

*Werkstatt Backen 2015/16*

# Rezepte



# *Vorwort*

In der Werkstatt „Backen“ wurden im Schuljahr 2015/2016 von sechs Schüler\_Innen Backrezepte ausprobiert. Auf dem Schulhof wurden die Ergebnisse im Anschluss verkostet und bewertet. Diese Rezeptsammlung stellt alle für gut, lecker bis extrem köstlich befundenen Kuchen und Gebäcke zum Nachbacken zusammen.

Viel Spaß beim Backen wünschen Hannah, Lara, Mathis, Miriam, Sophie L. und Sophie W.



# Rezepte

## *Bienenstich*

Die süße Sahne zusammen mit den Eiern in eine Rührschüssel geben. Den Sahnebecher auswaschen und abtrocknen. Einen Sahnebecher Zucker, zwei Sahnebecher Mehl und das Backpulver hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Im E-Herd bei 200 °C 15 min backen. In der Zwischenzeit in einem Topf die Butter erwärmen. Die Mandeln, einen Sahnebecher Zucker und die Dosenmilch hinzufügen. Die Masse auf den vorgebackenen Teig geben und nochmals 10 min backen.

### *Zutaten für ein Blech:*

1 Becher süße Sahne  
4 Eier  
1 Becher Zucker  
2 Becher Mehl  
1 TL Backpulver  
300 g Mandeln, gehobelt  
1 Becher Zucker  
1 kl. Dose Kondensmilch  
250 g Butter

## *Schoko-Muffins*

Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Eier in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerschlagen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz, Schokostücke und Kakao in einer zweiten Schüssel gut vermischen und im Anschluss die trockene Mischung zu den feuchten Zutaten geben. Nur solange verrühren, bis alle Zutaten gerade feucht sind. In die Muffinform füllen und ca. 15 bis 20 min backen.

### *Zutaten für 12 Stück:*

100 g Butter oder  
Margarine  
3 Eier  
200 g Zucker  
200 ml Milch  
1 El Backpulver  
½ TL Salz  
100 g Kakaopulver  
250 g Mehl  
Schokostücke nach  
Belieben

## *Mathis' Käsekuchen*

Alles verrühren. In eine Springform füllen und bei 180 °C Umluft ca. 50-55 Minuten backen. Zutaten reichen für eine Springform.

1000 g Magerquark  
3 Eier  
152 g Zucker  
Saft einer Zitrone  
3 EL Grieß  
1 Pck. Puddingpulver  
(Sahne oder Vanille)  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Backpulver

### *Schnelle Blätterteig-Vanillepudding-Teilchen*

Zuerst bereitet man den Blätterteig vor: Bei gefrorenem Blätterteig einfach die Platten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Trennfolie entfernen. 10 min antauen lassen. Bei frischem Blätterteig den Teig auf ein Backblech ausrollen und in 16 Quadrate schneiden.

Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten, aber statt 500 ml nur 400 ml Milch verwenden, sonst wird der Pudding zu flüssig. Je nach Geschmack Zucker hinzufügen. Nun in die Mitte jedes Quadrates einen Löffel Pudding geben und die Ecken in die Mitte falten.

Als letztes die Quadrate auf ein Backblech tun und für 15 – 20 Minuten bei 180 °C im Backofen backen. Zwischendurch nachschauen wie die Quadrate aussehen. Wenn sie aufgegangen und bräunlich sind, aus dem Backofen nehmen und schön zubereiten. Als letztes es sich schmecken lassen!

*Zutaten für 16 Stück:*  
2 Pck. Blätterteig  
2 Pck. Puddingpulver  
(Vanillegeschmack)  
800 ml Milch  
80 g Zucker

### *Quark-Pfirsich-Teilchen*

Die Blätterteigplatten auftauen lassen, zu Quadraten ausrollen. 3 Eier trennen, das Eigelb mit Quark, Zucker und Puddingpulver verrühren. Die Masse in die Mitte der Teigquadrate geben, etwas verstreichen und in die Mitte eine Pfirsichhälfte setzen. Die Ecken der Teigstücke jeweils leicht zusammendrücken, so dass ein kleiner Rand entsteht. Die übrigen Eier verquirlen und das Gebäck damit bestreichen. Bei 200 °C ca. 20 min backen. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen. Puderzucker mit etwas Wasser anrühren. Das noch warme Gebäck erst mit der Konfitüre und dann mit der Puderzuckerglasur überziehen.

