpulver (gestrichen)
1 Pck.	Puddingpulver (Schokolade)
1/8 l	Milch
100 g	Haselnüsse (gerieben)
	Schokoladenglasur

TIPP

Dieses Rezept eignet sich sehr gut zur „Resteverwertung" von übrig gebliebenen Osterhasen oder Weihnachtsmännern. Aber auch hier gilt: Je hochwertiger die Schokolade, desto besser schmeckt der Kuchen!

Kalte Schnauze

Zutaten für ca. 20 Stück

150 g	Zartbitter-Kuvertüre
450 g	Vollmilch-Kuvertüre
150 g	Kokosfett
200 g	Schlagsahne
2 Pck.	Vanillezucker
250 g	Butterkekse

TIPP

Die Schokoladencreme mit 2 Portionspäckchen Instant-Espresso-Pulver (je 2 g) verfeinern.

Zubereitung

Die Kastenform (25 x 11 cm) mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen, gegebenenfalls vorher einfetten, damit der Gefrierbeutel nicht wegrutscht.

Für die Schokoladencreme beide Kuvertüren grob hacken, Kokosfett klein schneiden, alles zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen und gut verrühren. Zuletzt Vanillezucker unterrühren.

Die Kastenform mit einer Schicht Butterkekse auslegen, Kekse eventuell zerbrechen. Nun so viel Schokoladencreme auf der Keksschicht verteilen, dass diese bedeckt ist. Abwechselnd Schokoladencreme und Kekse in die Kastenform einschichten (7 - 8 Schichten).

Die Kastenform etwa 5 Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht), damit die Creme fest wird.

Das Gebäck mit einem Messer und mit Hilfe des Gefrierbeutels aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Platte stürzen. Gefrierbeutel vorsichtig abziehen und das Gebäck am besten gekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.

Sabine Krieft / Creativ Studio

Schoko-Sahne-Torte

Zubereitung

Einen Tag zuvor die Schokolade auf kleiner Flamme in der Sahne auflösen und anschließend in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag alles steif schlagen und die Kirschen evtl. mit Zucker und Speisestärke aufkochen.

Den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

Auf den ersten Boden die Kirschen verteilen, auf den zweiten Boden die Schoko-Sahne geben.

Etwas Sahne und ein paar Kirschen zum Verzieren zurücklassen. Zum Schluss den Kuchen ganz mit Sahne bestreichen und verzieren.

2 Std. im Kühlschrank auskühlen lassen.

Ingrid Legewie / **Fertigungsorganisation**

Zutaten

1	Wiener Boden hell
3 Becher	süße Sahne
1 Tafel	Zartbitter Schokolade
½ Tafel	Vollmilch Schokolade
1 Glas	Kirschen o.ä.
	Speisestärke
	etwas Zucker für die Kirschen

Osterhasentorte oder Weihnachtsmanntorte

Zutaten

für den Biskuitboden

4	Eier (getrennt)
4 EL	heißes Wasser
175 g	Zucker
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Zutaten für die Füllung

750 g	Sahne
300 g	Übriggebliebene Osterhasen bzw. Weihnachtsmänner (oder 300 g Zartbitterschokolade)

Zubereitung

Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen. Dabei zuletzt den Zucker langsam einrieseln lassen und das verquirlte Eigelb darunter ziehen.

Das mit Backpulver vermischte Mehl (oder Stärkemehl ohne Backpulver) darüber sieben und locker unterheben.

Den Teig in eine gefettete, am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (ø 26 cm) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen (Heißluft: 160 - 180° C; 25 - 30 Minuten / Ober-Unterhitze: 170 - 190° C; 20 - 25 Minuten).

Nach dem Backen den Teigrand mit einem Messer anlösen und in eine Form stürzen. Backpapier entfernen. Den Boden waagerecht 2 mal durchschneiden.

Sahne und Schokolade unter Rühren aufkochen. Dann die gekochte Sahne über Nacht im Kühlschrank wieder ausruhen lassen. Am nächsten Tag die „Schokosahne“ ganz normal schlagen.

Sahne zwischen den drei Bodenteilen und außen verteilen, danach verzieren.

Stefan Budde / **Vertriebsinnendienst**

Schokoflockenkuchen

Zubereitung

Die Zutaten nacheinander gut verrühren und bei 190° C ca. 1 Stunde backen.

Isa Eusterfelhaus / **Zubehör - Kommissionierlager**

Zutaten

350 g	Zucker
350 g	Mehl
350 g	Butter
6	Eier
1 Pck.	Schokoflocken
1 Weinglas	Weinbrand oder Cognac
1 Pck.	Backpulver

Joghurette-Torte

Zutaten **für den Boden**

75 g	Margarine
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Mehl
1 gestr. TL	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

600 g	Schmand
200 g	Naturjoghurt
2 Pck.	Paradiescreme Vanille
2 Dosen	Mandarinen
400 g	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Vanillezucker
1 Tafel	Joghurette - Schokolade

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden miteinander verrühren.

Den Teig in einer Springform bei 200° C,

15 - 20 Minuten backen.

Schmand, Naturjoghurt und Paradiescreme verrühren und auf dem Boden verteilen. Darauf die Mandarinen geben.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen und darüber geben.

Torte ein paar Stunden kühl stellen, anschließend die klein geschnittene Joghurette darauf streuen.

Oliver Löhr / Fertigungsplanung

Gugelhupf mit Nougat

Zubereitung

Elektroofen auf 175° C vorheizen. Die Form einfetten.

Nougat würfeln und über dem warmen Wasserbad schmelzen. Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauskratzen. Eier trennen.

Butter mit 150 g Zucker cremig aufschlagen, Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Nüsse unter die Buttercreme heben. Masse halbieren. Unter die eine Hälfte Vanillemark und 4 EL Eierlikör, unter die andere Hälfte die Nougatmasse rühren. Eiweiß mit dem übrigen Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Ebenfalls halbieren und jeweils unter die Teigmassen heben.

Nougatteig in die Form füllen, Vanilleteig darauf geben und mit einer Gabel marmorieren.

Im Ofen 50 - 55 Minuten bei 175° C (Gas: Stufe 2) backen. Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Puderzucker mit dem übrigen Eierlikör verrühren, den kalten Kuchen damit gleichmäßig beträufeln und den Guss fest werden lassen.

Isabell Schietinger / Vertriebsinnendienst

Zutaten

150 g	Nuss-Nougat
2	Vanilleschoten
5	Eier (Gr. M)
200 g	weiche Butter
200 g	Zucker
150 g	Mehl
200 g	gemahlene Haselnüsse
4 EL	Eierlikör
	Salz
	Fett für die Form
150 g	Puderzucker
2-3 EL	Eierlikör

TIPP

200 ml-Gläser mit möglichst dicken Wänden innen einfetten. Teig einfüllen und bei 175° C backen. Allerdings kann der Teig dann schon mal 5 - 10 Minuten eher fertig sein, als angegeben.

SCHNELLE KUCHEN AUS DER FORM

Zebrakuchen

„Das erste Mal habe ich diesen Kuchen für einen Kindergeburtstag der Zwillinge in unserer Verwandschaft gebacken. Nicht nur Kinder, sondern auch Erwachsene stellen sich beim Genuss des Zebrakuchens immer wieder die hoch

Personen v.l.:
Cathrin Freihof
Stefan Tegelkamp
Tanja Vogt

spannende Frage, wie dieses interessante Muster beim Backen zustande kommt.

Und das Gute dabei ist: Es sieht schwerer aus, als es ist. Ganz einfach und macht viel Spaß."

Cathrin Freihof / Creativ Studio

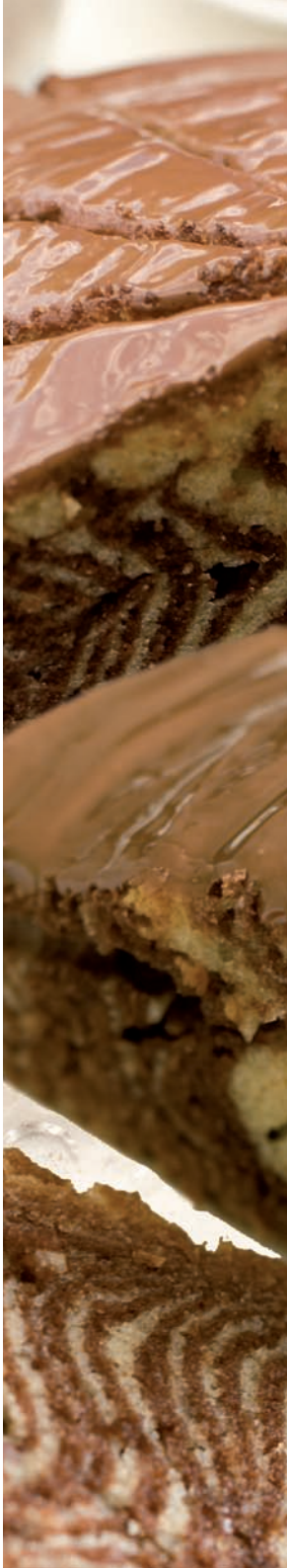
Zebrakuchen

Zutaten

375 g	Weizenmehl
1 Pck.	Backpulver
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
5	Eier (Gr. M)
125 ml	lauwarmes Wasser
250 ml	Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
2 EL	Kakao (ungezuckert)
300 g	Kuvertüre (Schokoladenguss, Vollmilch)

Zubereitung

Den Boden der Springform (ø 26 cm) fetten und den Backofen bei 180° C (Heißluft: 160° C) vorheizen.
Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.
Übrige Zutaten – bis auf den Kakao – hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Zunächst 1 - 2 EL hellen Teig in die Mitte der Springform geben. Jeweils direkt darauf 1 - 2 EL dunklen Teig geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Form auf dem Rost im unteren Drittel des Backofens schieben und etwa 50 Minuten backen.
Den Springformrand lösen und entfernen. Den Boden auf einen mit Backpapier belegtem Kuchenrost stürzen. Den Springformboden entfernen und den Kuchen erkalten lassen.



Für den Guss die Kuvertüre grob zerkleinern, in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren und etwas abkühlen lassen. Anschließend den Guss gleichmäßig auf der Kuchenoberfläche und dem Rand verteilen und fest werden lassen.

Cathrin Freihof / **Creativ Studio**

Kuchen vom Blech

Zubereitung

Teig zubereiten, auf einem Backblech verteilen und bei 150° C Umluft ca. 10 - 20 Minuten backen. Kuchen nicht zu dunkel werden lassen. 400 g Kuvertüre schmelzen und auf dem Kuchen verteilen.
Dieser Kuchen ist schnell und einfach zubereitet.
Als kleines Schmankerl könnte man auch noch Kirschen vor dem Backen in den Teig drücken und mitbacken.
Auch sehr lecker.

Britta Meyer / **Vertriebsinnendienst**

Zutaten

3 Tassen	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 ½ Tassen	Zucker
3	Eier
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Mineralwasser
1 Fläschchen	Rum Aroma

Nussblechkuchen

Zutaten

125 g	Butter
175 g	Zucker
3	Eier
250 g	geriebene Haselnüsse
1/8 l	Milch
250 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 EL	Rum
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

Die Zutaten vermengen und auf einem Backblech verteilen.

Bei 200° C 40 - 50 Minuten backen.

Maikel Genat / Korpus-Kommissionierlager

Tassenkuchen

Zutaten

2 Tassen	Zucker
3 Tassen	Mehl
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Fanta / Multivitaminsaft
1	Zitronenaroma
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Backpulver
4	Eier
1 Prise	Salz

Zubereitung

Die Zutaten verrühren und im vorgeheizten Backofen bei

175° C 40 - 60 Minuten backen.

Isa Eusterfelhaus / Zubehör-Kommissionerlager

Möhrentorte

Zubereitung

Zucker mit dem Eigelb schaumig rühren. Dann die Möhren, die übrigen Zutaten und den steif geschlagenen Eischnee dazu geben. Die Masse in eine gefettete Kuchenform (ø 26 cm) geben und in mittlerer Höhe ca. 1 Stunde bei 190° C backen.

Nach dem Erkalten kann die Torte mit einer Zuckerglasur versehen werden. Zum Verzieren eignen sich sehr gut aus Marzipan hergestellte Möhren!

Mmmh lecker!

Zutaten

8	Eier
400 g	Zucker
400 g	rohe, geriebene Möhren
400 g	geriebene Mandeln oder Nüsse
1 EL	Kirschwasser
¼ - ½ TL	Zimt
50 g	Kartoffelmehl
	Schale einer halben Zitrone

Wibke Horstmannshoff / Vertriebsinnendienst

Sandkuchen

Zutaten

175 g	Mehl
175 g	Kartoffelmehl
275 g	Zucker
6	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Backpulver
375 g	flüssige Butter

Zubereitung

Alle Zutaten nach und nach in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Achtung die flüssige Margarine kommt erst zum Schluss dazu.

Dann den Teig in eine eingefettete Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180° C 1 Stunde backen.

Nach Lust und Laune kann der Kuchen mit Puderzucker oder Schokoladenglasur überzogen werden. Guten Appetit!

