

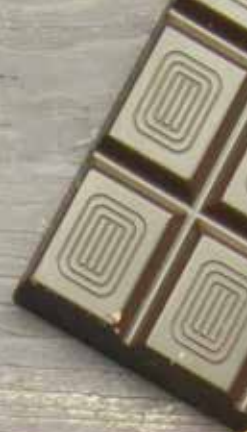


domino-world™

Backbuch

Rezepte der domino-world™ Patienten
für jedes Alter

Vorwort





Liebe Leserinnen und Leser,

im domino-world™ Fan-Club arbeiten Patientinnen und Patienten sowie Angehörige mit, denen die Gesundheit im Alter am Herzen liegt. So werden regelmäßig Aktionen durchgeführt, die das körperliche, geistige und seelische Wohlbefinden fördern.

Geistige Fitness, ein solider Knochenbau und ein widerstandsfähiger Kreislauf lassen sich durch eine gesunde Ernährung positiv beeinflussen. Und darüber hinaus werden durch schmackhafte Gerichte die Lebenslust und die Lebensfreude gefördert.

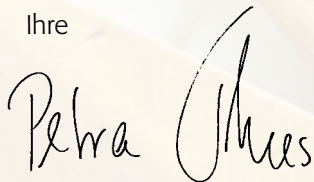
Um all dies zu unterstützen, haben wir die Mitglieder des domino-world™ Fan-Clubs gebeten, das Rezept für ihre Lieblings-Backware aufzuschreiben.

Entstanden ist das erste
domino-world™ Backbuch mit Rezepten für jedes Alter.

In unserem Backbuch finden Sie nicht nur schmackhafte Backwaren – Kuchen, Torten, Kekse, Plätzchen und Waffeln, herzhaftes Gebäck und Grundrezepte –, sondern erhalten auch Anregungen dazu, wie gesunde Inhaltsstoffe eingesetzt werden können.

Ich wünsche Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, dass Sie sich von den leckeren Ideen inspirieren lassen und Gelegenheit finden, das eine oder andere Rezept auszuprobieren. Denn Sie wissen ja: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!

Herzlichst
Ihre



Dr. Petra Thees, Geschäftsführerin

Kuchen

Schwarz-Weiß-Kuchen Gisa Oelschlägel, Club Oranienburg	16
Selterskuchen Siegfried Dolejs, Day Care Center Birkenwerder	17
Faule-Weiber-Kuchen Eckhard Jäckel, Day Care Center Birkenwerder	18
Mohnkuchen vom Blech Gisa Oelschlägel, Club Oranienburg	19
Eierschecke Erna Fassmann, Club Oranienburg	20
Käsekuchen Gertrud Wallersheim, Center Hennigsdorf	21
Spiegeleierkuchen (vom Blech) Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	22
Schneewittchenkuchen Waltraut Schmalz, Day Care Center Birkenwerder	23
Zitronenkuchen Gisa Oelschlägel, Club Oranienburg	24
Königskuchen Erika Christen, Center Oranienburg	24
Streusel-Quarkkuchen Rosemarie Nehls, Center Oranienburg	25
Apfeltraum Ingeborg Waskowski, Club Oranienburg	26
Rotweinkuchen Rosemarie Nehls, Center Oranienburg	26
Obstkuchen Charlotte Hartwig, Club Oranienburg	27
Nusskuchen Siegfried Brachhaus, Club Oranienburg	27

Wiener Nusskuchen	28
Dora Leumann, Center Oranienburg	
Käsekuchen mit Kokosraspel	29
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Mooskuchen	29
Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	
LPG-Kuchen	30
Ursula Welk, Club Oranienburg	
Bienenstich	31
Gisela Haenschke, Center Siemensstadt	
Schneewittchenkuchen	32
Herbert Borinin, Club Oranienburg	
Rehrücken	32
Ilse Walter, Club Oranienburg	
Königskuchen	33
Edith Bartosz, Center Siemensstadt	
Mandelkuchen	33
Erika Henning, Club Oranienburg	
Schneewittchenkuchen	34
Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	
Selterskuchen	35
Erika Henning, Club Oranienburg	
Buttermilch-Kuchen	35
Erika Henning, Club Oranienburg	
Quarkkuchen	36
Regina Lorenz, Club Treptow	
Rosinen-Napfkuchen	37
Dagmar Richter, Center Siemensstadt	
Käsekuchen ohne Boden	37
Doreen Lüdke, Mitarbeiterin Club Oranienburg	
Selterskuchen oder Muffins	38
Anja Tänzler, Mitarbeiterin Club Oranienburg	
Mohnkuchen	38
Gertrud Rudolf, Center Hennigsdorf	
Vogtländischer Kartoffelkuchen	39
Marianne Tobschall, Club Oranienburg	
Zuckerkuchen	40
Helga Bluth, Club Treptow	

Schmandkuchen	41
Evelyn Anders, Mitarbeiterin Club Oranienburg	
Blitzkuchen	41
Ingrid Grünberg, Center Lichtenberg	
Karotten-Kokos-Cake	42
Gisela Markgraf (Ehefrau von Winfried Markgraf), Club Oranienburg	
Haselnusskuchen	42
Rosemarie Nehls, Center Oranienburg	
Marmorkuchen	43
Charlotte Hartwig, Club Oranienburg	
Kneppkuchen	43
Ingrid Grünberg, Center Lichtenberg	
Saure-Sahne-Kuchen	44
Monika Schmidt (Ehefrau von Bernd Schmidt), Club Oranienburg	
Quarkstollen	44
Monika Schmidt (Ehefrau von Bernd Schmidt), Club Oranienburg	
Mohn-Kirsch-Napfkuchen	45
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Faule-Weiber-Kuchen	46
Luise Mühl, Club Tegel	
Streuselkuchen mit Pudding	47
Eva Wiediger, Club Treptow	
Ratz-Fatz-Kuchen	48
Anna Schleis, Club Tegel	
Veganer Kirschkuchen	48
Vanessa (Enkelin von Margot Pietschmann), Center Hennigsdorf	
Vanille-Quark-Streuselkuchen	49
Monika Schmidt (Ehefrau von Bernd Schmidt), Club Oranienburg	
Allgäuer Apfelbrot	50
Bernd Guzinski, Club Treptow	
Fanta-Kuchen	51
Ursula Gemkow, Club Tegel	
Althannoverscher Natronkuchen	51
Erika Christen, Center Oranienburg	
Bienenstich	52
Waltraut Schmalz, Day Care Center Birkenwerder	
Selterswasser-Kuchen	52
Gerda Hartmann, Club Oranienburg	

Käsekuchen ohne Boden Dorothea Maaß, Club Tegel	53
Schmandkuchen Bernd Guzinski, Club Treptow	54
Ottilienkuchen Dorothea Maaß, Club Tegel	54
Sägespäne-Kuchen Harry Spring, Day Care Center Birkenwerder	55
Nusskuchen Bärbel Wetzels, Club Oranienburg	56
Ameisenkuchen Margitta Beyer, Day Care Center Birkenwerder	56
Zimtschnecken Dorothea Maaß, Club Tegel	57
Zwetschgen-Quark-Kuchen Edeltraud Bossin, Center Siemensstadt	58
Omas Nusskuchen Erna Faßmann, Club Oranienburg	59
Käse-Kirsch-Kuchen Marion Romeyke, Club Treptow	60
Saftiger Mooskuchen Anni Juncker, Club Tegel	61
Aprikosen-Streuselkuchen Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	62
Pflaumen-Hefekuchen Waltraut Zimmermann, Club Treptow	63
Kokosraspel auf Schokoladenboden Eva Hebbe, Club Oranienburg	64
Käsekuchen Irmgard Posthoff, Club Tegel	64
Käsekuchen ohne Boden Helga Baese, Center Birkenwerder	65
Apfelkuchen Ruth Heiland, Center Siemensstadt	65
Mandarinenkuchen Monika Schmidt (Ehefrau von Bernd Schmidt), Club Oranienburg	66
Kokos-Buttermilch-Kuchen Monika Schmidt (Ehefrau von Bernd Schmidt), Club Oranienburg	67

Napfkuchen	67
Renate Ciemala, Center Siemensstadt	
Mohnstolle	68
Eheleute Otto, Club Oranienburg	
Marmorkuchen (Gugelhupf)	68
Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	
Zimt-Schmand-Kuchen	69
Gerda Weller, Club Tegel	
Bountyschnitten	70
Rosemarie Nehls, Center Oranienburg	
Baumkuchen	71
Carola Jaeger, Club Tegel	
Bienenstich	71
Klara Schacht, Club Oranienburg	
Oster-Hefezopf mit Erdbeer-Rhabarber-Füllung	72
Gisela Markgraf (Ehefrau von Winfried Markgraf), Club Oranienburg	
Kokoskuchen	73
Margitta Beyer, Center Hennigsdorf	
Buttermilchkuchen	74
Carola Jaeger, Club Tegel	
Eiskuchen	74
Margitta Beyer, Day Care Center Birkenwerder	
Schneller Apfelkuchen	75
Irmgard Ebeling, Club Oranienburg	
Käsekuchen mit Mandarinen	75
Gertrud Grzegorski, Club Tegel	
Schüttelkuchen	76
Renate Sorichili, Center Siemensstadt	
Käsekuchen ohne Boden	76
Claudia Krüger, Club Oranienburg	
Apfelkuchen vom Blech	77
Ursel Dessin, Club Oranienburg	
Schwedischer Apfelkuchen	77
Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	
Nurmi-Hefeteig	78
Anke Thomas, Club Treptow	
Spritzkuchen	79
Charlotte Andrée, Club Tegel	

Bienenstich mit Honig	80
Rosemarie Nehls, Center Oranienburg	
Hefezopf	81
Margarete Frensen, Club Tegel	
Eierschecke	81
Gisela Erler, Center Siemensstadt	
Wiener Apfelstrudel	82
Erna Fassmann, Club Oranienburg	
Kalte Schnauze	83
Margit Günzler-Demir, Club Tegel	
Blechkuchen, einfach	84
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Apfelkuchen	85
Ilse Kart, Club Oranienburg	
Selterskuchen	85
Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	
Käsekuchen mit gehackten Nüssen	86
Renate Lindner, Club Tegel	
Apfelkuchen (fettarm)	87
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Saure-Sahne-Kuchen	87
Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	
Dresdner Stollen – Originalrezept á la Carmen	88
Carmen Perschke, Club Tegel	
Butterkuchen	90
Ursel Dessin, Club Oranienburg	
Gesundheits-Gugelhupf	91
Gisela Markgraf (Ehefrau von Winfried Markgraf), Club Oranienburg	
Festtagsnapfkuchen	91
Ingrid Dickmann, Center Siemensstadt	
Mooskuchen	92
Eva Hebbe, Club Oranienburg	
Bananen-Nuss-Rührkuchen	92
Lydia Braun, Club Tegel	
Käsekuchen ohne Boden	93
Waltraut Schmalz, Day Care Center Birkenwerder	
Bienenstich	93
Erika Sattelberg, Club Oranienburg	

Blätterteigstückchen	94
Rosemarie Nehls, Center Oranienburg	
Schoko-Kokos-Kuchen	95
Ursula Schneider, Club Tegel	
Bienenstich	95
Wolfgang Horstmann, Club Treptow	
Karottenkuchen vom Blech	96
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Zitronenkuchen	97
Gerda Hartmann, Club Oranienburg	
Quarkstollen	98
Ilse Kart, Club Oranienburg	
Zweihundert-Gramm-Kuchen	98
Gertraude Angermüller, Club Tegel	
Zupfkuchen	99
Waltraut Schmalz, Day Care Center Birkenwerder	
Käsekuchen mit Grieß	99
Irmgard Posthoff, Club Tegel	
Hefekuchen mit Obst der Saison	100
Adele Dubberke, Club Treptow	
Apfelkuchen	101
Karla Piro, Club Oranienburg	
Mandel-Käsekuchen	102
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Zitronen-Königskuchen	102
Monika und Klaus Raue, Club Treptow	
Schmandkuchen	103
Gerda Stahl, Club Tegel	
Bienenstich-Apfelkuchen	104
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Mooskuchen	105
Margot Pietschmann, Center Hennigsdorf	
Nusskuchen	105
Irmgard Zwirner, Club Tegel	
Pflaumenkuchen mit Streuseln	106
Rosemarie Nehls, Center Oranienburg	
Kalter Hund	107
Renate Heger, Club Oranienburg	

Kokos-Buttermilch-Kuchen	108
Hedwig Lenz, Club Tegel	
Apfeltorte (ohne Fett)	108
Ingrid Grünberg, Center Lichtenberg	
Arme Ritter	109
Charlotte Wilczynski, Club Oranienburg	
Altdeutscher Napfkuchen	109
Erika Christen, Center Oranienburg	
Apfelkuchen mit Amaretto-Sahneguss	110
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Eierlikör-Nutella-Kuchen	111
Elfriede Hollstein, Club Tegel	
Eierschecke	111
Anke Thomas, Club Treptow	

Torten

Frankfurter Kranz	114
Gertrud Rudolf, Center Hennigsdorf	
Baumkuchentorte	115
Renate Mach (Angehörige von Johanna Cornelius), Club Oranienburg	
Himbeertorte	116
Gisa Oelschlägel, Club Oranienburg	
Schnelle Pfirsich-Torte	117
Gertrud Grzegorski, Club Tegel	
Mimis feine Aprikosenschnitten	118
Rosemarie Nehls, Center Oranienburg	
Mohntorte	119
Elfriede Griephan, Club Tegel	
Toffifee-Torte	120
Charlotte Andrée, Club Tegel	
Kartoffel-Mandel-Torte	121
Ingeborg Krüger, Club Oranienburg	
Erdbeerschnitten	122
Rosemarie Nehls, Center Oranienburg	
Frankfurter Kranz (nach Regine Hildebrandt)	123
Doris Gregoschewski, Club Oranienburg	

Preiselbeer-Torte aus Haselnüssen und Mandelmehl	124
Dorothea Maaß, Club Tegel	
Frankfurter Kranz	126
Erna Fassmann, Club Oranienburg	
Eierlikör-Torte	127
Gisela Siebeky, Club Tegel	
Kirschtorte	128
Erika Christen, Center Oranienburg	
Quark-Torte (ohne Fett)	129
Ingrid Grünberg, Center Lichtenberg	
Apfeltorte	129
Erika Christen, Center Oranienburg	
Obsttorte	130
Erna Fassmann, Club Oranienburg	
Blitz-Nusstorte	131
Ingrid Grünberg, Center Lichtenberg	
Frankfurter Kranz	132
Gerda Bauer, Day Care Center Birkenwerder	
Pischinger-Torte	133
Margot Pietschmann, Center Hennigsdorf	
Kirsch-Creme-Schnitte	134
Erika Christen, Center Oranienburg	
Schwedische Apfeltorte	135
Irmgard Hübner, Center Birkenwerder	
Click-Torte	135
Waltraut Schmalz, Day Care Center Birkenwerder	
Frankfurter Kranz	136
Rita Wand, Club Treptow	
Erdbeertorte	137
Erika Christen, Center Oranienburg	
Omas Käsetorte	137
Dr. Heribert Vogt, Club Tegel	

Kekse, Plätzchen & Waffeln

Apfelwaffeln	140
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Kokosscheiben	141
Ilse Kart, Club Oranienburg	
Makronen	141
Ilse Kart, Club Oranienburg	
Spitzbuben	142
Ilse Kart, Club Oranienburg	
Echter Heidesand	142
Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	
Mandelplätzchen	143
Ilse Kart, Club Oranienburg	
Marzipankringel mit Kirschen	143
Karla Piro, Club Oranienburg	
Zimtkekse	144
Ingeborg Stender, Center Siemensstadt	
Zarte Zimtsterne	144
Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	
Mürbeteig ohne Ei (Danziger Kaffeebrot)	145
Erika Christen, Center Oranienburg	
Haferflocken-Nuss-Plätzchen	146
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Mariannes Käsegebäck	147
Hanni-Lore Schwoob, Club Tegel	
Haferflocken-Ingwer-Kekse	147
Dorothea Maaß, Club Tegel	
Vanilleplätzchen	148
Ilse Kart, Club Oranienburg	
Waffeln	148
Erika Henning, Club Oranienburg	
Butterplätzchen	149
Ilse Kart, Club Oranienburg	
Mutzenmandeln	149
Gisa Oelschlägel, Club Oranienburg	
Apfel-Zimt-Küchlein	150
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	

Clubteilchen	151
Ursula Möbes, Club Oranienburg	
Haferflocken-Kekse	151
Ursula Jeske, Center Lichtenberg	
Orangen-Rübli-Kekse	152
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Einfache Kekse mit dem Löffel	153
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Nonneküchlein	153
Ilse Milling, Club Treptow	

Herzhaftes Gebäck

Körner-Buttermilch-Brot	156
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Brötchen	157
Charlotte Schulze, Club Tegel	
Kürbisbrot mit pikanter Paste	158
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	
Oktoberkuchen	160
Renate Gerstenbühler, Center Oranienburg	

Grundrezepte

Mürbeteig für Plätzchen, Törtchen	164
Erika Christen, Center Oranienburg	
Obstboden	164
Gerda Hartmann, Club Oranienburg	
Gerührter Blätterteig	165
Erika Christen, Center Oranienburg	
Quark-Öl-Teig für Obstkuchen	165
Irmgard Posthoff, Club Tegel	
Linzer Teig (als Boden für Obsttorten)	166
Erika Christen, Center Oranienburg	
Falscher Hefeteig	166
Marianne Lasserre, Club Oranienburg	

Hefblättereig	167
Erika Christen, Center Oranienburg	
Quark-Öl-Teig	168
Astrid Hente, Center Hohenschönhausen	
Mürbeteig	168
Erika Christen, Center Oranienburg	
Sahne-Teig zu Torten und Pasteten	169
Erika Christen, Center Oranienburg	
Quark-Blättereig	169
Erika Christen, Center Oranienburg	





Kuchen

Schwarz-Weiß-Kuchen

*Verfasserin: Gisa Oelschlägel,
Club Oranienburg*

Zutaten für den Teig

- 400 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 4 EL Kakaopulver

Zutaten für die Füllung

- 2 Eier
- 500 g Magerquark
- 150 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 3 EL Vanillezucker
- 100 g Grieß
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Teig aus dem Mehl, Zucker, der in Stückchen geschnittenen Butter, dem Eiweiß und dem Salz einen Mürbeteig kneten. Den Teig halbieren, eine Hälfte mit dem Kakaopulver verkneten und zu Streuseln verarbeiten.

Die Form fetten, mit Grieß ausstreuen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den hellen Teig auf der bemehlten

Arbeitsfläche ausrollen und den Boden und den Rand der Form damit auslegen.

Für die Füllung Eier trennen, Quark, Zucker, die Eigelb und den Vanillezucker verrühren und den Grieß untermischen. Die 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unterheben und die Masse in die Form füllen.

Streusel über die Füllung streuen und den Kuchen im Backofen (Mitte) etwa 1 Stunde backen, nach etwa 40 Minuten mit Alufolie bedecken.

Selterskuchen

*Verfasser: Siegfried Dolejs,
Day Care Center Birkenwerder*

Zutaten für den Boden

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 1 Zitrone (davon abgeriebene Schale)
- 1 Tasse Selters (mit Sprudel)
- 3 EL Semmelbrösel und Fett zum Ausfetten der Form

Zutaten für den Belag

- 2 Pck. Puddingpulver (mit Sahnegeschmack)
- 500 ml Milch
- 250 g Butter (zimmerwarm)

Zutaten für die Glasur

- 1 Pck. Butterkekse
- etwas Weinbrand
- 200 g Blockschokolade
- 125 g Biskin

Zubereitung

Eier, Zucker und Öl schaumig schlagen. Gesiebttes Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenabrieb zugeben und gut einarbeiten.

Selters unterrühren. Teig in die gefettete und ausgebröselte Form geben, bei 175 Grad für 30–50 Minuten backen.

Für den Belag Pudding kochen und auskühlen lassen. Butter unterrühren, auf den Kuchenboden streichen.

Für die Glasur Kekse in Weinbrand tränken und auf die Buttercreme legen. Blockschokolade und Biskin erwärmen, verrühren und auf die Kekse verteilen.

Taule Weiber-Kuchen

*Verfasser: Eckhard Jäckel,
Day Care Center Birkenwerder*

Zutaten für den Teig

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 75 g Butter oder Margarine
- 1 TL Backpulver

Zutaten für den Belag

- 500 g Quark
- 2 Eier
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillepudding
- ½ Becher Sauerrahm (Schmand)
- ½ Becher Öl
- 1 ½ Tassen Milch
- 1 kleine Dose Mandarinen oder Aprikosen, Pfirsiche oder Kirschen

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Quark mit den 2 Eiern und dem Zucker in einer Rührschüssel von Hand rühren; Vanillepudding, Öl, Sauerrahm und Milch zusammenrühren und unter die Quarkmasse heben.

Nach 45 Minuten den Mürbeteig ausrollen, in eine Springform geben. Die Quarkmasse daraufgeben (die Masse ist sehr flüssig, wird aber beim Backen gut fest).

Das abgetropfte Obst darauf verteilen. Bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.



Mohnkuchen vom Blech

Verfasserin: Gisa Oelschlägel,
Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 150 g Speisequark
- 6 EL Milch
- 6 EL Speiseöl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag

- 250 g gemahlener Mohn
- 50 g Rosinen
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 50 g Grieß
- 200 g Zucker
- 750 ml kalte Milch
- 2–3 Tropfen Backöl Zitrone
- 2 Eigelb

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig verarbeiten: Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Eine Hälfte des Mehls gemeinsam mit den übrigen Zutaten sofort verarbeiten. Den Rest des Mehls unterkneten, Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Den Pudding laut Angaben kochen. Den Mohn mit heißem Wasser übergießen und gut abtropfen lassen. Anschließend die Rosinen und den Mohn mit dem Backöl Zitrone unterrühren. Die Hälfte davon auf den Teig streichen, unter den Rest 2 Eigelb geben. Zwei Eiweiß steif schlagen, unterheben, auf die Mohnmasse streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 Minuten backen.

Eierschecke

*Verfasserin: Erna Fassmann,
Club Oranienburg*

Zutaten für den Teig

- 375 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenbackhefe
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 ml lauwarme Milch
- 50 g zerlassene abgekühlte Butter

Zutaten für den Quarkbelag

- 500 g abgetropfter Speisequark (Magerstufe)
- 30 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Tropfen Backöl (Bittermandel)
- 2 EL Milch
- 1 Pck. Käsekuchen-Hilfe
- 40 g Rosinen

Für die Eiercreme

- 1 Pck. Dessert-Soße Vanillegeschmack
- 30 g Zucker
- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 75 g gesiebter Puderzucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß

Zubereitung

Für den Boden Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Trockenbackhefe vermischen. Den Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, Ei, lauwarme Milch und zerlassene abgekühlte Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, den Teig abgedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 30 Minuten), Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals kurz durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen, an den Rändern etwas hochdrücken.