*Zutaten für 12 Teilchen:*  
12 Scheiben Blätterteig  
(TK 200 g)  
6 Eier  
450 g Sahnequark  
90 g Zucker  
3 EL Puddingpulver  
(Vanillegeschmack)  
12 halbe Pfirsiche  
(aus der Dose)  
90 g Puderzucker  
6 EL Aprikosenkonfitüre

### *Papageienkuchen I*

Alles verrühren, in drei Teile teilen, mit je 1 Pck. Rote Grütze Pulver, 1 Pck. Vanillepudding, 1 Pck. Schokopudding vermischen. Klecksweise auf ein Blech geben, damit sich ein schönes Muster ergibt. Backzeit: ca. 30 Minuten bei 180 °C.

300 g Margarine  
250 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
5 Eier  
300 g Mehl  
2 Pck. Backpulver  
1 Teelöffel Zitronenschale  
¼ l Milch

## *Papageienkuchen II*

Mehl, Zucker, Margarine, Vanillezucker, Backpulver und Salz kurz durchmischen. Eier zugeben und auf höchster Stufe zu einem glatten Teig rühren. Teig in 3 gleich große Teile teilen. In den ersten Teil die abgeriebene Schale der Zitrone und den Saft einer halben Zitrone mischen; in den zweiten Teil die Rote Grütze rühren; in den dritten Teil das Kakaopulver mischen. Die drei Teile abwechselnd, klecksweise auf einem Backblech verteilen. Bei 180 °C 15-20 min backen, bis die Decke leicht braun wird. Nach dem Abkühlen mit einer Zuckerglasur (Saft einer halben Zitrone, 4 EL Puderzucker) bepinseln und Streusel drüber.

350g Mehl  
350g Zucker  
350g Margarine  
6 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
3 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Zitrone, unbehandelt  
2 EL Kakaopulver  
1 Pck. Rote Grütze  
4 EL Puderzucker  
bunte Streusel  
Schokoladenstreuseln

## *Omas Streuselkuchen*

DER TEIG: 200 g Zucker, 1 Prise Salz und 4 Eier gut zusammen vermischen und 250 g Mehl, 1 EL Backpulver und 250 g Butter (weich) hinzufügen. Alles gut verrühren und auf einem gefetteten Blech glatt streichen.

DIE STREUSEL: 400 g Mehl, 250 g Zucker, 1 Prise Salz, 300 g weiche Butter mit der Hand vermischen und dann auf dem Kuchen verteilen. In den vorgeheizten Ofen schieben, bei 200 °C 30 Minuten backen.

## *Glutenfreier Apfelkuchen*

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben. Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren, die Eier und die Milch nach und nach unterrühren. Mehl und Mandeln esslöffelweise unter den Teig rühren. Puddingcreme nach Anleitung zubereiten, jedoch nur mit 250 ml Milch. Den Teig in eine gefettete Springform (26-28cm) füllen. Die Puddingcreme auf dem Teig glatt verstreichen. Die Apfelspalten auf dem Teig verteilen und bei 200 °C 40 min. backen. Nach dem Backen den Kuchen mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Mit einem Klecks Sahne servieren.

150 g glutenfreies Mehl  
50 g Speisestärke  
50 g gemahlene Mandeln  
1 Pck. Weinsteinbackpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
4 Eier  
50 g Butter  
250 ml Milch  
750 g Äpfel  
1 Pck. backfeste  
Puddingcreme  
10 g Butter  
1 EL Zucker

## *Kalter Hund*

Das Kokosfett in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen lassen. Den Puderzucker zusammen mit den Eiern, den Kakao und den Vanillezucker zu einer glatten Masse verrühren. Das Kokosfett langsam unter die Masse rühren. Achtung: es darf nicht zu heiß sein, damit die Eier nicht gerinnen. In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform zuerst eine dünne Schicht Schokoladenmasse füllen. Darauf eine Schicht Kekse, dann wieder Schokolade, dann Kekse usw., zuletzt eine Schicht Schokolade einfüllen. Die Form für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann stürzen und das Papier abziehen.

1 Ei  
 1 EL Rum  
 3 EL Milch  
 8 EL Zucker  
 200 g Kokosfett  
 2 geh. EL Kakao  
 2 Pck. Kekse (300 g)  
 ODER  
 250 g Kokosfett  
 50 g Kakao  
 1 Ei  
 125 g Staubzucker  
 2 Pck. Vanillezucker  
 2 Pakete Butterkekse  
 (ca. 300 g)

## *Butterkuchen*

Sahne, Zucker, Vanillezucker und Eier gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit Salz und Zitronenzucker unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen bei 200 °C 10 min backen. In der Zwischenzeit für den Belag weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren, Mandeln zugeben. Den Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, nochmals bei 200 °C 10 min backen.