Susanne Schlautmann / Vertriebsinnendienst

Ölgugelhupf (aus Österreich)

Zutaten

5	Eier
200 g	Zucker
250 g	Mehl
1/2 Pck.	Backpulver
	etwas Rum
1/8 l	Öl
1/8 l	Wasser

Zubereitung

Eischnee schlagen. Eigelb mit Zucker verrühren, danach mit dem Öl und dem Wasser vermengen, und das Eiweiß unterrühren. Bei 175°C 1 Std. backen.

Britta Meyer / Vertriebsinnendienst

Mamorkuchen

Zubereitung

Die Butter, den Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig rühren. Eier nach und nach dazu geben (pro Ei ca. ½ Minuten schlagen).

Backpulver und Mehl mischen und im Wechsel mit der Sahne unterrühren. Den Teig teilen. Ca. ⅔ des Teiges bleiben hell. Den Rest des Teiges mit dem Kakao und der Milch mischen. Eine Kastenform einfetten und mit Mehl ausstreuen.

Erst den hellen Teig dann den Kakaoteig einfüllen.

Vorsichtig eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen und in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben.

Ca. 60 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker verzieren.

Dagmar König / **Vertrieb**

Zutaten

200 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eier
2 TL	Backpulver
250 g	Mehl
8 EL	Sahne
6 TL	Kakao
2 EL	Milch

Eierlikör-Kuchen

Zutaten

5	Eier
250 g	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker
¼ l	Öl
¼ l	Eierlikör
125 g	Mehl
125 g	Speisestärke
1 Pck.	Backpulver

Zubereitung

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Mixer schlagen. Dann das Öl und den Eierlikör langsam zugießen und gut verrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver auf den Teig sieben und unterheben. Die Form gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen, damit der Kuchen sich nach dem Backen besser lösen lässt.

Bei 160° C (Heißluft) ca. 60 Minuten backen.

Danach abkühlen lassen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben. Viel Spaß beim Backen. Keine Sorge, davon bekommt man keinen Schwips.

Ute Meerbecker / Vertriebsinnendienst

Ameisenkuchen

Zubereitung

Für den Rührteig Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 30 Sekunden). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

Eierlikör und Schokostreusel dazu geben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (38 x 28 cm) streichen. An der offenen Seite des Backblechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, sodass ein Rand entsteht.

Teig im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-/Unterhitze (Heißluft:160° C, Gas: Stufe 2 - 3) 15 - 20 Minuten backen.

Henry Klötzner / Fuhrpark

Zutaten

250 g	Margarine
180 g	Zucker
4	Eier
250 g	Mehl
1 Tasse	Eierlikör
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Backpulver
1 Tasse	Kakaostreusel

Nusskuchen

Zutaten

250 g	Butter oder Margarine
200 g	Zucker
4	Eier
2 - 3 TL	Bittermandelöl
250 g	Mehl
3 gestr. TL	Backpulver
250 g	gemahlene Haselnusskerne
50 - 60 g	dunkle Raspelschokolade
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier und Bittermandelöl hinzugeben.

Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, abwechselnd mit den Haselnüssen unterrühren. Zum Schluss die Raspelschokolade vorsichtig unterheben.

Eine Napfkuchenform gut fetten, den Kuchen bei 165 - 175°C 50 - 65 Minuten backen.

Den etwas abgekühlten, aber noch warmen Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Sonja Blauert / **Vertriebsinnendienst**

Maasliebchen-Kuchen

Zubereitung

Für den Teig die Zutaten verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Die Nüsse oder Mandeln mit dem Zucker mischen und über den Teig streuen.

Den Kuchen 20 Minuten bei 175°C backen, aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel Löcher einstechen.

Danach ca. 2 Becher flüssige Sahne darüber gießen.

Tanja Vogt / Finanzbuchhaltung

Zutaten **für den Teig**

4 ½	Tassen Mehl
2	Tassen Zucker
1 Pck.	Backpulver
2 Tassen	Buttermilch oder Naturjoghurt
2	Eier

Zutaten **für den Belag**

4 - 5 Tassen	gemahlene Nüsse oder Mandeln
½ Tasse	Zucker
2 Becher	Sahne

Gesundheitskuchen

Zutaten **für den Teig**

350 g	Butter
220 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
6	Eier
1	Orange (unbehandelt)
½	Zitrone (unbehandelt)
400 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Zutaten **für den Belag**

¼ l	frisch gepresster Orangensaft
1	Zitrone
1	Orange (unbehandelt)
½	Zitrone (unbehandelt)
100 g	Zucker (besser nach Geschmack)

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig verrühren und in eine Springform geben. Ca. 1 Stunde bei 175 - 200° C backen.
Den Kuchen abkühlen lassen und mit einem Holzspieß Löcher einstechen (schön dicht nebeneinander).
Zum Schluss die Zutaten für den Belag verrühren und den Kuchen damit tränken.

Marc Reinermann / **Finanzbuchhaltung**

„Beschwipster“ Cognac-Kuchen

Zubereitung

Butter bzw. Margarine, 400 g Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Nun die Eier unterrühren, und anschließend Mehl und Backpulver unterheben.

Den Teig in eine gefettete Kranzform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C 50 - 60 Minuten backen.

Nach der gewünschten Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen mehrmals einstechen.

250 ml Wasser, den übrigen Zucker (100 g) und Cognac im Topf aufkochen und den Kuchen mit der Flüssigkeit beträufeln. Nun den Kuchen ca. 5 Stunden ziehen lassen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Katja von Appen / Personalabteilung

Zutaten

400 g	Butter oder Margarine
500 g	Zucker
4 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
8	Eier
400 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
¼ l	Cognac oder Weinbrand
1 EL	Puderzucker

Knusperkuchen vom Blech

Zutaten für den Teig

3 große	Kaffeebecher Mehl
2 große	Kaffeebecher Zucker
4	Eier
1 ½	Kaffeebecher Öl
1 - 1 ½	Kaffeebecher Mineralwasser
1 Pck.	Backpulver

Zutaten für den Belag

1 Tüte	Mandeln
1 Tüte	Kokosraspeln
200 g	Früchtemüsli
2 Pck.	Vanillezucker
1-2 Becher	Sahne

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät verrühren (nicht zu lange) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
Die Mandeln, die Kokosraspeln und das Früchtemüsli auf den Teig geben. Anschließend den Kuchen mit 2 Pck. Vanillezucker bestreuen und auf der mittleren Schiene bei 180° C 30 - 40 Minuten backen.
Nach 20 Minuten den Kuchen aus dem Ofen holen.
Jetzt 1 - 2 Becher Sahne drüber gießen und für die restliche Backzeit wieder in den Ofen schieben.
Garprobe nicht vergessen!

Heinz-Peter Schmidt / **Fuhrpark**

Mooskuchen

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten miteinander vermengen.

Auf ein mit Butter eingefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech geben. Bei 180 - 200° C Ober- und Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen, danach abkühlen lassen.

Für den Belag Eiweiß steif schlagen, Zucker und das zerlassene Kokosfett hinzufügen. Die Masse auf den erkalteten Boden geben und verteilen.

Danach mit einem feinen Sieb den Bohnenkaffee darüber streuen, so dass alles bedeckt ist. Dadurch wird der Belag grün. Sieht nicht nur super aus, sondern schmeckt auch klasse. Den Kaffee schmeckt man nicht heraus.

Nach ca. 12 bis 24 Stunden stellt sich die typische moosgrüne Farbe des Belages ein, denn der Kaffee geht mit dem Eischnee eine ungiftige aber grasgrün aussehende chemische Verbindung ein. Na dann, gutes Gelingen.

Henry Klötzner / Fuhrpark

Zutaten **für den Teig**

250 g	Margarine
6	Eigelb
2	Eier
300 g	Mehl
300 g	Zucker
1 TL	Natron
300 g	saure Sahne
50 g	Kakao

Zutaten **für den Belag**

6	Eiweiß
4 EL	Zucker
1 Würfel	Kokosfett
	gemahlener Bohnenkaffee (KEIN löslicher Kaffee)

SÜSSES GEBÄCK ZUM NASCHEN

Doppel-Nussis

„Eigentlich bin ich gar kein großer Backfan. Daher müssen Backrezepte meiner Ansicht nach schnell und einfach umzusetzen sein und das Ergebnis muss lecker schmecken. Genau das trifft auf die Doppel-Nussis zu.

Personen v.l.:
Sonja Diermann
Stefan Budde
Ricarda Schürmann

Und wer glaubt, dass salzig und schokoladig nicht zusammen passen, wird hier schnell vom Gegenteil überzeugt."

Sonja Diermann / Marketing

Doppel-Nussis

Zutaten für ca. 100 Stück

200 g	Butter
75 g	Erdnusscreme
175 g	brauner Zucker
1	Ei
2	Vanilleschoten
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Schokostreusel
200 g	Walnusskerne (grob gehackt)
100 g	Erdnusskerne, geröstet und gesalzen

TIPP

Walnusskerne durch gehackte Haselnüsse ersetzen.

Zubereitung

Butter, Erdnusscreme, Zucker und Ei cremig rühren, Salz und Vanillemark hinzufügen. Dann das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Schokostreusel, Walnuss- und Erdnusskerne leicht unterrühren und anschließend unterkneten.

Vom Teig walnussgroße Portionen abnehmen, zu einer Kugel formen und wieder etwas flach drücken. Auf einem Backblech auslegen und bei 150 - 170°C (Heißluft) auf der 1. und 3. Schiene von unten 20 - 25 Minuten backen.

Sonja Diermann / **Marketing**

Urgroßmutters Mandelschnitten

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Zucker und das Ei in die Vertiefung geben, die Butter in Flöckchen auf den Mehlrand schneiden. Alles schnell zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in Alufolie verpackt 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Mandeln nicht zu fein hacken. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Mandeln untermischen. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen und in etwa 3 x 6 cm große Rechtecke ausschneiden. Das Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Teigrechtecke auf das Blech legen und die Eischaummasse mit Hilfe eines Spritzbeutels auf den Teigstücken verteilen, dann mit einem breiten, nassen Messer sorgfältig darauf streichen.

Die Mandelschnitten auf der mittleren Schiene des Ofens 15 - 20 Minuten backen.

Michael Behr / Export

Zutaten für den Teig

375 g	Mehl
50 g	Zucker
1	Ei
250 g	Butter

Zutaten für den Belag

250 g	geschälte Mandeln
4	Eiweiß
250 g	Zucker

Alles auf die Plätzchen

Allerlei mit Hafer

Zutaten für ca. 100 Stück

250 g	Butter
250 g	Zucker
2	Eier
125 g	Weizenmehl
1 Pck.	Backpulver
250 g	Haferflocken
1 Pck.	Vanillezucker
2-3 EL	Hagelzucker
1 TL	Zimt
1 EL	Kakao
1 EL	Rum
2 EL	Schokoblättchen
50 g	gestiftete Mandeln

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Haferflocken mischen und hinzufügen. Teig in 5 Portionen teilen und wie unten beschrieben verfeinern. Den Teig der Portionen jeweils mit zwei Teelöffeln häufchenweise auf ein gefettetes Backblech geben und bei 170° C (Umluft, E-Herd: 200° C, Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.

1. Portion: Vanillezucker in den Teig rühren. Plätzchen auf dem Backblech mit 1 EL Hagelzucker bestreuen.

2. Portion: ½ TL Zimt unter den Teig kneten. ½ TL Zimt mit einem ½ TL Hagelzucker mischen und auf die Plätzchen streuen.

3. Portion: 1 EL Kakao mit 1 EL Rum verrühren und zu dem Teig geben. Plätzchen mit Hagelzucker bestreuen.

4. Portion: Plätzchen auf dem Backblech mit kleinen Schokoladenblättchen belegen.

5. Portion: Gestiftete Mandeln in den Teig kneten.

Elke Gassei / **Marketing**

Mandelhörnchen

Zubereitung

Marzipan und Eiweiß mit dem Küchenmixer kurz zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Danach schnell Zucker, Vanillezucker und Mehl hinzufügen.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle füllen und Hörnchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech spritzen.
Diese anschließend mit Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200° C 10 - 15 Minuten backen. Auf die erkalteten Hörnchen die erwärmte Schokoladenglasur streichen.

Sven Wildeboer / **Vertrieb**

Zutaten

200 g	Marzipan-Rohmasse
2	Eiweiß
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Mehl
50 g	gehobelte Mandeln
100 g	Schokoladenglasur

Champagnertrüffel

TIPP

Kleine Schlemmerei

zum Sonntagskaffee.

Zutaten **für ca. 20 Stück**

125 g	weiße Kuvertüre
50 g	Butter
50 g	Zucker
20 ml	Champagner oder trockener Sekt
300 g	weiße Kuvertüre

Zubereitung

Für die Masse Kuvertüre klein hacken, in einer Rührschüssel im Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Butter und Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes sehr hell schaumig aufschlagen.

Abgekühlte Kuvertüre und den Champagner unter ständigem Rühren dazugeben. Die Masse kalt stellen.

Kurz bevor die Masse fest wird, mit 2 TL Kugeln abstechen und schnell mit den Händen rund formen. Auf ein mit Folie belegtes Brett geben und ca. 3 Stunden kühlen. Die Hälfte der Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die andere Hälfte zu Spänen hobeln.

