

## **So backt Großburgwedel !**

**<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=258>**

**<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=259>**

**Dieses erprobte Backbuch hat Köche-Nord.de mit Erlaubnis von Werkstattleiter Oliver Paasch aus der Pestalozzi Werkstatt Großburgwedel abgeschrieben.**

Unter welchen Bedingungen können die Kochbücher und Kochrezepte genutzt werden ?  
Die Dokumente werden unter folgender Creative Commons (cc) Lizenz veröffentlicht:

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/de/>

BY-SA - Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen

Teilen — das Material in jedwedem Format oder Medium vervielfältigen und weiterverbreiten  
Bearbeiten — das Material remixen, verändern und darauf aufbauen  
und zwar für beliebige Zwecke, sogar kommerziell.

Der Lizenzgeber kann diese Freiheiten nicht widerrufen solange Sie sich an die Lizenzbedingungen halten.

Unter folgenden Bedingungen:

Namensnennung — Sie müssen angemessene Urheber- und Rechteangaben machen, einen Link zu Köche-Nord.de beifügen und angeben, ob Änderungen vorgenommen wurden. Diese Angaben dürfen in jeder angemessenen Art und Weise gemacht werden, allerdings nicht so, dass der Eindruck entsteht, der Lizenzgeber unterstütze gerade Sie oder Ihre Nutzung besonders.

Weitergabe unter gleichen Bedingungen — Wenn Sie das Material remixen, verändern oder anderweitig direkt darauf aufbauen, dürfen Sie Ihre Beiträge nur unter derselben Lizenz wie das Original verbreiten.

Keine weiteren Einschränkungen — Sie dürfen keine zusätzlichen Klauseln oder technische Verfahren einsetzen, die anderen rechtlich irgendetwas untersagen, was die Lizenz erlaubt.

Steigen Sie jetzt mit unseren neuen Rezepten auf eine vegane Ernährung um oder schaffen Sie mit veganen Rezepten einen Ausgleich, indem Sie Mahlzeiten durch unsere Alternativen ersetzen.

<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=83>

**Dieses erprobte Backbuch hat Köche-Nord.de mit Erlaubnis von Werkstattleiter Oliver Paasch aus der Pestalozzi Werkstatt Großburgwedel abgeschrieben.**

Wenn diese Backrezepte Ihnen gefallen wäre die Pestalozzi Werkstatt

Großburgwedel Ihnen sicher dankbar für eine kleine Spende :-)

Bitte überweisen Sie Ihre Spende auf das Spendenkonto:

Bank für Sozialwirtschaft

IBAN: DE54 2512 0510 0001 4954 00

BIC: BFSWDE33HAN

## **Rührteig**

Rührteig muss richtig gerührt werden !

Nämlich gerade lange genug um glatt, aber nicht zu schaumig zu werden.

Die Voraussetzungen:

Eier und Fett (Butter oder Margarine) müssen die gleiche Temperatur, am besten Raumtemperatur, haben. Durch zu kalte Zutaten gerinnt Ihnen der Teig.

Die klassische Rühr -methode:

Das Fett rühren Sie zuerst cremig. Danach rühren Sie im Wechsel Zucker und Eier unter. Dann vermischen Sie das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver und sieben Alles dazu. Dann rühren Sie die Zutaten unter den Teig. Beim Rühren mit der Knetmaschine können Sie genauso verfahren oder alle Zutaten zusammen in die Rührschüssel geben und auf einmal glatt rühren.

Der Rührteig soll weder zu fest noch zu flüssig sein. Das heißt im Bäcker-Fachjargon:

Er soll schwer reißen vom Löffel fallen. Die Flüssigkeit fügen Sie esslöffelweise zu und prüfen bitte immer wieder, ob die richtige Teigkonsistenz erreicht ist.

Sobald der Teig fertig gerührt ist, heben Sie Trockenfrüchte unter. Zuvor müssen Sie allerdings die Trockenfrüchte eventuell waschen und abtropfen, mit etwas Mehl bestäuben und durch-schwenken. Dann heben Sie die Trockenfrüchte unter den Teig. So bleiben die Früchte beim Backen gleichmäßig verteilt und sinken nicht auf den Teigboden. Sollte dieses trotzdem passieren, war der Teig zu weich durch zu langes Rühren oder durch eine z große Flüssigkeitszugabe.