BELAG: 125 g Butter, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 4 EL Milch, 200 g gehackte Mandeln. Den Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, nochmals bei 200 °C 10 min backen.

Teig:  
 250 g Sahne  
 250 g Zucker  
 1 Pck. Vanillezucker  
 4 Eier  
 300 g Mehl  
 1 Pck. Backpulver  
 1 Prise Salz  
 1 Teelöffel Zitronenzucker

## *Schnelle Mousse au Chocolat – Torte mit Keksboden*

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Springformboden darum spannen. Die Kekse fein zerbröseln. Die Butter zerlassen und die gehackte Zartbitterschokolade einrühren und darin schmelzen. Die Bröseln damit vermischen. Die Bröselmasse in der Springform als Boden andrücken und die Form für 30 min in den Kühlschrank stellen. Für die Creme aus der Milch und dem Mousse-au-Chocolat-Cremepulver nach Packungsanleitung eine Creme zubereiten und diese auf den Kuchenboden geben und glatt streichen. Die Torte für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Ohne Backen, für eine kleine Springform:  
 125 g Keks  
 60 g Butter  
 50 g Zartbitterschokolade  
 (gehackt)  
 1 Pck. Cremepulver  
 (Mousse au Chocolat)  
 250 ml Milch



## Russischer Zupfkuchen

Mehl, Zucker, Margarine/Butter, Backpulver, Kakaopulver und 1 Ei vermischen. Von diesem Teig  $\frac{1}{3}$  der Menge für die Streusel abnehmen. Zu diesem Drittel noch etwas Mehl zugeben und kalt stellen. Den Rest des Teiges in einer gefetteten Springform auf dem Boden andrücken, einen Rand von 2 cm nach oben ziehen. Die restlichen 3 Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Vorsichtig den Quark und das Eigelb unterheben und nun auch die restlichen Zutaten zugeben. Diese Quarkcreme auf den Teig geben. Den kaltgestellten, mehligten Teig zerkrümeln und darüber als Streuseln verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 40 min backen.

### Zutaten für eine Springform:

4 Eier  
325 g Zucker  
325 g Margarine  
oder Butter  
350 g Mehl  
2 TL Backpulver  
30 g Kakaopulver  
750 g Quark (Magerquark)  
1 Pck. Puddingpulver  
(Vanille)  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Zitrone, der Saft und  
die abgeriebene Schale

## Schnelle Biskuitrolle

Zuerst den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorheizen, auf 225 °C Die Eier sauber trennen und das Eiweiß mit 4 EL kaltem Wasser sehr steif schlagen, dann den Zucker langsam einrieseln lassen, schlagen bis die Masse stark glänzt, dann kurz das Eigelb einrühren, nur solange rühren, bis das Eigelb mit dem Eisschnee verbunden ist. Jetzt das Mehl und Backpulver darüber sieben und mit einem Schneebesen oder Kochlöffel vorsichtig unter die Eimasse heben. Dann den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig aufstreichen. Sofort im heißen Ofen backen, ca. 8 min., der Teig soll sich wattig-weich und oben trocken anfühlen. Danach gleich auf eine Folie oder ein Geschirrtuch stürzen, mit der Marmelade bestreichen und eng aufrollen. Auf eine Stollenplatte legen, nach Belieben mit Puderzucker besieben.

4 große Eier  
4 EL Wasser, kaltes  
160 g Zucker  
160 g Mehl  
1 gestr. TL Backpulver  
Marmelade  
Puderzucker

## Heidelbeerkuchen

2 Gläser Heidelbeeren abgießen und in den Tortenboden einsinken lassen. 2 Becher Sahne schlagen, 2 Becher Schmand unter die Sahne heben. Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Bei 180 °C ca. 15-20 min backen.