Die gut gekühlten Trüffel mit einer Pralinengabel kurz in die flüssige Kuvertüre tauchen und auf Backpapier fest werden lassen. In Kuvertürenspänen wälzen. Guten Appetit.

Marion Hakenkötter / **Finanzbuchhaltung**

Rumkugeln

Zubereitung

Den Biskuitboden mit den Händen fein zerkrümeln.

Den Rum darüber träufeln und etwa 15 Minuten einziehen lassen.

Inzwischen die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Die aufgelöste Schokolade, die gemahlenen Mandeln und die weiche Butter in einer Schüssel vermischen.

Dann die Biskuit-Rum-Brösel unterrühren. Die Masse etwa 30 Minuten kalt stellen.

Anschließend mit den Händen kleine Kugeln formen.

Die Kugeln zum Schluss in Schokostreusel o. ä. wälzen.

Bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Birgit Lange / **Finanzbuchhaltung**

Zutaten

1	Tortenboden (Biskuit)
6 EL	Rum
200 g	Zartbitterschokolade
50 g	Mandeln, gemahlen
125 g	Butter
	nach Bedarf Schoko-streusel, Nusskrokant, Kokosraspel

Bärentatzen

Zutaten für ca. 60 Stück

50 g	Marzipan-Rohmasse
150 g	Zucker
2	kleine Eier
250 g	Butter oder Margarine
1 Prise	Salz
1	Zitrone (unbehandelt)
175 g	Speisestärke
30 g	Kakaopulver
200 g	Mehl
	Fett und Mehl für das Blech
100 g	Nuss-Nougat-Masse
150 g	Kuchenglasur, dunkel

Zubereitung

Marzipan-Rohmasse, Zucker und Eier mit einer Gabel vermengen, dann mit der Hand glatt kneten. Weiche Butter, Salz und Zitronenschale dazugeben und mit dem Handrührer schaumig rühren. Speisestärke, Kakaopulver und Mehl mischen und unter die Masse heben. Bleche fetten und bemehlen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und kleine Bärentatzen auf das Blech spritzen (Tülle auf dem Blech ansetzen, einen dicken Tupfer aufsetzen, dann spitz auslaufen lassen).

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas: Stufe 5) auf der mittleren Einschubleiste 12 - 15 Minuten backen. Kalt werden lassen. Die Nuss-Nougat-Masse im Wasserbad etwas erwärmen, die Kuchenglasur warm auflösen.

Die Hälfte der ausgekühlten Plätzchen umdrehen und mit der Nuss-Nougat-Masse bestreichen, dann die andere Hälfte leicht draufdrücken.

Die Bärentatzen mit der Spitze in die Kuchenglasur tauchen.

Zum Trocknen auf Pergamentpapier oder Alufolie setzen.

Christopher Kammertöns / Finanzbuchhaltung

Thorsten´s

„Rhabarber-Muffins“

Zubereitung

Marzipan und Eier mit einem Stabmixer aufbereiten und die restlichen Zutaten (außer den Rhabarber) hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Zum Schluss die Rhabarberwürfel unter den Teig heben.

Die Masse in Muffin-Backförmchen füllen und bei 150° C (Umluft) 30 - 35 Minuten backen.

Thorsten Schneider / Arbeitsplatten- und Langteilefertigung

Zutaten

100 g	Marzipan-Rohmasse
2	Eier
125 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
250 - 300 g	rohe Rhabarberwürfel, geschält

Nussecken

Zutaten für den Knetteig

225 g	Weizenmehl
1 gestr. TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei (Gr. M)
100 g	weiche Butter oder Margarine

Zutaten für den Belag

1-2 EL	Aprikosenkonfitüre
150 g	Butter
150 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
100 g	Haselnusskerne, gemahlen
200 g	Haselnusskerne, gehackt
200 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

Zur Vorbereitung den Backofen vorheizen. Danach das Backblech einfetten.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend mit den Händen zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech ausrollen.

Für den Belag den Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf unter Rühren zerlassen. Gemahlene und gehackte Haselnusskerne unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen, sodass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Backofen schieben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Heißluft: 160° C, Gas: Stufe 2 - 3) etwa 25 Minuten backen.

Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost etwas erkalten lassen, dann in Vierecke (4 x 4 cm) schneiden und diese diagonal teilen, so dass Dreiecke entstehen.

Für den Guss die Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.

Die beiden spitzen Ecken des Gebäcks in den Guss tauchen und fest werden lassen.

VARIANTE:

Für Kokosecken die Haselnusskerne durch 200 g Kokosraspeln ersetzen.

Bianca Horsthemke / Auszubildende

TIPP

Für die Aprikosenmarmelade z.B. „Schwartau Samt“ verwenden. Sie enthält keine Fruchtstückchen und lässt sich leicht auf dem Teig verteilen. Statt der Zartbitterschokolade „Pickard Glasur Kakao“ verwenden.

Gesunde Bananen-Nuss-Muffins

Zutaten für ca. 6-8 Muffins

375 g	weißes Mehl
375 g	Vollkornmehl
60 g	brauner Zucker
125 g	gehackte Walnüsse
2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
½ TL	Salz
2	mittelgroße Bananen
2	große Eier
250 ml	Milch
75 ml	Pflanzenöl

Zubereitung

Beide Mehlsorten mit dem Zucker und den Nüssen mischen, Backpulver, Zimt und Salz hinzugeben.

Die Bananen in eine Schüssel geben, mit den Eiern, dem Öl und der Milch verrühren.

Anschließend die trockenen mit den feuchten Zutaten gut vermischen und in leicht gefettete Muffinförmchen geben

Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 - 20 Minuten backen.

Wenn die Muffins gut durchgebacken sind, aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren einige Minuten abkühlen lassen.

Thomas Dunkel / **Vertriebsinnendienst**

Gebackene Banane

Zubereitung

Die Bananen sechsteln. Teig aus Mehl, Backpulver, Ei und Butter zubereiten und die Banane darin panieren. Bei 180° C in Öl 2 x 2 Minuten frittieren (1. Mal gelblich, 2. Mal goldgelb). Mit Honig und einer Kugel Vanilleeis angerichtet servieren.

Sonja Diermann / Marketing

Zutaten für 4 Personen

4	Bananen
300 g	Weizenmehl
1 Pck.	Backpulver
1	Ei
2 EL	Kartoffelmehl
50 g	Butter
300 ml	Wasser
4 EL	Honig
	Vanilleeis
	Speiseöl zum Frittieren

Ausgebackene Kirschen

Zubereitung

Jeweils etwa 5 Kirschen an den Stielen zusammenbinden und in den aus Milch, Eiern, Zucker, Mehl und Gewürzen bereiteten Teig tauchen. In heißem Fett goldbraun ausbacken und mit Puderzucker besieben.

Torsten Schmidt / Vormontage

Zutaten für 4 Personen

750 g	Kirschen mit Stielen
¼ l	Milch
2	Eier
2 EL	Zucker
200 g	Mehl
1 Pck.	Zitronenschale oder Vanillezucker
	Salz
	Frittierfett, Puderzucker

Kürbiswaffel

(Original Rezept vom Kürbishof)

Zutaten

250 g	Margarine
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
6	Eier
500 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
½ l	Milch
250 g	geriebener Speisekürbis (z. B. Roter Zentner)

Zubereitung

Margarine schaumig rühren, nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die Eier hinzufügen.

Sind diese Zutaten gut vermischt, nach und nach Mehl, Backpulver, Salz und Milch hinzufügen. Anschließend den geriebenen Speisekürbis unterheben.

Nun kann der Teig ins Waffeleisen gegeben werden.

Achtung, das Eisen gut einfetten!

Christina Schulte / **Vertriebsinnendienst**

Osterzopf (griechisch)

Zubereitung

Etwas Mehl in eine große Schüssel etwas Mehl geben. Die Hefe in die Mitte bröseln und etwas lauwarmes Wasser zum Auflösen der Hefe dazugeben. Hefe und Wasser zu einem Brei rühren, zudecken und warm stellen bis die Hefe Bläschen wirft. Eier und Zucker in einer zweiten Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren.

Den Saft der Orangen, Milch, Vanillezucker und Machlepi-Gewürz gut vermischen. Die zerlassene, nicht zu warme Margarine unterrühren. Den Hefeansatz in der Schüssel vorsichtig mit dem Mehl vermengen. Die andere Masse unterrühren und mit der Hand das restliche Mehl nach und nach unterkneten.

Schüssel zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals durchkneten und in vier Teile teilen. Aus jedem Teil 3 Stücke formen. Die Stücke gleichmäßig ausrollen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf das Blech legen und noch etwas gehen lassen. Anschließend mit einem Ei abstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 20 Minuten backen.

Elefteria Manoltsis / Vormontage

Zutaten für den Teig

1,5 kg	Mehl
60 g	Hefe
500 g	Zucker
½ l	Milch
300 g	Margarine
2 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Machlepi-Gewürz (griechisch)
6	Eier
	Saft aus 2 Orangen

TIPP

Der Teig sollte nicht an den Händen kleben.

Erdbeer-Burger

Zutaten für 6 Stück

4	Eier (getrennt)
1 Prise	Salz
120 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	Mehl
½ TL	Backpulver
2 EL	Sesamsaat
400 g	Erdbeeren
2 EL	Zitronensaft
1 Pck.	Dessertsaucenpulver Vanille (ohne Kochen)
300 ml	Schlagsahne
2 TL	Puderzucker

Zubereitung

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 80 g Zucker einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Eigelb und Vanillezucker kurz unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und vorsichtig unterheben.

Zu 12 Kreisen von 8 cm Durchmesser auf 2 Bleche mit Backpapier geben. Kreise mit Sesam bestreuen. Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Umluft: 180° C) auf der 2. Schiene von unten 10 - 12 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen und putzen. 200 g Erdbeeren, Zitronensaft und 20 g Zucker fein pürieren und mit dem Dessertsaucenpulver gut verrühren.

Übrige Erdbeeren längs schneiden und mit 20 g Zucker mischen. Sahne steif schlagen und das Erdbeerpüree nur locker unterziehen, sodass die Sahne marmoriert ist.

Biskuittaler vom Papier lösen. Hälfte der Erdbeerscheiben, Erdbeersahne und übrige Erdbeerscheiben auf die Hälfte der Taler geben. Übrige Biskuittaler darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben.

Stephanie Tews / Finanzbuchhaltung

TIPP

Burger in Form bringen: Auf der Rückseite eines Bogens Backpapier markiert man Kreise von 8 cm Durchmesser. Dann verteilt man die Biskuitmasse mit einem Esslöffel in die Kreise und verstreicht sie so, dass die Masse in der Mitte etwas höher ist.

Quarkspitzen

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren. Das Frittierfett in einem mittleren Topf erhitzen. Den Teig löffelweise in das heiße Fett geben.
Zwischendurch die Quarkspitzen wenden, bis sie goldbraun sind. Zum Abtropfen auf eine Küchenrolle legen. Hinterher mit Puderzucker bestäuben.

Heiner Schnatmann / Sonderanfertigung

Zutaten für den Teig

2	Eier
2 - 3 EL	Zucker
250 g	Magerquark
200 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
½ Tüte	Rosinen (nach Belieben)
½	Zitrone
50 g	zerlassene Butter
	Frittierfett zum Ausbacken

Gisela‘s „Mandelhäufchen“

Zutaten

280 g	Mehl
70 g	Zucker
125 g	Butter
125 g	Margarine
1	Eigelb
200 g	Mandeln (gestiftet oder gehackt)
	Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Mandeln und „Fette“ zusammengeben. Um einen schönen Teig zu erhalten sollten Butter und Margarine in der Mikrowelle teilweise verflüssigt werden (Vorsicht: weniger ist manchmal mehr, meistens reichen 30 - 60 Sekunden um die „Fette“ in einer Tasse zu verflüssigen. Das teilweise verflüssigte Fett hinzugeben und alles mit dem Mixer zu einem schönen Teig verarbeiten. Dem fertig gestellten Teig abschließend die Mandeln zufügen und gleichmäßig aber kurz mit dem Mixer verrühren. Der Teig wird mit zwei Teelöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portioniert. (Größe einer Rocher - Kugel). Die Häufchen können relativ dicht gelegt werden, der geübte Bäcker bekommt ein gesamtes Rezept auf ein Blech. Jetzt geht´s für 20 - 30 Minuten bei Heißluft und 160° C ab in den Ofen.

Die Plätzchen sollten nicht braun werden. Vornehm blass schmecken sie viel besser. Nach dem Abkühlen, je nach Bedarf und Wunsch, mit reichlich Puderzucker bestreuen. Fertig und köstlich!

Michael Frerich / **Personal**

Amerikaner

Zubereitung

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Wasser dazugeben und verrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 180° C (Heißluft: 160° C) 15 - 20 Minuten backen. Die Amerikaner abkühlen lassen, zur Hälfte mit Zitronenkuvertüre und zur anderen Hälfte mit Schokoladenkuvertüre bestreichen. Guten Appetit.

Roland Hensdiek / **Betriebsrat**

TIPP

Für Kinderfeiern kann man die helle Hälfte mit Smartiesgesichtern verzieren; das sieht lustig aus und schmeckt noch viel besser!