Für den Belag den Speisequark mit den entsprechenden Zutaten gut verrühren. Die Rosinen mit hineingeben. Die Masse gleichmäßig auf den Teig streichen.

Für die Eiercreme die Dessert-Soße nach Vorschrift zubereiten und erkalten lassen. Die Butter geschmeidig rühren, dann nach und nach den gesiebten Puderzucker zugeben. Die Masse mit Eigelb unter den kalten Pudding rühren. Eiweiß

Käsekuchen

Verfasserin: Gertrud Wallersheim,
Center Hennigsdorf

schlagen, vorsichtig unter die Creme rühren, anschließend auf den Quarkbelag streichen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Das Backblech für ca. 30 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) schieben.

Zutaten

- 1 kg Weißkäse
- 250 g Butter
- 125 g Grieß
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300 g Zucker
- 5–6 Eier
- ½ Pck. Backpulver
- 2 kleine Dosen Mandarinen oder anderes Obst

Zubereitung

Mandarinen gut abtropfen lassen. Butter und Eier schaumig rühren, Zucker und Grieß zugeben sowie das Backpulver und den Vanillezucker.

Den Weißkäse unterrühren und zum Schluss das Obst unterheben.

1 Stunde backen bei 180 Grad.



Spiegeleierkuchen

(vom Blech)

Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen

Zutaten für den Teig

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag

- ½ Liter Milch
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 500 g Crème fraîche (oder Schmand)
- 1 Dose Aprikosen
(480 g Abtropfgewicht)
- 2 Pck. heller Tortenguss

Zubereitung

Zutaten für den Teig nach und nach verrühren. Den Teig dann auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech mit hoch gezogenem Rand gleichmäßig verteilen und auf mittlerer Einschubleiste bei 200 Grad 15 Minuten backen.

Inzwischen nach Packungsanweisung aus Milch und Zucker einen Pudding zubereiten. Die Crème fraîche darunterühren.

Die Masse auf den heißen Kuchen streichen und weitere 15 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Aprikosen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Ca. 16 schöne feste Aprikosenhälften herausnehmen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Den Aprikosensaft mit Wasser auf 600 ml auffüllen. Aus Saft und Tortenguss nach Anweisung einen Guss zubereiten und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und in Stücke schneiden.

Die Backzeit beträgt bei 200 Grad ca. 30 Minuten.

Schneewittchenkuchen

Verfasserin: Waltraut Schmalz,
Day Care Center Birkenwerder

Zutaten

- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Milch

- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 0,5 Liter Milch

- 1 Glas Sauerkirschen
- 250 g Margarine
- 2 EL Rum
- 1 Pck. Schokoguss

Zubereitung

Aus Milch, Zucker, Puddingpulver einen Pudding kochen, immer wieder umrühren, damit keine Haut entsteht.

Margarine mit Zucker und den Eiern verrühren. Mehl und Backpulver zugeben, ca. 10 min mit dem Rührgerät verrühren.

Die Hälfte des Teiges auf ein großes Backblech streichen, an die andere Hälfte des Teiges Kakao und Milch geben und unterrühren.

Den dunklen Teig auf den hellen Teig streichen. Mit den Kirschen belegen und bei ca. 200 Grad ca. 30 min backen.

Den gekochten Pudding mit der Margarine und dem Rum verrühren und auf den gebackenen und erkalteten Teig streichen. Zum Schluss noch mit dem Schokoguss bestreichen.

Zitronenkuchen

*Verfasserin: Gisa Oelschlägel,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 200 g Butter
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 ½ Zitronen (Saft)

Zubereitung

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Butter bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen.

Eier mit 75 g Zucker schaumig rühren, dann die Zitronenschale unterheben. Nach und nach die Butter und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Teig auf das Blech geben, glatt streichen, in den kalten Backofen (Mitte) stellen und bei 200 Grad in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Den übrigen Zucker mit dem Zitronensaft verrühren, bis er sich völlig aufgelöst hat. In den noch heißen Kuchen mit einem Holzspießchen viele Löcher stechen und den Zitronensaft darüberträufeln. Den Kuchen dann kalt werden lassen.

Königskuchen

*Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg*

Zutaten

- 150 g Butter (schaumig schlagen)
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 50 g Rosinen
- 50 g Zitronat
- 50 g Mandelstifte
- abgeriebene Schale einer ½ Apfelsine oder Zitrone
- 150 g Mehl
- 2 EL Rum

Zubereitung

Die Butter wird mit Zucker, Eigelb, Apfelsinenschale und Rum schaumig gerührt, dann Rosinen, Zitronat, Mandeln, Mehl und Eischnee unterrühren. Sofort in die Kastenbackform füllen und 1–1 ¼ Stunde bei mäßiger Hitze backen. Der Kuchen wölbt sich und reißt auf. Heiß mit Puderzucker übersieben und kalt stürzen.

Streusel-Quarkkuchen

Verfasserin: Rosemarie Nehls,
Center Oranienburg

Zutaten

- 1 Glas Stachelbeeren (720 ml)
- 250 g Mehl
- 350 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 25 g gehackte Mandeln
- 1 Prise Salz
- 330 g Butter
- 4 Eier
- 1 kg Speisequark
- 45 g Speisestärke
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung

Beeren abtropfen lassen, Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Mandeln, Salz und 180 g Butterflocken vermengen (mit den Händen zu Streuseln verarbeiten). Kühl stellen.

Danach die restliche Butter (150 g), den Zucker (275 g), das 2. Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Dann den Quark und die Stärke unterheben.

Die Hälfte der Streusel in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (ø 28 cm) geben und andrücken. Die Quarkmasse darauf verteilen und die abgetropften Beeren darauf legen, den Rest der Streusel darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.



Apfeltraum

Verfasserin: Ingeborg Waskowski,
Club Oranienburg

Zutaten

- 150 g Löffelbiskuits
- 5 EL Calvados
- 6 EL Apfelsaft
- 1 kleines Glas Apfelmus (370 ml)
- 1 Apfel (grob gerieben)
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 125 ml Milch
- 1 EL Zucker oder Honig
- evtl. Kakao zum Bestreuen

Zubereitung

Eine Lasagneform mit Löffelbiskuits auslegen und mit Calvados und Apfelsaft beträufeln.

Apfelmus und geriebenen Apfel darauf verteilen.

Quark mit Mascarpone, Milch und Zucker mit dem Mixer aufschlagen. Quarkcreme über das Apfelmus streichen, kühl stellen und durchziehen lassen. Falls gewünscht, vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Rotweinkuchen

Verfasserin: Rosemarie Nehls,
Center Oranienburg

Zutaten

- 250 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 5 Eier
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kakao
- 150 g Schokostreusel
- ¼ Liter Rotwein, kräftig
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 375 g Mehl

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, in eine Springform oder auf ein gefettetes Blech geben und ausbacken. Zum Schluss Puderzucker oder Schokoglasur darübergeben.

Obstkuchen

*Verfasserin: Charlotte Hartwig,
Club Oranienburg*

Zutaten für den Boden

- 500 g Mehl
- 300 g Zucker
- 300 g Butter
- 3 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker

Zutaten für den Belag

- 300 g Obst
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Mehl

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier cremig rühren, dann Mehl und Backpulver langsam darunterrühren. Für den Belag das Obst auf dem Blech verteilen und aus Mehl, Butter und Zucker einen Brei anfertigen und auf dem Obst verteilen.

Ca. 30 Minuten backen.

Nusskuchen

*Verfasser: Siegfried Brachhaus,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 3 Tassen geriebene Nüsse
- 3 Tassen Weizengrieß
- 3 Tassen Zucker
- 3 Tassen Zwiebackkrümel
- 750 ml Milch
- 2 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Vermengte Zutaten in eine gut gefettete Form bringen und 1 Stunde bei Mittelhitzte backen.

Mit Puderzucker oder Kakaopulver bestreuen.

Wiener Nusskuchen

*Verfasserin: Dora Leumann,
Center Oranienburg*

Zutaten

- 250 g Margarine
- 2 Eier
- 200 g Puderzucker
- 200 g Mehl
- 100 g Weizenstärke
- ½ Pck. Backpulver
- 200 g gemahlene Nüsse
- 100 g Zucker
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitung

Die Margarine weich machen, 2 Eigelb unterrühren, dann 200 g Puderzucker unterheben. 200 g Mehl und 100 g Weizenstärke sowie ½ Päckchen Backpulver vermischen und nach und nach zugeben. Zuletzt die 2 Eiweiß ungeschlagen zugeben. Alles gut verrühren.

Aus 200 g gemahlene Nüssen, 100 g Zucker und 1 Eßlöffel Kakao eine Mischung herstellen. In eine Kastenform die Hälfte des Teiges geben. An den Seiten hochstreichen. Zu der Nussmischung die andere Hälfte des Teiges geben und gut durchrühren.

Nun gibt man diesen Teig in die Vertiefung der Form, den restlichen Teig überstreichen.

In den gut vorgeheizten Ofen stellen. Nach 30 Minuten Backzeit abschalten und langsam fertig backen. Den fertigen Kuchen glasieren.



Käsekuchen mit Kokosraspel

Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg

Zutaten

- 1 kg Quark
- 250 g Zucker
- ½ Pck. Backpulver
- 125 g Butter
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
oder 3 EL Grieß
- 4 Eier

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten,
in eine Springform füllen und 60–70
Minuten backen.

Zum Schluss Kokosraspel (100 g) und
Zitronensaft über den fertigen Kuchen
geben.



Mooskuchen

Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen

Zutaten für den Teig

- 300 g Zucker
- 300 g Mehl
- 250 g Margarine
- 6 Eigelb
- ¼ Liter saure Sahne
- 50 g Kakao
- 1 TL Natron
- 1 Pck. Backpulver

Zutaten für den Guss

- 6 Eiweiß
- 6 EL Puderzucker
- 125 g Hartfett

Zubereitung

Den Teig ca. 30 Minuten bei 200 Grad
Ober- und Unterhitze abbacken.

Eiweiß steif schlagen. Puderzucker
langsam dazugeben. Zum Schluss das
lauwarme flüssige Hartfett unterrühren.
Die Masse auf den lauwarmen abgeba-
ckenen Kuchen geben. Den Kuchen zum
Schluss mit normalem Bohnenkaffee
bestäuben.

Nach einiger Zeit wird er grün, daher der
Name „Mooskuchen“.

LPG-Kuchen

*Verfasserin: Ursula Welk,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 200 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 gestr. TL Backpulver
- 200 g Mehl
- 1 Glas entsteinte Schattenmorellen
- 1 Pck. Butterkekse

Zutaten für die Creme

- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- ½ Liter Milch
- 250 g Butter

Zutaten für den Guss

- 250 g Hartfett (Kokosfett)
- 175 g Zucker
- 3 EL Kakao (dunkel)
- 2 Eier

Zubereitung

Den Teig auf einem Backblech verteilen und dann die abgetropften Kirschen darauflegen. Alles bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

Für die Creme Vanillepudding mit Milch kochen, abkühlen lassen und zusammen

mit der Butter mit einem Mixer verrühren. Das Hartfett in einem Topf schmelzen und dann nach und nach unter die Zucker-Kakao-Eiermasse rühren.

Auf dem abgebackenen, abgekühlten Boden die Creme gleichmäßig verteilen und mit Butterkekse abdecken, diese mit Milch oder Alkohol (z. B. Cognac) bestreichen. Zum Schluss den Schokoladenguss verteilen.



Bienenstich

Verfasserin: Gisela Haenschke,
Center Siemensstadt

Zutaten für den Teig

- 100–150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1–2 Eier
- 1 Prise Salz
- 500 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- ca. ¼ Liter Milch

Zutaten für den Belag

- 100 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Milch
- 250 g Mandelblättchen

Zubereitung

Das Fett schaumig rühren und nach und nach den Zucker, die Eier und das Salz hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Man verwendet nur so viel Milch, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und mit einem Teigschaber, der häufig dabei ins Wasser getaucht wird, glatt streichen.

Damit der Teig an der offenen Seite des Backbleches nicht auslaufen kann, legt man einen mehrfach gefalteten, gefetteten Streifen Papier vor den Teig.

Für den Belag zerkleinert man die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Milch und den Mandelblättchen. Dann stellt man alles kalt. Die abgekühlte Masse wird gleichmäßig auf dem Teig verteilt. Sollte die Masse zu fest sein, gibt man noch etwas Milch hinzu.

Backzeit ca. 35 Minuten bei starker Hitze (ungefähr 250 Grad)

Schneewittchenkuchen

Verfasser: Herbert Borinin,
Club Oranienburg

Zutaten

- 250 g Margarine
- 375 g Zucker
- 375 g Mehl
- 5 Eier
- $\frac{3}{4}$ Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker

- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille

Zubereitung

Alle Zutaten zusammenrühren. Eine Hälfte des Teiges abnehmen, die andere Hälfte mit 3 EL Kakao verrühren.

Den dunklen Teig auf dem Blech verteilen. Die ausgesteinten Kirschen mit dem Puddingpulver aufkochen und andicken. Dann die angedickten Kirschen auf dem dunklen Teig verteilen.

Anschließend den hellen Teig darauf klecksen.

Bei 190 Grad ca. 30 Minuten backen.

Rehrücken

Verfasserin: Ilse Walter,
Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 100 g geriebene Schokolade
- 4–6 Eier
- 2 Pck. Puddingpulver Schokolade
- 2 gestr. TL Backin
- 75 g Mandeln oder Nusskerne

Zutaten für den Guss

- 200 g Puderzucker
- 2–3 EL heißes Wasser
- 25 g Kokosfett

Zubereitung

Butter, Zucker und geriebene Schokolade rührt man so lange, bis die Masse hell geworden ist. Nach und nach gibt man die Eier, das mit Backin gemischte Puddingpulver und die geriebenen Mandeln oder Nusskerne hinzu. Man füllt den Teig in eine vorbereitete Rehrückenform. Nun 1 Stunde bei leichter Hitze backen.

Den erkalteten Kuchen überzieht man mit dem Guss und spickt ihn mit Mandelstiften.

Königskuchen

Verfasserin: Edith Bartosz,
Center Siemensstadt

Zutaten

- ½ Pck. Backpulver
- 5 Eier
- 250 g Butter (weich)
- 500 g Mehl
- 50 g Mondamin
- 250 g Rosinen (mindestens
1 Tag vorher in Rum einlegen)
- 1 Prise Salz
- 120 g Zitronat
- 180 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 ml Milch

Zubereitung

Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann Salz und Eier nach und nach dazugeben und glatt rühren. Mehl, Mondamin und Backpulver über den Teig sieben und mit der Milch verrühren (muss schwer vom Löffel fallen). Rosinen und Zitronat unter den Teig mischen. Den Teig in eine mit Butter eingeriebene und mit Semmelbrösel oder Mehl ausgestäubte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad für ca. 90 Minuten backen.

Mandelkuchen

Verfasserin: Erika Henning,
Club Oranienburg

Zutaten für den Boden

- 1 Becher Schlagsahne
- 200 g Mehl
- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

- 2 Tüten Mandeln (gemahlen)
- 180 g Zucker
- 180 g Butter
- 1 EL Milch

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden für ca. 7–10 Minuten backen, dann die Zutaten für den Belag miteinander vermischen und gleich über den frisch gebackenen Boden geben. Anschließend weiterbacken.

Schneewittchenkuchen

*Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen*

Zutaten für den Boden

- 6 Eier
- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 375 g Mehl
- 2 Gläser Sauerkirschen

Zutaten für die Creme

- 1 Liter Milch
- 3 Pck. Puddingpulver
- 300 g Butter
- Butterkekse

Zutaten für den Guss

- 3 Eier
- 7 EL Zucker
- 7 EL Kakao
- 7 EL Dosenmilch
- 4 Pck. Vanillezucker
- 175 g Kokosfett (Palminfett) zerlassen

Zubereitung

Einen Teig herstellen und auf ein Backblech geben. 2 Gläser Sauerkirschen darauf verteilen und dann bei ca. 175 Grad ca. 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze abbacken.

Danach einen Pudding kochen und 300 g Butter unterheben.

Die Creme auf den Kuchen streichen und mit Butterkekse belegen.

Die Zutaten für den Guss gut verrühren und auf die Kekse streichen.



Selterskuchen

Verfasserin: Erika Henning,
Club Oranienburg

Zutaten

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 3 Tassen Mehl
- 1 Tasse Öl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Tasse Selters (mit Sprudel)
- 1 Prise Salz

für den Guss:

Zitronensaft mit Puderzucker oder
Schokoladenguss mischen

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl schaumig schlagen, Mehl, Backpulver und Salz zugeben. Zum Schluss Selters unterrühren.

Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dann nach Belieben mit Zuckerguss oder Schokoladenguss versehen.

Buttermilch-Kuchen

Verfasserin: Erika Henning,
Club Oranienburg

Zutaten für den Boden

- 2 Eier
- 2 Tassen Buttermilch
- 2 Tassen Zucker
- 1 Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag

- 2 Tassen Kokosraspel oder Mandeln
- 1 Tasse Zucker (in einer Schüssel mischen, über den Teig streuen)

abschließend

200 g Butter

Zubereitung

Wenn der Kuchen gebacken ist (ca. 15–20 Minuten), ca. 200 g Butter heiß über den Kuchen geben.

Quarkkuchen

Verfasserin: Regina Lorenz,
Club Treptow

Zutaten für den Boden

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 75 g Butter oder Margarine

Zutaten für die Füllung

- 1 kg Quark (Magerquark)
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Öl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 TL Zitronensaft
- ½ Liter Milch
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden zu einem festen Teig kneten. Die Springform mit $\frac{3}{4}$ des Teiges auslegen und den Rand mit dem Restteig 2 cm hoch auslegen. Bei der Zubereitung für die Füllung alle Zutaten mit dem Mixer vermischen und auf den Boden geben.

Danach den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für 55–65 Minuten backen.

Wer möchte, kann den Kuchen mit Alufolie abdecken. Das verhindert, dass der Kuchen oben braun wird.

Nachdem der Kuchen fertig gebacken ist, auskühlen lassen und dann erst aus der Springform nehmen.

Rosinen Marstücken

Verfasserin: Dagmar Richter,
Center Siemensstadt

Zutaten

- 1 Handvoll Rosinen
- 2 Eier
- ¼ Tüte Mehl
- 1 Handvoll Zucker
- 250 g Butter
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig rühren und bei 175 Grad ca. 45 Minuten in gefetteter Kastenform backen.



Käsekuchen ohne Boden

Verfasserin: Doreen Lüdke,
Mitarbeiterin Club Oranienburg

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Puddingpulver
Mandel-Geschmack
- 1 kg Magerquark

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und bei 170 Grad für ca. 1 Stunde backen.



Selterskuchen oder Muffins

Verfasserin: Anja Tänzler,
Mitarbeiterin Club Oranienburg

Zutaten

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Selters oder Brause
- 3 Tassen Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Fläschchen Bittermandelaroma
- 1 Tüte gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

Eier, Zucker und Öl schaumig schlagen. Anschließend Selters, Mehl, Backpulver und Vanillezucker zu einer Masse verrühren. Danach die gemahlene Haselnüsse und das Bittermandelaroma zugeben.

Den Ofen vorheizen auf 170 Grad (Umluft).

Die Muffins benötigen eine Backzeit von 15–20 Minuten.

Der Kuchen benötigt eine Backzeit von 45–55 Minuten.

Mohnkuchen

Verfasserin: Gertrud Rudolf,
Center Hennigsdorf

Zutaten für den Teig

- 200 g Zucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 375 g Mehl

Zutaten für den Belag

- 750 ml Milch
- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- 200 g Mohn
- 200 g Zucker

Zubereitung

Für den Belag alles in die kalte Milch rühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Dann 5 Minuten quellen lassen. $\frac{3}{4}$ des Teiges für den Boden verwenden, den Rest als Streusel.

Bei 180 bis 200 Grad Umluft backen.

Vogtländischer Kartoffelkuchen

Verfasserin: Marianne Tobschall,
Club Oranienburg

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 100 g warme Butter
- 125 ml Milch
- 100 g Rosinen
- 20 g Hefe
- 70 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 50 g süße Mandeln
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- Zimt je nach Geschmack

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und kochen. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln, mit 1 EL Zucker und der Milch verrühren. Abdecken und Vorteig an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Zitronat, Orangeat, Mandeln mit Vorteig und dem übrigen Zucker, Butter, Ei und Eigelb zu einem elastischen Teig kneten.

Dann die gekochten und geriebenen Kartoffeln zum Hefeteig geben. Rosinen unterheben. Teig wieder 10 Minuten gehen lassen. Ein Kuchenblech einfetten und den Teig darauf ausrollen. Mit Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Bei 160 Grad ca. 30 Minuten im Ofen backen.



Zuckerkekuchen

Verfasserin: Helga Bluth,
Club Treptow

Zutaten

- 1 Becher Schlagsahne (200 oder 250 ml)
- 1 Becher Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Becher Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 125 g Butter
- 1 Becher Zucker
- 4 EL Milch

Zubereitung

Es ist wichtig, dass Sie die Zutaten genau in der Reihenfolge in eine Schüssel geben. Sonst wird der Kuchen nicht gelingen.

Wenn alles in einer Schüssel ist, kurz mit dem Handmixer zu Teig verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (Fettpfanne). Im Backofen 15 Minuten bei 200 Grad backen.

In der Zwischenzeit die Butter im Topf schmelzen lassen, nicht bräunen. Den Zucker zugeben und so lange rühren, bis er sich etwas aufgelöst hat (wird schaumig).

Die Milch vorher in eine kleine Tasse schütten und dann in die Masse geben und unterrühren.

Den Kuchen nach dem Backen aus dem Ofen nehmen (er fällt nicht zusammen) und die Masse aufstreichen.

Anschließend weitere 15 Minuten fertig backen.



Schmandkuchen

Verfasserin: Evelyn Anders,
Mitarbeiterin Club Oranienburg

Zutaten

- 250 g Margarine
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 5 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Gläser Kirschen
- 2 Becher Schmand
- 2 Eier
- 100 ml Eierlikör
- ½ TL Vanillearoma

Zubereitung

Aus den Zutaten Margarine, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Eier, Backpulver und einer Prise Salz einen Teig rühren.

Den fertigen Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, dann die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

Anschließend aus Schmand, Eiern, Eierlikör und dem Vanillearoma den Belag fertigstellen, über die Kirschen geben und bei 180 Grad für ca. 30 Minuten ausbacken.

Blitzkuchen

Verfasserin: Ingrid Grünberg,
Center Lichtenberg

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Kartoffelstärke
- 3 Eier
- Abrieb einer Zitronenschale

Zubereitung

Die Butter wird zu Sahne gerührt. Nach und nach 250 g Zucker, 250 g Kartoffelstärke sowie 3 Eigelb und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzugeben.

Zuletzt zieht man den geschlagenen Eischnee unter und backt den Kuchen ½ Stunde in einer gut ausgestrichenen Form, bis er eine hellgelbe Farbe hat.