### Tortenboden doppelt:

150 g Zucker  
150 g Margarine/Butter  
3 Eier  
4 EL Milch  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

## Glutenfreie Biskuitrolle

Eiweiß und Salz mit einem Handrührgerät kurz anschlagen, unter weiterem Rühren  $\frac{1}{4}$  des Zuckers einrieseln lassen und zu einer festen Masse schlagen. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Mehl-Mix mit Backpulver mischen. Mit einem Schneebesen abwechselnd löffelweise Mehl-Mix und Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech austreichen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze für 10-12 Minuten backen. Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen auf ein (mit Zucker bestreutes Geschirrtuch) stürzen. Backpapier mit Wasser befeuchten und abziehen. Die noch warme Biskuitplatte zusammen mit dem Geschirrtuch aufrollen und abkühlen lassen. Dann vorsichtig entrollen. Nach Geschmack z.B. mit Sahne und Früchten oder Marmelade füllen und wieder aufrollen.  
TIPP: Der Biskuit wird besonders locker, wenn Sie möglichst wenig rühren.

100 g Bauckhof  
Mehl-Mix Kuchen  
2 TL Backpulver  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
Sahne und Früchte oder  
Marmelade

## Pralinen

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Cornflakes in einen Küchentuch etwas zerdrücken. In die geschmolzene Kuvertüre die Cornflakes und die Mandelstifte geben. Vermengen. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein Papier geben und abkühlen lassen.

50 g Mandelstifte  
50 g Cornflakes  
150 g Kuvertüre

## Schoko-Walnuss-Plätzchen

Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren, Salz und Vanillezucker dazugeben, mit Backpulver gemischtes Mehl unterheben und zum Schluss vorsichtig Schokolade und Walnüsse einrühren. Mit einem Löffel vom Teig Häufchen abnehmen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Der Abstand zwischen den einzelnen Plätzchen sollte ca. 7 cm betragen. Auf Stufe 3 im Gasherd (ca. 180 °C beim Elektroherd) 10-12 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen oder mit Glasur überziehen.

125 g Butter  
125 g feiner Zucker  
1 Ei  
etwas Salz  
2 Pck. Vanillezucker  
200 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
100 g Schokolade  
(gehobelt)  
100 g Walnüsse  
(grob gehackte)  
Puderzucker oder Glasur

## *Tarte au Chocolat – schokoladige Sünde*

Butter mit Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. (Kakaopulver, Speisestärke sowie Backpulver mischen. Wird Puddinpulver verwendet, wird weder Stärke noch Kakaopulver benötigt.) Eier, Vanillezucker, Salz und Zucker cremig schlagen. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse hinzugeben und kurz weiter schlagen - am besten langsam dazugeben oder mit einem Löffel unterheben. Fein gehackte Schokolade oder Nüsse unterheben. Als Letztes das Kakaopulver-Stärkegemisch bzw. das Puddingpulver unter den Teig heben. Bei 180 °C etwa 20 min backen. Den Kuchen abkühlen lassen. Nach Belieben mit einem Guss verzieren.

*Zutaten für 1 Springform:*  
 200 g Butter  
 200 g Vollmilchschokolade oder  
 Zartbitter, egal wie viel  
 100 g Schokolade oder  
 Nüsse, gehackt  
 100 g Puderzucker  
 4 Eier  
 1 Pck. Puddingpulver  
 (Schoko)  
 oder 2 EL Speisestärke  
 und 2 EL Kakaopulver  
 ½ TL Backpulver  
 1 Pck. Vanillezucker  
 evtl. Kuchenglasur  
 Fett für die Form

## *Brownie-Cookies*

Für den Teig zunächst die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und gut verrühren, dann aus dem Wasserbad nehmen und beiseite stellen. Die Eier mit Zucker und braunem Zucker cremig schlagen. Mehl, Kakao, Salz und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Schokoladen-Butter-Mischung unter die Eiercreme rühren. Zuletzt die gehackte Schokolade und die gehackten Nüsse einarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde kühlen, danach immer etwa einen gehäuften Teelöffel der Masse als Häufchen mit etwas Abstand auf gefettete Bleche setzen. Im auf 180 °C Ober/Unterhitze vorgeheizten Ofen ein Blech nach dem anderen für jeweils etwa 10-12 Minuten in den Ofen schieben. Die Oberfläche der Cookies sollte fest sein, das Innere aber noch weich. Ca. 2-3 Minuten auf dem Blech auskühlen lassen, dann auf Kuchengitter setzen und dort vollständig auskühlen lassen. Die Cookies sind super schokoladig und nicht zu süß. Verwendet man gehackte Zartbitterschokolade, werden sie vor allem intensiv schokoladig, mag man es lieber süßer, sollte man eher Vollmilchschokolade oder Weiße Schokolade nehmen und evtl. den Kakaoanteil im Teig durch weiteres Mehl ersetzen. Ergibt ca. 40 Cookies (je nach Größe).