Zutaten

100 g	Margarine
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
4 EL	Wasser
	Zitronenkuvertüre
	Schokoladenkuvertüre

Cappuccino-Türmchen

Zutaten für ca. 40 Stück

1 Tasse	Cappuccinopulver (12 g)
180 g	Butter oder Margarine
80 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eigelb (Gr. M)
280 g	Mehl
100 g	Mokkaschokolade
200 g	Nougat
40	Mokkabohnen

Zubereitung

Das Cappuccinopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen.

Butter oder Margarine, Puderzucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker mit den Knethaken des Handrührers zu einer glatten Masse verrühren. Eigelb unterrühren.

Mehl sieben, mit dem aufgelösten Cappuccinopulver kurz unterkneten.

Teig mit Folie zugedeckt eine Stunde kühl stellen, dann zu 2 Rollen von 30 cm Länge formen und eine weitere Stunde kalt stellen.

Die beiden Teigrollen in 3 bis 4 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Einen Fleischklopfer in Mehl tauchen und damit vorsichtig ein Muster in die Plätzchen drücken, den Klopfer zwischendurch immer wieder in das Mehl drücken.

Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft: 150° C Gas: Stufe 2 - 3) auf der 2. Einschubleiste von unten 8 - 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die Mokkaschokolade hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Nougat ebenfalls zerkleinern und gleichmäßig unterrühren. Die Creme zugedeckt kalt stellen, bis sie spritzfähig ist.

Von der Creme 1 EL abnehmen und beiseite stellen. Den Rest der Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen. Die Creme auf die Hälften der Plätzchen auf die glatte Seite spritzen. Jeweils 1 Plätzchen ohne Creme darauf setzen.

Die Mokkabohnen mit der restlichen Creme auf die Plätzchen kleben und fest werden lassen.

Michael Behr / **Export**

Bounty-Muffins

Zutaten für 12 Stück

1 Pck.	Bounty-Riegel (8 x 26 g Inhalt)
250 g	Mehl
2 ½ EL	Kakaopulver
2 ½ TL	Backpulver
½ TL	Natron
1	Ei
140 g	Zucker
80 ml	Pflanzenöl
300 g	Buttermilch
12	Papier-Backförmchen

TIPP

Zusätzlich 2 Bounty-Riegel in Scheiben schneiden, auf die Muffins legen und mit 4 EL Kokosraspeln bestreuen.

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C (Umluft: 160° C) vorheizen. Die Papier-Backförmchen in das Muffins-Blech setzen.

6 Bounty-Riegel jeweils halbieren und den Rest klein schneiden. Mehl mit Bounty-Stückchen, Kakao, Backpulver und Natron vermischen.

Das Ei leicht verquirlen und mit Zucker, Öl und Buttermilch verrühren. Die Mehlmischung kurz unterrühren.

Die Hälfte vom Teig in die Förmchen füllen und je 1 Stück Bounty darauf geben. Mit dem übrigen Teig auffüllen und auf der mittleren Schiene 20 - 25 Minuten backen.

5 Minuten ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Eventuell 150 g Vollmilch-Kuvertüre schmelzen lassen, Muffins eintauchen und abtropfen lassen.

Raimund Buschmann / **Frontenvormontage**

Mandarinen-Joghurt-Muffins

Zutaten

1 Dose	Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)
200 g	Mehl
3 TL	Backpulver
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	gemahlene Mandeln
1	Ei
50 ml	Milch
150 g	Joghurt
3 EL	Öl
	unbehandelte Zitronenschale

Zubereitung

Die Mandarinen abtropfen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und alle anderen Zutaten, bis auf die Mandarinen, zufügen. Rühren bis ein glatter Teig entsteht.

Dann die Mandarinen unterheben. Den Teig mit Hilfe von zwei Esslöffeln in die Muffinpapierförmchen (je 2 ineinander) auf ein Blech oder in eine gefettete Muffinform geben.

Das Blech bzw. die Form in das untere Drittel des Backofens schieben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Heißluft: 160° C) etwa 25 Minuten backen.

Petra Masjosthusmann / Vertriebsinnendienst

FRISCHE FRÜCHTCHEN ZUM DESSERT

Viennetta-Himbeertraum

„Mit Freunden mache ich so ab und zu ein „Perfektes Dinner". Und da werden ja immer leckere Sachen gemacht. Den Viennetta Himbeertraum hat an einem dieser gemütlichen Abende eine Freundin von mir zubereitet. Einfach lecker, der Viennetta-Himbeertraum!

Personen v.l.:
Wolfgang Höfling
Karola Müller
Monika Adler

Es ist ganz einfach zubereitet. Zudem ist es immer schön für Freunde zu kochen, denn damit verbinde ich nette Gespräche und Gemütlichkeit."

Karola Müller / Buchhaltung

Viennetta-Himbeertraum

Zutaten **für 10 Personen**

3/4 Tüte	Baiser (oder 6-7 Stück vom Bäcker)
600 - 700 g	gefrorene Himbeeren
400 g	geschlagene Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
1 1/2 Pck.	Viennetta Blättereis (Vanille)

Zubereitung

Die Baisers zerkleinern und in eine flache Auflaufform geben. Die gefrorenen Himbeeren darauf verteilen und die geschlagene Sahne mit Vanillezucker darüber geben. Zum Schluss das in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben geschnittene Eis darüber legen.

Abdecken, 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen und dann verzehren. Super lecker und schnell fertig.

Karola Müller / Finanzbuchhaltung

Amaretto-Dessert

Schichtdessert mit Himbeeren in Amaretto

Zubereitung

Sahne bzw. Cremefine mit dem Vanillezucker steif schlagen, mit Mascarpone verrühren und kalt stellen. Die Himbeeren im Topf erwärmen bis sie aufgetaut sind, dann einen (kräftigen) Schuss Amaretto dazugeben. Abkühlen lassen und anschließend pürieren. Amarettinis auf 4 Dessertgläser verteilen, in jedes Glas einen Schuss Amaretto geben. Die Sahne-Mascarpone-Mischung und zum Schluss die Himbeeren darauf geben. Mit Zitronenmelisse garnieren und bis zum Servieren kaltstellen.

Zutaten **für 4 Portionen**

250 g	Mascarpone
200 ml	Sahne bzw. Cremefine
2 Pck.	Vanillezucker
500 g	gefrorene Himbeeren
40	Amarettinis
n.B.	Amaretto
evtl.	Zitronenmelisse zum Garnieren

Karina Kückmann / **Auszubildende**

TIPP

Wenn Kinder mitessen, den Alkohol durch Apfelsaft ersetzen.

Bratapfel-Parfait

Zutaten für 6 Portionen

6	säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop; etwa 800 g)
20 g	Marzipan-Rohmasse
30 g	gemahlene Mandeln
½ TL	gemahlener Zimt
2-3 EL	Mandellikör (z.B. Amaretto)
50 ml	Apfelsaft
½	Vanilleschote
3	Eigelb (Gr. M)
300 g	Zucker
evtl. 2 EL	Apfelbranntwein (z. B. Calvados)
600 g	Schlagsahne
4 EL	Mandelblättchen
50 g	Butter
200 g	Crème fraîche

Zubereitung

Bereits einen Tag vor dem Verzehr mit der Zubereitung beginnen.

Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. In eine ofenfeste Form geben.

Marzipan würfeln und mit Mandeln, Zimt, Mandellikör und Apfelsaft über die Äpfel geben. Im Ofen bei 200° C etwa 20 Minuten garen. Äpfel etwas abkühlen lassen und grob pürieren, so dass sie noch stückig sind.

Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelb, 150 g Zucker und Vanillemark dickschaumig rühren. Apfelpüree und evtl. Branntwein unterrühren. 400 g Sahne steif schlagen und unterheben. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

12 kleine runde Gefäße (z. B. Tassen) kalt ausspülen, mit Alufolie auslegen und Mandeln hineinstreuen. Creme einfüllen und über Nacht gefrieren lassen.

Am nächsten Morgen den übrigen Zucker mit der Butter unter Rühren zum kocheln bringen, bis ein brauner Karamell entsteht. Crème fraîche und übrige Sahne darunter rühren. Die Karamellsoße aufkochen lassen.

Zum Servieren das Parfait stürzen und je 2 Hälften aneinander drücken und zu einer Kugel formen. Mit Minze, Mandeln und Vanillestange zu einem „Bratapfel“ garnieren. Auf Karamellsoßen-Spiegel servieren.

Florian Farwick / **Arbeitsplatten**

Apfelauflauf

Zubereitung

Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Eine Auflaufform ausfetten, die Apfelspalten hineinlegen und mit Zitronensaft beträufeln.

Die restlichen Zutaten vermengen und über die Äpfel geben. Bei 175° C (Heißluft) ca. 45 Minuten bei in den Backofen.

Zutaten **für 4 Personen**

1 kg	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
125 g	Butter
100 g	Zucker
150 g	kernige Haferflocken
1 TL	Zimtpulver

Christina Stienhans / **Vertriebsinnendienst**

Marshmallows

TIPP

Eine sehr frische und leckere Alternative zu Eis oder sonstigen Kalorienbomben.

Zutaten

1 gr. Dose	Ananas-Stücke
2 kl. Dosen	Mandarinen
2 gr. Becher	saure Sahne
1 Tüte	Marshmallows (Mäusespeck/ bunt o. weiß)

Zubereitung

Schneiden Sie den Mäusespeck klein (jedes Stückchen einmal teilen) und lassen Sie Ananas und Mandarinen gut abtropfen. Geben Sie alles zusammen mit den beiden Bechern Saure Sahne in eine Glasschüssel und verrühren es mit einem großen Löffel.

Das Ganze dann wenigstens einen halben Tag im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Dieses Rezept kommt ganz ohne zusätzlichen Zucker oder ähnliches aus und ist gesund und herrlich erfrischend.

Tipp: Bunte Marshmallows passen sehr gut zu Kindergeburtstagen, weiße eher zum Grillabend unter Freunden.

Auch was die zu verwendenden Früchte angeht kann man variieren: Vielleicht einfach mal eine edle Variation mit Mango und Papaya oder Kiwi versuchen.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit.

Johannes Hornberg / **Frontenvormontage**

Ängelsmat

Zutaten

3 Becher	Sahne
2 Tafeln	Bitter-Schokolade
2 Dosen	Mandarinen
1 Pck.	Löffelbiskuit

Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Bitter-Schokolade fein hacken oder raspeln und vorsichtig unter die Sahne ziehen.
Die Mandarinen abtropfen lassen und das Löffelbiskuit grob zerbröseln.
Beides nacheinander ebenfalls unterziehen oder aufeinander schichten. Eine Nachspeise aus Schweden, die Kinder lieben und bei der natürlich auch die Erwachsenen mitschlemmen können.

Isabell Schietinger / **Vertriebsinnendienst**

Erdbeerlasagne

Zutaten

200 g	Löffelbiskuit
200 ml	Schlagsahne
300 g	Joghurt
200 g	saure Sahne
250 g	Speisequark
6 EL	Puderzucker
2 Pck.	Vanillin-Zucker
1 kg	Erdbeeren
100 g	weiße Schokolade
3 EL	Zucker
250 g	Mascarpone

Zubereitung

Löffelbiskuit zerkleinern und Sahne schlagen. Joghurt, saure Sahne, Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Mascarpone vermengen.

Die geschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben, 750 g Erdbeeren in Scheiben schneiden, 250 g Erdbeeren mit 3 EL Zucker pürieren, 100 g weiße Schokolade raspeln.

Den Boden einer runden Auflaufform mit Löffelbiskuit bedecken. Creme verteilen, Erdbeeren darauflegen, wieder Löffelbiskuit, dann wieder die Creme und zum Schluss die pürierten Erdbeeren. Zur Dekoration die weiße Schokolade darauf streuen!

Außerhalb der Saison kann man natürlich auf tiefgefrorene Erdbeeren zurückgreifen. Diese sollten aber komplett püriert werden.

Cim Kartal / **Versand**

Mascarpone-Marsala-Creme

Zubereitung

Die Früchte putzen, in Stücke schneiden und mit dem Vanillezucker mischen. Anschließend die Vanillestange längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Marsala, Zucker und das ausgekratzte Vanillemark verrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und locker unter die Creme heben.
Früchte auf die Creme geben und etwas einsinken lassen. Zum Schluss die Amarettini grob zerbröckeln und darüber streuen.

Uwe Schirmer / Entwicklung

Zutaten **für ca. 6 Portionen**

750 g	frische Früchte (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen…)
2 Pck.	Vanillezucker
½	Vanillestange
250 g	Mascarpone
2-3 EL	Marsalawein
1 EL	Zucker
100 g	Schlagsahne
50 g	Amarettini

Gefüllte Pfirsiche

Zutaten

1 kl. Dose	Pfirsiche
200 g	Philadelphia Balance
20 g	Amaretto Kekse
25 g	Mandelscheiben
1 EL	Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Pfirsiche in ein Sieb abgießen und den Saft auffangen. Die Amaretto Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und den Inhalt zerbröseln.