Karotten-Kokos-Cake Haselnusskuchen

Verfasserin: Gisela Markgraf (Ehefrau von Winfried Markgraf), Club Oranienburg

Zutaten

- 110 g Rohrzucker
- 3 Eier
- 150 g Karotten
- 40 g Kokosflocken
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Kichererbsenmehl
- 1 Msp. Biobin oder Weizenstärkemehl
- 15 g (1 Pck.) Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung

Die Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Karotten schälen und fein reiben. Zucker und Eier schaumig rühren. Karotten, Kokosflocken, gemahlene Haselnüsse und das Lebkuchengewürz daruntermischen und gut unter die Masse rühren.

In die Kastenform (25 cm) füllen und in der Mitte des Ofens 25 Minuten bei 220 Grad Umluft backen. Nadelprobe machen und auskühlen lassen.

Verfasserin: Rosemarie Nehls, Center Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 5 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 2 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Fertig-Kakaopulver
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Tasse Selters mit Sprudel

Zutaten für den Schokoguss

- 250 g Hartfett
- 5 EL Zucker
- 5 EL Kakao
- 2 Eier

Zubereitung

Die Eier schaumig rühren, danach alle Zutaten hinzugeben. Die Masse ist ziemlich dünn, das ist so in Ordnung. Der Teig kommt in eine Springform.

Bei 175 Grad auf der unteren Schiene 60–80 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Schokoguss auftragen. Der Kuchen schmeckt besser, wenn er 2–3 Tage vor dem Anschneiden gebacken wird.

Marmorkuchen

Verfasserin: Charlotte Hartwig,
Club Oranienburg

Zutaten

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Kakao

Zubereitung

Eier, Zucker, Butter und Vanillezucker cremig rühren, dann Mehl und Backpulver sowie nach Geschmack Kakao hinzufügen.

Danach die Backform mit Fett ausstreichen und den Teig einfüllen, ca. 30–40 Minuten backen.

Kneppkuchen

Verfasserin: Ingrid Grünberg,
Center Lichtenberg

Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- ½ TL Hirschhornsalz
- 1 Tasse Sahne
- Zitrone oder Kardamom

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Sahne und Hirschhornsalz dazugeben und zum Teig verkneten.

Aus dem Teig Vierecke ausstechen, mit Eigelb bestreichen und auf einem gefetteten Backblech bei mittlerer Hitze backen.



Saure-Sahne-Kuchen

Verfasserin: Monika Schmidt (Ehefrau von Bernd Schmidt), Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 30 g Zucker
- 250 g saure Sahne
- 250 g Margarine
- 1 TL Natron
- 2 Pck. Vanillezucker
- 50 g Kakao

Zutaten für den Guss

- 150 g Butter
- 200 g Puderzucker
- Saft von 1 Zitrone
- bunte Streusel

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und 20 Minuten bei Mittelhitze backen. Den abgekühlten Kuchen mit dem Guss überziehen und nach Wunsch mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen.

Quarkstollen

Verfasserin: Monika Schmidt (Ehefrau von Bernd Schmidt), Club Oranienburg

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 500 g Quark
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschale
- 50 g gehackte Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 g Rosinen
- 50 g Zitronat, gehackt
- 50 g Orangeat, gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verkneten und bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Anschließend mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Mohn-Kirsch-Napfkekuchen

Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg

Zutaten

- 1 Glas Kirschen (750 ml)
- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- ¼ Liter Milch
- 150 g gemahlener Mohn
- 1–2 EL Puderzucker

Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen. Fett schaumig rühren. 225 g Zucker, Salz und Vanillezucker zufügen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Fett-Eier-Masse sieben, 175 ml Milch zufügen und verrühren.

Kirschen unter zwei Drittel des Teiges heben und in eine gefettete, mit Grieß ausgestreute Napfkuchenform (2,5 Liter) füllen. Restlichen Zucker, restliche Milch und den Mohn unter den restlichen Teig rühren und auf dem Kirschteig verstreichen. Teige mit einer Gabel durchziehen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd:

175 Grad; Umluft: 150 Grad;
Gas: Stufe 2) 60–70 Minuten backen.
Abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Faule Weiber-Kuchen

*Verfasserin: Luise Mühl,
Club Tegel*

Zutaten

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 75 g Margarine
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillepudding
- 80 ml Öl
- 1 kl. Dose Mandarinen
- 500 g Quark
- 140 g Zucker
- 100 g Sauerrahm
- 240 ml Milch
- 1 Pck. Tortenguss (klar)

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und in den Kühlschrank legen. Quark, 2 Eier und Zucker in einer Rührschüssel von Hand rühren, Vanillepudding, Öl, Sauerrahm und Milch zusammenrühren und unter die Quarkmasse heben.

Nach 45 Minuten den Mürbeteig ausrollen und in eine Springform geben. Die Quarkmasse daraufgeben und die Mandarinen darauf verteilen.

Bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und mit klarem Tortenguss überziehen.

Streuselkuchen mit Pudding

Verfasserin: Eva Wiediger,
Club Treptow

Zutaten für den Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 120 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Zucker
- 1 Ei

Zutaten für die Füllung

- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- 500 ml Milch
- 6 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Streusel

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Zuerst den Teig herstellen. Alle Zutaten können gleichzeitig in die Schüssel und kräftig durchgeknetet werden. Die Schüssel gut abdecken und für 30 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit den Pudding wie gewohnt, aber nur mit der Hälfte der Milch (500 ml), zubereiten und abkühlen lassen. Unter den (leicht) abgekühlten Pudding das Ei schlagen.

Den Mürbeteig nochmals leicht durchkneten und in eine vorbereitete Springform drücken. Die Puddingmasse daraufgeben und glatt streichen.

Aus den Zutaten für die Streusel einen Streuselteig herstellen. Streusel über die Puddingmasse geben. Den Kuchen nun auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 165 Grad Umluft gut 40 Minuten backen. Den Kuchen bitte komplett abkühlen lassen und dann erst anschneiden.

Tipps

Die Streusel kann man auch mit Zimt verfeinern oder mit Cornflakes knuspriger machen. Anstatt Vanillepudding schmeckt auch Erdbeer- oder Schokopudding. Schmeckt auch gut mit Dinkelmehl.

Ratz-Fatz-Kuchen

*Verfasserin: Anna Schleis,
Club Tegel*

Zutaten für den Teig

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 4 Eier

Zutaten für die Streusel

- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker

Zutaten für den Guss

- 1 Becher Schlagsahne
- Puderzucker

Zubereitung

Teig herstellen, Blech mit Backpapier auslegen und den Teig verteilen.

Streusel kneten und darauf verteilen.

Bei 180 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Auf den heißen Kuchen 1 Becher flüssige Schlagsahne träufeln – Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Veganer Kirschkuchen

*Verfasserin: Vanessa (Enkelin von Margot
Pietschmann), Center Hennigsdorf*

Zutaten für den Boden

- 100 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Apfelmus
- 1 Prise Salz
- 4 Tropfen Zitronenaroma
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Kartoffelstärke
- 1 Pck. Backpulver
- 4 EL Sojamilch
- 1 Glas Kirschen

Zutaten für den Belag

- 100 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Margarine

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig (bis auf die Kirschen) in einer Schüssel vermengen und in eine Backform füllen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen bei 180 Grad (Umluft) für 35–40 Minuten backen.

Vanille-Quark- Streuselkuchen

*Verfasserin: Monika Schmidt (Ehefrau von
Bernd Schmidt), Club Oranienburg*

Zutaten für den Boden und die Streusel

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

Zutaten für den Belag

- 500 g Quark
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- ½ Pck. Puddingpulver Vanille
- 1 kleine Dose Mandarinen ohne Saft

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker, Ei und das Backpulver zu einer Streuselmasse verarbeiten. Zwei Drittel der Streuselmasse in eine gefettete Springform geben und zu einem Boden drücken. Den Belag auf dem Boden verteilen und die restlichen Streusel über den Belag krümeln. Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.



Allgäuer Apfelbrot

*Verfasser: Bernd Guzinski,
Club Treptow*

Zutaten

- 1 ½ kg Äpfel geraspelt
(mit oder ohne Schale)
- 125 ml Rum
- 500 g Trockenfrüchte
- 300 g Nüsse, ganz
- 150 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver (leicht gehäuft)
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Salz

- *Gewürze*
- 1 TL Muskatblüte (Macis)
- 1 Pck. Kardamom
- 1 TL Piment gemahlen
- 1 TL Nelken gemahlen

Statt der einzelnen Gewürze kann man auch 4 TL Lebkuchen- bzw. Spekulatiusgewürz nehmen.

- 1 kg Dinkelmehl
- 1 ½ Pck. Weinsteinbackpulver
- 1 Ei (verquirlt)
- 50 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Trockenobst (wie Dörrzwetschgen, Feigen, Datteln, Aprikosen, Rosinen) mit dem Messer zerkleinern, dann mit allen anderen Zutaten, außer Mehl und Backpulver, vermischen. Mindestens 8 Stunden durchziehen lassen!

Dann das mit Backpulver gemischte Mehl hinzufügen, auf einer bemehlten Fläche verkneten und 2 längliche oder ein rundes Brot formen (der Teig ist etwas klebrig, aber die Brote lassen sich trotzdem gut formen – ggf. Hände etwas bemehlen). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit dem verquirlten Ei bestreichen, gehobelte Mandeln darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober-/Unterhitze bzw. 160 Grad Heißluft 90 Minuten backen.

Fanta-Kuchen

Verfasserin: Ursula Gemkow,
Club Tegel

Zutaten für den Teig

- 350 g Mehl
- 300 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 175 ml Fanta
- 125 ml Öl

Zutaten für den Belag

- 600 g Sahne (steif geschlagen)
- 400 g Schmand
- 5 Pck. Vanillezucker
- Obst nach Wahl

Zubereitung

Bei 150 Grad für 25 Minuten backen.
Anschließend 4–5 Stunden auskühlen,
evtl. mit Zimt/Zucker bestreuen.

Althannoverscher Matronkuchen

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 5 Eier
- 10 EL kalte Milch
- Zitronenzucker
- 500 g Mehl
- 3 g Natron (1 gestrichener TL)
- 2 gestrichene TL Cremor tartari

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier und Zitronenzucker zu Schaum rühren, dazu die Milch, dann das Natron und das Mehl, zuletzt Cremor tartari schnell unterziehen. Der sofort eingefüllte Teig wird 1–1 ¼ Stunden bei Mittelhitze gebacken.

Bienenstich

Verfasserin: Waltraut Schmalz,
Day Care Center Birkenwerder

Zutaten für den Teig

- 4 kleine Tassen Mehl
- 2 kleine Tassen Zucker
- 2 kleine Tassen Buttermilch
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker

Zutaten für den Belag

- 1 Tüte gehackte Mandeln
- 1 Tüte Kokosflocken
- 1 Tasse Zucker
- 1 Becher Schlagsahne
- 125 g Butter

Zubereitung

Den Teig zubereiten und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Anschließend Mandeln, Kokosflocken und den Zucker mischen, über den Kuchen geben. Dann den Becher Schlagsahne und ½ Stück Butter erhitzen und über den heißen Kuchen geben.

Selterswasser-Kuchen

Verfasserin: Gerda Hartmann,
Club Oranienburg

Zutaten

- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse Selterswasser
- 4 Eier
- Abrieb einer Zitronenschale

Zubereitung

Eier, Zucker und Öl schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale gut einarbeiten und zum Schluss 1 Tasse Selterswasser unterrühren. Die Backform gut fetten und ausbröseln und bei Mitteltemperatur 45–60 Minuten backen.

Käsekuchen ohne Boden

Verfasserin: Dorothea Maaß,
Club Tegel

Zutaten

- 2 x 500 g Magerquark
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 7 Eier (Größe M)
- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eier trennen. Schüssel mit Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter dazugeben und weiter mixen. Eine gleichmäßige Masse erzeugen. Eine Prise Salz zur Masse hinzugeben. Dann den Magerquark nach und nach hinzufügen und weitermixen. Jetzt die 2 Vanillepuddingpulver zugeben. Mit dem Löffel unterrühren. Danach weiter mixen. Es muss eine gleichmäßige Masse sein, keine Klümpchen.

Eiweiß in einer Schüssel total steif schlagen. Dazu unbedingt fett- und teigfreie Quirle verwenden.

Das feste Eiweiß unter die Masse heben und gut vermischen.

Alles in eine Springform (ø 26 cm, mit Backpapier auskleiden) geben.

Im vorgeheizten Backofen, mittlere Ebene, 170–175 Grad, ca. 1 Stunde abbacken. Mit einer Nadel prüfen, ob der Kuchen gut durchgebacken ist. Es sollte eine goldgelbe Decke entstehen.

Nach Wunsch mit Rosinen oder Zitronenöl den Teig bestreichen.



Schmandkuchen

*Verfasser: Bernd Guzinski,
Club Treptow*

Zutaten für den Boden

- 200 g Butter
- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag

- 6 Becher Schmand
- Saft einer Zitrone
- 10 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 kleine Dosen Mandarinen oder
- 1 große Dose Pfirsiche/Aprikosen
(geschnitten)

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden miteinander vermengen und auf ein Backblech geben. Die Zutaten für den Belag verrühren und zum Schluss entweder 2 kleine Dosen Mandarinen oder 1 große Dose kleingeschnittener Pfirsiche bzw. Aprikosen darunterheben.

Dann den Belag auf den Teig geben und im Ofen bei ca. 180 Grad für 50–60 Minuten backen.

Ottilienkuchen

*Verfasserin: Dorothea Maalß,
Club Tegel*

Zutaten

- 125 g Fett (Butter oder Margarine)
- 80–85 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier Größe L
- 1 Prise Salz
- 1 EL Rum
- 100 g Weizenmehl
- 25 g Maispuder
- 50 g gemahlene süße Mandeln
- 25 g Zitronat, kleingehackt
- 50 g Halbbitterschokolade,
kleingehackt
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

Fett, Zucker und Eier mixen. Mehl, Maispuder und Backpulver dazugeben. Alles verrühren. Mandelmehl, Zitronat und Schokoladenstückchen am Schluss dazugeben. Als Krönung 3–4 Teelöffel saure Sahne hineingeben. Alles verrühren und in eine kleine Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene, geringe Wärme ca. 140–150 Grad, langsam 1 Stunde backen. Mit Alufolie abdecken.

Sägespäne-Kuchen

Verfasser: Harry Spring,
Day Care Center Birkenwerder

Zutaten für den Boden

- 250 g Zucker
- 250 g Margarine oder Öl
- 150 g Mehl
- 4 EL Kakao (mit dem Mehl mischen)
- 6 Eier
- 1 Pck. Backpulver

Zutaten für die Creme

- 2 Becher Schmand
- 2 Becher Sahne
- 2 Pck. Paradiescreme Vanille
- 4 EL Zucker

Zutaten für den Belag

- 1 Tasse Kokosraspel (ca. 200 g)
- 150 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker

Zubereitung

Für den Boden die Butter und den Zucker schaumig rühren, Eier zugeben und zum Schluss Mehl, Kakao und Backpulver unterrühren.

Mit Umluft bei 150–170 Grad backen.

Die Zutaten für die Creme mit dem Mixer zusammenrühren und dann auf den abgekühlten Boden streichen.

Die Zutaten für den Belag in einer Pfanne rösten, bis eine leichte Bräune entsteht. Noch heiß auf die Creme verteilen und leicht andrücken. Dann kaltstellen.



Nusskuchen

*Verfasserin: Bärbel Wetzel,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 250 g geriebene Nüsse
- 250 g Grieß
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- ca. ½ Liter Milch
- Schokoladenglasur

Zubereitung

Alle Zutaten, Mehl und Backpulver gesiebt, zusammenrühren und den Teig in einer gefetteten, ausgestäubten Springform backen.

Der Teig kann auch auf ein gefettetes Blech gestrichen, mit gehackten Nüssen bestreut und bei Mittelhitze etwa 25 Minuten gebacken werden.

Amisenkuchen

*Verfasserin: Margitta Beyer,
Day Care Center Birkenwerder*

Zutaten

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Fett
- 1 Tüte Backpulver
(mit Mehl und Zucker mixen)
- 4 Eier
- 1 Tasse Eierlikör
- 1 Tüte Schokoraspel
(zum Schluss unterheben)

Zubereitung

Alles zusammen verarbeiten, in eine Kastenform füllen und bei 175 Grad backen.

Zimtschnecken

Verfasserin: Dorothea Maas,
Club Tegel

Zutaten für den Teig

- 150 g Butter oder Margarine
- 500 ml Milch
- 50 g Hefe
- 150 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Kardamom gemahlen
- 1 kg Weizenmehl

Zutaten für die Füllung

- 75 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 EL Zimt
- 1–2 Eier zum Bestreichen
- Zucker

Zubereitung

Fett schmelzen, Milch hinzufügen und auf ca. 37 Grad erwärmen. Hefe darin auflösen, Zucker, Salz, Kardamom und fast das gesamte Mehl hineinrühren.

Den Teig kneten, bis er geschmeidig wird (falls nötig, mehr Mehl hinzufügen). Teig mit einem Handtuch abdecken, ca. 30–40 Minuten an warmer Stelle aufgehen lassen.

Den Teig dann auf einer mehligem Arbeitsfläche durchkneten und in drei Teile teilen. Jeweils eine dünne rechteckige Fläche ausrollen und mit flüssigem Fett (Raumtemperatur) bestreichen.

Zimt und Zucker mischen und den Teig damit dick bestreuen. Zu einer Wurst rollen und diese in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Stücke mit der geschnittenen Seite nach unten auf das Backblech legen. Den Teig so noch einmal bei warmer Luft aufgehen lassen (wird in 30 Minuten ungefähr doppelt so groß). Die einzelnen Teile mit geschlagenem Ei bepinseln und mit Zucker bestreuen.

Auf der mittleren Ebene im vorgeheizten Backherd bei 250 Grad etwa 5–8 Minuten backen. Unter einem Tuch 1 Stunde abkühlen lassen.

Zwetschgen-Quark-Kuchen

Verfasserin: Edeltraud Bossin,
Center Siemensstadt

Zutaten

- 400 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 185 g Zucker
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- 80 g zerlassenes Butterschmalz
- 6 Scheiben Zwieback
- 2,5 kg Zwetschgen
- 750 g Quark
- 60 g Speisestärke
- 250 g Crème fraîche
- 5 Eier
- 100 g Zimtucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, Hefe mit etwas Zucker und Milch verrühren, in die Mulde geben. Zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. 50 g Zucker, 1 Prise Salz und Butterschmalz unterkneten. Teig nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen. Den Zwieback fein zerbröseln und darauf streuen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Für den Belag Quark mit den übrigen Zucker, einer Prise Salz, Speisestärke, Crème fraîche und Eiern gründlich verrühren. Die Zwetschgen unterheben und die Masse auf dem Teig verstreichen.

Den Kuchen im Ofen ca. 55 Minuten backen. Nach dem Abkühlen etwas Puderzucker mit Wasser verrühren und bestreichen bzw. den Zimtucker leicht übersieben.



Omas Nusskuchen

Verfasserin: Erna Faßmann,
Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 150 g Haselnusskerne
- 100 g Haselnusskerne
- 275 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 5 EL Rum

Zutaten zum Aprikotieren

- 4 EL Aprikosenkonfitüre
- 3 EL Wasser

Zutaten für den Guss

- 100 g Schokolade
- 25 g Kokosfett

Zubereitung

Die 150 g Haselnusskerne mahlen, auf einem Backblech im Backofen leicht rösten.

100 g Haselnusskerne fein hacken und mit der weichen Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. ½ Minute geschmeidig rühren, nach und nach den

Zucker und den Vanillezucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Anschließend die Eier nach und nach unterrühren. Das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen, sieben, esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, alle Haselnusskerne unter den Teig heben, den Teig in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen, die Form auf den Rost für 60–70 Minuten in den Backofen schieben, welcher bei Ober-/Unterhitze auf 200 Grad vorgeheizt wird.

Den noch heißen Kuchen mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen, ihn von allen Seiten mit Rum bestreichen.

Zum Aprikotieren die Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser verrühren, aufkochen lassen, den Kuchen damit bestreichen und gut auskühlen lassen. Für den Guss die Schokolade in kleinere Stücke brechen, mit Kokosfett in einem kleineren Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, den erkalteten Kuchen damit bestreichen.

Käse-Kirsch-Kuchen

*Verfasserin: Marion Romeyke,
Club Treptow*

Zutaten

- 1 Glas Sauerkirschen
- 350 g Butter oder Margarine
- 350 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 8 Eier
- 750 g Magerquark
- 100 g Schlagsahne
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 ml Eierlikör
- 1 EL Puderzucker
- Fett und Grieß für die Form

Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen, 100 g Fett, 100 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren, Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren. 250 g Fett, 250 g Zucker und Salz cremig rühren, 4 Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und durchsieben, im Wechsel mit dem Eierlikör unter die Fett-Eiercreme rühren.

Eine Springform (ø 28 cm) fetten und mit dem Grieß ausstreuen. Teig darin

glatt streichen, Kirschen darauf verteilen, Quarkmasse daraufgeben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) ca. 1–1 ¼ Stunde backen. In der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Danach Kuchengitter umgedreht auf die Kuchenoberfläche legen und vorsichtig aus der Form lösen.

Wenn ganz abgekühlt, den Kuchen auf eine Kuchenplatte legen und mit Puderzucker bestäuben.

Sättiger Mooskuchen

Verfasserin: Anni Juncker,
Club Tegel

Zutaten für den Boden

- 375 g Fett
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 250 ml flüssige saure Sahne
- 300 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 TL Natron

Zutaten für den Belag

- 375 g Kokosfett
- 125 g Puderzucker
- 1–2 EL gemahlener Kaffee

Zubereitung

Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier trennen. Eigelb und saure Sahne unterrühren. Mehl, Kakao und Natron mischen und unter den Teig rühren.

Auf ein gefettetes Backblech geben und ca. 25–30 Minuten backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Kokosfett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eiweiß und Puderzucker steif schlagen. Das lauwarme flüssige Kokosfett sorgfältig unterheben.

Die Masse auf den Boden streichen. Kaffee in ein Sieb geben und den Kuchen dünn und gleichmäßig damit bestäuben. Den Kuchen am besten über Nacht kühl stellen.

Aprikosen-Streuselkuchen

Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 30 ml Öl
- 2–3 EL kalte Milch
- 80 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Zutaten für den Aprikosenbelag

- 600 g frische Aprikosen oder
- 1 große Dose Aprikosen

Zutaten für die Butterstreusel

- 70 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 50 g flüssige Butter

Zubereitung

Für die Zubereitung zuerst die frischen Aprikosen enthäuten. Dazu die Aprikosen kurz in kochendes Wasser legen, durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser nachspülen. Jetzt kann man bequem die Haut an jeder Aprikose abziehen.

Anschließend die Aprikosen halbieren, den Kern entfernen und die Früchte in eine Schüssel geben. Bei Verwendung von Aprikosen aus der Dose die Früchte rechtzeitig in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.

Eine kleinere Kuchenform (Springform ø 20 cm) am Boden und am Rand mit etwas Butter einstreichen, dünn mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig aus den oben angegebenen Zutaten mit Hilfe eines Handmixers einen Rührteig herstellen. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform einfüllen, üppig mit Aprikosenhälften belegen.