175 g Zartbitterschokolade  
 125 g Butter  
 100 g Zucker  
 75 g brauner Zucker  
 2 Eier  
 175 g Mehl  
 25 g Kakaopulver  
 1 Prise Salz  
 ¾ TL Backpulver  
 150 g Schokolade nach  
 Wahl, gehackt  
 150 g Nüsse oder  
 Mandeln, gehackt

### *Altenburger Mandarinenkuchen*

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Schmand abwechseln unterschlagen. Teig auf ein gefettetes Blech geben. Gut abgetropfte Mandarinen darauf verteilen, Mandelplättchen darüber streuen, dann bei Mittelhitze backen bis er bräunlich wird.

4 Eier  
100 g Zucker  
350 g Mehl  
300 g Schmand  
1 Pck. Backpulver  
4 kleine Dosen  
Mandarinen  
100 g Mandelplättchen

### *Haferflocken-Cookies mit Schokotropfen (glutenfrei)*

Butter oder Margarine in einen Topf geben und den Rohrzucker zufügen. Bei kleiner Hitze erwärmen, bis sich der Rohrzucker vollständig aufgelöst hat. Milch und Rum vermischen und damit ablöschen. Die Haferflocken mit Mehl und Backpulver mischen. Nach und nach unter die Buttermischung rühren. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die gehackten Nüsse, Kokosflocken und die Schokotropfen unter die Masse heben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen Teig auf das Blech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und auskühlen lassen. Ergibt ca. 50 Stück.

100 g Rohrzucker  
125 g Butter oder vegane Margarine  
50 ml Milch (alternativ Hafer-oder Sojamilch)  
150 g Haferflocken  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g Nüsse gehackt  
100 g Schokolade (grob gehackt)

### *Schoko-Cookies I*

Die Schokolade hacken. Anschließend Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Das Ei untermixen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Nun die gehackte Schokolade unterheben. Mit zwei Teelöffel etwa walnussgroß Portionen vom Teig abstechen und mit reichlich Abstand auf die mit Backpapier belegten Bleche setzen. Im heißen Ofen bei 175 °C jeweils etwa 15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden. Dann 5 Minuten auf dem Blech auskühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen. Wenn man die Cookies aus dem Backofen nimmt, sind sie anfangs noch weich. Dies ändert sich aber nach dem Abkühlen. Keinesfalls zu lange im Ofen lassen. Der Teig fließt auseinander, deshalb unbedingt ausreichend Abstand einhalten.

150 g Schokolade  
250 g Butter  
155 g Rohrzucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver

### *Bananensplit-Biskuitrolle*

250 g Schlagsahne in einem Topf erwärmen. 125 g Schokolade grob hacken und in der Sahne unter Rühren schmelzen. Die Schoko – Sahne mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 6 Stunden kalt stellen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Mineralwasser steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10 – 12 Minuten backen. Den Biskuit auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen und abkühlen lassen. Mit der geschlagenen Schoko-Sahne gleichmäßig bestreichen. Die Banane schälen und in die Rolle einrollen.

500 g Schlagsahne  
150 g Schokolade  
3 Eier  
4 EL Mineralwasser, kaltes  
150 g Zucker  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 ½ TL Backpulver  
2 große Bananen  
2 TL Zitronensaft  
1 Pck. Vanillezucker

### *Streuselkuchen*

Aus den Zutaten für den Boden bereite man einen Teig und streiche diesen auf ein gefettetes Backblech. Für die Streusel zerlasse man die Butter, gebe den Zucker dazu und knete, unter Zugabe des Mehls und des Vanillezuckers, diese Masse zu Streuseln. Diese werden nun auf den Boden verteilt und bei 200 °C ca. 45 min gebacken. Nach dem Backen auf den noch heißen Kuchen 1 Becher ungeschlagene süße Sahne verteilen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

*Zutaten für den Boden:*  
4 Eier  
250 g Mehl  
250 g Zucker  
½ Pck. Backpulver  
*Zutaten für die Streusel:*  
250 g Butter  
250 g Zucker  
300 g Mehl  
1 Pck. Vanillezucker

### *Haselnuss-Cookies*

Butter und Zucker cremig rühren und dann die Eier einzeln unterschlagen. Trockene Zutaten mischen und dann unterrühren. Mit zwei Teelöffeln Häufchen aufs Blech setzten. ACHTUNG: die Cookies laufen etwas breit! Bei ca. 175 °C etwa 15 Minuten backen.