Die Garprobe machen Sie bitte nach der vorgesehenen Garzeit:

Dafür stechen Sie ein Holzstäbchen in den Kuchen. Haften dem Stäbchen beim Herausholen keine feuchten Teigkrümel mehr an, ist der Kuchen durchgebacken und gar.

## **Knetteig oder Mürbeteig**

Seine beiden Namen beschreiben in sehr gut: Der Teig wird geknetet und ist nach dem Backen sehr schön mürbe.

Damit Sie richtig kneten können und ihnen nicht klebt., verwenden Sie bitte gut gekühlte Butter oder Margarine.

Von Hand kneten Sie bitte so:

Mit Backpulver vermisches Mehl sieben Sie sauf eine Arbeitsfläche und drücken in die Mitte eine Vertiefung ein. Dort hinein geben Sie die aufgeschlagenen Eier. Rundherum verteilen Sie den Zucker und die Butter-Flöckchen oder die Margarine-Flöckchen. Dann verrühren Sie von der Mitte aus mit einem Rührlöffel die Eier und das Mehl, dann mengen Sie das Fett unter. Nun kneten Sie Alles von Hand rasch glatt. Sollte der Teig kleben, fügen Sie bitte noch etwas Mehl hinzu. Dann wickeln Sie das Ganze in Folie ein, stellen den Teig im Kühlschrank kühl und verarbeiten ihn (etwa 30 Minuten bis 1 Stunde danach) weiter.

In der Küchenmaschine:

Verarbeiten Sie alle Zutaten auf einmal miteinander und kneten Sie sie nur noch zum Schluss kurz auf der Arbeitsfläche von Hand durch.

Gekühlter Teig lässt sich übrigens wesentlich besser ausrollen. Also legen Sie den Teig bitte für 30-60 Minuten in den Kühlschrank. Außerdem sollten Sie das Rollholz und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.

Bei sehr empfindlichen Teigen ist auch eine Möglichkeit:

Zwischen zwei Lagen etwas Klarsichtfolie und etwas Backpapier ausrollen.

Clean-Email-Backbleche brauchen Sie garnicht, Formen nur schwache einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Und noch ein Tipp:

Noch mürber wir Ihr Mürbeteig, wenn Sie ihn statt mit ganzen Eiern nur mit Eigelb zubereiten.

Vor dem Stürzen aus der Form lassen Sie den Kuchen noch etwa 10 Minuten ruhen. Dann können Sie den Rand mit einem Messer lösen.

Wenn es doch noch Schwierigkeiten gib:

Stürzen Sie die Form auf ein Rost und legen Sie ein feuchtes Tuch über die Form. Durch den Dampf löst sich Ihr Kuchen fast immer.

Geht Ihr Kuchen sehr hoch auf und fällt gegen Ende der Backzeit wieder zusammen, wurde Ihr Teig zu lange und zu schaumig gerührt oder Sie haben zu viel Flüssigkeit zugefügt. Das Teiggerüst ist dann zu instabil, um den Kuchen auf der ursprünglichen Höhe halten zu könne.

## **Biskuitteig**

Tipps aus der Praxis !

Biskuit – der feine Teig – wird so zart und lecker durch das Schaumig schlagen der Eier. Auf die Zugabe von Fett wird meistens verzichtet.

Wichtig für die Grundlage von Biskuit ist: Der Eischnee sollte möglichst wenig fest und voluminös sein. Dies gelingt Ihnen am besten mit gekühlten Eiern

Drei Methoden gibt es für die Zubereitung von Biskuitteig:

1. Eiweiß mit oder ohne Wasser steif schlagen. Zuletzt lassen Sie den Zucker einrieseln. Dann vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl. Nun sieben es darüber und heben es locker und mischen es nicht unter.
2. Das Eigelb schlagen Sie mit oder ohne Wasser zusammen mit dem Zucker hell cremig. Das steif geschlagene Eiweiß geben Sie darauf. Dann sieben Sie mit Backpulver vermishtes Mehl darüber. Danach vermengen Sie Alles vorsichtig locker miteinander, nicht rühren.
3. Die ganzen Eier schlagen Sie mit oder ohne Wasser schaumig. Dann lassen Sie den Zucker einrieseln und schlagen das Ganze zu einer hell cremigen Masse auf. Das Backpulver vermischen Sie nun mit Mehl und sieben es darüber. Danach heben Sie Alles vorsichtig locker unter, nicht rühren.