Für die Butterstreusel Mehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Butter erwärmen, bis sie fast flüssig ist, über das Mehlgemisch gießen und zunächst mit einem Rührlöffel locker vermengen, danach mit den Fingern dickere Streusel daraus formen und gleichmäßig über den Aprikosenkuchen streuen.

Pflaumen-Hefekuchen

Verfasserin: Waltraut Zimmermann,
Club Treptow

Den kleinen Kuchen in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen, in der Mitte der Backröhre stehend, einschieben und mit Ober-/Unterhitze ca. 45–50 Minuten backen.

Dabei den Kuchen im Auge behalten und rechtzeitig, bevor die Streusel zu dunkel werden, den Aprikosenkuchen mit einem Stück Backpapier bis zum Ende der Backzeit abdecken.

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 TL Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 1 kg Pflaumen
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 3 Zwiebäcke

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Milch oder Wasser einen Hefeteig herstellen. Den fertigen Teig 1 Stunde ruhen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen und entsteinen. Den Teig kurz durchkneten, in eine Tortenform ø 24–26 cm legen, Rand hochziehen. Die Pflaumen auf dem Teigboden verteilen. Für den Guss den Zwieback fein reiben oder zerbröseln. Die Eier mit dem Zucker und dem Zimt schaumig schlagen, die Zwieback-Brösel untermischen. Das Ganze über die Pflaumen geben und im Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.



Kokosraspel auf Schokoladenboden

*Verfasserin: Eva Hebbe,
Club Oranienburg*

Zutaten für den Teig

- 100 g Margarine (flüssig)
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 100 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 5 EL Milch
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Kokosraspel
- 125 ml Kaffeesahne
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig miteinander verrühren, im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten backen.

Alle Zutaten für den Belag zusammen aufkochen. Zwei Eiweiß schlagen und unter die heiße Masse ziehen.

Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen und 10 Minuten überbacken.

Käsekuchen

*Verfasserin: Irmgard Posthoff,
Club Tegel*

Zutaten

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 100 g Mehl
- 6 Eier
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- 1 kg Quark (Magerstufe) oder Topfen

Zubereitung

Eier trennen, Eischnee herstellen und unter den zusammengerührten Teig heben. Dann in eine Springform (Ø 28 cm) geben, bei 160 Grad für 90 Minuten backen.

Käsekuchen ohne Boden

Verfasserin: Helga Baese,
Center Birkenwerder

Zutaten

- 1.250 g Quark (40 % Fettstufe)
- 5 Eier
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 ½ Pck. Puddingpulver Vanille
- ½ Pck. Backpulver
- 2 TL Zitronensaft

Zubereitung

Die Butter mit dem Rührgerät schaumig rühren. Nun Zucker dazugeben. Nach und nach die Eier unterrühren. Dann den Quark dazugeben. Jetzt das Puddingpulver ebenfalls verrühren. Anschließend das Backpulver unterrühren.

Zum Schluss den Zitronensaft zugeben. Alles muss eine cremige Masse ergeben. Die runde Backform mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen. Nun bei Mittelhitze den Kuchen 50–60 Minuten backen. Mit einer Stricknadel prüfen, ob der Kuchen durch ist.

Apfelkuchen

Verfasserin: Ruth Heiland,
Center Siemensstadt

Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 2–3 Eier
- Zitrone
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1–3 EL Milch
- ½ kg Äpfel

Zubereitung

Butter schaumig rühren und Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Zum Schluss Backpulver und Mehl unterheben.

Den Teig in eine gefettete Form geben und dann die Äpfel (entweder vierteln oder achteln) eingeschnitten dazugeben. Den Kuchen 45 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Zum Schluss den Kuchen mit Puderzucker oder eingekochter Marmelade bedecken.

Mandarinenkuchen

Verfasserin: Monika Schmidt (Ehefrau von Bernd Schmidt), Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 6 EL Zucker
- 6 EL Mehl
- 6 EL Öl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier

Zutaten für den Belag

- 2 Dosen Mandarinen-Saft
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Becher Schlagsahne
- 1 Pck. Paradiescreme Pudding-Vanille

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Den Belag mit dem Rührgerät zur Creme vermischen und auf dem Tortenboden verteilen. Mit Schokoraspel verzieren und in den Kühlschrank stellen.



Kokos-Buttermilch-Kuchen

Verfasserin: Monika Schmidt (Ehefrau von Bernd Schmidt), Club Oranienburg

Zutaten

- 4 Eier
- 3 Tassen Zucker
- 4 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker

- 200 g Kokosraspel
- ½ Tasse Milch
- 1 Tasse Zucker
- 1 Becher Schlagsahne
- 150 g Butter

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verrühren und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Die Kokosraspel, die Milch und den Zucker vermischen und auf dem Backblech verteilen. Anschließend ca. 20 Minuten backen.

Die Schlagsahne und 150 g Butter aufkochen und über den warmen Kuchen träufeln.

Marokkuchen

Verfasserin: Renate Ciemala, Center Siemensstadt

Zutaten

- 6 Eier
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- Kakaopulver

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verrühren. Die Hälfte des Teigs mit Kakaopulver vermengen.

1. Lage hellen Teig und 2. Lage dunklen Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 175 Grad für ca. 45 Minuten backen.

Mohnstolle

Verfasser: Eheleute Otto,
Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 50 g Hefe
- 1 Tasse Milch
- 1 Ei
- 150 g Fett (Margarine oder Butter)
- 100 g Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

- 500 ml Milch
- 125 g gemahlener Mohn
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- Zitronensaft
- 2–3 EL Grieß
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 EL Butter

Zubereitung

Die Hefe in lauwarme Milch einrühren und mit den anderen Zutaten verkneten. Teig gehen lassen. Die Zutaten für die Füllung aufkochen und abkühlen lassen. Den Hefeteig ausrollen, Füllung zugeben und nochmals gehen lassen. Bei 180–200 Grad ausbacken. Stollen mit Zuckerguss bestreichen.

Marmorkuchen (Gugelhupf)

Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen

Zutaten

- 300 g Butter oder Margarine
- 275 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Fläschchen Rum-Aroma
- 375 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 6 große Eier
- 1 Pck. Backpulver
- ca. 5 EL Milch
- 30 g Kakaopulver
- 3 EL Milch

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, zwei Drittel des Teiges in eine Gugelhupfform geben. Zum restlichen Teig 30 g Kakaopulver, 3 EL Milch geben und durchrühren.

Den Teig dann auf den bereits in die Gugelhupfform gegebenen Teig geben, mit einer Gabel durch die Teigschichten ziehen. Das Ganze bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten abbacken.

Zimt-Schmand-Kuchen

Verfasserin: Gerda Weller,
Club Tegel

Zutaten für den Teig

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 2 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tasse Mineralwasser
- $\frac{3}{4}$ Tasse Öl

Zutaten für den 1. Belag

- 2 Dosen Mandarinen abgetropft
- 3 Dosen Mandarinen mit Saft
- 2 Pck. Tortenguss (klar)

Zutaten für den 2. Belag

- 2 Becher Schmand
- 2 Becher Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillezucker
- Zucker & Zimt

Zubereitung

Teig aus den Zutaten herstellen. Den Teig auf ein gefettetes Blech geben und 20–25 Minuten bei 175 Grad backen.

Für den 1. Belag 2 Päckchen Tortenguss mit ca. 4 Esslöffeln Saft anrühren. Zwei Dosen Mandarinen abtropfen lassen und mit drei Dosen Mandarinen mit Saft in

einem Topf zum Kochen bringen. Den angerührten Tortenguss in die kochenden Mandarinen geben, kurz aufkochen lassen.

Nachdem die Mandarinen abgekühlt sind, diese Masse auf den Teig geben und verteilen. Dafür vorher den Rand des Bleches mit Alufolie höher machen. Für den 2. Belag die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, mit den anderen Zutaten verrühren und anschließend auf die Mandarinenmasse geben und glatt streichen.

Zucker und Zimt mischen und darübergeben.

Bounty Schnitten

Verfasserin: Rosemarie Nehls,
Center Oranienburg

Zutaten

- 1 dunkler, eckiger Biskuitboden
- 3–4 EL Orangenmarmelade
- 1 heller, eckiger Biskuitboden
- ½ Liter Sahne
- 200 g Schokolade
- 100 g Kokosraspel
- 1–2 EL Orangenmarmelade
- 75 g Kokosraspel für den Rand
- 3 Bountyriegel

Zubereitung

Den dunklen Biskuitboden auf eine Kuchenplatte setzen. Die Orangenmarmelade erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Boden damit bestreichen.

Mit dem hellen Boden abdecken und nach Bedarf einen eckigen Tortenrand darumlegen.

Die Sahne erhitzen und die Schokolade hineinbröckeln. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Mischung für 3 Stunden kalt stellen. Anschließend mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen. Etwas Creme in einen Spritzbeutel füllen und für die Garnitur bereitstellen.

Die Kokosraspel in die restliche Creme einrühren und auf den hellen Biskuitboden streichen. Mit der bereitgestellten Creme Tupfen aufspritzen.

Die Creme im Kühlschrank fest werden lassen, dann vorsichtig den Tortenrand lösen, den Kuchenrand mit etwas Marmelade bestreichen und rundherum mit Kokosflocken bestreuen.

Die Bountyriegel in Scheiben schneiden und leicht in die Creme stecken. Den Kuchen bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Baumkuchen

Verfasserin: Carola Jaeger,
Club Tegel

Zutaten

- 10 Eier (getrennt)
- 75 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 130 g Mehl
- 200 g Butter
- ½ TL Zitronenschale
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Zucker

Zubereitung

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale weißschaumig schlagen. Butter in einer zweiten Schüssel schaumig rühren. Mehl sieben, mit Stärke mischen und unter die Butter rühren. Eigelbcreme untermischen. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Schöpfkelle Teig in eine Springform (ø 26 cm) geben und im Backofen unter dem Grill oder bei Oberhitze ca. 4 Minuten goldbraun backen. Dann eine weitere Schöpfkelle auf den gebackenen Teig geben, wieder 4 Minuten backen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Noch besser gelingt es unter dem Grill der Mikrowelle. Nach Belieben mit Schokoladenglasur überziehen.

Bienenstich

Verfasserin: Klara Schacht,
Club Oranienburg

Zutaten für den Hefeteig

- 1 Pck. Trocken-Hefe
- 375 g Mehl
- 150 g Margarine
- 125 ml Milch
- 2 EL Zucker

Zutaten für den Belag

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Vanillezucker
- Kaffeesahne

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig zusammenrühren und gehen lassen.

Für den Belag im Topf Butter schmelzen, dann alles zugeben, gut verrühren. Zuletzt Kaffeesahne zugeben, damit die Masse nicht zu dick wird.

Alles auf ein Blech geben und bei 200 Grad backen.

Oster-Hefezopf mit Erdbeer-Rhabarber-Füllung

Verfasserin: Gisela Markgraf (Ehefrau von Winfried Markgraf), Club Oranienburg

Zutaten

- 75 g Butterschmalz
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 25 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Würfel (42 g) frische Hefe
- 500 g Rhabarber
- 200 g Erdbeer-Konfitüre
- 15 g Speisestärke
- 25 g Mandelstifte
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Zunächst das Butterschmalz in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mehl, Salz, Vanillezucker und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Ein Ei und geschmolzenes Butterschmalz zufügen. 250 ml Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Auf die Mehlmischung gießen und mit

den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Mit Konfitüre in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, aufkochen und 2–3 Minuten köcheln lassen. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren. Unter den Rhabarber heben, noch einmal aufkochen. Vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und dritteln. Jedes Teigstück zu einem Rechteck (ca. 8 x 39 cm) ausrollen. Rhabarber-Kompott auf den drei Streifen der Länge nach mittig verteilen. Ein Ei trennen. Teigländer mit Eiweiß bestreichen und zusammendrücken, sodass drei Rollen entstehen. Jetzt die drei Teigenden zusammendrücken und locker zu einem Zopf flechten.

Zopf vorsichtig diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 32 x 39 cm) legen. Zugedeckt an einem warmen Ort 20–30 Minuten gehen las-



Kokoskuchen

Verfasserin: Margitta Beyer,
Center Hennigsdorf

sen. Eigelb und zwei EL Milch verquirlen. Zopf damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad/Gas: Stufe 2) 30–35 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Zum Schluss die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett ca. zwei Minuten rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten, dünnflüssigen Guss verrühren, mit einem Pinsel auf dem Zopf verstreichen. Mandeln darüberstreuen und trocknen lassen.

Zutaten für den Teig

- 3 gehäufte Tassen Mehl
- 3 Tassen Zucker
- 2 Eier
- 3 Tassen Buttermilch
- 1 Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag

- 3 Tassen Kokosraspel
- 1 Tasse Zucker
- 200 g Butter

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verrühren und ca. 25 Minuten backen.

Den Kuchen vorsichtig aus dem Backofen nehmen. Die Kokosraspel und den Zucker miteinander vermischen. Die Butter zerlassen. Die Kokosraspel mit dem Zucker über den Kuchen streuen und mit der zerlassenen Butter übergießen.

Den Kuchen dann nochmals backen bis zur gewünschten Bräune.



Buttermilchkuchen

Verfasserin: Carola Jaeger,
Club Tegel

Zutaten für den Boden

- 4 Tassen Mehl
- 1 ½ Tassen Zucker
- 1 ½ Pck. Backpulver
- 2 Eier
- ½ Liter Buttermilch

Zutaten für den Belag

- 2 Tassen Kokosraspel
- 1 Tasse Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

- 2 Becher Schlagsahne

Zubereitung

Alles zu einem Teig verrühren und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Die Zutaten für den Belag mischen und über den Teig verteilen. 25 min. bei 175 Grad backen.

2 Becher Schlagsahne sofort nach dem Backen über den fertigen Teig gießen.

Eiskuchen

Verfasserin: Margitta Beyer,
Day Care Center Birkenwerder

Zutaten

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Kartoffelstärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Paket Hartfett

Zubereitung

Das Hartfett langsam flüssig werden lassen, erkalten lassen und dann zum Schluss unter den verarbeiteten Teig heben. Anschließend in eine Kastenform füllen und backen.

Schneller Apfelkuchen

Verfasserin: Irmgard Ebeling,
Club Oranienburg

Zutaten

- 250 g Zucker
- 350 g Mehl
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 kg Äpfel gewürfelt

Zubereitung

Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und dazugeben. Alles zu einem lockeren Teig verarbeiten. Äpfel unterheben. Teig auf einem gefetteten Kuchenblech verteilen.

Anschließend bei 200 Grad für ca. 30 Minuten backen, herausnehmen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Käsekuchen mit Mandarinen

Verfasserin: Gertrud Grzegorski,
Club Tegel

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 4 Eier
- 125 g Grieß
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 1 kg Magerquark
- 1 Dose Mandarinen

Zubereitung

Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Zitronensaft und Eier hinzugeben. Nun folgen Grieß, Backpulver und Puddingpulver. Quark unterheben und zum Schluss die Mandarinen untermischen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen.

1 Stunde backen. (Ober-/Unterhitze 180 Grad, Umluft 160 Grad)

Schüttelkuchen

Verfasserin: Renate Sorichili,
Center Siemensstadt

Zutaten

- 2 Pck. Paradiescreme Vanille
- 2 Dosen Mandarinen (inkl. Saft)
- 3 Pck. Sahnesteif
- 2 Becher Schlagsahne
- 1 Tortenboden

Zubereitung

Alle Zutaten für den Belag in eine große Schüssel geben. Deckel darauf setzen und gut durchschütteln.

Auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen.

2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Käsekuchen ohne Boden

Verfasserin: Claudia Krüger,
Club Oranienburg

Zutaten

- 200 g Butter
- 5 Eier
- 300 g Zucker
- 1 kg Quark
- 5 EL Grieß
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Quark, Grieß, Mehl und Backpulver darunterschlagen.

Leicht gesalzenen Eischnee unterheben und bei guter Mittelhitze ca. 60 Minuten backen.



Apfelkuchen vom Blech

Verfasserin: Ursel Dessin,
Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 125 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g weiche Butter

Zutaten für den Belag

- 2 kg Äpfel
- 100 g gehackte Mandeln
oder Rosinen
- etwas Zimt
- 100 g Butter
- 80 g Zucker

Zubereitung

Mehl und Backpulver vermischen, mit den anderen Zutaten zu einem Teig verrühren. 2 kg Äpfel schälen und vierteln und auf den ausgerollten Teig legen. Butter für den Belag auflösen, Zucker, Mandeln/Rosinen und Zimt hinzufügen und über die Äpfel geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 40 Minuten backen.

Schwedischer Apfelkuchen

Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen

Zutaten

- 4 Eier
- 350 g Zucker
- 120 g Butter
- 100 ml Milch
- 300 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver
- 3 Äpfel
- 3 EL Zucker
- 75 g Mandeln gehackt
- Zimt

Zubereitung

Die Äpfel schälen, raspeln und beiseite stellen. Das Backblech einfetten. Zwei EL Zucker mit Zimt und Mandeln mischen und beiseite stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Milch und Butter bis kurz vor dem Kochen erhitzen und unter ständigem Rühren langsam zur Eimasse geben. Mehl mit Backpulver vermischen und mit einem Holzlöffel unterheben. Die Äpfel mit dem Holzlöffel unter den Teig heben. Alles zusammen auf das gefettete Backblech geben. Mit Zimt-Zucker und Mandelmischung bestreuen. Dann bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Murmi Hefeteig

*Verfasserin: Anke Thomas,
Club Treptow*

Zutaten

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ¼ Liter Milch
- 250 g Margarine
- 50–70 g Hefe

Zubereitung

¼ Liter Milch zusammen mit 250 g Margarine erwärmen (sodass die Margarine völlig zerlaufen ist, Milch kann heiß sein).

Wieder etwas abkühlen lassen, aber noch gut warme 5 EL davon in eine Tasse oder ein kleines Töpfchen geben. 1 TL Zucker, 1 EL Mehl und die 50 g Hefe dazugeben.

Verquirlen, still stehen lassen und abwarten. Nach einigen Minuten steigt der Inhalt bis zum Rand. Diesen jetzt in die vorbereitete Schüssel mit den anderen Zutaten geben, den Rest der Margarine und die Milch ebenfalls zugeben und alles verquirlen oder verrühren (ist so weich wie Rührteig).

Den Inhalt der Schüssel gleich auf das Blech geben und verteilen (Teig lässt sich nicht mit dem Nudelholz bearbeiten).

Blech kann gleich in den vorgeheizten Ofen. Bei knapper Mittelhitze etwa 30–35 Minuten backen.



Spritzkuchen

*Verfasserin: Charlotte Andrée,
Club Tegel*

Zutaten für den Teig

- ¼ Liter Wasser
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150g Mehl
- 4 Eier
- 1 TL Backpulver

Zutaten für die Glasur

- 100 g Puderzucker
- zwei Drittel TL Zitronensaft
- einige Tropfen Rum

Zubereitung

Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Das gesamte Mehl unter Rühren hinzugeben. Bei schwacher Hitze so lange weiterrühren, bis sich die Masse zu einem Kloß zusammenballt.

Den Teig in eine Schüssel geben und ein Ei unterrühren. Den Teig abkühlen lassen und die restlichen Eier und Backpulver daruntermischen.

Pergamentpapier in 12 Stücke schneiden und mit weicher Butter und Öl bestreichen.

Den Teig in einen Spritzbeutel geben und auf dem Pergamentpapier verteilen. In einem Topf das Fett erhitzen und die Teigmenge mit dem Papier hineingeben. Den Spritzkuchen an der Unterseite ca. 3 Minuten goldgelb backen, dann wenden.

Spritzkuchen herausnehmen, abtropfen lassen und mit Puderzucker, Zitronensoße und Rum (Glasur) bestreichen und servieren.

Bienenstich mit Honig

Verfasserin: Rosemarie Nehls,
Center Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 600 g Weizenvollkornmehl
- 50 g Sojamehl
- ½ TL Zimt
- 1 Würfel Hefe
- 375 ml lauwarme Milch
- 50 g flüssiger Honig
- 50 g weiche Butter

Zutaten für die Mandelkruste

- 200 g Mandelblättchen
- 200 g Honig
- 100 g Butter

Zutaten für die Füllung

- 75 g Honig
- ½ Liter Milch
- 40 g Maisstärkepuder
- einige Tropfen Vanillearoma
- 250 g weiche Butter

Zubereitung

Das Mehl mit dem Zimt vermischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, dem Honig und etwas Mehl verrühren. 15 Minuten gehen lassen.

Den Vorteig mit dem Mehl und der Butter verkneten und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Auf einem gefetteten Backblech ausrollen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Die Mandeln mit dem Honig und der Butter erhitzen und auf den Teig streichen. Den Kuchen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen, herausnehmen und erkalten lassen. Für die Füllung den Honig erhitzen. Die Milch mit dem Stärkepuder verrühren, mit dem Vanillearoma abschmecken, zum Honig geben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise einrühren. Den kalten Kuchen waagrecht durchschneiden und die obere Hälfte in Stücke schneiden.

Die Buttercreme auf den Boden streichen und die „Deckelstücke“ daraufsetzen. Die Creme im Kühlschrank fest werden lassen und den Bienenstich gut gekühlt servieren.

Hefezopf

*Verfasserin: Margarete Frensen,
Club Tegel*

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 50–150 g Zucker
- 1 EL Salz
- 550 ml Milch
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 EL Mandeln

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, Zucker mit Hefe vermischen und stehen lassen, bis er sich aufgelöst hat, dann Salz zugeben. Butter im Topf zerlaufen lassen und Milch dazugeben.

Alles an das Mehl gießen und gut kneten. 1 Stunde stehen lassen und nochmals durchkneten.

Mit Ei bestreichen und Mandeln darauf verteilen.

Bei 200 Grad ca. 40–45 Minuten backen.

Eierschecke

*Verfasserin: Gisela Erler,
Center Siemensstadt*

Zutaten für den Teig

- 500 g Quark
- 100–200 g Zucker
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 1 EL Mehl

Zutaten für den Guss

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- (Butter und Zucker schaumig rühren)
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 3 Eigelb
- ½ Liter Milch

Zubereitung

Zuerst den Teig in eine gefettete Form geben, danach den Belag auffüllen, zuletzt den Guss überziehen. Alles zusammen backen für ca. 1 Stunde auf Stufe 3.

Wiener Apfelstrudel

*Verfasserin: Erna Fassmann,
Club Oranienburg*

Zutaten für den Teig

- 200 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 5 EL warmes Wasser
- 50 g zerlassene Butter

Zutaten für die Füllung

- 1 ½ kg Äpfel
- 1 Fläschchen Rum-Aroma
- 3 Tropfen Backöl Zitrone
- 75 g Butter
- 50 g Semmelbrösel
- 50 g Rosinen
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Für den Teig das Weizenmehl auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, eine Prise Salz hineingeben, nach und nach warmes Wasser und zerlassene Butter mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, ihn auf Pergamentpapier in einen heißen trockenen

Kochtopf legen, mit einem Deckel verschließen, ½ Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. Das Rum-Aroma mit Backöl Zitrone vermischen. Die Butter zerlassen. Den Strudelteig auf einem bemehlten großen, weißen Tuch (Küchentuch) ausrollen, dünn mit etwas Fett bestreichen, Teig anheben, über den Handrücken zu einem Rechteck (ca. 50 x 70 cm) ausziehen. Der Teig muss durchsichtig sein. Wenn die Ränder dicker sind, dann abschneiden. Zwei Drittel des Fettes auf den Teig streichen.