200 g Butter  
220 g Zucker, braun  
2 Eier  
2 TL Zimt  
300 g Mehl  
1 Prise Salz  
2 TL Backpulver  
120 g gem. Haselnüsse  
100 g Schokoladenraspel

### *Chevy Chocolate Creamcheese Cokkies*

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter mit Zucker, braunem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann die Schokolade, den Frischkäse und die Eier unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und die Mehlmischung unter die Buttermasse rühren. Zuletzt die Zartbitterschokolade unterheben. Den Ofen auf 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen und 1-2 Bleche mit Backpapier auslegen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen - mit etwas Abstand auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten backen. Nach dem Backen noch 2-3 Minuten auf dem Blech ruhen lassen, dann mit Hilfe eines breiten Messers vorsichtig vom Blech nehmen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

50 g Zartbitterschokolade  
150 g Butter  
150 g Zucker  
100 g Zucker, braun  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Frischkäse  
2 Eier  
200 g Mehl  
50 g Kakaopulver  
1 Prise Salz  
250 g Schokolade  
(zartbitter, gehackt)

### *Wiener-Würstchen-Mumien*

Den Backofen auf 180 °C Umluft oder 200 °C auf Ober und Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig auslegen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Eine Seite der Mini Wiener zu drei Viertel mit den Teigstreifen umwickeln und am anderen Ende aus dem restlichen Teig einen Kopfverband wickeln, sodass lustige Mumien entstehen. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen, Würstchen darauf legen und 10 bis 15 Minuten backen.

ZUSATZ: Die Würstchen mit Pfefferkörnern als Augen verzieren und mit Ketchup oder Senf servieren.

1 Glas Wiener Würstchen  
1 Pck. Blätterteig  
Zusatz:  
Ketchup oder Senf  
Pfefferkörner, schwarz

### *Schoko-Cookies II*

Verrühre Butter und Zucker in einer Schüssel, füge Ei und Vanilleessenz hinzu. Mische Mehl, Hefe und Salz und rühre es unter die erste Mischung. Füge zum Schluss noch Nüsse, Rosinen oder Schokolade hinzu. Setze Teighäufchen mit Hilfe von zwei Löffeln auf ein Backblech und backe die Cookies 10-15 min bei 140 °C.

200 g Schokolade  
(grob gehackt)  
100 g Walnüsse,  
Haselnüsse oder  
Rosinen  
125 g Butterkekse  
100 g Zucker  
100 g Rohrzucker  
1 TL Vanilleessenz  
1 Ei  
1 TL Trockenhefe  
300 g Mehl  
1 Prise Salz

## Großmutter's Schlupfkuchen

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Eier, Zucker und Öl mit dem Rührgerät zu einer dicken, cremigen Masse aufschlagen und das mit Backpulver vermischte Mehl nach und nach vorsichtig unterziehen, ganz zum Schluss kräftig unterschlagen. Die flüssige Masse in eine Springform geben und die Apfelstücke darauf verteilen (vom Teig sollte nichts mehr zu sehen sein). Den Kuchen bei Mittelhitze ca. 45 min backen. Der Kuchen ist fertig, wenn zwischen den Apfelstücken der Teig hervorgeschlupft ist und bräunlich verfärbt. Mit Butter beträufeln und Zucker bestreuen. Der Kuchen kann auch mit anderem Obst zubereitet werden.

### Zutaten für eine Springform:

2-3 Eier  
 ¾ Tasse Zucker  
 1 Tasse Mehl  
 1 gestr. TL Backpulver  
 6 EL Öl  
 2 Vanillezucker  
 1 kg feste, säuerliche Äpfel  
 Butter zum Beträufeln  
 Zucker zum Bestreuen

## Schokoladenkuchen

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Das Mehl unterheben und die restlichen Zutaten dazugeben. Nochmals gut durchrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech den Teig aufbringen und im vorgeheizten Herd bei 200 °C ca. 30 min backen. Aus einem Pck. Puderzucker, 2 EL Wasser und ca. 100 g zerlassener Butter einen streichfähigen Zuckerguss bereiten. Diesen auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und mit bunten Streuseln verzieren.