Für alle Methoden gilt:

Der Teig soll luftig glatt sein und nach dem Zubereiten sofort gebacken werden.

Die Form und das Backblech legen Sie bitte mit Pergamentpapier aus und stellen beides schon mal bereit. Nach dem Backen stürzen Sie den Biskuit mit der Form auf ein Küchenrost. Den Rand und den Boden der Form müssen Sie jetzt einfetten. Das Pergamentpapier bestreichen Sie bitte mit Wasser. So lässt es sich gut abziehen.

Für eine Torte backen Sie den Biskuitteig am Vortag. Dann lässt sich der Kuchen besser in glatte Böden zerteilen. Dafür markieren Sie den Rand mit einem spitzen Messer in gleichmäßigen Abständen. Dann legen Sie einen Faden in die Einschnitte und ziehen sie über Kreuz zusammen.

Das Mehl ersetzen Sie bitte teilweise durch Speisestärke. So wird der Teig noch lockerer und zarter.

Durch Unterheben von etwa 50-100 Gramm geschmolzener, wieder etwas abgekühlter Butter unter den fertig gerührten Teig wird daraus ein „Wiener Biskuitteig“.

Den Biskuit backen Sie anschließend goldgelb ab. Ist das Gebäck zu dunkel gebacken, wird die Oberfläche leicht spröde und rissig. Die Biskuitplatten werden dann auch zu unelastisch; sie lassen sich nicht mehr rollen und brechen außerdem leicht.

Die Biskuitplatte müssen Sie sofort nach dem Backen auf ein dünn mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und von der langen Seite her aufrollen.

## Mandarinen – Schnitten

Menge: 1 Blech

Biskuitteig

4 Eier 225 Gramm Zucker 1 Vanillezucker	Schaumig schlagen
80 Milliliter Öl 130 Milliliter Mineralwasser	Unterrühren
300 Gramm Mehl 3 Teelöffel Backpulver	Mischen Sie Alles und heben Sie es unter. Dann geben Sie den Teig auf ein gefettetes Backblech und streichen ihn glatt. Anschließend backen Sie den Biskuitteig bei 175 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten.

Belag

4 Dosen Mandarinen-Orangen	Lassen Sie Mandarinen abtropfen und verteilen Sie sie auf den ausgekühlten Boden. Zwei Esslöffel müssen Sie für die Garnitur aufheben !
2 Becher Schlagsahne 2 Päckchen Vanillezucker	Schlagen Sie die Sahne steif und lassen Sie dabei den Vanillezucker einriseln.
2 Becher Schmand	Heben Sie den Schmand unter und verteilen Sie die Masse gleichmäßig auf dem Kuchen.
200 Gramm Mandelstifte	Die Mandelstifte rösten Sie mit etwas Speiseöl in einer Pfanne gold/braun, lassen sie auf einem Teller abkühlen und bestreuen den Kuchen damit.
1 Teelöffel Zimt 25 Gramm Zucker	Mischen Sie den Zimt mit dem Zucker und streuen Sie Alles auf den Kuchen. Zum Schluss verzieren Sie den Kuchen mit den restlichen Mandarinen.

## Eierlikörtorte

Menge: 1 Blech

Teig

5 Eiweiß	Schlagen Sie die Eiweiße steif und ziehen Sie sie nach der Herstellung des Teiges unter die Teigmasse.
5 Eigelb 150 Gramm Zucker 200 Gramm Nüsse 2 Teelöffel Backpulver 1 Esslöffel Eierlikör 100 Gramm Butter 2 Esslöffel Rum	Stellen Sie von diesen Zutaten einen Rührteig her.
100 Gramm Vollmilch-Schokolade	Lösen Sie die Schokolade in einem warmen Wasserbad auf und rühren Sie sie in den Teig ein. Dann geben Sie den Teig in eine gefettete Springform und backen ihn bei etwa 185 Grad Celsius etwa 40 Minuten.