Semmelbrösel auf den Teig streuen (an den kürzeren Seiten etwa 3 cm freilassen), nacheinander die Äpfel, Rosinen, Zucker, Vanillezucker und gehackte Mandeln auf der Hälfte des Teiges verteilen, die freigelassenen Teigländer auf die Füllung schlagen, den Teig von der längeren Seite her, mit der Füllung beginnend, aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken. Auf ein gefettetes Backblech legen, mit Fett bestreichen, das



Kalte Schnauze

Verfasserin: Margit Günzler-Demir,
Club Tegel

Backblech in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze schieben und für 45–55 Minuten backen.

Während des Backens den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen.

Zutaten

- 1 Pck. Butterkekse
- ¼ Pck. Kakao
- 3–4 EL Puderzucker
- 4 Eier
- Palmfett

Zubereitung

¼ Päckchen Kakao, 3–4 Löffel Puderzucker und 4 Eier in eine Schüssel geben und kräftig rühren. Palmfett warm werden lassen, aber nicht kochen.

Eine Königskuchenform mit Backpapier auslegen und mit den Butterkekzen auslegen, Kakaomasse darauf und wieder eine Lage Kekse legen usw.

Dann warten, bis alles fest geworden ist. Kühl stellen.



Blechkuchen, einfach

*Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg*

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 150 ml Orangen-Limonade
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Schokostreusel
- 2 TL Puderzucker

Zubereitung

Zunächst Mehl mit Backpulver, einer Prise Salz und Zucker mischen, Eier unterrühren. Jeweils 150 ml Limonade und Sonnenblumenöl unter den Teig rühren und zum Schluss Schokostreusel unter den Teig mischen. Ein Backblech einfetten und mit Mehl austreuen. Den dickflüssigen Teig in das Backblech gießen und glatt streichen. Den Teig einfach auf der mittleren Schiene bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen. Der Blechkuchen geht beim Backen locker auf.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stel-

len. Puderzucker in ein feines Teesieb füllen und den Blechkuchen nach dem Abkühlen damit bestäuben.



Apfelkuchen

Verfasserin: Ilse Kart,
Club Oranienburg

Zutaten

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Margarine
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- etwas Milch
- Zimt und Zucker
- 5 Äpfel

Zubereitung

Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Margarine hinzufügen und weiterschlagen. Mehl und Backpulver und einen Schuss Milch dazugeben. Den Teig in eine runde Backform streichen und die in Spalten geschnittenen Äpfel als rundes Muster hineindrücken (außen beginnen).

Mit Zimt und Zucker bestreuen und 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Selterskuchen

Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen

Zutaten für den Teig

- 4 Eier
- 1 ½ Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tasse Selters

Zutaten für die Glasur

- 200 g Puderzucker
- 100 g Butter
- Saft einer Zitrone oder Kakao

Zubereitung

Den Teig rühren und im Backofen bei ca. 180 Grad bis 200 Grad abbacken, bis er goldgelb ist. Danach glasieren.

Käsekuchen mit gehackten Nüssen

*Verfasserin: Renate Lindner,
Club Tegel*

Zutaten für den Boden

- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- Milch
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag

- 1 kg Quark
- 375 g Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- ½ Pck. gehackte Mandeln
- Saft einer Zitrone
- etwas abgeriebene Schale einer Zitrone
- 4 Eier

Zubereitung

Zutaten für den Boden verkneten. Falls der Teig nicht fest genug ist, etwas Mehl hinzufügen. Den Teig ausrollen und in eine Springform (ø 26 cm) geben. Den Teig am Rand hochziehen.

Quark gut abtropfen lassen und mit den übrigen Zutaten mit dem Quirl gut vermischen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Die Quarkmasse auf den Boden geben, 2–3 Butterflöckchen auf die Quarkmasse streichen. Auf mittlerer Stufe backen. Mit einer Stricknadel in den Teig stechen. Wenn nichts hängen bleibt – raus mit dem Kuchen.



Apfelkuchen (fettarm)

Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg

Zutaten

- 1,5 kg Äpfel
- 250 g Zucker
- 400 g Mehl
- 4–5 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Backpulver

Zubereitung

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Aus den übrigen Zutaten einen Teig zubereiten und die Apfelstückchen dazugeben.

Ca. 20–25 Minuten im Backofen bei 175 Grad (Stäbchenprobe) backen. Nach Belieben kann der Kuchen auch mit Mandelblättchen, Nüssen, Zimt, Rosinen oder Lebkuchengewürz verfeinert werden.

Saure-Sahne-Kuchen

Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen

Zutaten

- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 300 g Zucker
- 300 g Mehl
- ½ TL Natron
- 500 g saure Sahne
- 2 EL Kakao

Zubereitung

Alles gut verrühren und im Backofen bei ca. 180–200 Grad abbacken.

Dresdner Stollen

Originalrezept á la Carmen

*Verfasserin: Carmen Perschke,
Club Tegel*

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 80 g Hefe
- 2 x ¼ Liter Vollmilch (frisch)
- 150 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 2 Bio-Zitronen
- 250 g Rosinen
- 100 g Sultaninen bzw. Korinthen
- 150 g süße Mandeln (gemahlen)
- 20–30 g Bittermandeln (gemahlen) oder Öl
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Muskatblüte
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Zucker
- 750 g gute Butter
- 125 g sehr gute Butter
- 250 g Puderzucker

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe in die Vertiefung hinein bröckeln und ein wenig Zucker darüberstreuen, Vertiefung mit lauwarmer Milch auffüllen. Schüssel mit einem Tuch abdecken und

ungefähr 1 Stunde in Heizungsnahe ruhen lassen, bis die Hefe aufgegangen ist.

Orangeat- und Zitronenwürfel sehr klein hacken (Wiegemesser).

Geriebene Schale von 2 Zitronen mit den Gewürzen und allen anderen Zutaten (außer der Milch) mischen.

Wenn die Hefe aufgegangen ist, die Zutatenmischung am Schüsselrand um das Mehl herum verteilen, dann von außen nach innen unter das Mehl und die Hefe mischen. Kalte Milch (¼ l) dazugießen und weiter gut kneten.

Auf warmer Heizung die Butter cremig (nicht flüssig!) werden lassen (in der Mikrowelle 1 Minute) und mit 3 Päckchen Butter gründlich kneten.

Den fertigen Teig in der Schüssel ungefähr 30 Minuten an der Luft ruhen lassen.

Teig genau halbieren. Zwei lange „Brote“ formen und mit einer mehligem Teigrolle so ausrollen, dass außen zwei dicke Wülste entstehen. Die eine Wulst wird nun halb über die andere geklappt und leicht angedrückt. Beide Stollen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen, doppelte Backpapierstreifen als Trennung zwischen beide (verhindert ein Zusammenkleben).

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen wie folgt backen:

Stufe 1:
15 Minuten (abgedeckt mit Alufolie)

Stufe 2:
27 Minuten (nicht abgedeckt)

Stufe 3:
12 Minuten (abgedeckt mit Alufolie)

Stufe 3:
6–8 Minuten (nicht abgedeckt)

Nach 60 Minuten Teig mit Holz- oder Stricknadel anstecken, es darf nichts an der Stricknadel oder dem Holzstäbchen hängenbleiben.

Kurz bevor die Stollen aus dem Ofen genommen werden, die sehr gute Butter zerlassen (sie darf leicht bräunen) und heiß, d. h. flüssig halten.

Puderzucker in das Sieb füllen. Zerlassene Butter großzügig erst auf einen heißen Stollen streichen. Puderzucker reichlich über den ganzen Stollen sieben. Zerlassene Butter dann auf den anderen Stollen großzügig streichen. Puderzucker reichlich über den ganzen Stollen sieben.

Die Stollen abkühlen lassen und jeden in Frischhalte- und Alufolie gut verpacken.

Butterkuchen

Verfasserin: Ursel Dessin,
Club Oranienburg

Zutaten für den Boden

- 375 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenbackhefe
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml lauwarmer Milch
- 75 g zerlassene abgekühlte Butter

Zutaten für den Belag

- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Für den Teig das Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und anschließend mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtlich vergrößert hat, ihn dann aus der Schüs-

sel nehmen, auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit zwei Fingern gleichmäßige Vertiefungen in den Teig drücken.

Anschließend den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtlich vergrößert hat, das Backblech bei 200–220 Grad Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Butter in kleinen Flöckchen gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und schmelzen lassen. Dann den Zucker mit dem Vanillezucker mischen, darübergeben und zum Schluss die gehobelten Mandeln gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Tipp

250 ml Schlagsahne steif schlagen, sofort nach dem Backen gleichmäßig auf den Butterkuchen streichen.

Gesundheits-Gugelhupf Festtagsnapfkuchen

Verfasserin: Gisela Markgraf (Ehefrau von Winfried Markgraf), Club Oranienburg

Verfasserin: Ingrid Dickmann, Center Siemensstadt

Zutaten

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Milch
- 2 große Eier
- 50 g Margarine
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Gugelhupfform mit Fett kräftig ausstreichen. Mehl, Zucker, Milch, Eigelb und zimmerwarme Margarine, Vanillezucker und Backpulver zusammen in die Rührschüssel geben und durchrühren. Die Hälfte des Teiges mit dem Kakaopulver verrühren. Aus dem Eiweiß Schnee schlagen und zur Hälfte unter die helle und in die dunkle Masse heben. Erst die helle Masse in die Form geben und dann die dunkle Masse. Mit dem Teigschaber zweimal im Kreis rühren, sodass sich die Teige etwas vermischen.

Ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

- 250 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 Tropfen Backöl Zitrone
- 300 g Weizenmehl
- 100 g Gustin
- 3 TL Backpulver
- 200 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit Gustin und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren. Die Mandeln zuletzt unter den Teig heben und ihn in eine gefettete (mit Semmelmehl ausgestreute) Napfkuchenform füllen. 50–60 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Mooskuchen

*Verfasserin: Eva Hebbe,
Club Oranienburg*

Zutaten für den Boden

- 5 Eigelb
- 250 g Fett
- 350 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Flasche saure Sahne
- ½ Pck. Natron
- 50 g Kakao

Zutaten für den Belag

- 5 Eiweiß
- 5 EL Zucker
- 1 Pck. Sahnesteif
- 200 g Hartfett

Zubereitung

Den Teig bei Mittelhitze 20–30 Minuten abbacken. Dann Eiweiß mit Zucker und Sahnesteif schlagen.

Zum Schluss das abgekühlte Hartfett unterziehen, auf den Kuchen streichen und mit einem Sieb das Kaffeepulver darüberstreuen.

Bananen-Nuss- Rührkuchen

*Verfasserin: Lydia Braun,
Club Tegel*

Zutaten

- 300 g Mehl
- 180 g Butter
- 3 Eier
- 220 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Bananen
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Pck. Backpulver
- Schokoladenglasur

Zubereitung

Butter schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Bananen mit der Gabel zerstückeln und dazugeben. Gemahlene Haselnüsse, gesiebtes Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel mischen. Die zuerst geschlagene Teigmasse darunterheben und den Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Ober-/Unterhitze, bei Umluft 165 Grad, für ca. 1 ½ Stunden backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit der Schokoladenglasur überziehen.



Käsekuchen ohne Boden

Verfasserin: Waltraut Schmalz,
Day Care Center Birkenwerder

Zutaten

- 125 g Fett
- 200 g Zucker
- 4 Pck. Eier
- 4 Pck. Quark
- 1 Puddingpulver Vanille
- ½ Pck. Backpulver
- 2 EL Grieß
- etwas Zitrone

Zubereitung

Alles miteinander verrühren und dann
ca. 1 Stunde backen.

Bienenstich

Verfasserin: Erika Sattelberg,
Club Oranienburg

Zutaten für den Boden

- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Becher Zucker
- 2 Eier
- 2 Becher Mehl
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag

- 300 g Mandelblättchen
- 200 g Butter
- 1 Becher Zucker
- 3 EL Honig
- 2 EL Milch
- ca. 3 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden 15 Minuten
bei 180 Grad Umluft abbacken. Etwas
auskühlen lassen.

Für den Belag die Butter zerlassen, alles
andere dazugeben und gut verrührt
auf den Teig geben. Ca. 5–10 Minuten
backen.



Blätterteigstückchen

*Verfasserin: Rosemarie Nehls,
Center Oranienburg*

Zutaten für ein Blech

- 1 Paket Blätterteig (TK-Produkt)
- Mehl zum Ausrollen
- 200 g Mehl
- ½ Zitrone (Schale)
- 1 TL Zimt
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 175 g Butter
- 125 g gemischte, gehackte Nüsse
- geschlagene, gesüßte Sahne und frische Früchte der Saison

Zubereitung

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen und zu einem Quadrat oder Rechteck ausrollen. Auf ein mit Wasser benetztes Backblech legen und kalt stellen.

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und mit der Zitronenschale, dem Zimt, dem Zucker und dem Salz vermischen. Die Butter zerlaufen lassen und tropfenweise einrühren. Zu Streuseln verarbeiten.

Die Streusel auf dem Teig verteilen, die Nüsse darüberstreuen und im auf 180–200 Grad vorgeheizten Backofen 25–35 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen herausnehmen und noch warm mit einem Messer in Stücke schneiden. Erkalten lassen und nach Geschmack mit geschlagener, gesüßter Sahne und frischen Früchten servieren.



Schoko-Kokos-Kuchen Bienenstich

Verfasserin: Ursula Schneider,
Club Tegel

Zutaten

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Kokosraspel
- 200 g Schokolade
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- ½ Pck. Backpulver
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 125 ml Sahne
- Kuchenglasur Schoko

Zubereitung

Weiche Butter mit Zucker und Eigelb gut schaumig rühren. Schokolade, Kokos, das mit Backpulver vermischte Mehl und 125 ml Sahne einrühren. Zuletzt den Eischnee leicht unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 160 Grad Umluft ca. 40–45 Minuten backen.

Verfasser: Wolfgang Horstmann,
Club Treptow

Zutaten für den Boden

- 125 g Margarine
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 1 Prise Salz
- 4 EL Milch
- 2 Eier

Zutaten für den Belag

- 250 g Butter
- 220 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 200 g geriebene süße Mandeln
- 4 EL Kaffeesahne

Zubereitung

Zutaten in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen, damit das Ganze nicht anbrennt (kleine Flamme!). Danach abkühlen lassen.

Kuchenblech mit Backpapier auslegen, Teig aufstreichen. Belag darüber verteilen. Backzeit (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten bei 150–160 Grad.

Karottenkuchen vom Blech

Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg

Zutaten

- 125 g Karotten
- 100 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Orangenschale
- 100 g geriebene Mandeln
- 5 EL Milch
- 5 EL Orangensaft
- 2 Eier
- 150 g Puderzucker
- 3 EL Orangensaft

Zubereitung

Karotten mit einem Sparschäler schälen und z. B. mit einer 4-Kant-Reibe fein reiben. Weiche Margarine in eine Rührschüssel geben, Zucker und Vanillezucker zufügen und mit dem Quirl vom Handrührgerät auf höchster Stufe cremig rühren.

Mehl in eine Schüssel füllen und mit Backpulver, Zimt und einer Prise Salz

würzen. Orangenschale einer unbehandelten Bio-Orange mit einer Zitronenreibe fein abreiben und zum Mehl geben. Geriebene Mandeln unter das Mehl mischen und die Mischung zur Margarine in die Rührschüssel füllen. Das Mehl mit niedriger Geschwindigkeit unter die Margarine rühren und dabei Milch zufügen.

Orangensaft mit einer Zitruspresse ausdrücken und unter den Teig rühren. Eier und geriebene Karotten zufügen und alles zu einem geschmeidigen Rührteig rühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein tiefes Backblech einfetten, mit Backpapier belegen und einen leicht gefetteten Backrahmen mit einer Größe von 20 x 24 cm Größe darauf stellen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Karottenkuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Karottenkuchen ringsum mit einem Messer vom Backrahmen lösen.



Zitronenkuchen

Verfasserin: Gerda Hartmann,
Club Oranienburg

Den Backrahmen abheben und den Karottenkuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Puderzucker mit frisch gepresstem Orangensaft glatt rühren und mit einem Backpinsel gleichmäßig auf den Karottenkuchen streichen. Karottenkuchen vom Blech sofort mit einem scharfen Kochmesser in 9 Stücke schneiden, da der Zuckerguss sonst nach dem Trocknen beim Schneiden splintern würde.

Zutaten für den Boden

- 5 Eier
- 250 g Puderzucker
- 250 g Mehl
- 250 g Margarine
- 1 TL Backpulver

Zutaten für den Guss

- 2 Zitronen (Saft und Schale)
- 250 g Puderzucker
- 100 g Butter

Zubereitung

Eier und Puderzucker cremig rühren und das flüssige Fett langsam unterrühren. Zum Schluss Mehl und Backpulver dazugeben und bei Mittelhitze 10–15 Minuten backen.

Danach Butter schmelzen und mit Puderzucker und Zitronenschale/Saft verrühren und auf den noch warmen Boden geben.



Quarkstollen

*Verfasserin: Ilse Kart,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 500 g Mehl
- 125 g Butter
- 250 g Quark
- 200 g Zucker
- 125 g Mandeln gehackt,
süß und bitter
- 250 g Rosinen
- 2–3 Eier
- Saft einer Zitrone
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und dahinein alle Zutaten geben und zu einem Tag verarbeiten.

Bei Mittelhitze backen. Oberhitze nicht so stark.

Zweihundert-Gramm-Kuchen

*Verfasserin: Gertraude Angermüller,
Club Tegel*

Zutaten

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- evtl. Früchte nach Wahl

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermischen und in eine gefettete Form geben, bei 200 Grad ca. 25–30 Minuten backen.

Zupfkuchen

*Verfasserin: Waltraut Schmalz,
Day Care Center Birkenwerder*

Zutaten für den Boden

- 400 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g Butter, zerlassen
- 1 Ei
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Kakao

Zutaten für die Füllung

- 500 g Quark
- 250 g Butter zerlassen
- 200 g Zucker
- 1 Puddingpulver Vanille
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier

Zubereitung

Den Teig zubereiten und die Hälfte in die Form geben. Die Füllung auftragen. Dann den Restteig über die Füllung „zupfen“ und ab in den Backofen!

Käsekuchen mit Grieß

*Verfasserin: Irmingard Posthoff,
Club Tegel*

Zutaten

- 3 Eier
- 75 g Grieß
- 250g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 kg Mascarpone oder Topfen

Zubereitung

Die Eier trennen und zu Eischnee schlagen. Unter den zusammengerührten Teig heben. In eine Springform (ø 28 cm) geben und bei 160 Grad ca. 1 Stunde abbacken.

Hefekuchen mit Obst der Saison

*Verfasserin: Adele Dubberke,
Club Treptow*

Zutaten für den Teig

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

- 500 ml Milch
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 2 EL Zucker
- 2 kg Obst der Saison

Zutaten für die Streusel

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Den Vanillepudding nach Anweisung mit Milch und Zucker zubereiten und abkühlen lassen. Währenddessen gelegentlich umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

Für den Teig 500 g Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine grö-

ßere Mulde drücken. Die Milch leicht erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und auflösen. Die Hefemilch in die Mehlmulde gießen. Auf dem Mehl 1 EL Zucker verteilen. Nun die Hefemilch mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren, bis sich eine zähe Konsistenz ergibt und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Inzwischen kann das frische Obst gewaschen und ggf. in kleine Stücke geschnitten werden.

Anschließend den restlichen Zucker, Butter, Ei und Salz mit dem Vorteig so lange vermengen, bis sich ein homogener und nicht klebriger Teig ergibt. Falls der Teig noch zu klebrig ist, nach Gefühl etwas Mehl hinzufügen. Den fertigen Teig nochmals abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker zu einem Streuselteig verkneten und kühl stellen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben.

Apfelkuchen

Verfasserin: Karla Piro,
Club Oranienburg

Den Hefeteig ausrollen und mehrmals mit einer Gabel leicht einstechen. Etwa zwei Drittel des Puddings (der Rest bleibt zum Naschen) auf dem Teig verteilen und das Obst gleichmäßig darübergeben. Zum Schluss die Streusel darüberkrümeln.

In der Mitte des Backofens ca. 40 Minuten backen.

Zutaten für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei

Zutaten für die Füllung

- 1,5 kg Äpfel
- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- 750 g Apfelwein
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 400 g Sahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- 50 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

Den Teig für die Füllung herstellen. Für die Füllung Zucker, Sahne, Vanillezucker, Apfelwein und Puddingpulver zu einer Masse verarbeiten und über den Teig streichen. Die Äpfel in Spalten schneiden und dicht an dicht auf die Füllung legen.

Bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen.



Mandel-Käsekuchen

*Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg*

Zutaten

- 1.125 g Sahnequark
- 250 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 5 Eier
- 1 ½ Pck. Puddingpulver
Mandengeschmack
- 1 ½ Pck. Soßenpulver Vanille
(zum Kochen)
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 EL Puderzucker
- 2 EL Mandelblättchen

Zubereitung

Den Boden einer Springform (ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Quark, Zucker, Zitronensaft, Eier, Pudding- und Soßenpulver (beides für 500 ml) glatt verrühren. Gehackte Mandeln unterrühren. Die Quarkmasse in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad; Umluft: 150 Grad) für 50–60 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Mit einem Messer vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Zitronen-Königskuchen

*Verfasser: Monika und Klaus Raue,
Club Treptow*

Zutaten

- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Flasche Aroma (Backöl Zitrone)
- 500 g Mehl
- 4 gestr. TL Backpulver
- 125 ml Milch
- 400 g Rosinen oder Korinthen
- 100 g Zitronat, gewürfelt

Zubereitung

Die Butter oder Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz und Zitronen-Backöl unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Rosinen oder Korinthen und das Zitronat unter den Teig heben und in eine gefettete, große Kastenform füllen.

Den Königskuchen bei 175 Grad (Gas Stufe 2–3) etwa 80–100 Minuten backen.

Schmandkuchen

Verfasserin: Gerda Stahl,
Club Tegel

Zutaten für den Boden

- 65 g Butter
- 65 g Zucker
- 150 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Ei

Zutaten für den Belag

- 500 ml Milch
- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- 4 Becher Schmand
- 2 Dosen Mandarinen
- 200 g Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden vermengen und in eine gefettete Springform drücken. Vanillepudding mit etwas Milch verrühren, Schmand, Mandarinen, Zucker und die restliche Milch verrühren, auf den Boden geben und bei 180 Grad 1 Stunde backen.