Die Hälfte des Philadelphias mit Zucker, 2 EL des Pfirsichsaftes, Mandeln und Amaretto Keksbröseln mit einem elektrischen Handrührgerät verrühren. Pfirsichhälften in eine Auflaufform stellen, mit Philadelphia-Creme füllen und anschließend ca. 15 Minuten im Backofen backen. Dann den übrigen Philadelphia mit ca. 4 EL Pfirsichsaft zu einer Dessertsauce verrühren. Die Sauce auf einem Dessertteller verteilen, die warmen Pfirsiche darauf setzen und servieren.

Mathias Schemhaus / **Korpus-Kommissionierlager**

Peachy-Dream

Zubereitung

Die abgetropften Pfirsich-Hälften aus der Dose nehmen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Anschließend in einer Schale gut und nach Geschmack mit AK-Peach/Pfirsich-Likör beträufeln und im Kühlschrank zum Marinieren kalt stellen!

Gleichzeitig wird eine Creme aus Vollmilch-Joghurt, Mascarpone, Vanillezucker, Zucker und 5 - 6 Esslöffel AK-Peach/Pfirsich-Likör zubereitet. Alles gut verrühren und über mehrere Stunden (am Besten über Nacht) im Kühlschrank kühlen und ziehen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren des Desserts die Creme noch einmal aufrühren.

Zunächst die Pfirsich-Stücke in Dessert-Schälchen oder große Gläser verteilen und zum Schluss mit der Creme auffüllen. Gut gekühlt servieren.

Katharina Kammertöns / Vertriebsinnendienst

Zutaten **für 4-6 Personen**

1 Dose	Pfirsichhälften
300 g	Vollmich-Joghurt
200 g	Mascarpone (oder Creme Double)
2 Pck.	Vanillezucker
2-4 EL	Zucker (nach Geschmack)

AK-Peach/Pfirsich-Likör (je nach Geschmack)

Schwarzwälder-Kirsch-Creme

Zutaten

1 l	Milch
1	Ei
2 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
	Zucker nach Geschmack
4 EL	Rum
1 Glas	Sauerkirschen
	Mondamin zum Andicken
	Raspelschokolade
2 Becher	Sahne

Zubereitung

Aus den Zutaten Milch, Ei und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen. Von der Kochstelle nehmen, mit Zucker abschmecken, 2 EL Rum unterrühren und kalt stellen.

Die Sauerkirschen mit Mondamin andicken, 2 EL Rum hinzufügen und ebenfalls kalt stellen. Ein paar Kirschen zum Verzieren zurücklassen.

In der Zwischenzeit 2 Becher Sahne steif schlagen (etwas Sahne zum Verzieren zurücklassen). Von dem erkalteten Pudding die Haut abnehmen, Sahne hinzufügen und cremig rühren.

Zunächst $^1/_3$ der Puddingcreme in eine Glasschüssel füllen und darauf die Schokoraspeln verteilen. Die Hälfte der Sauerkirschen in die Schüssel geben und nochmals Schokoraspeln darauf verteilen. Diese Schichtung noch einmal wiederholen und zum Schluss den Rest der Puddingcreme in die Schüssel geben.

Thomas Oesterwinter / **Sonderanfertigung**

Sherry Trifle

Zubereitung

Die Kirschen über Nacht oder einen Tag lang in Sherry ziehen lassen.

Eine eckige Auflaufform mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen. Darüber eine Schicht Kirschen geben.

Danach folgt eine Schicht Vanillepudding und diese mit den restlichen Kirschen bedecken.

Das Ganze mit einer Schicht geschlagener Sahne abschließen und diese großzügig mit Schokostreusel bestreuen.

Den Trifle sollte man am Vorabend des Verzehrtages zubereiten und gut gekühlt servieren. Dazu passt Sherry oder ein Espresso. Viel Spaß beim Genießen!

Brigitte Rieksneuwöhner / Quality Control

Zutaten

1 gr. Glas	Sauerkirschen
	Sherry
1 Pck.	Löffelbiskuit
	Vanillepudding
	Geschlagene Sahne
	Schokostreusel

Bananen Weinschaumcreme

Zutaten für den Teig

¼ l	Weißwein
	Saft von 2 Zitronen
80 g	Zucker
4 Blatt	Gelatine
3	Bananen
250 g	Sahne

Zubereitung

Wein, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die weichen Blätter (ohne Wasser) bei schwacher Hitze auflösen, dazu geben und abkühlen lassen. Bananen in Würfel schneiden und die Sahne steif schlagen.

Wenn der Wein anfängt fest zu werden, die Bananen und die Sahne unterheben und abkühlen lassen.

Isabell Fister / Vertriebsinnendienst

Apfelstrudel „Mein Schatz“

Zubereitung

Das Apfelmus in eine kleine Auflaufform füllen, die Äpfel in viele mitteldünne Scheiben schneiden und darüber legen.
Aus Mehl, Butter, Zucker und Salz einen Streuselteig herstellen und über die Äpfel geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 170°C 15-20 Minuten backen.

Philip Imkamp / **Auszubildender**

Zutaten **für 3 Personen**

500 g	Apfelmus
3 oder 4	Äpfel
250 g	Mehl
150 g	Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz

TIPP

Der Apfelstrudel ist frisch aus dem Backofen genommen noch sehr heiß. Er soll auch unbedingt warm serviert werden und schmeckt am besten mit etwas Sahne oder Vanille-Eis.

Pudding-Zuppa

Zutaten **für 6 Stück**

¾ l	Milch
1 Stück	Vanilleschote
70 g	Zucker
50 g	Speisestärke
2	Eier
700 g	rote Johannisbeeren
4	Baisers (100 g)

Zubereitung

Von der Milch eine Tasse abnehmen und zur Seite stellen. Die übrige Milch in einen Topf geben, Vanilleschote aufschlitzen, Inneres auskratzen und samt Schote in die Milch geben, Zucker zufügen und erhitzen. Stärke mit der kalten Milch in der Tasse mischen, Eier trennen und Eigelb zufügen. Eiweiß steif schlagen.

Wenn die Milch kocht, die Speisestärke einfließen lassen. Unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen, dann zum Eischnee gießen und unterziehen. Im Wasserbad kühlen und Schote entfernen.

Beeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. Baisers in einer Plastiktüte grob zerdrücken. In einer Glasschale (etwa 2,5 l Inhalt) im Wechsel Pudding und Beeren mit Baiser-bröseln einschichten.

Die letzte Puddingschicht mit Johannisbeeren und ein paar Bröseln verzieren. Guten Appetit.

Simone Heidl / Verkauf

Ananas-Sahnespeise

Zubereitung

Die Gelatine mit 3 EL Zucker verrühren und in dem Weißwein auflösen. 10 Minuten quellen lassen und auf dem Herd heiß werden lassen (jedoch nicht kochen). Danach kalt stellen.

Die Ananasstücke und 4 EL Zucker zu dem Weißwein geben. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, ¾ l Sahne steif schlagen und unter die Weißweinmasse heben. Anschließend in Schälchen füllen.

Stefan Brunnert / **Montage**

Zutaten

¼ l	Weißwein
2 Pck.	Gelatine
7 El	Zucker
¾ l	Sahne
2 kl. Dosen	Ananas (in Stückchen)

Erdbeer-Haselnuss-Crumble

Zutaten für 6-8 Personen

150 g	Butter
120 g	Zucker
1 Pck.	Vanillin-Zucker
200 g	Mehl
1	Prise Salz
100 g	gemahlene Haselnüsse
750 g	Erdbeerkonfitüre
2 EL	Orangenlikör (oder Orangensaft)
200 g	Crème fraîche

TIPP

Nussallergiker können die feinen Streusel statt mit Haselnüssen auch mit gemahlenen Mandeln, geschrotetem Mohn oder auch kernigen Haferflocken zubereiten.

Zubereitung

Butter schmelzen. 100 g Zucker, Vanillin-Zucker, Mehl, Salz und Haselnüsse in einer Rührschüssel mischen. Butter langsam dazu gießen, dabei alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu feinen Streuseln verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 180° C (Umluft: 160° C, Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und putzen. Große Früchte evtl. klein schneiden. Konfitüre und Orangenlikör glatt verrühren und Erdbeeren vorsichtig damit mischen. Crème fraîche und übrigen Zucker glatt verrühren. Mischung in einer Auflaufform verstreichen. Erdbeeren darauf verteilen. Nussstreusel gleichmäßig über die Erdbeeren streuen. Crumble im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten knusprig überbacken. Herausnehmen und am besten noch warm servieren. Außerhalb der Erdbeer-Saison ist dieses Dessert auch mit Pfirsichen, Kirschen, Pflaumen oder gewürfelten Äpfeln schnell zubereitet und ebenso köstlich.

Simone Heidl / **Verkauf**

Schottische Creme

Zubereitung

Die Pfirsiche und Mandarinen klein schneiden, gut abtropfen lassen (am Besten über Nacht) und in eine Auflaufschale geben. 2 Pck. Sahnesteif, 2 EL Zucker und 2 Pck. Vanillezucker mischen und der Sahne beim Steifschlagen zugeben.

Sollte sich im Joghurtbecher etwas Flüssigkeit abgesetzt haben, diese vorsichtig abgießen, damit die Creme nicht zu dünn wird.

Anschließend die steif geschlagene Sahne unter den Joghurt heben, die Creme auf die Früchte geben und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen.

Denise Schüßler / Vertriebsinnendienst

Zutaten

1 Dose	Pfirsiche
1 Dose	Mandarinen oder Erdbeeren
2 Pck.	Sahnesteif
2 EL	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
400 g	Sahne
500 g	Naturjoghurt

Gläserkuchen

Zutaten f. den Biskuitteig

3	Eigelb
5-6 EL	warmes Wasser
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
3	Eiweiß
100 g	Weizenmehl
50 g	Speisestärke
1 gestr. TL	Backpulver

Zubereitung

Eigelb mit dem warmen Wasser schaumig schlagen. Nach und nach $^2/_3$ vom Zucker mit dem Vanillezucker hinzugeben. So lange schlagen, bis eine cremeartige Masse entsteht. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Rest des Zuckers unterschlagen und den Schnee auf die Eigelbcreme geben. Das Weizenmehl, die Speisestärke und den gestr. TL Backpulver mischen, darüber sieben und unter die Eigelbcreme heben (nicht rühren).

Den Teig ca. 1 cm dick auf ein gefettetes, mit Pergamentpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen 200 - 225° C 10 - 15 Minuten backen.

Den Biskuitboden nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, das Pergamentpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig aber schnell abziehen.

Zutaten **für die Gläser**

1 Glas	Schattenmorellen
1 Pck.	Rote Grütze, glatt, Himbeergeschmack (für 500 ml Wasser)
1 Pck.	Vanillepudding (zum Kochen) für 500 ml Milch
1 Dose	Ananas in Stücken

Pro Glas, welches später befüllt werden soll zwei Biskuitkreise ausstechen (Rezept reicht für ca. 8 Gläser mit einem Durchmesser von 7,5 cm)

Die Zutaten werden in folgender Reihenfolge im Glas geschichtet: 1 Biskuitboden, einige Kirschen, rote Grütze (so viel, dass die Kirschen bedeckt sind), 1 Biskuitboden, Vanillepudding, Ananas in Stücken (auf den noch warmen Pudding geben).

Die Gläser können gut einen Tag vorher zubereitet werden. Kurz vorm Servieren mit geschlagener Sahne verzieren.

Zum Schluss können noch einige Mandelblätter über die Sahne gestreut werden.

Claudia Fleiter / Vertriebsinnendienst

Früchte-Schlemmer-becher

Zutaten

300 g	Rahmquark
4 EL	Milch
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Zucker
400 g	Früchte
¼ Pck.	Amarettini

Zubereitung

Für die Creme Rahmquark, Milch, Zitronensaft und Zucker in einer Schüssel gut verrühren.

Die Früchte waschen, klein schneiden und die Amarettini in einem Plastikbeutel zerbröseln.

Die Fruchtstücke abwechselnd mit der Creme und den Amarettinistreuseln in eine Schale oder ein Glas abfüllen und kühl stellen.

Stefan Kräutli / Außendienst

Knusper-Dessert

Zubereitung

Die Kirschgrütze in eine Auflaufform geben. Quark, Philadelphia, Puderzucker und Milch zu einer cremigen Masse verrühren und auf den Kirschen verteilen. Eierlikör nach belieben zufügen. Sahne schlagen und ebenso darüber verteilen und anschließend das Müsli auf die gesamte Masse geben.
Gekühlt servieren. Schmeckt erfrischend, fruchtig und leicht.

Anja Bökamp / Vertriebsinnendienst

Zutaten

1 Becher	Kirschgrütze (oder wahlweise Rote Grütze)
1 Pk.	Schokomüsli (z. B. von Vitalis)
500 g	Quark
200 g	Philadelphia
100 g	Puderzucker
3 EL	Milch
1 Becher	Sahne
	Eierlikör

LECKERE PUDDING- UND CREMESPEISEN

Mascarpone-Amarettini-Dessert

„Dieses Dessert habe ich zum ersten Mal auf einer Geburtstagsfeier gegessen. Ich war sofort von dem durch die Weintrauben in Verbindung mit der Mascarponecreme und den Amarettini hervorgerufenen fruchtig-

Personen v.l.:
Matthias Lonkwitz
Brigitte Rieksneuwöhner
Mathias Schemhaus

frischem Geschmackserlebnis überzeugt. Seitdem darf dieser Nachtisch auf keiner Feier fehlen. Zudem ist das Dessert relativ schnell und unkompliziert zuzubereiten."