Belag

500 Milliliter Sahne	Schlagen Sie die Sahne steif und streichen Sie sie auf den ausgekühlten Boden.
250 Milliliter Sahne	Schlagen Sie die Sahne steif, heben Sie den Eierlikör unter und füllen Sie die steife Sahne in einen Spritzbeutel. Dann garnieren Sie damit einen dicken Rand.
100 Milliliter Eierlikör 20 Gramm Schokoblätter zum verzieren.	Verteilen Sie beides in der Tortenmitte.

Bemerkung:

Das Eiweiß müssen Sie zuerst aufschlagen, damit die Rührbesen des Handrührgerätes nicht abgewaschen werden müssen und dem Teig herzustellen.

## **Butterkuchen**

Menge: 1 Blech

Maßeinheit = 1 große Kaffetasse

Teig:

1 Tasse Sahne  
1 Tasse Zucker  
4 Eier  
2 Tassen Mehl  
2 Teelöffel Backpulver

Aus diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her und streichen ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Dann Backen Sie den Teig bei etwa 200 Grad Celsius etwa 12 Minuten.

Für den Kuchen sind zwei Beläge möglich:

Belag 1:

130 Gramm Butter kurz erwärmen (flüssig)  
1 Tasse Zucker  
2 Teelöffel Vanillezucker  
4 Esslöffel Milch  
200 Gramm blättrig geschnittene Mandel

oder

Belag 2:

150 Gramm Butter kurz erwärmen (flüssig)  
1 Tasse Zucker  
2 Teelöffel Vanillezucker  
4 Esslöffel Milch  
150 Gramm Kokosflocken

Den Belag 1 oder 2 streichen Sie auf den vorgebackenen Kuchen und backen ihn dann nochmals 10-15 Minuten.

## Großburgwedler Pfirsichkuchen

Menge: 1 Blech

Maßeinheit = Sahnebecher

Teig:

2 Becher Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Becher Zucker  
1 Becher Sahne  
3 Eier

Von diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her. Dann streichen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backen den Teig bei 200 Grad Celsius etwa 12 Minuten.

Belag:

2 Dosen Pfirsiche, geschnitten  
3/4 bis 1 Liter Sahne

Schlagen Sie die Sahne und streichen Sie 2 Esslöffel auf den ausgekühlten Teig. Dann geben Sie die gut abgetropften Pfirsiche auf den Teig und bedecken sie mit der restlichen Sahne.

½ Liter Maracujasaft  
4 Pakete Vanillesoße (ohne Kochen)

Stellen Sie die Vanillesoße nach Anweisung, jedoch mit dem Maracujasaft her und geben Sie Alles über den Kuchen.



## **Donauwelle**

Menge: 1 Blech

Teig:

250 Gramm Butter  
250 Gramm Zucker  
6 Eier  
350 Gramm Mehl  
1 Päckchen Backpulver

Von diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her

2 Esslöffel Kakao

½ des Teiges verrühren Sie damit.

Den hellen Teig streichen Sie nun auf ein gefettetes Backblech, geben den dunklen Teig darüber und streichen Alles glatt. Dann Backen Sie das Ganze im Backofen bei 175 Grad Celsius etwa 30 Minuten

Belag:

750 Milliliter Milch  
2 Packungen Vanille-Puddingpulver

Stellen Sie den Pudding nach der Packungsanweisung ohne Zucker her und lassen Sie ihn etwas abkühlen.

100 Gramm Zucker  
375 Gramm Butter

Schlagen Sie die Butter mit dem Zucker schaumig und rühren Sie den Vanille-Pudding nach und nach unter die cremige Butter. Dann streichen Sie die Buttercreme auf den kalten Kuchen.

Guss:

1 Tafel Bitterschokolade  
1 Tafel Vollmilch-Schokolade  
50 Gramm weißes Pflanzenfett (Palmin gehärtet)

Diese Zutaten lösen Sie im warmen Wasserbad auf

Oder:

2 Töpfe Schokoglasur

Nach Packungsanweisung (auf dem Becher) auflösen und über die Creme ziehen.