### Zutaten für den Teig:

250 g Margarine  
 4 Eier  
 2 Tassen Mehl  
 2 Tassen Zucker  
 125 g saure Sahne  
 3 EL Kakao  
 1 EL Kaffeepulver (gemahlen)  
 1 gestr. TL Natron

### Zutaten für den Belag:

1 Pck. Puderzucker  
 2 EL Wasser  
 ca. 100 g Butter

## Apfel-Streusel-Muffins

Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren, dann die 2 Eier dazugeben und vermischen. Anschließend das Mehl, das Backpulver und die Milch hinzugeben. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Unter den Teig heben. Dann die Teigmasse in die Mulden einer 12-er Muffinform füllen (möglichst in Papierförmchen). Für die Streusel das Mehl, den Zucker, Vanillezucker, Butter und Zimt verkneten und auf den Teig geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 25 min backen. Dieses Rezept kann man auch als Kuchen in einer Springform backen.

### Zutaten für 12 Stück:

120 g Butter  
 90 g Zucker  
 1 Pck. Vanillezucker  
 2 Eier  
 250 g Mehl  
 ½ Pck. Backpulver  
 120 ml Milch  
 500 g Äpfel

### Zutaten für Streusel:

100 g Mehl  
 60 g Zucker  
 1 Pck. Vanillezucker  
 75 g Butter  
 ½ TL Zimt  
 Papierförmchen

### *Kirsch-Schoko-Nuss-Blechkuchen*

Walnüsse hacken, Schokolade in kleine Stücke schneiden. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unter die Masse rühren, zuletzt Nüsse und Schokolade dazu. Die Hälfte des Teigs auf einem Blech verteilen, die abgetropften Kirschen darüber verteilen und die andere Hälfte des Teigs darübergeben. Bei 160 °C Umluft 30-35 min backen. Die Kurvertüre erhitzen und den Kuchen damit besprenkeln.

#### *Zutaten für ein Blech:*

100 g Walnüsse  
200 g Zartbitterschokolade  
250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
300 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
4 EL Milch  
2 Gläser Kirschen  
etwas Kuvertüre

### *Bananenmuffins*

Backofen vorheizen auf 180 °C, Muffinform mit Papierförmchen auslegen, Schokolade hacken. In einer Schüssel das Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Zimmt mischen. In einer weiteren Schüssel das Ei, Öl, Joghurt, Vanilleextrakt verrühren. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und unter die Eimischung rühren. Die Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren. Die gehackte Schokolade unterheben und den Teig dann in die Muffinform füllen. Nicht voll füllen, sie „wachsen“ beim Backen. Im vorgeheizten Ofen 20-25 min backen.

#### *Zutaten für 12 Stück:*

260 g Mehl  
150 g Zucker  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
½ TL Salz  
½ TL Zimt  
1 Ei  
125ml Öl  
130 g Joghurt  
1 TL Vanilleextrakt  
2 Bananen  
150 g Zartbitterschokolade (gehackt)

### *Lauch-Schinken-Muffins*

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, Backform einfetten (Papierförmchen lassen sich schwer ablösen). Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch bei geringer Hitze andünsten. Abkühlen lassen. Erst die trockenene Zutaten in einer Schüssel vermischen, dann die nassen Zutaten vorsichtig untermischen. Der Teig ist am besten, wenn er noch leicht klumpig ist. Den Teig in die Förmchen verteilen und ca. 20 min backen.

#### *Zutaten für 12 Stück:*

2 EL Öl  
1 Stange Lauch in Ringe geschnitten  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Ei  
300 g Naturjoghurt  
4 EL Butter, zerlassen  
25 g Käse, gerieben  
25 g Schnittlauch  
150 g Kochschinken

### *Nusskugeln*

Zutaten zu einen glatten Teig kneten, kalt stellen. Haselnüsse damit umhüllen und zu Kugeln formen. Bei 180 °C ca. 15 min. backen.

125 g Mehl  
30 g Stärke  
6 EL Kakao  
50 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
½ TL Zimt  
125 g Butter  
Haselnüsse



## Möhrenkuchen/ Rüblitorte

Möhren waschen, schälen und grob raspeln. Walnüsse mittel-fein hacken. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen oder fetten. Sanella und Zucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. Eier nacheinander einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Zimt vermischen und im Wechsel mit der Milch kurz unter den Teig rühren. Geraspelte Möhren leicht ausdrücken und mit den Walnüssen unterheben. Teig in die vorbereitete Springform füllen und den Möhrenkuchen im vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Möhrenkuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen. Für das Topping von der Zitrone die Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Mit Puderzucker und Frischkäse glatt rühren. Das Topping auf dem abgekühlten Möhrenkuchen verstreichen. Alternativ einen Guss aus Zitronensaft und Puderzucker auf die Torte geben.