Matthias Lonkwitz / Fertigungsorganisation

Mascarpone-Amarettini-Dessert

Zutaten für 12 Personen

1 kg	grüne, kernlose Weintrauben
250 g	Amarettini
250 ml	Weißwein
500 g	Mascarpone
300 g	Naturjoghurt
125 g	Zucker
1	Zitrone (unbehandelt)
750 ml	Schlagsahne
	etwas Kakaopulver

TIPP

Wenn der Nachtisch für Kinder gedacht ist, einfach den Weißwein durch Apfelsaft ersetzen.

Zubereitung

Weintrauben waschen, trockentupfen und halbieren.

Ein Viertel der Weintrauben in eine große oder 12 kleine Schalen verteilen, ebenso ein Viertel der Amarettini darüber schichten und mit etwas Weißwein beträufeln.

Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Einen Teil der Mascarponecreme über die Weintrauben und Amarettini geben. Einige Amarettini zum Garnieren zurückbehalten.

Abwechselnd die restlichen Zutaten weiter einschichten, bis sie aufgebraucht sind. Mit Mascarponecreme abschließen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Matthias Lonkwitz / **Fertigungsorganisation**

Zitronen-Mango-Mousse

Zubereitung

Joghurt, Crème fraîche, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und langsam unter die Masse rühren.

Die geschlagene Sahne unterheben. Die Mango wird mit der Hälfte des Mangosaftes püriert und eventuell mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Nachdem die Creme sich verfestigt hat wird sie mit der Mangomasse aufgefüllt.

Zutaten

250 g	Joghurt
50 g	Crème fraîche
75 ml	Zitronensaft
90 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4 Blätter	Gelatine
1 Becher	(200 g) Sahne
1 kl. Dose	Mango

Gregor Grochtmann / **Montage**

Kaffeetürmchen mit Zimtschaum

Zutaten für 2 Personen

3 Blatt	weiße Gelatine
200 ml	heißer Kaffee
	Zimt
1 Prise	gemahlene Vanille (aus dem Reformhaus)
2 EL	Mandelblättchen
60 g	Sahne
	Minzblättchen zum Garnieren

TIPP

Je nach Geschmack kann der Kaffee auch mit etwas Obstbrand aromatisiert werden.

Zubereitung

Die Gelatine nach Packungsanweisung etwa 10 Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen. Anschließend leicht ausdrücken und unter Rühren im heißen Kaffee auflösen. Den Kaffee mit einer Prise Zimt und der gemahlenen Vanille abschmecken. In zwei Timbaleförmchen oder hohe Gläser umfüllen und im Kühlschrank etwa 3 Stunden gelieren lassen.

Für die Garnitur die Mandelblättchen in einer kleinen beschichteten Pfanne, ohne Zugabe von Fett, goldbraun rösten. Die Sahne schaumig schlagen und mit etwas Zimtpulver verfeinern. Den Sahneschaum auf 2 Dessertteller verteilen.

Die Förmchen mit dem Kaffeegelee kurz in warmes Wasser stellen, damit sich das Gelee vom Rand des Förmchens löst. Das Gelee auf den Zimtschaum stürzen.

Die Mandelblättchen aufstreuen und alles mit wenig Zimt bestäuben. Mit den gewaschenen Minzblättern garnieren. Und nun viel Spaß beim Zubereiten!

Carsten Grothe / **Vertriebsinnendienst**

After-Eight-Creme

Zutaten für 4 Personen

1 Pck.	After Eight
250 g	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif
250 g	Sahnequark
30 g	Zucker

Zubereitung

Sahne erhitzen und After-Eight darin schmelzen. Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Am nächsten Tag Quark mit Zucker cremig rühren und die After-Eight-Sahne mit Sahnesteif fest schlagen. Quarkmasse unter die Sahne heben. Noch einmal eine Stunde in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

Andreas Fischer / **Teilefertigung**

Müsli-Traum

Zutaten

1 Glas	Sauerkirschen
1 EL	Zucker
1 EL	Zimt
200 g	Philadelphia-Käse
500 g	Quark
100 g	Puderzucker
6 EL	Milch
250 ml	Eierlikör
1 Becher	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
375 g	Dr. Oetker Vitalis-Schokomüsli

Zubereitung

Die Sauerkirschen abgießen, Zucker und Zimt zugeben und über Nacht ziehen lassen. Die überschüssige Flüssigkeit abnehmen.

Philadelphia-Käse, Quark, Puderzucker und Milch verrühren. Dann Eierlikör, geschlagene Sahne und Vanillezucker unterheben.

Die Masse abwechselnd mit dem Schokomüsli auf die Kirschen schichten.

Manuela Mazuka / **Vertriebsinnendienst**

Westfälische Quarkspeise

Zubereitung

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen (einige davon für die Verzierung zurück stellen). Quark, Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren.

Pumpernickel zerbröseln, Schokolade reiben und miteinander vermischen.

Abwechselnd eine Schicht Pumpernickel, Kirschen und Quark in Gläser füllen. Mit Schokoraspeln und Kirschen verzieren.

Bettina Bara / **Vertriebsinnendienst**

Zutaten **für 4 Personen**

250 g	entsteinte Sauerkirschen (aus dem Glas)
500 g	Sahnequark
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Vollrohrzucker
100 ml	Milch
100 g	Pumpernickel
100 g	Mokka oder Zartbitterschokolade
1 EL	Schokoraspeln

Himmlisches Tiramisu in Kirsch

Zutaten

100 g	Löffelbiskuit
500 g	Kirsch Grütze
2 EL	Kirschwasser
400 g	gekühlte Schlagsahne
1 Pck.	Vanillezucker
2 Pck.	Sahnesteif
250 g	Mascarpone
150 g	Joghurt mild (3,5% Fett)
40 g	Puderzucker
1 EL	Raspelschokolade Vollmilch

TIPP

Das Kirsch-Tiramisu kann sehr gut einen Tag vorher zubereitet werden.
Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung

Die Löffelbiskuit nebeneinander in eine flache, rechteckige Auflaufform (20 cm x 30 cm) legen. Kirsch Grütze mit Kirschwasser gut verrühren und gleichmäßig auf den Löffelbiskuits verteilen.
Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillezucker verrühren. Mascarpone, Joghurt und Puderzucker vermengen, die Sahne unter die Masse heben und das Ganze gleichmäßig auf die Kirsch Grütze streichen.
Alles im Kühlschrank 3 - 4 Stunden durchziehen lassen.
Vor dem Servieren mit Raspelschokolade garnieren.

Heike Gierhake / **Vertriebsinnendienst**

Rot-Weiß-Creme

Zubereitung

Mascarpone mit Zitronensaft und einem Becher Sahne glattrühren. 2 Päckchen Vanillezucker dazugeben.
Die restliche Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnsteif fest schlagen und unter die Mascarponecreme rühren.
Mascarponecreme und Rote Grütze schichten, mit Creme anfangen und aufhören.
Zum Schluss die Mandeln und den Zucker in etwas Öl anrösten und auf das Dessert streuen.

Estrella Almansa / Vertriebsinnendienst

Zutaten

3 Becher	Sahne à 200 ml
500 g	Mascarpone
1	Zitrone
3 Pck.	Vanillezucker
2 Pck.	Sahnesteif
2 gr. Becher	Rote Grütze
100 g	Mandelblättchen
	etwas Zucker

Mousse au Chocolat

(französische Art)

TIPP

Vor dem Servieren eine Verzierung aus Sahne darüber geben.

Zutaten für 4 Portionen

125 g	Butter
200 g	Blockschokolade oder Kuvertüre
6	Eier (getrennt)
150 g	Zucker
1 Tasse	Mokka

Zubereitung

Die Butter in einem Topf zerlassen. Die zerkleinerte Schokolade dazu geben und unter Rühren schmelzen.
Das Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
Inzwischen den Mokka (oder einen starken Kaffee) zubereiten. Nun die flüssige Schokolade und den Mokka vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. Anschließend das Eiweiß steif schlagen, etwas Eiweiß unter die Schokoladenmasse ziehen und diese Masse unter das restliche Eiweiß heben.
Die Creme in Gläser oder Schälchen füllen und über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Andreas Fischer / **Teilefertigung**

Mousse au Citron

Zubereitung

Rahm in einer „kalten“ Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steif schlagen und bis zum Gebrauch kalt stellen.

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen oder Handmixer weiß und schaumig rühren.

Die abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone sowie 2 Esslöffel Zitronensaft zufügen.

Den Quark mit dem Schneebesen unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Dann den Rahm sorgfältig unterheben.

Die Mousse au Citron in schöne Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Stefan Kräutli / **Außendienst**

Zutaten

100 ml	Rahm
1	Eigelb
2 EL	Zucker (ca. 30 g)
1	Zitrone
100 g	Rahmquark

Mascarpone-Creme

Zutaten

250 g	Mascarpone
300 - 500 g	Joghurt
60 g	Zucker
1	Zitrone
100 ml	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
1 Becher	Rote Grütze

Zubereitung

Mascarpone, Joghurt, Zucker, und Zitronensaft cremig rühren. Sahne und Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme heben.
Abwechselnd mit der Roten Grütze in eine Schüssel schichten. Die oberste Schicht sollte Creme sein, diese mit Schokostreuseln verzieren!

Jürgen Heitjohannn / **Sonderanfertigung**

Der Mini-Winni Lecker Schmecker

Zubereitung

Sahne steif schlagen. Schmand, Crème fraîche und den Zucker verrühren, dann die Zitrone beifügen. Zum Schluss die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Creme in eine Form füllen, die Mini-Winnies darauf verteilen und den Rest der Creme darüber geben.

24 Stunden kalt stellen. Preiselbeeren oder Rote Grütze darüber verteilen.

Zutaten

1 Pck.	Mini Windbeutel aus der Tiefkühltheke
2 Becher	Sahne (je 200ml)
2 Becher	Schmand (je 200ml)
1 Becher	Crème fraîche
1,5 EL	Zitronensaft
1 Pck.	Gelatine oder 7 EL Gelierzucker 1:1
1 Glas	Preiselbeeren oder Rote Grütze

Carsten Richner / **Vertriebsinnendienst**

Spaghettieispudding

Zutaten für den Teig

700 g	Sahne
170 g	Puderzucker
500 g	Mascarpone
500 g	Magerquark
2 EL	Zitronensaft
1 Pck.	Vanillezucker
500 g	Erdbeeren
60 g	Puderzucker
2 Tafeln	Schokolade

Zubereitung

Sahne und 170 g Puderzucker steif schlagen.

Mascarpone, Magerquark, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Anschließend die Sahne unter die Creme heben. 500 g Erdbeeren mit 60 g Puderzucker pürieren und auf die Creme geben.

Zum Schluss noch die Schokolade raspeln und auf die Früchtemasse streuen.

Super lecker! Viel Spaß beim Ausprobieren!

Tobias Siekaup / **Fertigungsorganisation**

Vanilletraum mit Mandarinen

Zubereitung

Pudding laut Packungsaufschrift (aber mit den genannten Zutaten) zubereiten. Diesen etwas abkühlen lassen und den Schmand unterrühren.
Zuletzt die Mandarinen unterheben. In Dessertschalen füllen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Gordon Köhler / **Langteilefertigung**

Zutaten

½ l	Milch
2 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
150 g	Zucker
600 g	Schmand
2 kl. Dosen	Mandarinen

Eiskuchen

Zubereitung

Die Butterkekse zerbröseln und die Blockschokolade zerkleinern. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
Eier und Zucker schaumig rühren und alles miteinander vermengen. Kastenform mit Papier auslegen und die Masse einfüllen. 12 Std. in den Gefrierschrank stellen.

Kirstin Helfberend / **Auszubildende**

Zutaten

200 g	Butterkekse
200 g	Blockschokolade (bitter)
750 ml	Sahne
3 Pck.	Sahnesteif
3	Eier
200 g	Zucker

Bayrisch‘ Creme

Zutaten

½ l	Milch
2	Vanilleschoten
6	Eigelb
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
5 Blatt	Gelatine
½ l	Sahne

Zubereitung

Den Zucker und das Vanillemark mit dem Eigelb in einer Schüssel, die für ein Wasserbad geeignet ist, verrühren.
Die heiße Milch nach und nach hinzugeben. Bitte nicht alles auf einmal -sonst gerinnt die Masse- und immer gut rühren. Dazu verwendet man am besten einen Holzspatel oder noch besser einen Silikon-Teigschaber.
Bitte keinen Schneebesen verwenden, denn dabei kommt zu viel Luft unter die Masse.
Nun den Schlagkessel mit der Masse über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Unter ständigem Rühren (nicht schlagen) die Masse abbinden lassen.
Die Masse ständig in Bewegung halten, bis sie andickt.
Lässt die Masse sich auf einem Löffel zur „Rose“ blasen, ist sie fertig. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und unter die warme Masse ziehen und abkühlen lassen.