Bienenstich-Äpfelkuchen

Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg

Zutaten

- 350 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter
- 2 Eier
- 1,4 kg Äpfel
- 250 g Schmand
- 4 Eier
- 30 g Speisestärke
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 100 g Sahne
- 1 EL Honig
- 150 g Mandelblättchen

Zubereitung

Mehl mit 125 g Zucker, einer Prise Salz und 125 g Butter in eine Schüssel geben. Eier zufügen und mit dem Knet-
haken sorgfältig zu Streuseln verkneten.
Den Teig zum Schluss per Hand zu einer
Kugel formen. Den Boden einer Spring-
form leicht einfetten. Die Hälfte vom
Teig dünn ausrollen, auf den Boden der
Springform legen und mit einer Gabel
mehrmals einstechen.

Den restlichen Teig zu Rollen formen,
an den Rand des Bodens legen und mit
den Fingern als hohen Rand formen.
Überstehenden Teig abschneiden. Den
Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, quer
in Scheiben schneiden und auf den Teig
legen. Für den Guss Schmand mit Eiern,
Speisestärke, 70 g Zucker, Bourbon-Va-
nillezucker und Zimt verrühren und über
die Äpfel verteilen. Den Bienenstich-
Äpfelkuchen auf der untersten Schiene
ca. 30 Minuten vorbacken.

Inzwischen den Belag vorbereiten. Dafür
75 g Butter mit 60 g Zucker schmelzen.
Sahne einrühren, aufkochen und leicht
andicken lassen. Honig und Mandel-
blätter untermischen. Den Bienenstich-
Äpfelkuchen aus dem Ofen nehmen
und die Temperatur auf 180 Grad
reduzieren. Den Belag auf dem Kuchen
verteilen und weitere ca. 40 Minuten
auf der untersten Schiene backen. Den
Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein
Gitterrost stellen und in der Springform
vollkommen auskühlen lassen.

Mooskuchen

Verfasserin: Margot Pietschmann,
Center Hennigsdorf

Zutaten für den Boden

- 6 Eigelb
- 300 g Zucker
- 250 g Margarine
- 300 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 Becher saure Sahne

Zutaten für den Belag

- 6 Eiweiß
- 6 EL Puderzucker
- 200 g Hartfett
- 1 TL Kaffeepulver

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen, auf ein Backblech bringen und abbacken. Für den Belag das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen. Das Hartfett zergehen und abkühlen lassen. Dann unter die Eiweißmasse ziehen.

Die cremartige Masse auf den gebackenen Kuchen streichen und mit gemahltem Kaffee dünn bestreuen. Nach 12 Stunden verfärbt sich der Belag grün.

Nusskuchen

Verfasserin: Irmgard Zwirner,
Club Tegel

Zutaten

- 200–250 g gemahlene Walnüsse
- 120 g Grieß
- ½ TL Backpulver
- Rum-Aroma
- 175 g Butter
- 3 Eier

Zubereitung

Alles verrühren und in eine Kastenform füllen. Bei 180 Grad im E-Herd 45 Minuten backen. Zum Schluss mit Dekor-Nüssen dekorieren.

Pflaumenkuchen mit Streuseln

*Verfasserin: Rosemarie Nehls,
Center Oranienburg*

Zutaten für den Teig

- 300 g Weizenvollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 120 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 200 g Butter oder Margarine
- Fett und Grieß für das Blech

Zutaten für die Füllung

- 200 g Honig
- 100 g Butter oder Margarine
- 6 Eier
- abgeriebene Schale von 1 Orange
- 2 Pck. Puddingpulver Sahne-
geschmack
- 50 g Grieß
- 1,5 kg Magerquark
- 2 Gläser Pflaumen

Zutaten für die Streusel

- 150 g Butter
- 125 g brauner Zucker
- 300 g Weizenvollkornmehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem braunen Zucker auf eine Arbeitsfläche geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Ei hineingeben und die Butter oder Margarine in Flöckchen daraufsetzen. Das Ganze schnell zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Ein Backblech fetten, mit Grieß ausstreuen und mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand hochziehen.

Die Butter oder Margarine mit dem Honig schaumig rühren, nach und nach die Eier, die Orangenschale, das Puddingpulver, den Grieß und den Quark untermischen. Die Masse auf den Mürbeteigboden geben und glatt streichen.

Die Pflaumen gut abtropfen lassen und mit der Rundung nach oben auf die Quarkmasse legen.

Kalter Hund

Verfasserin: Renate Heger,
Club Oranienburg

Die Butter mit dem braunen Zucker, dem Salz und dem Mehl zu Streuseln verarbeiten und über die Quarkmasse geben.

Den Kuchen im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 30–40 Minuten backen, herausnehmen und auf dem Blech erkalten lassen.

Zutaten

- 300 g Kokosfett
- 2 Pck. Butterkekse
- 2–3 Eier
- 45 g Kakao
- 125 g Puderzucker
- 1 EL Rum oder
- ½ TL Kaffeepulver

Zubereitung

Das Kokosfett auf kleiner Flamme oder mittlerer Hitze schmelzen. Kakao, Puderzucker und Eier verrühren. Nach und nach das flüssige, sich abkühlende Fett langsam dazugeben und unterrühren. Bei Bedarf 1 EL Rum oder ½ TL Kaffeepulver dazugeben.

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen, mit Kakaomasse einstreichen und dann 1 Lage Kekse darauf verteilen. Abwechselnd mit Kakaomasse und Keksen die Form befüllen.

Anschließend alles kalt stellen und fest werden lassen.



Kokos-Buttermilch-Kuchen

Verfasserin: Hedwig Lenz,
Club Tegel

Zutaten

- 3 Tassen Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 4 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Kokosflocken
- 150 g Butter
- 1 Becher Sahne

Zubereitung

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Den recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen. Gut ½ Tasse Zucker mit den Kokosflocken vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen – während des Backens die 150 g Butter mit der Sahne aufkochen. Dieses Gemisch mit einem Esslöffel auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen verteilen.

Apfeltorte (ohne Fett)

Verfasserin: Ingrid Grünberg,
Center Lichtenberg

Zutaten

- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 1 Suppenteller gehobelte Äpfel

Zubereitung

Die Eier werden mit dem Zucker, dem Zitronensaft sowie der Zitronenschale schaumig gerührt. Dann das gesiebte Mehl hinzugeben. Den Teig in eine runde Form geben, mit den Äpfeln belegen und 1 ¼ Stunde bei mittlerer Hitze backen.



Arme Ritter

Verfasserin: Charlotte Wilczynski,
Club Oranienburg

Zutaten

- Brötchen, Zwieback oder Weißbrotscheiben
- ½ Liter Milch
- 1 TL Salz
- Zucker
- 3 Eier
- 40 g geriebene Semmel
- Backfett

Zubereitung

Milch, Eier und Salz zusammen verquirlen. Brötchen, Zwieback oder Weißbrot darin einweichen. Dann mit geriebener Semmel bestreuen.

Auf beiden Seiten schön braun in der Pfanne mit Fett braten. Anschließend in Zucker wälzen.

Altdeutscher Marztkuchen

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 250 g zu Sahne gerührte Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eier
- 500 g Mehl
- 125 g Rosinen und Korinthen
- abgeriebene Schale einer ½ Zitrone
- 200 g Milch
- 25 g Hefe

Zubereitung

Die Butter wird mit Zucker, Eiern und Zitronenschale bis zum Schaumigwerden gerührt. Dann abwechselnd nach und nach Mehl und Milch dazugeben. Der Teig wird bis zum Blasenwerfen geschlagen. Dazu die Rosinen und Korinthen. Zuletzt wird die aufgegangene Hefe gut damit verrührt, der Teig aber nicht mehr geschlagen. Die gebutterte Form wird mit Mandelstiften ausgestreut, dann mit feiner Rindenkreme übersiebt. In der Form aufgehen lassen. Backdauer 1 ¼ Stunde.

Tipp

Zusätzliche Gabe von Zitronat und Oran-geat. Statt Rosinen und Korinthen können auch 125 g geschälte und geriebene Mandeln dazugegeben werden.

Apfelkuchen mit Amaretto-Sahneguss

Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 50 g Speisestärke
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 75 g weiche Butter oder Margarine

Zutaten für den Belag

- 750 g Äpfel

Zutaten für den Guss

- 200 ml Schlagsahne
- 1 Ei
- 2 gestr. EL Zucker
- 2 EL Amaretto
- 1 gestr. EL feine Speisestärke

Zutaten zum Bestreuen

- 2 EL gehobelte Mandeln
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung

Feine Speisestärke und Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Zucker und das Fett daraufgeben, alles mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe kneten und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden. Eine Pieform (ø 24 cm) mit Teig auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teigboden mit den Apfelspalten belegen.

Für den Guss Sahne, Ei, Zucker, Amaretto und feine Speisestärke mit dem Schneebesen verrühren. Amaretto-Sahneguss über die Äpfel gießen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175–200 Grad (Gas: Stufe 2–3, Umluft: 150–175 Grad) ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Eierlikör-Nutella-Kuchen

Verfasserin: Elfriede Hollstein,
Club Tegel

Zutaten

- ¼ Liter Eierlikör
- ¼ Liter Rapsöl
- 120 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 5 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Nutella
- 130 g Kartoffelmehl
- 250 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eier, Puder- und Vanillezucker dick schaumig rühren, Eierlikör und Öl einrühren. Mehl, Salz, Backpulver und Kartoffelstärke unterheben.

Zwei Drittel der Masse in eine gefettete und mit Nüssen ausgestreute Kranzkuchenform füllen.

Den Rest des Teiges mit Nutella verrühren und ebenfalls einfüllen.

Bei Heißluft 60 Minuten backen.

Eierschecke

Verfasserin: Anke Thomas,
Club Treptow

Zutaten für den Boden

- 750 g Magerquark
- 2 Eier
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 180 g Zucker
- ½ Pck. Backpulver
- Abrieb einer Zitrone

Zutaten für den Belag

- 375 ml Milch
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 4 Eier

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden mit dem Rührgerät gut verrühren und in eine gefettete Form geben. Aus den Zutaten für den Belag einen Vanillepudding kochen, leicht erkalten lassen, 4 Eigelbe mit dem Rührgerät unterziehen, zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterziehen, auf den Quarkboden geben und bei mittlerer Hitze (150 Grad) ca. 1 ¼–1 ½ Stunde backen. Vor dem Backen mit Mandelsplittern bestreuen.





Torten



Frankfurter Kranz

Verfasserin: Gertrud Rudolf,
Center Hennigsdorf

Zutaten für den Teig

- 150 g Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 4 Eier
- 2 El Rum
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- 175 g Mehl
- 75 g Maisstärke
- 3 gestrichene TL Backpulver

Zutaten für die Füllung

- ½ Liter Milch
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 100 g Zucker
- 150 g–200 g Butter
- Aprikosenkonfitüre

Für die Garnitur

- gehobelte Haselnüsse oder Mandeln,
etwas Butter, Zucker

Zubereitung

Die Butter sahnig rühren, nach und nach Zucker, Eier, Rum und Zitronenschale zugeben und gut verrühren. Mehl, Maisstärke und Backpulver mischen, langsam zugeben und den Teig rühren, bis er schwer reißend vom Löffel fällt.

In eine gefettete Ringform füllen und backen. Vor der weiteren Verarbeitung gut auskühlen lassen.

Puddingpulver mit 6 Esslöffeln Milch und mit Zucker zum Kochen bringen. Das Puddingpulver hineingeben und kochen. Unter Rühren allmählich abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren, den Pudding löffelweise zugeben und unterrühren. Darauf achten, dass Pudding und Butter die gleiche Temperatur haben. Die Buttercreme etwas abkühlen lassen.

Den ausgekühlten Kranz zwei- bis viermal waagrecht durchschneiden. Abwechselnd mit Buttercreme und Konfitüre füllen, zusammensetzen und außen gleichmäßig mit Buttercreme bestreichen.

Die vorbereiteten Haselnüsse bzw. Mandeln in Butter und etwas Zucker leicht anrösten und damit den Kranz gleichmäßig rundum bestreuen.

Baumkuchentorte

Verfasserin: Renate Mach (Angehörige von Johanna Cornelius), Club Oranienburg

Zutaten

- 375 g weiche Butter
- 375 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 6 Eigelb
- 6 EL Rum
- 225 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- 6 Eiweiß
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 200 g Marzipanrohmasse
- 60 g Puderzucker

Zubereitung

Die Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach den Zucker, Vanillezucker, 3 ganze Eier, 6 Eigelb sowie den Rum hinzufügen. Anschließend das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, sieben, esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Dann 6 Eiweiß steif schlagen (es empfiehlt sich, sie zuerst steif zu schlagen, dann braucht man die Rührer anschließend nicht abzuspülen), zuletzt

unter den Teig rühren. Springform mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad vorheizen mit Ober-/Unterhitze. 2–3 EL Teig gleichmäßig aufstreichen, etwa 5 Minuten backen, bis er leicht gebräunt ist. Als 2. Schicht wieder 1–2 EL auf die gebackene Schicht streichen und backen. Ein drittes Mal wiederholen. Backofen nur auf Oberhitze stellen oder Grill nehmen, Abstand immer ca. 20 cm einhalten. Immer wiederholen, jede Schicht leicht bräunen, bis der Teig verbraucht ist.

Den fertigen Kuchen mit erwärmter Aprikosenkonfitüre dünn bestreichen. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Den Kuchen mit der Marzipandecke belegen und dekorieren oder mit weißer Schokolade überziehen (dann ohne Konfitüre).

Tipp

Der Kuchen wird nicht in Tortenstücke geschnitten, sondern in 1 cm dicke Scheiben. So schmeckt er besser.

Himbeertorte

Verfasserin: Gisa Oelschlägel,
Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 3 Eier
- 3 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 2 gestr. TL Backpulver
- 100 g Halbbitter-Kuvertüre

Zutaten für die Creme

- 250 g frische oder TK-Himbeeren
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 400 ml steif geschlagene Schlagsahne
- 200 ml steif geschlagene Schlagsahne
- einige ganze Himbeeren und Schokospäne zum Garnieren

Zubereitung

Für den Boden 3 Eier mit heißem Wasser mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 1 Minute schaumig schlagen. Dann den Zucker mit dem Vanillezucker mischen und langsam dazugeben. Anschließend noch etwa 2 Minuten weiter schlagen. Das Weizenmehl mit

der Speisestärke und dem Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten, den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 28 cm) füllen, dann in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) schieben.

Backzeit: 20–30 Minuten. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, einmal waagrecht durchschneiden.

Die Halbbitter-Kuvertüre in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen, den unteren Boden und die Gebäckränder damit bestreichen, fest werden lassen.

Für die Creme die frischen Himbeeren vorsichtig pürieren, es müssen kleine Stücke erhalten bleiben. Danach den Frischkäse und den Zitronensaft mit dem Zucker glatt rühren. Die pürierten Himbeeren unter die Creme ziehen.



Schnelle Pfirsich-Torte

Verfasserin: Gertrud Grzegorski,
Club Tegel

Anschließend 400 ml geschlagene Sahne vorsichtig unter die Frischkäse-Himbeeren-Mischung geben, die Creme aufstreichen und den oberen Boden aufsetzen.

Die Oberfläche mit 200 ml geschlagene Sahne bestreichen, mit einem Löffel Vertiefungen eindrücken, mit Himbeeren und Schokospänen garnieren.

Zutaten

- 600 g Pfirsiche
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 Eiweiß
- 100 g Zucker

Zubereitung

Pfirsiche kurz überbrühen, abziehen, entsteinen und vierteln (Dosenpfirsiche gehen natürlich auch). 100 g Butter mit 50 g Zucker, Vanillezucker und den 3 Eigelb schaumig rühren. 120 g Mehl mit dem Backpulver mischen und zugeben. Die 3 Eiweiß mit dem restlichen Zucker schnittfest schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.

Den Teig in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Springform füllen, die Pfirsichstücke auf dem Teig verteilen (sie versinken) und bei 180 Grad für 60–70 Minuten backen.



Mimis feine Aprikosenschnitten

Verfasserin: Rosemarie Nehls,
Center Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 150 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Mandelblättchen

Zutaten für die Creme

- 1 große Dose Aprikosen
- Liter Weißwein oder Fruchtsaft
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 2 Becher Sahne
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die weiche Butter oder Margarine mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und den Eiern dick-schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen. Mit den

Mandelblättchen bestreuen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen.

Den fertigen Boden auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend waagrecht durchschneiden.

Aus dem Wein, dem Zucker und dem Vanillepudding einen Pudding kochen. Die Gelatine in Wasser einweichen und im noch heißen Pudding auflösen. Den Pudding in eine Schüssel füllen und erkalten lassen. Wenn die Masse fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und mit den klein geschnittenen Aprikosen unterheben. Aus Alufolie einen festen Streifen falten und um den unteren Boden legen. Die Creme einfüllen und mit dem oberen Mandelboden abdecken.

Den Kuchen kalt stellen, bis die Creme fest ist. Den Alustreifen entfernen, den Kuchen in Schnitten schneiden und servieren.

Mohntorte

Verfasserin: Elfriede Griephan,
Club Tegel

Zutaten für den Teig

- 150 g Mohn
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eigelb
- etwas Salz
- 3 EL Milch
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 1 gestr. TL Backpulver
- 4 Eiweiß
- 50 g Zitronat
- Puderzucker oder Streusel zum Bestreuen

Zutaten für die Streusel

- 100 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Butter
- etwas Kardamom

Zubereitung

Den Mohn mahlen. Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Eigelb, Salz, gemahlene Mohn, Milch und das mit Backpulver vermischte Puddingpulver unterrühren. Zum Schluss steif geschlagenes Eiweiß und Zitronat unterheben.

Den Teig in eine Springform (ø 24–26 cm) füllen, die Zutaten für die Streusel verkneten und auf den Teig legen, ca. 20 Minuten bei Mittelhitze sowie 20 Minuten bei leichter Hitze backen.

Bei der Variante mit Puderzucker diesen nach dem Backen aufstreuen.



Toffifee-Torte

Verfasserin: Charlotte Andrée,
Club Tegel

Zutaten für den Biskuitteig

- 100 g Löffelbiskuit
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 3 Eigelb
- 25 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver

Zutaten für die Füllung

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 10 Stck. Toffifees
- 500 ml Schlagsahne
- 1 Pck. Trinkschokoladenpulver (22 g)

Zum Bestreichen

- 1 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- 30 g Aprikosenkonfitüre
- 16 Stck. Toffifees

Zubereitung

Für den Teig Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und die Biskuits mit einer Teigrolle zerdrücken. Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker mit dem Handrührgerät etwa vier Minuten cremig schlagen. Das steif geschlagene Eiweiß darauf geben und unterheben.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben, Löffelbiskuitbrösel und Haselnusskerne hinzufügen und vorsichtig unterheben. Den Teig in einer gefetteten und bemehlten Form 170 Grad (vorgeheizt) 25–30 Minuten backen.

Den Boden nach kurzem Abkühlen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Boden erkalten lassen. Den ausgekühlten Boden einmal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Toffifees fein hacken. Gelatine ausdrücken und auflösen. Die Sahne fast steif schlagen. Gelatinelösung unter Rühren hinzufügen und die Sahne vollkommen steif schlagen. Unter die Hälfte der Sahne die Biskuit- und Toffifeebrösel rühren. Unter die andere Hälfte das Trinkschokoladenpulver

Kartoffel-Mandel-Torte

Verfasserin: Ingeborg Krüger,
Club Oranienburg

rühren. Die Schokoladensahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf den unteren Boden mit der Schokosahne von außen einen etwa 3 cm breiten Spiralring spritzen. Die restliche Sahne zum Verzieren beiseite stellen.

Zutaten

- 250 g Kartoffeln (mehlig)
- 200 g geschälte Mandeln
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Kakao

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und ca. 20 Minuten kochen. Dann abgießen, die Schalen abziehen und abkühlen lassen.

Mandeln und Kartoffeln fein reiben. Eier trennen. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Eigelb, Mandeln, Kartoffeln und Zitronenschale unterziehen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Ofen bei ca. 200 Grad backen. Die Torte etwas auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

Die Torte mit Puderzucker bestäuben. Eine Muster-Schablone vorsichtig auflegen und den Kakao überstäuben.



Erdbeerschnitten

Verfasserin: Rosemarie Nehls,
Center Oranienburg

Zutaten für ein Blech

- 1 Biskuitboden (hell oder dunkel)
- 1 Liter Sahne
- Zucker nach Geschmack
- 600 g Erdbeeren
- 6 Blatt Gelatine
- ½ Pck. Tortengusspulver
- 1 EL Zucker
- 125 ml Wasser
- geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

Den Biskuitboden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenrand umschließen.

Die Sahne steif schlagen und mit Zucker nach Geschmack süßen.

Die Erdbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen und 4–5 Stück beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren und unter die Sahne heben.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Wasserbad auflösen. Tropfenweise in die

Erdbeersahne einrühren und kalt stellen. Die Erdbeersahne kurz vor dem Festwerden auf den Biskuitboden streichen. Die restlichen Erdbeeren in hauchdünne Scheiben schneiden und dachziegelartig auf die Erdbeersahne legen.

Den Tortenguss nach Anweisung auf der Packung zubereiten und die Erdbeeren damit überziehen. Den Guss vollständig fest werden lassen, den Tortenrand vorsichtig lösen und den Kuchenrand mit gerösteten Mandelblättchen verzieren.

Tipp

Sollten die Mandelblättchen am Kuchenrand nicht halten, bestreichen Sie den Rand mit Marmelade und drücken Sie die Mandelblättchen leicht an.



Frankfurter Kranz

(nach Regine Hildebrandt)

Verfasserin: Doris Gregoschewski,
Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 g Stärkemehl (Kartoffelmehl)
- 50 g Weizenmehl
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für die Creme und das Krokant

- 3 Pck. Soßenpulver Vanille
- 500 ml Milch
- 250 g Butter
- Haferflocken
- Zucker
- Butter

Zubereitung

Alles zusammen verrühren, etwas Wasser hinzufügen, damit der Teig geschmeidig wird und dann 60 Minuten in einer Gugelhupfform abbacken. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er waagrecht in mehrere Schichten geschnitten.

Für die Creme die Butter schaumig rühren und die erhaltete Vanillesoße löffelweise dazugeben.

Für das Krokant Haferflocken mit Zucker und Butter in einer Pfanne goldbraun rösten. Auf ein Butterbrotpapier zum Auskühlen legen. Die Teigschichten mit Vanillecreme füllen und den Kranz dann von außen mit Creme bestreichen. Das ausgekühlte Krokant zum Schluss verteilen.



Preiselbeer-Torte aus Haselnüssen und Mandelmehl

Verfasserin: Dorothea Maaß,
Club Tegel

Zutaten

- 250 g fein gemahlene Haselnüsse
- 80 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 6 Eier Größe L
- 1 Prise Salz
- 3 TL Backpulver
- 3 EL Kakao (leicht gehäuft)
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Glas Wildpreiselbeeren

Zubereitung

Das Glas Preiselbeeren mit Rum vermischen und mehrere Stunden (über Nacht) stehen lassen.

Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Dazu Haselnüsse und Mandeln geben. Alles mixen. Eine Prise Salz hineingeben und 3 Esslöffel Kakao unterrühren. Backpulver dazugeben und weiter mixen. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Teig vermengen. Mit dem Löffel gleichmäßig unterheben. Wenn die Masse zu weich ist, einen Esslöffel Mehl dazugeben.

Boden und Rand einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und die Teigmasse (muss zäh vom Löffel fallen, keine Klumpen) einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Ebene bei 165–170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten abbacken. Mit der Nadel prüfen, ob der Kuchen gut durchgebacken ist, aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, Form öffnen und herausnehmen. Auf ein Gitter stellen und mit einem festen Garn den Boden teilen, sodass der Unterboden höher als der Oberboden ist. Beide Teile auf einem Gitter auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Unterboden mit den rumgetränkten Preiselbeeren schön gleichmäßig bestreichen.

Schlagsahne steif schlagen, etwas Sahnesteif hineingeben und mit einem breiten Messer sorgfältig auf die Preiselbeeren streichen. Eine ebene Fläche erzeugen.

Dann das Oberteil auflegen. Nach Wunsch kann das Oberteil mit im Wasserbad aufgelöster Schokolade bestrichen werden oder mit weiterer geschlagener Sahne.



Frankfurter Kranz

Verfasserin: Erna Fassmann,
Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Tropfen Backöl Zitrone
- 3 Eier
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 2 gestr. TL Backpulver

Zutaten für die Buttercreme

- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 100 g Zucker
- 500 ml kalte Milch
- 125 g Butter

Zutaten für den Krokant

- 1 Msp. Butter
- 60 g Zucker
- 125 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Für den Teig die weiche Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. ½ Minute geschmeidig rühren. Zucker, Vanillezucker und Backöl Zitrone nach und nach unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Die Eier mit dem Weizenmehl, der Speisestärke und dem Backpulver mischen, sieben, esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teig in eine gefettete Kranzform (ø 24 cm) füllen, Form in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben (Ober-/Unterhitze) und für ca. 35–45 Minuten backen.

Für die Buttercreme den Pudding nach Vorschrift zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren. Die Butter geschmeidig rühren, den Pudding esslöffelweise daruntergeben.

Für den Krokant die gehackten Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant genügend gebräunt ist, ihn auf ein Stück Alufolie geben, erkalten lassen, den Kranz 2 x waagrecht durchschneiden, die untere Gebäcklage mit roter Konfitüre, z. B. Kirschen, bestreichen, die 3 Gebäcklagen mit Buttercreme einstreichen und zu einem Kranz zusammensetzen, außen mit Creme bestreichen und mit Krokant bestreuen, mit Kirschen oder roter Konfitüre garnieren.

Eierlikör-Torte

Verfasserin: Gisela Siebeky,
Club Tegel

Zutaten

- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 200 g Nüsse
- 100 g gemahlene Blockschokolade
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Rum
- 1 Pck. Sahnesteif
- 2 Becher Sahne
- 1 TL Zucker
- Eierlikör – nach Belieben

Zubereitung

Für den Boden Zucker, Vanillezucker und 5 Eigelb schaumig rühren. Das Backpulver unter die gemahlene Nüsse mischen und unter die Zucker-Ei-Mischung rühren. Die weiche Butter, den Rum und die gemahlene Blockschokolade dazugeben. Alles gut verrühren. Aus den 5 Eiweiß Eischnee herstellen und unter den Teig heben.

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen, den Teig in eine gefettete Springform geben und 60 Minuten backen.

Für den Belag Sahne mit 1 TL Zucker und Sahnesteif steif schlagen und auf dem Boden verteilen.

Eierlikör auf die Sahne gießen und mindestens 2 Stunden kühlen. Erst nach dem Kaltstellen den Tortenring entfernen.

Kirschtorte

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 150 g Mehl
- 75 g Maisstärke
- 1 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung

- 750 g Kirschen
- 1 Tasse Wasser
- 1 EL Maisstärke
- etwas Zucker

Zubereitung

Arbeite Butter, Zucker, Ei und Zitronenschale durch, mische Mehl, Maisstärke und Backpulver durch ein Haarsieb und knete es unter die Buttermasse. Lasse den Teig etwas ruhen, rolle ihn aus, bringe ihn in eine leicht gebutterte Springform, lege an den Rand eine dünne Teigrolle und backe den Teig bei mäßiger Hitze goldgelb.

Inzwischen dämpfe die Kirschen mit dem Wasser und Zucker und belege

den Tortenboden mit den abgetropften Früchten. Binde den Saft mit der kalt angerührten Maisstärke und überziehe damit die Früchte.



Quark-Torte (ohne Fett)

Verfasserin: Ingrid Grünberg,
Center Lichtenberg

Zutaten

- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Zitrone
- 500 g trockene, geriebene Kartoffeln
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitung

3 Eigelb mit Zucker sowie Schale und Saft einer Zitrone schaumig schlagen. Dazu trockene, geriebene Kartoffeln, Backpulver und zuletzt das steif geschlagene Eiweiß hinzugeben. Den Teig in eine Springform füllen und für 1 ¼ Stunde bei Mittelhitze ausbacken.

Apfeltorte

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 300 g Mehl
- 150 g Maisstärke
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- Abrieb einer ½ Zitrone
- ½ TL Backpulver
- 1 kg Äpfel
- Zucker
- Rum

Zubereitung

Arbeite Butter, Zucker und Zitrone gut durch, mische Mehl, Maisstärke und Backpulver durch ein Sieb, verknete es mit der Buttermasse und lasse den Teig dann etwas ruhen. Rolle drei Viertel der Teigmasse aus und belege damit eine Springform bis zum Rand. Backe den Boden bei mäßiger Hitze an, lege die in Scheiben geschnittenen, gut gezuckerten und in Rum getränkten Äpfel auf, rolle den Rest des Teigs zu einer dünnen Decke aus und lege diese über die Äpfel. Bestreiche die Decke mit einem verquirlten Eigelb, bestreue sie mit Zucker und backe den Kuchen bei mäßiger Hitze etwa 45 Minuten.

Obsttorte

Verfasserin: Erna Fassmann,
Club Oranienburg

Zutaten für den Teig

- 150 g Weizenmehl
- ¼ gestr. TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 75 g weiche Butter
- 1 gestr. EL Weizenmehl
- 1 Pck. Sahnesteif

Zutaten für den Belag

- 1 kg frisches Obst
- Zucker

Zutaten für den Guss

- 1 Pck. Tortenguss, Zucker
nach Angabe auf dem Päckchen
- 250 ml Wasser oder Fruchtsaft

Zubereitung

Für die Zubereitung des Teigs das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, Ei sowie die weiche Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Knethaken erst auf niedrigster, dann auf höchster

Stufe gut durcharbeiten. Anschließend zu einem glatten Teig verkneten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm) ausrollen, den Springformrand um den Boden legen.

Unter den Rest des Teigs einen gestrichenen Esslöffel Weizenmehl kneten, zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein 2–3 cm hoher Rand entsteht. Den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen, Form in den vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Ober-/Unterhitze) schieben und für ca. 15–20 Minuten backen. Den ausgekühlten Tortenboden gleichmäßig mit Sahnesteif bestreuen, damit der mit Obst belegte Boden nicht durchweicht.

Für den Belag das frische Obst mit Zucker bestreuen und kurze Zeit stehen lassen, die abgetropften Früchte auf den Tortenboden legen.

Für den Belag kann man auch gedünstetes oder eingewecktes Obst nehmen (z. B. Stachelbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, ...)

Blitz Nusstorte

Verfasserin: Ingrid Grünberg,
Center Lichtenberg

Die Zutaten für den Tortenguss nach
Vorschrift herstellen. Dazu kann Wasser
oder Fruchtsaft genommen werden, auf
das Obst geben, die Torte am Rand mit
gehobelten Mandeln garnieren.

Zutaten

- 100 g Kartoffelstärke
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. geriebene/gemahlene Nüsse
- ½ Zitrone (Saft)

Zubereitung

Die zu Sahne gerührte Butter mit dem
Zucker, dem Zitronensaft und den Eiern
schaumig rühren. Die gemahlene Nüsse
und die Kartoffelstärke dazugeben.
In eine kleine Kranzform füllen und
45 Minuten bei mittlerer Hitze backen.



Frankfurter Kranz

Verfasserin: Gerda Bauer,
Day Care Center Birkenwerder

Zutaten für den Rührteig

- 200–300 g Margarine
- 200 g Zucker
- Salz
- Abrieb von Zitronenschale oder Vanillezucker oder bittere Mandeln
- 3–4 Eier
- 400 g Weizenmehl
- 100 g Stärkemehl
- 1 Pck. Backpulver
- 6–8 EL Milch

Zutaten für die Buttercreme

- 1 ½ Liter Milch
- 125 g Puderzucker
- Zitronensaft
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 250–300 g Butter

Zubereitung des Rührteigs

Die schaumig geschlagene Margarine, Zucker und Gewürze verrühren. Nach und nach die Eier zugeben. Erst wenn die Masse glatt ist, Mehl und Backpulver darübersieben und während des Weiterschlagens die Milch zugießen. Teig ohne weitere Unterbrechung verarbeiten.

Wird für einfaches Gebäck die Margarine oder Eimenge herabgesetzt, so muss die Milchmenge erhöht werden. Der Teig soll schwer reißend vom Löffel fallen. Bei Verwendung der elektrischen Küchenmaschine werden zunächst Eier und Zucker schaumig gerührt und dann erst die übrigen Zutaten zugegeben.

Zubereitung der Buttercreme

375 ml Milch, Puderzucker und eine Prise Salz aufkochen und mit dem in der übrigen Milch angerührten Puddingpulver andicken. Während des Auskühlens nun wieder rühren oder einen kleinen Teil des Puderzuckers erst nach dem Kochen darüberstreuen, damit sich keine Haut bildet. Die Butter schaumig schlagen und löffelweise unter den erkalteten Pudding rühren. Ist der Pudding nicht ganz glatt und geschmeidig, dann muss er vorher durch ein Sieb gestrichen werden.

Den Teig in einer gefetteten Ringform backen und nach dem Erkalten stürzen. Zweimal waagrecht durchschneiden, mit Buttercreme füllen und außen mit

Dischinger-Torte

Verfasserin: Margot Pietschmann,
Center Hennigsdorf

einer dünnen Schicht Creme bestreichen.

Den geschmolzenen Zucker vom Feuer nehmen und die Mandeln darin verrühren. Sofort auf einem leicht gefetteten Blech breit streichen und nach dem Erkalten zerklopfen. Die gebackenen Mandeln können auch in dem mit wenig Butter erhitzten Zucker geröstet werden, dabei ständig rühren. Diesen Krokant gleichmäßig auf dem Kranz verteilen und nach Belieben mit Cremetupfen verzieren. Der Frankfurter Kranz wird besonders wirkungsvoll, wenn zwei Cremesorten – eine helle und eine dunkle – verwendet werden.

Zutaten für den Boden

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g geschmolzene Schokolade
- 2 Eigelb
- 5 große Karlsbader Oblaten

Zutaten für die Glasur

- 100 g Butter
- 100 g geschmolzene Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren und die geschmolzene Schokolade unterheben. Anschließend das Eigelb nach und nach zugeben und schaumig rühren. Die Oblaten mit der Schokoladen-Creme zusammensetzen und rundherum einstreichen.

Für die Glasur die Butter zerlassen und leicht abkühlen, anschließend die geschmolzene Zartbitter-Kuvertüre unterrühren. Die Torte damit vollständig überziehen.

Kirsch-Creme-Schnitte

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten für den Boden

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Mehl
- 75 g Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 750 g entsteinte und gezuckerte Sauerkirschen

Zutaten für die Creme

- ½ Liter Milch
- 60 g Zucker
- 35 g Maisstärke
- etwas Vanille
- 1 Ei

Zubereitung des Rührteigs

Arbeite Butter, Zucker und Ei gut durch, gib das vermengte Mehl, Maisstärke und Backpulver durch ein Haarsieb und verknete diese Zutaten mit der Buttermasse. Lasse den Teig etwas ruhen, rolle ihn dann zu einem länglichen Rechteck aus, schneide den Rand mit einem Messer gerade und belege ihn mit einer dünnen Teigrolle. Backe den Boden bei mäßiger Hitze goldgelb und

gib dann die gezuckerten Sauerkirschen darauf.

Verrühre nunmehr die Milch mit Zucker, Maisstärke, Eigelb und etwas Vanille und bringe sie unter ständigem Rühren zum Kochen. Ziehe dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Streiche die abgekühlte Creme über die Kirschen und verziere den Kuchen mit einigen schönen Früchten. Alsdann schneide ihn in kleine Schnitten und reiche die Schnitten auf einer Kuchenplatte.



Schwedische Apfeltorte *Click-Torte*

*Verfasserin: Irmgard Hübner,
Center Birkenwerder*

Zutaten

- 1 Tortenboden
- 2 Zitronen
- ¼ Liter Wasser oder Apfelsaft
- 1 Tasse Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 1 Pck. Tortenguss
- 4 Eier
- 6 Äpfel
- 1 Becher Sahne

Zubereitung

Alles zusammenrühren und aufkochen (ohne Äpfel und Sahne).

Äpfel raspeln und unter die leicht abgekühlte Puddingmasse rühren.

Die gesamte Mischung auf einen Tortenboden streichen. Zum Schluss einen Becher geschlagene Sahne darauf verteilen.

*Verfasserin: Waltraut Schmalz,
Day Care Center Birkenwerder*

Zutaten

- 1 Tortenboden
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Pck. Click-Orange
- 2–3 Pck. Sahnesteif
- Zucker nach Bedarf

Zubereitung

Alles miteinander verrühren, auf den Tortenboden geben und im Kühlschrank erkalten lassen.

Frankfurter Kranz

Verfasserin: Rita Wand,
Club Treptow

Zutaten

- 4 Eier (getrennt)
- 4 EL kaltes Wasser
- 200g Zucker
- 80 g Speisestärke (Mondamin)
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g Butter
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 1 Pck. Krokant
- 1 Glas Gelee, Himbeere
- kandierte Kirschen (Deko)

Zubereitung

Die 4 Eiweiß mit den 4 EL kaltem Wasser schaumig schlagen – 200 g Zucker einrieseln lassen. Anschließend 4 Eigelb darunterschlagen.

Das Mondamin, das Backpulver und das Mehl zusammen sieben und dann mit einem Löffel nach und nach unterheben. Das Ganze nun in eine Frankfurter Kranz-Form füllen – diese muss vorher gebuttert und ausgemehlt sein – sonst löst sich der Kuchen nachher nicht gut.

Im vorgeheizten Herd bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 25 Minuten backen und dann auskühlen lassen. Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen – sie muss Zimmertemperatur haben!

Einen Vanillepudding nach Anleitung kochen und auskühlen lassen, er muss auch Zimmertemperatur haben. Die Butter nun cremig rühren und löffelweise den Pudding unterheben.

Dann den gebackenen Teig zweimal waagrecht durchschneiden – auf dem unteren Boden wird nun das Gelee verstrichen.

Den nächsten Boden darauf setzen und eine Schicht Vanillebuttercreme darauf verteilen. Deckel darauf und das Ganze mit der Creme überziehen. In einen Spritzbeutel etwas Creme einfüllen. Den Kuchen mit Krokant bestreuen. Erst jetzt mit dem Spritzbeutel kleine Röschen darauf setzen und diese mit den kandierten Kirschen verzieren. Kühl stellen.

Erdbeertorte

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 150 g Mehl
- 75 g Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 750 g Erdbeeren
- 1 Tasse Wasser

Zubereitung

Arbeite Butter, Zucker, Ei und Abrieb einer halben Zitrone durch, mische Mehl, Maisstärke und Backpulver und verknete es mit der Buttermasse. Lasse den Teig etwa eine halbe Stunde ruhen, rolle ihn aus und lege ihn dann in eine gebutterte Tortenform, nachdem am Rand eine dünne Teigrolle aufgelegt wurde. Dann backe bei mäßiger Hitze den Boden goldgelb.

Fülle die Torte mit 750 g vorher gezuckerten Erdbeeren. Koche den abgetropften Saft der Erdbeeren mit der Tasse Wasser auf, binde ihn mit einem Esslöffel kalt angerührter Maisstärke und überziehe damit die Früchte.

Omas Käsetorte

Verfasser: Dr. Heribert Vogt,
Club Tegel

Zutaten

- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 150 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Zitronenzucker oder ½ Zitrone
- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- 1 kg Magerquark

Zubereitung

5 Eigelb mit Butter, Zitronenzucker und Vanillepudding verrühren. Dann den Quarkiterrühren.

5 Eiweiß und Vanillezucker zu Eischnee verrühren. Diesen unter die Masse heben. Alles in eine gefettete Springform (ø 28 cm) geben und auf mittlerer Schiene in den kalten Ofen schieben. Bei 150 Grad Umluft ca. 60 Minuten backen.







*Kekse, Plätzchen
& Waffeln*



Apfelwaffeln

*Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg*

Zutaten für den Teig

- 75 g weiche Butter oder Margarine
- 2 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- ca. 150 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ca. 175 ml lauwarme Milch
- 30 g gemahlene Haselnüsse
oder Mandeln

Zutaten für den Belag

- 200 g geschälte Äpfel
- 30 g Zucker
- Zimtpulver
- 1 EL Calvados oder Weinbrand

Zubereitung

Zuerst 2 mittelgroße Äpfel schälen, entkernen, anschließend auf einer groben Gemüseribe zu Apfelraspel verarbeiten oder die geschälten Äpfel mit einem Messer in sehr kleine Apfelstücke schneiden. Mit Zucker, Zimt und 1 EL Calvados oder Cognac marinieren.

Für den Waffelteig die weiche Butter oder Margarine mit 1 EL Zucker mit Hilfe des elektrischen Handmixers mit den Rührstäben schaumig rühren. Die Eier hinzugeben und weiterrühren, bis eine einheitliche schaumige Masse entstanden ist. Abgewogenes Mehl mit einer Prise Salz und Backpulver vermischen, nach und nach zusammen mit der lauwarmen Milch unter den Waffelteig rühren.

Zuletzt den Vanillezucker, die marinierten Apfelraspel sowie die gemahlene Nüsse mit einem Rührlöffel locker daruntermischen. Ein elektrisches Waffeleisen erhitzen, etwa knapp 3 EL vom Waffelteig einfüllen, Deckel fest schließen und nacheinander die Apfelwaffeln bei guter Hitze backen.

Kurz vor dem Verspeisen jede einzelne Waffel mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.

Kokosscheiben

*Verfasserin: Ilse Kart,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 200 g Mehl
- 175 g Zucker
- 125 g Butter
- 65 g Kokosraspel
- 25 g gehackte Mandeln süß und bitter
- 1 Pck. Puddingpulver Schokolade
- 1 gestr. EL Kakao
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Milch

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und 3–4 cm dicke Rollen formen und kalt stellen (über Nacht im Kühlschrank).

Die Rollen dann in ½ cm dicke Scheiben schneiden und etwa 10 Minuten bei starker Hitze backen.

Makronen

*Verfasserin: Ilse Kart,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 250 g Kokosraspel
- 150 g Puderzucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3–4 Stck. bittere Mandeln

Zubereitung

Eier und Zucker schlagen, Vanillezucker dazugeben und dann die Kokosraspel zugeben. 10–15 Minuten backen. Zur Verfeinerung mit Schokoladenguss bestreichen.



Spitzbuben

*Verfasserin: Ilse Kart,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 375 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 125 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

Alles zu einem Knetteig verarbeiten, ausrollen, Plätzchen ausstechen und ausbacken.

Echter Heidesand

*Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen*

Zutaten

- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 1 TL Vanillezucker
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- 250 g Mehl
- 1 Eigelb
- 1 Tasse Zucker

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Marzipan, dem Vanillezucker und der Zitronenschale verrühren. Das Mehl über die Buttermasse sieben und unterkneten. Aus dem Teig gleich große Rollen von etwa 5 cm Durchmesser formen, die Rollen in Alufolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Teigstangen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Zucker rollen. ½ cm dicke Scheiben abschneiden, auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene 10–15 Minuten backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Mandelpflätzchen

Verfasserin: Ilse Kart,
Club Oranienburg

Zutaten

- 250 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 200 g Mehl
- 100 g Kartoffelstärke
- 200 g süße Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, zum Schluss die ganzen Mandeln darunterheben.

3–4 Rollen formen und 24 Stunden in den Kühlschrank legen, dann ½ cm dicke Scheiben schneiden und hell ausbacken.

Marzipankringel mit Kirschen

Verfasserin: Karla Piro,
Club Oranienburg

Zutaten

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Marzipanrohmasse
- 3 Eigelb
- 50 g Puderzucker
- 20 Amarenakirschen (Glas)

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Mit einem Spritzbeutel den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und kleine Kringel spritzen.

Bei 200 Grad ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen in die Mitte eine Amarenakirsche setzen.



Zimtkekse

*Verfasserin: Ingeborg Stender,
Center Siemensstadt*

Zutaten

- 100 g kalte Butter
- 150 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 1 TL Zimt (gemahlen)

Zubereitung

Alle Zutaten mit den Händen gut durchkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Zum Würzen 30 g Zucker und 1 TL gemahlenen Zimt mischen. Vom Teig kleine Kugeln formen, würzen und mit etwas Abstand auf dem Blech verteilen. Anschließend 15–25 Minuten bei Umluft oder Ober-/Unterhitze bei 200–225 Grad backen. Abkühlen lassen.

Zarte Zimtsterne

*Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen*

Zutaten

- 500 g Mandeln
- 5 Eiweiß
- 450 g Puderzucker
- 2 TL gemahlener Zimt
- 1 EL Kirschwasser

Zubereitung

Die Mandeln in der Mandelmühle fein reiben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den gesiebten Puderzucker unterrühren, 1 Tasse der Eischneemasse für die Glasur beiseite stellen. Die Mandeln, den Zimt und das Kirschwasser unter den Eischnee mischen, alles schnell zusammenkneten und den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen, den Teig darauf 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne gleichmäßig mit der Eischneeglasur überziehen, auf ein Backblech legen und über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und die Zimtsterne 7–8 Minuten backen.

Mürbeteig ohne Ei (Danziger Kaffeebrot)

*Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg*

Die Sterne sollen innen noch weich sein, und die Oberfläche soll weiß bleiben.

Tipp

Nach Belieben können Sie die Zimtsterne auf ein mit Anis bestreutes Backblech legen. Das Gebäck nimmt dadurch den Geschmack an.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone oder Vanille
- 100 g Wasser zum Lösen von
- 5 g Hirschhornsalz

Zubereitung

Alle Zutaten werden zu einem festen Teig verknetet, der über Nacht ruhen muss. Dünn ausrollen und ausstechen. Auf mehlbestäubtem Blech bei mäßiger Hitze backen. Das Gebäck darf nur zartgelb werden.