### Zutaten für eine Springform:

400 g Möhren  
 50 g Walnüsse  
 200 g Butter  
 (zimmerwarm)  
 200 g brauner Zucker  
 4 Eier  
 300 g Mehl  
 2 TL Backpulver  
 1 Prise Jodsalz  
 1 EL Zimt  
 100 ml Milch  
 1 Zitrone  
 175 g Puderzucker  
 350 g Frischkäse  
 Doppelrahmstufe

## Quarkbrötchen

<i>Nr. I</i>	<i>Nr. II</i>
2 Eier	300 g Quark
500 g Quark	600 g Mehl
1 TL Salz	16 EL Milch
2 Pck. Backpulver	2 Pck. Backpulver
Käse- oder	½ TL Salz
Schinkenwürfel	4 EL Öl
	Käse- oder
	Schinkenwürfel

Alles verrühren, Brötchen formen. Bei 200 °C backen bis sie bräunlich werden.

## Wolkenkuchen

Teigzutaten vermischen, auf ein Backblech geben. Streusel großzügig darauf verteilen.

STREUSEL: 250 g Butter, 200 g Zucker, 206 g Mehl, 40 g Kakao.

Bei 160 °C backen, mit Puderzucker bestreuen.

200 g Margarine  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
1 Vanillezucker  
300 g Mehl  
(50 g mit Stärke ersetzen)  
1 Pck. Backpulver

## Schwedische Apfeltorte

BODEN: Alle Zutaten verrühren, in eine gefettete Springform geben und bei 180 °C ca. 15 min backen.

BELAG: Puddingpulver mit Wasser und anderen Zutaten kochen, am Ende Ei und Äpfel dazugeben, nochmals kurz aufkochen. 1 Becher Sahne schlagen, auf den abgekühlten Kuchen geben und mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

### Zutaten für den Boden:

150 g Mehl  
75 g Zucker  
2 Eier  
75 g Butter  
2 Löffel Milch  
1 TL Backpulver  
1 Vanillezucker  
1 Prise Salz

### Zutaten für den Belag:

4-6 Äpfel geraspelt  
1 Tasse Zucker  
etwas Zimt  
¾ Tasse Wasser  
1 Ei  
1 Puddingpulver  
Vanille  
Saft 1 Zitrone





## Rezepte in alphabetischer Reihenfolge

- Altenburger Mandarinenkuchen, 12  
Apfelkuchen glutenfrei, 7  
Bienenstich, 5  
Biskuitrolle  
    Bananensplit-Biskuitrolle, 13  
    glutenfreie Biskuitrolle, 10  
    Schnelle Biskuitrolle, 9  
Blätterteig-Vanillepudding-Teilchen, 6  
Brownie, 11  
Butterkuchen, 8  
Cookies  
    Brownie / Cookies, 11  
    Chewy Chocolate Creamcheese Cookies, 14  
    Haferflocken-Cookies, 12  
    Haselnuss-Cookies, 13  
    Schoko-Cookies I, 12  
    Schoko-Cookies II, 14  
    Schoko-Walnuss, 10  
    Glutenfrei  
        Apfelkuchen, 7  
        Biskuitrolle, 10  
        Haferflocken-Cookies, 12  
    Heidelbeerkuchen, 9  
    Kalter Hund, 8  
    Kirsch-Schoko-Nuss-Blechkuchen, 16  
    Mathis Käsekuchen, 5  
    Möhrenkuchen, 17  
    Mousse au Chocolat, 8  
    Muffins  
        Apfel-Streusel-Muffins, 15  
        Bananenmuffins, 16  
        Lauch-Schinken-Muffins, 16  
        Schoko-Muffins, 5  
    Nusskugeln, 16  
    Omas Streuselkuchen, 7  
    Papageienkuchen I, 6  
    Papageienkuchen II, 7  
    Pralinen, 10  
    Quark-Pfirsich-Teilchen, 6  
    Quarkbrötchen, 17  
    Rüblitorte, 17  
    Russischer Zupfkuchen, 9  
    Schlupfkuchen, 15  
    Schoko-Walnuss-Plätzchen, 10  
    Schokoladenkuchen, 15  
    Schwedische Apfeltorte, 18  
    Streuselkuchen, 13  
    Tarte au Chocolat, 11  
    Wiener-Würstchen-Mumien, 14  
    Wolkenkuchen, 18