## **Nuss – Schnitten**

Menge: 1 Blech

Teig:

6 Eier – schlagen Sie schaumig.

150 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Geben Sie das zu den Eiern.

1 Esslöffel (gehäuft) Mehl

1 Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Zimt

250 Gramm gemahlene Haselnusskerne

Mischen Sie das Mehl, das Backpulver und den Zimt und heben Sie Alles vorsichtig unter. Den Teig streichen Sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, schieben es in den 200 Grad Celsius heißen Backofen und backen den Teig etwa 15-20 Minuten. Danach schneiden Sie den Teig einmal durch.

Füllung:

750 Milliliter Sahne

1 Teelöffel Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Sahnesteif

Schlagen Sie die Sahne mit dem Sahnesteif steif und lassen Sie die übrigen Zutaten langsam einrieseln.

100 Gramm Schokoladen-Raspel

Heben Sie die Schokoladen-Raspel unter die Hälfte der Sahne und streichen Sie sie auf eine der Kuchenhälften. Die zweite Kuchenhälfte geben Sie darauf und bestreichen sie mit der restlichen Sahne.

Eventuell können Sie die Nuss-Schnitten mit Sahnehäubchen, Schokotäfelchen oder Haselnusskernen verzieren.

## Frankfurter Kranz

Menge: 1 Kranz

Biskuitteig:

6 Eiweiß  
6 Esslöffel Wasser  
300 Gramm Zucker

Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem Wasser und lassen Sie dabei den Zucker einrieseln. Sie müssen so lange schlagen, bis die Masse sehr steif ist.

6 Eigelb geben Sie über die Masse und heben sie unter.

300 Gramm Mehl  
1 Päckchen Backpulver

Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und geben Sie die Mischung durch ein Sieb auf die aufgeschlagene Masse. Dann heben Sie Alles unter (nicht rühren). Den Teig füllen Sie nun in eine gefettete Springform (mit Locheinsatz. Dann Backen Sie den Teig bei 175 Grad Celsius etwa 30 Minuten im Backofen. Den Kuchen schneiden Sie anschließend 3-4 mal durch und bestreichen den Boden mit Preiselbeermarmelade oder Johannisbeergelee.

Füllung:

1 Liter Milch  
3 Pakete Vanille-Puddingpulver

Stellen Sie einen Pudding nach Packungsanweisung her.

375 Gramm Butter (Zimmertemperatur)  
2 Päckchen Vanillezucker)  
3 Esslöffel Zucker

Rühren Sie die Butter mit dem Vanillezucker und dem Zucker schaumig, geben Sie den etwas abgekühlten Pudding löffelweise unter die Butter (den Pudding müssen die gleiche Temperatur haben). Wenn Sie es mögen können Sie 1 Esslöffel Rum oder 1 Esslöffel Weinbrand dazu geben.  $\frac{3}{4}$  der Buttercreme streichen sie nun auf die Tortenböden, setzen die Tortenböden zusammen und bestreichen sie außen mit dem Rest der Buttercreme.

200 Gramm gehackte Mandeln  
2 Esslöffel Zucker

Rösten Sie die gehackten Mandeln in einer Pfanne mit dem Zucker. Dann bestreichen Sie den Kuchen von allen Seiten damit.

## Feiner Obstkuchen auf dem Blech

Menge: 1 Blech

Biskuitteig

5 Eier

75 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

50 Gramm Mehl

250 Gramm Speisestärke

Stellen Sie einen Biskuitteig her und streichen Sie den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne. Dann Backen Sie den Teig bei 200 Grad Celsius etwa 12 Minuten und lassen ihn anschließend auskühlen.

Belag:

1 Becher Philadelphia-Frischkäse

6 Esslöffel Zucker

1 ½ Zitronen (den Saft davon)

6 Blatt weiße Gelatine (nach Packungsanleitung auflösen)

Verrühren Sie die Zutaten mit ein ander.

½ Liter Sahne

Schlagen Sie die Sahne steif und ziehen Sie sie unter die Philadelphiamasse. Dann geben Sie das Ganze auf den Boden.