Die steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben, in die Servierform geben und im Kühlschrank stocken lassen. Hierzu passt jegliche Art von Fruchtspiegel, Roter Grütze, frischen Erdbeeren oder ähnlichem.

Stefan Tegelkamp / EDV

Panna Cotta Dessert

Zubereitung

Sahne mit Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken. Mit in den Topf geben und unter Rühren auflösen. In fünf Formen füllen und bis zum Verzehr ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Giovanni Castaldi / **Sonderanfertigung**

Zutaten

600 ml	Sahne
125 g	Zucker
½	Vanilleschote
5 Blätter	Gelatine

Mousse blanc-rouge

Zutaten

für die Mousse blanc

300 g	weiße Schokolade
3 Becher	Crème fraîche
300 ml	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
250 ml	Eierlikör

Zutaten

für die Creme rouge

300 g	gefrorene Himbeeren (unaufgetaut)
1 Becher	Rote Grütze
¼ l	Cassis

Zubereitung

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif fest schlagen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

Nach und nach den Eierlikör in die lauwarme Schokolade rühren, dann die Crème fraîche unterheben und anschließend die Sahne.

Mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.

Die gefrorenen Himbeeren mit ca. ¼ l Cassis marinieren.

Wenn das Ganze aufgetaut ist, 1 Becher Rote Grütze unterrühren und eventuell abschmecken (Puderzucker oder Vanillezucker).

Zum Servieren die Fruchtgrütze auf Dessertteller geben.

Je zwei Nocken vom Mousse blanc abstechen, dekorativ anrichten und mit frischer Minze garnieren.

Variante für den Fruchtspiegel: Pürierte, frische Himbeeren, Waldfrüchte oder Erdbeeren! Höllisch gut!

Karin Meister / Vertrieb

Mascarponecreme mit Himbeeren

Zubereitung

Die Himbeeren auftauen und gut abtropfen lassen. Mascarpone mit Sahnequark verrühren, Zucker dazu-geben und mit Himbeergeist abschmecken. Die Mascarponecreme abwechselnd mit den Amarettini in eine Glasform schichten und mit ein paar Himbeeren und Amarettini dekorieren. Zum Schluss kühl stellen.

Bettina Bara / Vertriebsinnendienst

Zutaten

1 Pck.	gefrorene Himbeeren
500 g	Mascarpone
250 g	Sahnequark
75 g	Zucker
1 Pck.	Amarettini
	Himbeergeist

Himbeertraum

Zubereitung

Zunächst die gefrorenen Himbeeren in eine Glasschüssel füllen. Darauf den Vanille-Joghurt und die geschlagene Sahne geben. Zum Schluss die Mandelblättchen in der Pfanne rösten und auf der Sahne verteilen.

Nils Norden / Vertriebsinnendienst

Zutaten

500 g	gefrorene Himbeeren
1 kg	Vanille-Joghurt
500 g	Sahne
100 g	Mandelblättchen

Cappuccino-Creme

Zutaten

500 g	Mascarpone
150 g	Magermilch-Joghurt
1 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Tütchen lösliches Cappuccinopulver
125 g	Schlagsahne
½ TL	Kakao
50 g	Amarettini

Zubereitung

Mascarpone, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Cappuccinopulver mit den Quirlen des Handrührgerätes vermengen. Sahne steif schlagen und unterziehen. Cappuccino-Creme in Portionsschälchen füllen und mit dem Kakao bestäuben. Eventuell mit Amarettini servieren. Super lecker!

TIPP

Die Cappuccino-Creme in kleine Förmchen geben und im Tiefkühlfach zu Parfait gefrieren lassen (so wird daraus ein Dessert, das sich gut vorbereiten lässt). Mindestens 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen, aus der Form lösen und antauen lassen.

Marion Hakenkötter / Finanzbuchhaltung

Joghurt-Mousse

Zutaten

600 g	Joghurt
150 g	Crème fraîche
250 g	Puderzucker
2	Vanilleschoten
8 Blätter	Gelatine
8 cl	Grand Manier
8 EL	Zitronensaft
300 ml	Sahne
4	Eiweiß

Zubereitung

Joghurt, Créme fraîche, 150 g Puderzucker, Zitronensaft, Grand Manier und Vanillemark zu einer Masse verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und hinzufügen.

Sahne steif schlagen, ebenfalls das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen und beides unter die Masse heben.

Mousse im Kühlschrank stocken lassen. Hierzu passt jegliche Art von Fruchtspiegel.

Stefan Tegelkamp / EDV

Crema Catalana

(Katalanische Creme)

Zutaten

200 g	Zucker
4	Eigelb
1 EL	Speisestärke
1	Stange Zimt
1/2 l	Milch

abgeriebene Schale
von 1/2 Zitrone (unbehandelt)

Zubereitung

150 g Zucker mit dem Eigelb in einem Topf schaumig schlagen. Speisestärke, Zimtstange und Zitronenschale zufügen und die Milch angießen. Die Creme unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis sie zu stocken beginnt. Vom Herd nehmen, Zimtstange entfernen und die Creme in 4 feuerfeste Dessertförmchen verteilen.

Erkalten lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Kurz vor dem Servieren den restlichen Zucker über die Creme streuen.

Die Förmchen im Backofen unter den vorgeheizten Grill stellen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. Sofort servieren.

Ramon Perez-Sarco / Vertrieb

Amaretto-Creme

Zutaten

250 g	Quark
250 g	Mascarpone
150 g	Zucker
2 Becher	Sahne
4 cl	Amaretto

Zubereitung

Quark mit Mascarpone, Amaretto und Zucker glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen.
Dazu passen frische Erdbeeren, gekochte Pflaumen mit Zucker und Zimt oder wenn`s mal schnell gehen soll eine Dose Cocktail - Früchte.

Marion Wolharn / **Zubehör-Kommissionierlager**

HIMMLISCHES ZUR WEIHNACHTSZEIT

Weihnachtstorte

„Diese festliche Torte passt himmlisch zur Weihnachtszeit. Das Zubereiten des Bodens macht besonderen Spaß. Ganz einfach, ohne Backen.

Die Torte sieht nicht nur bezaubernd aus, sie schmeckt durch die Spekulatius auch sehr weihnachtlich".

Britta Meyer / **Vertriebsinnendienst**

Personen v.l.: Simone Heidl, Ramon Perez Sarco, Britta Meyer

Weihnachtstorte

Zutaten für den Boden

250 g	Gewürzspekulatius
100 g	Butter

Zutaten für die Creme

8 Blatt	Gelatine, weiß
500 g	Mascarpone
500 g	Magerquark
4 EL	Honig
1-2 EL	Zimt
200 g	Zucker
250 ml	Schlagsahne
1 EL	Kakaopulver

TIPP

Die Torte vor dem Servieren mit steifgeschlagener Sahne verzieren. Darauf zerbröselte Baiserschalen streuen und erst dann mit Kakao bestäuben.

Zubereitung

Für den Boden Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen, die Spekulatius mit einer Teigrolle zu feinen Bröseln zerdrücken und in eine Schüssel geben. Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren. Einen Springformrand oder Tortenring mit 28 cm Durchmesser auf eine Tortenplatte stellen, die Spekulatiusmasse gleichmäßig mit einem feuchten Löffelrücken zu einem Boden drücken und kaltstellen.

Für die Creme Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Mascarpone, Quark, Honig, Zimt und Zucker verrühren. Gelatine auflösen und unter die Mascarpone-Masse rühren. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Creme auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Die Torte kalt stellen (am besten über Nacht).

Vor dem Servieren die Torte aus dem Tortenring lösen und mit Kakao bestäuben.

Britta Meyer / **Vertriebsinnendienst**

Marzipan-Crêpes

und Wintergrütze

Zutaten

125 g	Marzipan-Kartoffeln
2	Eier (Gr. M)
¼ l	Milch
100 g	Mehl
1 Prise	Salz
2	kleine Äpfel (je ca. 125 g z.B. Boskop)
3 EL	Zitronensaft
250 g	Wintergrütze mit Honig, Sultaninen und gerösteten Mandelsplittern
1 EL	Öl
150 g	Crème fraîche
	Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

8 Marzipankartoffeln zum Verzieren beiseite legen.

2 weitere Kartoffeln dünn ausrollen, kleine Tannenbäume ausstechen. Restliche Kartoffeln hacken und mit Eiern verrühren. Milch, Mehl und Salz zugeben und unterrühren. Den Teig kurz ruhen lassen. Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und ca. 4 Minuten dünsten. Zum Schluss mit der Grütze mischen.

Den Teig portionsweise in einer mit Öl bestrichenen Pfanne zu 8 dünnen Crêpes backen. Crêpes zu Tüten falten und mit der Grütze anrichten. Crème fraîche darauf verteilen, mit Zimt bestäuben. Mit Marzipankartoffel und Tannenbäumchen verzieren.

Wibke Hostmannshoff / Vertriebsinnendienst

Weihnachts-Tiramisu

Zutaten **für 4 Personen**

200 g	Sahne
250 g	Mascarpone
250 g	Quark (Magerquark)
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	(Gewürz-) Spekulatius
400 g	gefrorene Beeren (gemischt)

TIPP

Dieses Dessert kann mit den gefrorenen Früchten schon sehr gut am Vorabend zubereit werden. Es zieht dann gut durch!

Zubereitung

Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Ca. 3 EL von der Creme in einer eckigen Auflaufform verteilen und darüber eine Schicht Spekulatius legen, danach die Beeren darauf verteilen. Die restliche Creme darauf streichen, wiederum mit Spekulatius bedecken und mindestens 4 - 5 Stunden kühl stellen.
Vor dem Servieren eventuell mit Puderzucker bestreuen.

Katrin Brossmann / **Marketing**

Weihnachtlicher Trifle

Zubereitung

Einen gehäuften TL Speisestärke und 2 EL Rotwein verrühren. 450 g gefrorene Beerenmischung, 2 gehäufte EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 100 ml Rotwein und 2 Messerspitzen Zimt aufkochen. Stärke unterrühren und unter Rühren nochmals aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

150 g Schokoladenkuchen grob zerkrümeln. 300 g Mohn-Marzipan-Joghurt cremig rühren.

Beerenkompott noch einmal umrühren. Eine dünne Schicht Beerenkompott in Portionsgläser oder eine Schale füllen. Darauf die Hälfte der Kuchenkrümel geben und mit der Hälfte des Joghurts bedecken. Schichtung wiederholen.

Trifle mit etwas Beerenkompott verzieren.

Stephanie Tews / Finanzbuchhaltung

Zutaten **für 4 Personen**

1 TL	Speisestärke
2 EL + 100 ml	Rotwein
450 g	gefrorene Beerenmischung
2 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 Msp.	Zimt
150 g	Schokoladenkuchen (Packung)
300 g	Mohn-Marzipan-Joghurt

Schnelle Haferflocken-Plätzchen

Zutaten

250 g	Margarine
150 g	Zucker
2	Eier
275 g	Mehl
1 TL	Backpulver
200 g	Haferflocken
150 - 200 g	Rosinen

TIPP

Schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit.

Zubereitung

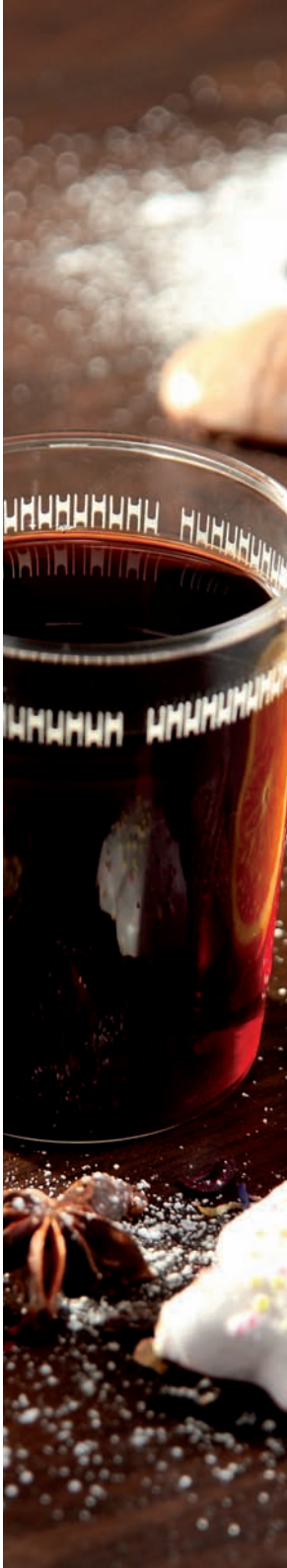
Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren, Mehl und Backpulver mischen und zu der Masse geben. Dann Haferflocken unterrühren. Zum Schluss die abgewaschenen Rosinen unterheben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Bei 175° C (Heißluft: 160° C) ca. 15 - 20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen und Probieren.

Roland Hensdiek / **Betriebsrat**



Lebkuchencreme

mit Glühweinbirnen

Zubereitung

Rotwein, Johannisbeersaft, Zitronen- und Orangenschale, Zucker, Nelken und Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen. Birnen schälen, vierteln, Gehäuse entfernen und 5 Minuten pochieren.

Topf vom Herd nehmen und ca. 1 Tag ziehen lassen.

