



Meine besten Backrezepte

Inhaltsverzeichnis

Name	Seite
Muffins	3
Himmelstorte	4
Kekskuchen	5
Rhabarberkuchen	6
Nusskuchen	7
Obsttorte mit Weincreme	8

Zutaten:

100g Butter
100 g Zucker
2 Eier
100 g Mehl
½ Teel. Backpulver

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren.
Das mit Backpulver gemischte Mehl
darunter mengen.
Die flüssige Butter unterrühren.
Den Teig in eine mit Papierförmchen
ausgelegte Form für 12 Muffins geben und
ca. 20 Minuten bei 175 Grad Ober-
Unterhitze backen.

Tipp:

Nach dem Backen mit Zitronenglasur
und Zuckerstreuseln verzieren.

Muffins



Zutaten

für die Böden:

125g Margarine
100g Zucker
4 Eigelb
150g Mehl
1 Teel. Backpulver
4 Eiweiß
175g Zucker
1 Tüte Mandelblätter

für die Füllung:

ca. 300 ml Sahne
1 T. Sahnesteif
Obst nach Geschmack:
Himbeeren, Erdbeeren oder
Heidelbeeren (frisch oder
gefroren))

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten rührt man einen Teig und streicht ihn in 2 Springformen gleichen Durchmessers glatt. Eiweiß und Zucker werden sehr steif geschlagen und auf dem Teig verteilt. Anschließend gibt man noch die Mandeln darüber.

Backzeit: 30 Minuten

Umluft: 160 Grad

Ober-Unterhitze 175 Grad

Wenn die Böden ausgekühlt sind, belegt man einen mit dem je nach Süße und Geschmack nur leicht oder gar nicht gezuckerten Obst und gibt die mit etwas Zucker und Sahnesteif geschlagene Sahne darüber.

Den 2. Boden schneidet man vor, bevor man ihn auf die Torte legt; so lässt sich diese vor dem Servieren besser zerteilen.

Himmelstorte

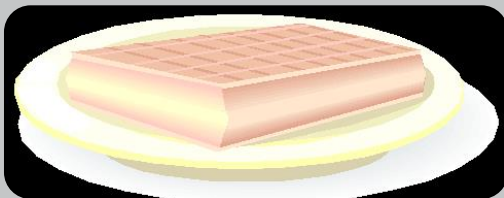


Zubereitung

½ l Wasser mit 1 Tasse Zucker aufkochen,
etwas Wasser abnehmen und damit
2 P. Vanillepuddingpulver anrühren, aufkochen und
abkühlen lassen.

Einen Teig aus 200 g Margarine
 200 g Zucker
 1 P. Vanillinzucker
 4 Eiern
 250 g Mehl
 ½ P. Backpulver
anrühren, auf ein Backblech geben und 15 – 20
Minuten bei ca. 200° abbacken.

Kekskuchen



Eine Creme aus 200 g Butter
 1 Essl. Zucker
 1 Ei
 1 Zitrone

anrühren und nach und nach den abgekühlten
Pudding unterrühren. Diese Masse wird auf den
noch warmen Kuchen gestrichen.

1 – 2 Becher Sahne mit 1 – 2 P. Vanillinzucker
steif schlagen und auf den kalten Kuchen
streichen,
danach mit ca. 40 Butterkekse belegen.

1 ½ Würfel Palmin auflösen,
250 g Puderzucker mit 5-6 Essl. Zitronensaft
anrühren, das flüssige Palmin unterrühren und
den Guss auf die Kekse streichen.

Der fertige Kuchen muss einen Tag stehen,
damit die Kekse weich werden.

Zutaten

1,2 kg Rhabarber
1 Bio-Orange
200 g weiße Kuvertüre
250 g weiche Butter
200 g Zucker
Salz
4 Eier
400 g Mehl
3 TL Backpulver
2 EL Puderzucker

Zubereitung

1. Rhabarber putzen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Von der Orange 2 TL Schale fein abreiben. 100 ml Saft auspressen. Kuvertüre hacken.

2. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 min. schaumig schlagen. Eier nacheinander jeweils 30 Sek. unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Orangensaft unterrühren. Die Hälfte der Kuvertüre unterheben.

3. Teig auf ein gefettetes Backblech (40 x 30 cm) streichen und den Rhabarber darüber verteilen. im heißen Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der mittleren Schiene 20 min. backen.
Restliche Kuvertüre auf den Kuchen streuen und weitere 15 min. backen. auf dem Blech abkühlen lassen und in Stücke schneiden. mit Puderzucker bestreut servieren.

Rhabarberkuchen



Zutaten

200 g gemahlene Haselnüsse
200 g Zucker
4-5 Eier
1 Essl. Mehl/ evtl. 1 Essl. Kakao
2-3 Teel. Backpulver
1-2 geriebene Zwiebäcke
1P. Vanillinzucker
4 Essl. warmes Wasser

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Wasser zusammen schaumig schlagen.

Die gemahlene Nüsse, Zwiebäcke, Mehl, Kakao und Backpulver auf einmal in den Teig geben und nur leicht unterheben.

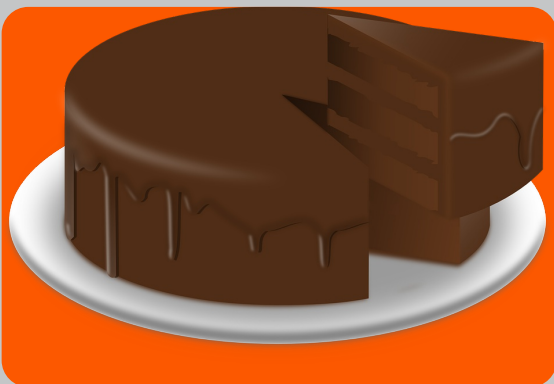
In einer Springform bei mittlerer Hitze (Heißluft 160 Grad) etwa 1/2 bis 3/4 Stunde backen.

Nach dem Erkalten entweder

1. mit Schokoladenguss überziehen und z.B. für Kinder mit Smarties verzieren
oder

2. den Kuchen in der Mitte durchschneiden und mit Sauerkirschen und Sahne füllen.
Vor dem Schneiden mit Puderzucker bestäuben.

Nusskuchen



Zutaten

für den Boden:

2 Eier
4 Essl. Zucker
4 Essl. Mehl
1 Messersp. Backpulver

für die Creme:

250 ml Weißwein
125 ml Apfelsaft
2 Eigelb
1 P. Vanillepudding
6 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne
100 g Zucker

für den Belag:

Obst, der Jahreszeit entsprechend,
eine Sorte oder bunt gemischt

für den Guss:

1-2 P. Tortenguss mit Saft

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Boden einen Biskuitteig herstellen und ca. 15 Min. in einer Springform abbacken.

Wein, Apfelsaft, Eier und Puddingpulver verschlagen und aufkochen.

Gelatine nach Vorschrift quellen und auflösen, in den Pudding rühren.

Wenn dieser beginnt steif zu werden und etwas abgekühlt ist, schlägt man die Sahne und hebt sie unter.

Den abgekühlten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, einen Rand darum geben, Creme einfüllen und fest werden lassen. Danach dicht mit Obst belegen und Tortenguss darüber verteilen.

Obsttorte mit Weincreme



**Viel Erfolg beim Nachbacken und
guten Appetit!**