600 Gramm ungezuckertes Obst

Damit belegen Sie den Teig.

½ Liter Obstsaft

1 Päckchen Tortenguss

Stellen Sie nach Packungsanweisung einen Tortenguss her und verteilen Sie ihn über dem Obst.

## **Käsesahne-Torte**

Menge: 1 Blech

Biskuitteig

4 Eiweiß

4 Esslöffel Wasser

200 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem Wasser und lassen Sie den Zucker dabei einrieseln. Dann schlagen Sie solange weiter, bis die Masse steif ist.

4 Eigelb

Geben Sie die Eigelbe über die Masse und heben Sie sie unter.

200 Gramm Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Mischen Sie das Mehl und das Backpulver, geben Sie die Mischung durch ein Sieb auf die aufgeschlagene Masse und heben Sie die Mischung unter (nicht rühren). Den Teig geben Sie danach in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und schieben diese in den vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius. Der Teig wird jetzt etwa 25 Minuten gebacken.

Den ausgekühlten Tortenboden schneiden Sie bitte einmal durch und legen den Rand der Springform oder einen Tortenring um den Boden.

Füllung:

500 Gramm Quark

3 Eier

200 Gramm Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

1 Zitrone (den Saft davon)

10 Blatt weiße Gelatine

Lösen Sie die Gelatine nach Packungsanweisung auf und verrühren Sie dann die Gelatine mit den Zutaten.

500 Milliliter Sahne

Schlagen Sie die Sahne steif und heben Sie sie unter die Masse. Die Füllung geben Sie dann auf den Teig, legen den zweiten Boden obenauf und bestreuen die Käsesahnetorte mit Puderzucker.

## **Spiegelei-Kuchen**

Menge: 1 Blech

Teig:

200 Gramm Margarine

150 Gramm Zucker

4 Eier

200 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Von diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her, geben ihn auf ein Backblech und backen ihn bei 175 Grad Celsius etwa 15 Minuten.

Belag:

1 Liter Milch

3 Pakete Vanille-Puddingpulver

2 Esslöffel Zucker

Von diesen Zutaten kochen Sie einen Vanillepudding.

3 Becher Schmand

Ziehen Sie den Schmand unter den etwas ausgekühlten Pudding und geben Sie ihn auf den vor-gebackenen Teig.

2 Dosen Aprikosen

Die Aprikosen lassen Sie gut abtropfen, geben sie auf den Teig und Backen den Teig weitere 15 Minuten.

2 Päckchen Tortenguss (klar)

Den Tortenguss stellen Sie nach der Packungsanweisung her und geben ihn auf den ausgekühlten Kuchen.

## **Obstkuchen auf dem Blech**

Menge: 1 Blech

Teig:

250 Gramm Butter-Flöckchen  
200 Gramm Zucker  
300 Gramm Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
3 Eier

Von diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her. Dann geben Sie den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

2000 Gramm Äpfel oder  
2000 Gramm Pflaumen (je nach Jahreszeit)

Schälen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie in spalten und dünsten Sie sie an.

oder

Entkernen Sie die Pflaumen, halbieren Sie sie und geben Sie sie auf den Teig.

Eierguss:

4 Eier  
100 Gramm Zucker  
80 Gramm Mehl

Schlagen Sie die Eier und den Zucker schaumig und heben Sie das Mehl unter. Den Eierguss geben Sie nach 30 Minuten der Backzeit auf den Kuchen und backen den Kuchen weitere 15 Minuten.

Oder

Streusel:  
200 Gramm Zucker  
200 Gramm Butter  
350 Gramm Mehl

Die Zutaten verkneten Sie mit den Fingern zu einem bröseligen Teig. Danach geben Sie den Teig auf die Früchte und backen den Kuchen bei 175 Grad Celsius etwa 40-45 Minuten.

## **Eiskaffee-Sahnetorte**

Menge: 1 Blech

Biskuitteig:

8 Eier

Trennen Sie die Eier

200 Gramm Zucker

Rühren Sie das Eigelb und den Zucker schaumig.