Kuvertüre schmelzen. Eier über dem Wasserbad schaumig schlagen.

Gelatine ausdrücken und in der Eimasse auflösen. Warme Kuvertüre, Gewürze und Rum dazugeben. Die ungeschlagene Sahne unterheben und ca. 6 Stunden kalt stellen.

Zum Anrichten, mit einem in heißem Wasser getauchten Esslöffel Nockerln abstechen und zusammen mit den Birnen auf dem Teller dekorieren.

Stefan Becker / **Vertriebsinnendienst**

Zutaten

½ l	Rotwein
½ l	schw. Johannisbeersaft
½	Zitrone
½	Orange
200 g	Zucker
8	Nelken
1	Zimtstange
4	Birnen
300 g	weiße Kuvertüre
2	Eier
2	Eigelb
2 Blatt	Gelatine
1 TL	Lebkuchengewürz
2 EL	Rum
600 ml	Sahne

Weihnachtliche Himbeer-Sahne-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück

500 g	gefrorene Himbeeren
3	Eier
175 g	Zucker
1 Prise	Salz
3 Pck.	Vanillezucker
75 g	Mehl
2 EL	Speisestärke
1 TL	Backpulver
1 EL	Zitronensaft
6 Blatt	weiße Gelatine
150 g	Kuvertüre
100 g	Spekulatius
500 g	Mascarpone
500 g	Magerquark
1 TL	Zimt
300 g	Schlagsahne
2 EL	Puderzucker zum Bestreuen
	Backpapier

Zubereitung

Himbeeren auftauen lassen. Eier trennen und das Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen. 75 g Zucker, Salz und 1 Pck. Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben.

Masse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Form (ø 26 cm) verstreichen. Im heißen Ofen bei 175° C (Umluft: 150° C, Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Boden vom Formrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Himbeeren, 2 EL Zucker und Zitronensaft pürieren. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Erst mit 3 EL Püree, dann mit dem restlichen Püree verrühren. 5 - 10 Minuten kalt stellen, bis das Püree zu gelieren beginnt. Boden aus der Springform lösen und waagerecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

Einen Tortenring darumlegen. Himbeerpüree gleichmäßig auf den Torten-boden verteilen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Kuvertüre grob hacken. Im heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf ein Marmorbrett oder die Rückseite eines Bleches streichen und kühl stellen. Die Spekulatius grob zerbröseln. Mascarpone, Quark, ½ TL Zimt, 100 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker verrühren. Spekulatiusbrösel unterheben. Creme auf die Himbeermasse streichen und den 2. Boden darauf legen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Sahne steif schlagen und 1 Pck. Vanillezucker einrieseln lassen. Torte rundherum damit bestreichen und kaltstellen. Kuvertüre mit einem Spachtel zu Röllchen schieben und die Torte damit verzieren. Puderzucker und ½ TL Zimt mischen und die Torte damit bestreuen.

Wolfgang Pohl / **Langteilefertigung**

Lebkuchen-Mascarpone-Creme

Zubereitung

Geschlagene Sahne, Quark, Mascarpone, Zucker und 3 EL Mandarinensaft vermischen. Die Mandarinen dazu geben.

Lebkuchen in kleine Stücke teilen und mit etwas Mandarinensaft beträufeln, anschließend in eine Puddingschale geben und die Creme darauf verteilen. Mit etwas Kakaopulver verzieren.

Katharina Zurwieden / **Auszubildende**

Zutaten

2 Dosen	Mandarinen
1 Becher	Sahne
250 g	Quark
250 g	Mascarpone
75 g	Zucker
150 g	Lebkuchen

REZEPT-REGISTER

A

Ängelsmat	145
After-Eight-Creme	167
Alles auf die Plätzchen (Allerlei mit Hafer)	118
Amaretti-Dessert mit Mascarpone	164
Amaretto-Crème	185
Amaretto-Dessert	141
Ameisenkuchen	107
America-Torte	61
Amerikaner	133
Ananas-Sahnespeise	155
Ananas-Schmand-Kuchen	45
Apfelauflauf	143
Apfelkuchen „Großmutters Art“	41
Apfelkuchen „Herbst Art“	28
Apfelkuchen mit Mandelkruste	33
Apfel-Sekt-Torte	37
Apfelstrudel „Mein Schatz“	153
Arancatorte	24
Ausgebackene Kirschen	127

B

Bärentatzen	122
Banane, gebacken	127
Bananen-Nuss Muffins, gesund	126
Bananenweinschaumcreme	152
Bayrisch' Creme	178
„Beschwipster" Cognac-Kuchen	111
Biskuitschnitten	52
Biskuit-Zitronenrolle	69
Blaubeer-Streuselkuchen	87
Blitz-Bienenstich	63
Bounty-Muffins	136
Bratapfel-Parfait	142
Buttercremetorte	58
Butterkekskuchen (Zitrone)	74

C | D

Cappuccino-Creme	182
Champagnertrüffel	120
C-Frischtorte	67
Cognac-Kuchen „beschwipst"	111
Crema Catalana	184
Cappuccino-Türmchen	134
Donauwellen	27
Doppel-Nussis	116
Dornfelder-Kirschkuchen	26

E

Eierlikörkuchen 106
Einhandkuchen 19
Eiskuchen 177
Erdbeer-Burger 130
Erdbeer-Haselnuss-Crumble 156
Erdbeer-Knuspertorte 38
Erdbeerlasagne 146
Erdbeertorte mit Mascarpone 80

F | G

Fantakuchen 73
Feine Käsecremetorte 60
Feuerwehr-Kuchen 30
Früchte-Schlemmer-Becher 160
Gebackene Banane 127
Gefüllte Pfirsiche 148
Gesunde Bananen-Nuss-Muffins 126
Gesundheitskuchen 110
Gisela's „Mandelhäufchen" 132
Gläserkuchen 158
Goldtröpfchen-Torte 44
Gugelhupf mit Nougat 97

H | I | J

Heidelbeertorte	86
„Herbst"-Apfelkuchen	28
Herrentorte	35
Himbeer-Frischkäse-Torte	85
Himbeerkuchen	84
Himbeertraum	181
Himbeertraum mit Viennetta	140
Himmlisches Tiramisu in Kirsch	170
Holzfäller-Schnitten	62
Joghurette-Torte	96
Joghurt-Mousse	183
Johannisbeer-Baiser-Torte	22

K | L

Käsecremetorte „fein“	60
Käsekuchen á l´Omi Lohmmi	81
Käsekuchen mit Blaubeeren ohne Boden	76
Käsekuchen, schnell und ohne Boden	49
Kaffeetürmchen mit Zimtschaum	166
Kalte Schnauze	92
Kardinalstorte	21
Kirsch Creme-Schwarzwälder Art	150
Kirschen, ausgebacken	127
Kirschkuchen	20
Kirschkuchen, Dornfelder Art	26
Kirschkuchen mit Nutella	65
Kirschkuchen „Stracciatella“	36
Kirsch-Vanille-Schnitten	32
Knusper-Dessert	161
Knusperkuchen vom Blech	112
Kongo-Torte	40
Kuchen vom Blech	101
Kürbiswaffel	128
Lebkuchencreme mit Glühweinbirnen	193
Lebkuchen-Masrcarpone-Creme	195

M

Maasliebchen-Kuchen 109
Mandarinenschnitten mit Zimt 72
Mandarinen-Torte 66
Mandelhäufchen, Gisela´s Art 132
Mandelhörnchen 119
Mandelschnitten von Urgroßmutter 117
Marmorkuchen 105
Marshmallows 144
Marzipan-Crepes und Wintergrütze 189
Mascarpone-Amaretti-Dessert 164
Mascarpone-Creme 174
Mascarponecreme mit Himbeeren 181
Mascarpone-Erdbeertorte 80
Mascarpone-Marsala-Creme 147
Milchige Ayse 35
Milchschnitten-Kuchen 56
Mini-Winni Lecker Schmecker 175
Möhrentorte 103
Mohn-Quark-Blechkuchen 57
Mooskuchen 113
Mousse au Chocolat (franz. Art) 172
Mousse au Citron 173
Mousse blanc-rouge 180
Müsli-Traum 161
Muffins, Bananen-Nuss 126
Muffins, Mandarinen-Joghurt 137
Muffins mit Bounty 136
Muffins mit Rhabarber 123

N | O | P

Nussblechkuchen	102
Nuss-Bröselkuchen	55
Nussecken	124
Nusskuchen	108
Nusstorte mit Ananas	34
Nutella-Kirschkuchen	65
Ölgugelhupf aus Österreich	104
Osterhasen- oder Weihnachtsmanntorte	94
Osterzopf	129
Ozeantorte	59
Panna Cotta Dessert	179
Peachy-Dream	149
Pfirsiche, gefüllt	148
Philadelphia-Torte mit Nutella	54
Philadelphia-Torte mit Pfirsichen und Kiwis	75
Preiselbeer-Sahnetorte	29
Pudding-Zuppa	154

Q | R

Quarkkuchen vom Blech	53
Quarkspeise, Westfälische Art	169
Quarkspitzen	131
Quarkstreusel	83
Quarktorte	71
Radfahrertorte	77
Raffaelo-Torte	50
Rhabarber-Krümel-Torte	82
Rhabarber-Muffins von Thorsten	123
Rocher-Torte	90
Rote Grütze-Torte	78
Rotkäppchen-Torte	70
Rot-Weiß-Creme	171
Rumkugeln	121

S

Sandkuchen	104
Sauerrahmkuchen mit Himbeeren	79
Schachbrett-Torte	64
Schmand-Torte	51
Schnelle Haferflocken-Plätzchen	192
Schneller Käsekuchen ohne Boden	49
Schokoflockenkuchen	95
Schokoladenkuchen	91
Schoko-Sahne Torte	93
Schottische Creme	157
Schwarzwälder-Kirsch-Creme	150
Sherry-Trifle	151
Spaghettieispudding	176
Stachelbeer-Joghurt-Torte	18
Stachelbeer-Krokant-Torte	39
Stachelbeertorte	25
Stracciatella-Kirschkuchen	36

T | U | V

Tassenkuchen 102
Thorsten´s „Rhabarber-Muffins“ 123
Tiramisu in Kirsch 170
Ummelner Zitronentorte 68
Urgroßmutters Mandelschnitten 117
Vanilletraum mit Mandarinen 177
Viennetta Himbeertraum 140

W | Z

Weihnachtliche Himbeer-Sahnetorte 194
Weihnachtlicher Trifle 191
Weihnachtsmanntorte oder Osterhasentorte 95
Weihnachts-Tiramisu 190
Weihnachtstorte 188
Westfälische Quarkspeise 169
Windbeuteltorte 48
Zebrakuchen 100
Zimt-Mandarinenschnitten 72
Zitronen-Butterkekskuchen 74
Zitronenfalter 46
Zitronen-Mango-Mousse 165
Zitronenrolle (Biskuit) 69
Zitronentorte „Ummelner Art“ 68

MEINE **NOTIZEN**

IMPRESSUM

Idee & Konzeption,
Layout & Gestaltung: nobilia-Werke
J. Stickling GmbH & Co. KG

Intro-Seiten

Fotografie: Martin Brockhoff, Bielefeld

Location: ‚Kochschule' im Hotel Klosterpforte, Marienfeld

Druck & Produktion: Mohn media, Gütersloh

nobilia-Werke

J. Stickling GmbH & Co. KG
Waldstraße 53-57 | D-33415 Verl

Fon + 49 (0) 5246 - 508 0
Fax + 49 (0) 5246 - 508 96 999

info@nobilia.de | www.nobilia.de

Bereits erschienen: Meine LIEBLINGSREZEPTE

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

MEINE DESSERT- UND BACKREZEPTE

„Küchenherz, was willst du mehr?“

Erinnern Sie sich noch an den Film „Der weiße Hai, Teil 2“? Nein?! Ich auch nicht, und das hat auch seinen guten Grund. „Bis repetita non placent“. – Wiederholungen gefallen nicht, dichteten schon die alten Römer. Wenn man mal etwas besonders gut gemacht hat, muss man schon ein ziemlicher Depp und / oder Optimist sein, wenn man einen zweiten Versuch wagt. Diese alte Weisheit gilt für Filme (siehe oben) wahrscheinlich genauso wie für Weihnachtsgeschenke, Kochbücher oder Editorials.

Dass wir uns trotzdem auf dieses Glatteis wagen, hat mehrere Gründe.
Zum einen war der Erfolg unserer ersten Rezeptsammlung einfach überwältigend. Sowohl von Seiten der Kolleginnen und Kollegen, aber auch von unseren Kunden haben wir viel positive Resonanz erhalten. Obendrein hat die Arbeit an dem Kochbuch einfach Spaß gemacht. Rezepte sammeln und ganz besonders, gemeinsam ausprobieren – Küchenherz, was willst Du mehr?

Dr. Oliver Streit / Geschäftsführung

nobilia-Werke
J. Stickling GmbH & Co. KG | Waldstraße 53 - 57 | D-33415 Verl
Fon + 49 (0) 5246 - 508 0 | Fax + 49 (0) 5246 - 508 96 999
info@nobilia.de | www.nobilia.de