200 Gramm gemahlene Mandeln

5 Esslöffel Paniermehl

1 Päckchen Backpulver

Geben Sie diese Zutaten unter die Masse.

100 Gramm Schokoladenstreusel

Schlagen Sie das Eiweiß steif und geben Sie die Streusel hinzu. Danach heben Sie Alles unter den Teig.

Dann geben Sie den Teig in eine Springform und backen ihn bei 175 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten. Von dem ausgekühlten Boden schneiden Sie etwa einen 1 Zentimeter dicken Deckel ab und zerbröseln ihn in einer Rührschüssel.

Füllung

750 Milliliter Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

Schlagen Sie die Sahne mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) steif und lassen Sie dabei den Sahnesteif sowie den Vanillezucker einrieseln.

8 gehäufte Esslöffel Eiskaffee-Pulver

Heben Sie den Eiskaffee-Pulver unter die Füllung. Dann verteilen Sie die Eiskaffe-Sahnefüllung auf dem ausgekühlten Boden und bestreuen ihn mit den Teigbröseln.

Zum Schluss verzieren Sie die Torte mit gerösteten Mandeln, Schokostreuseln und etwas Puderzucker.



## **Käsekuchen**

Menge: 1 Blech

Teig:

140 Gramm Margarine

140 Gramm Zucker

2 Eier

2 Teelöffel Vanillezucker

Verrühren Sie die Zutaten mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) schaumig.

300 Gramm Mehl

Rühren Sie das Mehl unter die Zutaten und verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.

1000 Gramm Quark

200 Gramm Zucker

2 Päckchen Vanillepudding

4 Teelöffel Vanillezucker

1 Zitrone, den Saft davon

750 Milliliter Milch

250 Milliliter Öl

Verrühren Sie Alles mit dem Handrührgerät (Rührstäbe). Die Quarkmasse geben Sie auf den Teig und backen ihn bei 175 Grad Celsius etwa 30 Minuten. Währenddessen schlagen Sie das Eiweiß mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) steif.

4 Esslöffel Zucker

Lassen Sie den Zucker langsam einrieseln. Dann verteilen Sie ihn auf dem vorgebackenen Kuchen und backen ihn zum Schluss weitere 15 Minuten.

## **Birnen-Schoko-Kuchen**

Menge: 1 Blech

Teig:

250 Gramm Margarine

250 Gramm Zucker

Rühren Sie die Margarine mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) schaumig.

4 Eier

200 Gramm Haselnüsse

180 Gramm Mehl

2 Teelöffel Backpulver

20 Gramm Kakao

50 Milliliter Milch

2 Teelöffel Vanillezucker

Diese Zutaten geben Sie zu der Margarine mit dem Zucker und verrühren alles gut mit einander.

200 Gramm Zartbitterschokolade

Schmelzen Sie die Schokolade und heben Sie sie unter.

Den Teig verteilen Sie gleichmäßig auf dem Backblech.

Belag:

2 Dosen Birnenhälften

Lassen Sie die Birnenhälften in einem Sieb abtropfen und schneiden Sie die Hälften einmal durch. Die Birnenstücke verteilen Sie auf dem Teig und backen den Teig bei 175 Grad Celsius etwa 40 Minuten.

60 Gramm Zartbitterschokolade

Die Zartbitterschokolade schmelzen Sie und ziehen mit einer Gabel dünne Fäden über den Kuchen.

## **Mohn-Apfelkuchen**

Menge: 1 Blech

Teig:

175 Gramm Margarine  
100 Gramm Zucker  
4 Teelöffel Vanillezucker  
3 Eier

Rühren Sie diese Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) schaumig.

300 Gramm Mehl  
2 Teelöffel Backpulver

Das Mehl verrühren Sie mit dem Backpulver und rühren das Gemisch unter den Teig. Den Teig verteilen Sie bitte gleichmäßig auf dem Backblech.

Füllung:

1000 Milliliter Milch  
3 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Den Pudding kochen Sie nach Packungsanweisung und stellen ihn kalt.

8 Äpfel

Die Äpfel schälen Sie, entkernen sie und schneiden sie in Scheiben.

1 Zitrone

Dann pressen Sie die Zitrone aus und beträufeln die Apfelscheiben damit. Anschließend verteilen Sie die Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Teig.

3 Esslöffel Zucker  
6 Eier  
2 Tüten Mohnback

Vermischen Sie das mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) und rühren sie es in den Pudding ein. Dann geben Sie die Füllung über die Äpfel.

Streusel:

200 Gramm Butter  
275 Gramm Mehl  
150 Gramm Zucker  
2 Teelöffel Vanillezucker

Verkneten Sie alle Zutaten zu Streuseln, verteilen Sie sie gleichmäßig über die Mohnmasse und backen Sie den Kuchen bei 175 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten.

## **Kirsch-Schnitten**

Menge: 1 Blech

Teig:

4 Eier

225 Gramm Zucker

2 Teelöffel Vanillezucker

Rühren Sie Alles in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) schaumig.

80 Milliliter Öl

130 Milliliter Mineralwasser

Das rühren Sie danach ein.

300 Gramm Mehl

3 Teelöffel Backpulver

2 Esslöffel Kakao

Anschließend rühren Sie das Mehl, das Backpulver und den Kakao unter, verteilen das Ganze gleichmäßig auf ein Backblech und backen den Teig im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten.

Füllung:

2 Gläser Kirschen

Die Kirschen lassen Sie im Sieb abtropfen und verteilen sie auf dem abgekühlten Teig gleichmäßig.

2 Päckchen Tortenguss (rot)

500 Milliliter Kirschensaft

Bereiten Sie den Tortenguss nach Packungsanweisung zu und verteilen Sie ihn über die Kirschen.

1000 Milliliter Sahnehäubchen

Schlagen Sie die Sahne Steif und lassen Sie dabei

4 Teelöffel Vanillezucker

4 Teelöffel Sahnesteif

einrieseln. Dann verteilen Sie die Sahne gleichmäßig auf dem Kuchen und streichen ihn glatt.

50 Gramm Schokostreusel

Zum Schluss streuen Sie die Schokostreusel über die Schnitten.

## Nusstorte

Menge: 1 Torte

Biskuitteig  
6 Eier

Trennen Sie die Eier.

6 Esslöffel Wasser

Dann schlagen Sie das Eiweiß mit dem Wasser, mit einem Handrührgerät (Rührstäbe) steif.

300 Gramm Zucker

Lassen Sie den Zucker einrieseln und heben Sie das Eigelb unter.

150 Gramm Mehl, sieb 2150 Gramm Haselnüsse  
2 Teelöffel Backpulver

Diese Zutaten rühren Sie unter, füllen den Teig dann in eine gefettete Springform und backen den Biskuitteig im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius etwa 30 Minuten. Danach lassen Sie den Teig abkühlen und schneiden ihn anschließend 2x durch. Um den unteren Boden legen Sie bitte einen Tortenring.

Füllung:  
750 Milliliter Sahnehäubchen

Die Sahne schlagen Sie bitte steif und lassen

6 Teelöffel Vanillezucker  
6 Teelöffel Sahnesteif

einrieseln.

100 Gramm Haselnüsse

Heben Sie die Haselnüsse unter die Sahne. Bestreichen Sie den Tortenboden mit einem Teil Sahne, die nächsten Böden legen Sie jeweils darauf und bestreichen sie auch.

200 Gramm Marzipanrohmasse

Die Marzipanrohmasse rollen Sie zwischen Klarsichtfolie oder Backpapier mit einem Nudelholz dünn aus. Dann legen Sie die Masse auf die Torte und dekorieren sie mit Sahnetupfer, Nüssen oder Marzipankugeln.

**Dieses erprobte Backbuch hat Köche-Nord.de mit Erlaubnis von Werkstattleiter  
Oliver Paasch aus der Pestalozzi Werkstatt Großburgwedel abgeschrieben.**

Wenn diese Backrezepte Ihnen gefallen wäre die Pestalozzi Werkstatt

Großburgwedel Ihnen sicher dankbar für eine kleine Spende :-)

Bitte überweisen Sie Ihre Spende auf das Spendenkonto:

Bank für Sozialwirtschaft

IBAN: DE54 2512 0510 0001 4954 00

BIC: BFSWDE33HAN