Haferflocken-Nuss- Plätzchen

*Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg*

Zutaten

- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 EL Rum
- 125 g Butter oder Margarine
- 100 g gemahlene Haselnusskerne
- 150 g Haferflocken
- ca. 125 g aufgelöste Haselnussglasur

Zubereitung

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Ei, Rum und Butter bzw. Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Haselnusskerne und Haferflocken unterrühren.

Den Teig mit 2 TL in walnussgroßen Häufchen auf ein Backblech setzen, dabei genügend Abstand lassen. Teighäufchen mit dem Löffel etwas flach drücken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad

Heißluft: etwa 160 Grad

Backzeit: 10–15 Minuten

Die Plätzchen erkalten lassen, anschließend bis zu einem Drittel in die Glasur tauchen und trocknen lassen.



Mariannes Käsegebäck

Verfasserin: Hanni-Lore Schwoob,
Club Tegel

Zutaten

- 200 g geriebener Käse
- 200 g Mehl
- 200 g Butter
- 1 Ei (1 zusätzliches Ei braucht man zum Bestreichen des Gebäcks)
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 2 Msp. Backpulver

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig kneten und zum Ruhen mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Dann möglichst dünn ausrollen und kleine Teile schneiden (Rechtecke, Quadrate, Rauten...), mit Eigelb bestreichen und je nach Geschmack mit Sesam, Mohn und anderen Körnern bestreuen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Stücke darauflegen.

Bei 170 Grad für ca. 15–20 Minuten im Backofen backen.

Haferflocken-Ingwer- Kekse

Verfasserin: Dorothea Maaß,
Club Tegel

Zutaten

- 300 g feine Haferflocken
- 30 g Ingwerraspel
- 150 g Butter
- 125 g dunkler Rohrzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL 48 %igen Rum

Zubereitung

Haferflocken mit Vanillezucker und geraspeltem Ingwer in eine große Pfanne geben und leicht anrösten. Abkühlen lassen. Butter, Zucker, Salz und Rum schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazugeben. Alles 30 Minuten im Kühlschrank stehen lassen.

Anschließend die abgekühlten Haferflocken dazugeben. Alles miteinander verkneten. Auf das Backblech setzen. Bei 180 Grad ca. 8–10 Minuten abbacken.

Vanilleplätzchen

*Verfasserin: Ilse Kart,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 280 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g geriebene Nüsse oder Mandeln
- 1 Ei
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Die Butter weich verarbeiten. Von den Zutaten einen Teig kneten, kleine Hufeisen formen (fingerdick) und hell backen.

Heiß in Puderzucker mit Vanillezucker wälzen.

Waffeln

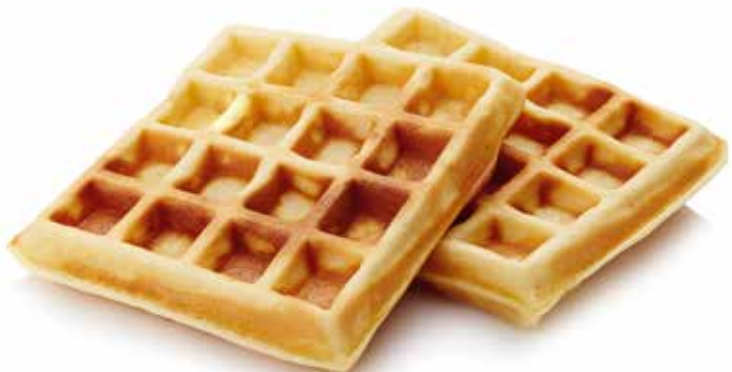
*Verfasserin: Erika Henning,
Club Oranienburg*

Zutaten

- 375 g Mehl sieben
- 250 g Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Die Zutaten miteinander verrühren und entsprechende Menge auf das Waffeleisen geben und backen.



Butterplätzchen

Verfasserin: Ilse Kart,
Club Oranienburg

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver

Zubereitung

Butter auslassen und wieder abkühlen lassen, dann alles der Reihe nach darunterrühren. Plätzchen hell ausbacken.

Mutzenmandeln

Verfasserin: Gisa Oelschlägel,
Club Oranienburg

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Beutel Rum-Aroma
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter

Zubereitung

Das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Anschließend die übrigen Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten und zu einem glatten Teig verkneten, den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, Mutzenmandeln mit einer Mutzenmandelform ausstechen (oder mit 2 Teelöffeln formen). Schwimmend in siedendem Ausbackfett (Speiseöl oder Kokosfett) goldgelb backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Kuchenrost gut abtropfen lassen, noch heiß in Zucker wälzen.

Apfel-Zimt-Küchlein

*Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg*

Zutaten

- 1,5 kg Äpfel
- Saft einer ½ Zitrone
- ½ TL Zimt
- 250 g Butter/Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung

Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Äpfel erst in dünne Spalten, dann quer in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und Zimt vermischen und etwas ziehen lassen.

Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und unterrühren. Marinierte Apfelstücke unter den Teig heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in Häufchen darauf setzen. Jeweils ca. 5 cm Abstand lassen,

der Teig läuft beim Backen etwas auseinander.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3) 15–20 Minuten backen. Küchlein etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und noch frisch servieren.



Clubteilchen

Verfasserin: Ursula Möbes,
Club Oranienburg

Zutaten

- 150 g Speisequark
- 6 EL Milch
- 6 EL Speiseöl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- Konfitüre
- 1 Dosenmilch

Zubereitung

Den Speisequark, Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz miteinander verrühren. Anschließend das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Die Hälfte des Mehlgemisches unter den Teig rühren, den Rest unterkneten. Den Teig etwa ½ cm dick ausrollen, Vierecke ausrändern. Anschließend mit Konfitüre belegen, zu Dreiecken, Taschen, Kämmen oder Windmühlen zusammenschlagen. Mit Dosenmilch bestreichen, auf ein gefettetes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) schieben.

Haferflocken-Kekse

Verfasserin: Ursula Jeske,
Center Lichtenberg

Zutaten

- 50 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Kartoffelstärke
- 150 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- ½ Pck. Backpulver
- 50 g Haferflocken

Zubereitung

Die Butter mit dem Ei schaumig rühren. Anschließend die Kartoffelstärke, das Mehl, den Zucker, das Backpulver und den Vanillezucker verrühren.

Die Haferflocken in einer Pfanne rösten, danach mit einem Nudelholz zerkleinern. Alles unter den Teig mischen, Kekse formen und bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Orangen-Rübli-Kekse

*Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg*

Zutaten

- 50 g geschälte Möhre
- 25 g Butter/Margarine
- 75 g Fruchtzucker
- 1 Prise Salz
- 120 g dunkles Weizenmehl
- 110 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL unbehandelte Orangenschale
- 1 Eigelb
- etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche

Zubereitung

Möhre waschen, gut trockentupfen und auf einer Küchenreibe fein raspeln. Fett in Stückchen, Fruchtzucker und Salz schaumig rühren. Dann Mehl, Nüsse, Möhre und Orangenschale zufügen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Teig auf wenig Mehl 4–5 mm dick ausrollen. Daraus ca. 30 Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb verquirlen und die Plätzchen damit dünn einstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad; Umluft: 150 Grad; Gas: Stufe 2) ca. 12–15 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Einfache Kekse mit dem Löffel

Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 100 g Kartoffelstärke
- Milch nach Bedarf

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren (Konsistenz etwa wie fester Rührteig). Mit einem Teelöffel Teig abstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit einer Gabel andrücken.

Ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen. Man kann auch ein Loch in den Teig drücken und dieses später mit Marmelade oder Nougatcreme füllen.

Monneküchlein

Verfasserin: Ilse Milling,
Club Treptow

Zutaten

- 10 EL Sonnenblumenöl
- 5 EL Milch
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 500 g Mehl
- 250 g Quark

Zubereitung

Alles gut miteinander zu einem glatten Teig vermischen.

Einen Topf mit 5 Würfeln Schweine-
schmalz erhitzen. Mit einem Holzstiel
eine Hitzeprobe machen.

Mit einem Teelöffel kleine Portionen
des Teigs vorsichtig in das heiße Öl
gleiten lassen, dann wenden, bis die
Portionen gleichmäßig braun sind; alles
auf kleiner Stufe.

Dann einen Teller mit Zucker bereit-
stellen und die fertigen Küchlein darin
zuckern. Anschließend können die
Küchlein noch warm gegessen werden.





*Herzhaftes
Gebäck*



Körner-Buttermilch-Brot

*Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg*

Zutaten

- 650 g Mehl
- 40 g Hefe
- ½ Liter Buttermilch
- 1 TL Salz
- 50 g Leinsamen
- 30 g Sesam-Samen
- 50 g Sonnenblumenkerne
- Koriander

Zubereitung

Für das Körner-Buttermilch-Brot das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe in die Vertiefung bröckeln und zimmerwarme Buttermilch zufügen. Salz darübergeben und mit wenig Mehl vom Rand her einen weichen Vorteig rühren. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Körner zufügen und den Teig gut durchkneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. Wieder kräftig durchkneten und zu einem runden Brotlaib formen.

Die Oberseite mehrmals mit einem Messer schräg einschneiden. Mit einem Pinsel etwas Wasser gleichmäßig über das Körner-Buttermilch-Brot streichen. Mit Koriander und evtl. noch einigen Körnern bestreuen. Weitere 15 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Brot auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auf der mittleren Schiene in ca. 40 Minuten gar backen.

Wenn man mit dem Fingerknöchel auf den Boden klopft, muss es hohl klingen, dann ist das Brot gar. Auf einem Rost gut abkühlen lassen.

Brötchen

Verfasserin: Charlotte Schulze,
Club Tegel

Zutaten

- 500 g Mehl
- 350 ml Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 ½ TL Salz

Zubereitung

Alles in den Brotbackautomaten geben
und ca. 90 Minuten ruhen lassen.
Anschließend Brötchen formen und
im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad
20–25 Minuten backen.



Kürbisbrot mit pikanter Paste

*Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg*

Zutaten für den Teig

- 30 g Hefe
- 1 EL Honig
- 650 g Weizenmehl
- 250 g Kürbis
- 1 Apfel
- Saft einer ½ Zitrone
- 60 g gemahlene Haselnüsse
- ½ TL Zimt
- 150 g Kräuterquark
- 1 EL Sojasoße
- 2 TL Salz
- 80 g ganze Haselnüsse

Zutaten für die pikante Paste

- 200 g Feta-Käse
- 2 EL Butter
- 2 EL Frischkäse
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Kürbiskernöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika
- 1 EL gemischte gehackte Kräuter

Zubereitung

Die Hefe in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen, den Honig und die Hälfte des Mehls zugeben, die Masse gut durch-

rühren und etwa 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Inzwischen den Kürbis schälen, die Kerne und das faserige Innere entfernen, den Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, Kürbis und Apfel grob raspeln, mit dem Zitronensaft, den gemahlene Nüssen und den Gewürzen mischen und zusammen mit dem Quark und der Sojasoße zum Vorteig geben. Das restliche Mehl mit dem Salz und den ganzen Haselnüssen zugeben und in der Schüssel etwa 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Eine Kastenform ausfetten, den Backofen auf 200 Grad vorheizen, den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen. Nochmals etwas gehen lassen, das Brot im heißen Backofen 50–60 Minuten backen, bis es sich hohl anhört, wenn man darauf klopft.

Für die pikante Paste den Feta-Käse mit einer Gabel zerdrücken, mit der Butter, dem Frischkäse, dem Senf und dem Öl

verrühren, die Knoblauchzehe schälen und dazudrücken, die Kräuter und Gewürze zugeben und die Paste pikant abschmecken.

Die Paste zum Kürbisbrot servieren.



Oktoberkuchen

*Verfasserin: Renate Gerstenbühler,
Center Oranienburg*

Zutaten für den Teig

- 200 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 6 EL Milch
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 100 g Magerquark

Zutaten für den Belag

- 250 g kleine, festkochende Kartoffeln
- Salz, etwas grober Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 3 Äpfel
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 200 g Weichkäse
- 1 Bund Petersilie
- 2 Eier
- 150 g Frischkäse
- 70 ml Milch

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, anschließend abgießen und abkühlen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln pellen und längs halbieren.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls würfeln. Auch den durchwachsenen Speck in Würfel schneiden. Das Öl in einer größeren Pfanne erhitzen und zuerst den Speck etwas knusprig braten, danach die Zwiebeln zugeben und zum Schluss die Apfelwürfel zugeben und unter häufigem Rühren alles etwa 8 Minuten garen. Erst einmal beiseite stellen.

Den Boden einer Springform (ø 30 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen.

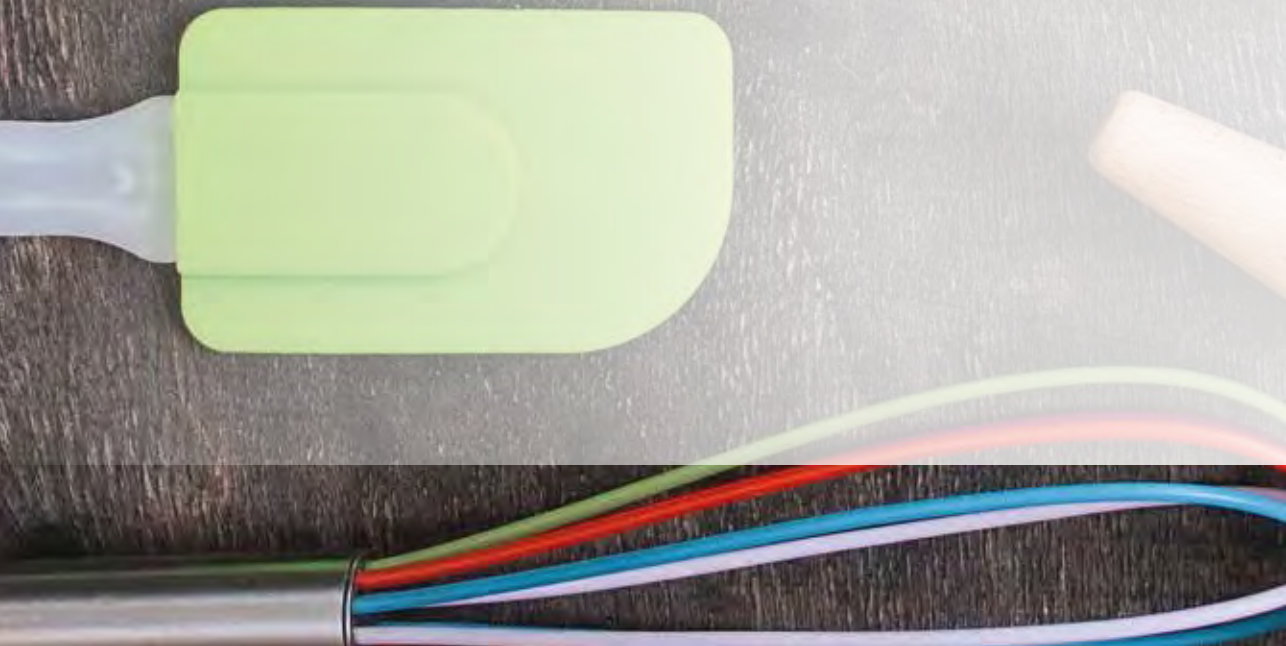
Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Milch, das Öl und den Quark zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ausrollen und die vorbereitete Springform damit auslegen, einen kleinen Rand hochziehen. Im heißen Backofen 10 Minuten vorbacken,

anschließend etwas abkühlen lassen. Den Weichkäse in Würfel schneiden. Nun den vorgebackenen Boden mit den Kartoffelvierteln und der Hälfte des gewürfelten Weichkäses belegen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Speck-Apfel-Mischung darauf verteilen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Etwa die Hälfte davon über den Kuchen streuen. Die Eier mit dem Frischkäse und der Milch gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Eiernmilch auf dem Belag verteilen. Mit den restlichen Käsewürfeln bestreuen. Den Oktoberkuchen im heißen Backofen 20–25 Minuten backen. Die restliche Petersilie auf dem Kuchen verteilen.

Der Kuchen kann warm und auch kalt serviert werden. Dazu passt ein grüner Salat.







Grundrezepte

Mürbeteig für Plätzchen, Lörtchen Obstboden

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 EL süße Sahne
- 1 EL Wasser
- Zitronenschale oder Vanille

Zubereitung

Alle Zutaten kalt verwenden, der Teig darf beim Kneten nicht warm werden. Der ziemlich feste Teig wird ganz dünn ausgerollt, bei mäßiger Hitze gelb (nicht braun) gebacken.

Verfasserin: Gerda Hartmann,
Club Oranienburg

Zutaten

- 200 g Mehl
- 75–80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Eigelb
- 250 g Margarine oder Butter

Zubereitung

Alles kneten und in einer gefetteten, mit Semmelbröseln ausgestreuten Backform bei 175–200 Grad für 20 Minuten backen.

Gleich nach dem Backen auf eine Tortenplatte bringen und auskühlen lassen.



Gerührter Blätterteig

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 3 EL dicke saure Sahne
- 1 Ei
- 200 g in Flöckchen zerpfückte harte Butter
- 300 g Mehl
- 1 EL Rum

Zubereitung

Sahne und Ei werden kräftig geschlagen, dazu der Rum, esslöffelweise Butter und Mehl. Der Teig wird zuletzt mit dem Löffel leicht geknetet. Eine Nacht zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen. Am anderen Morgen ist der Teig fertig zum Ausrollen und Ausstechen und wird danach sofort in die gut heiße Röhre geschoben.

Quark-Öl-Teig für Obstkuchen

Verfasserin: Irmingard Posthoff,
Club Tegel

Zutaten für den Boden

- 170 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 100 g Quark
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 3 EL Milch
- 3 EL Öl

Zutaten für die Streusel

- 100 g Mehl
- 50 g Zucker
- 75 g Butter
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Zutaten mit dem Knethaken schnell zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, der Teig klebt sonst). Diesen in einer Backform austreichen, mit Obst belegen und die Streusel daraufgeben und bei 170 Grad für 45 Minuten backen.

Linzer Teig

(als Boden für Obsttorten)

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 280 g Mehl
- 210 g Butter
- 180 g Zucker
- 2 Eier
- 70 g geschälte, geriebene Mandeln
- 1 Msp. Hirschhornsalz mit Zucker verrieben

Zubereitung

Alle Zutaten werden kalt zu einem Teig verknetet, der gleich ausgerollt und zum Auslegen in der Form verwandt wird. Eine fingerdicke Rolle ergibt den Rand, etwas Teig zurückbehalten und zu dünnen schmalen Bändern von 1 ½ cm Breite ausrollen, diese als Gitter über die Füllung legen. Die angegebene Menge reicht für eine Form von 26 cm Durchmesser einschließlich Rand und Gitter.

Talscher Hefeteig

Verfasserin: Marianne Lasserre,
Club Oranienburg

Zutaten

- 150 g Margarine
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Quark
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten verkneten. Auf ein Backblech geben und mit Obst belegen.



Hefebblätterteig

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 200 g Milch
- 25 g Hefe
- 125 g Butter

Zubereitung

Alle Zutaten mit etwas Zucker und etwas Milch zum Aufgehen bringen, zu einem glatten Teig vermengen, der zugedeckt an einem warmen Platz aufgehen muss.

Der Teig wird auf mehlbestäubtem Brett zum Viereck, ca. 1 cm dick, ausgerollt. In die Mitte wird die zerpfückte, harte Butter gelegt, und die Teigländer werden von allen vier Seiten darüber zusammengeslagen.

Dann wird der Teig mit dem Rollholz plattgeklopft und kleinfingerdick ausgerollt. Es soll dabei mehr die klopfende als die rollende Bewegung gemacht werden, das Klopfen befördert durch mechanisches Hineinbringen von Luft die Blätter/Schichten-Bildung. Der aus-

gerollte Teig wird wieder zusammengeslagen, wieder ausgerollt usw. bis die Butter verschwunden ist (meist nach dem vierten Mal).

Der zuletzt zum kleinfingerdicken Viereck oder Rund ausgerollte Teig ist fertig, um ihn in kleinere Formen zu zerschneiden oder als Boden mit Obst zu belegen. Nach nochmaligem Aufgehen auf dem Blech ist der Teig bei guter Hitze zu backen (für Kleingebäck: 15–20 Minuten, für Obstkuchen: 45 Minuten).

Der Teig kann etwas gesüßt werden, doch wird er ohne Zucker blättriger und besser. Das Gebäck wird heiß mit Zucker bestreut.

Quark-Öl-Teig

Verfasserin: Astrid Hente,
Center Hohenschönhausen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 6 EL Öl
- 150 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Salz

Zubereitung

Alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten (aber nicht zu lange, sonst klebt er).

Den Quark eventuell vorher mit einem Tuch auspressen. Der fertige Teig kann auch eingefroren werden.

Nach Fertigstellung des Teigs kann er beliebig belegt werden. Die Backzeit beträgt ca. 30 Minuten bei 200 Grad.

Mürbeteig

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g in Flöckchen zerpfückte Butter
- 1 EL Rum
- 1 Ei

Zubereitung

Alle Zutaten werden mit leichter Hand verknetet. Der Teig darf nicht warm werden. Einige Stunden Ruhe im Kalten. Der Teig lässt sich nicht ausrollen. Als Boden für Obstkuchen werden vom Teigkloß ½ cm dicke Scheiben abgeschnitten, diese mit dem Esslöffel auf dem Boden der Form leicht festdrücken. Eine kleine fingerdicke Rolle ergibt den Rand. Masse reicht für einen Tortenboden von 28 cm Durchmesser. Backdauer ½ Stunde bei Mittelhitze. Das zerbrechliche Gebäck muss auf dem Blech erkalten. Durch kurzes Erhitzen lässt sich dann der Boden leicht abschieben.

Mit Kompott, frischem Obst, auch Fleischpaste u. a. belegen.

Sahne-Teig zu Torten und Pasteten

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 500 g feines Mehl
- 300 g in Flöckchen zerpfückte kalte Butter
- 1 Ei
- ¼ l säuerliche (nicht saure) Sahne
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Die Butter wird lose mit dem Mehl vermengt, in eine Vertiefung werden Sahne, Ei und Zucker bzw. Salz gegeben. Mit Messer oder Holzspatel wird das Butter-Mehl von den Rändern nach der Mitte gezogen und vermengt, bis sich die Masse mit leichter Hand zu Teig verarbeiten lässt. Über Nacht Teigruhe im Kühlschrank, sonst lässt sich der Teig nicht rollen. Soll er aber gleich gebraucht werden, so darf nur zwei Drittel der Sahne, 150–175 g, genommen werden. Dann wird noch eine Messerspitze Hirschhornsalz (mit etwas Zucker verrieben) zugesetzt.

Quark-Blätterteig

Verfasserin: Erika Christen,
Center Oranienburg

Zutaten

- 250 g Mehl
- 250 g in Flöckchen zerpfückte, harte Butter
- 250 g fein zerhackter, trockener, aber nicht harter Quark von Vollmilch

Zubereitung

Butterflöckchen, Mehl und Quark werden mit dem Messer erst zusammen verhackt, dann verknetet. Teigruhe über Nacht im Kalten. Für Halbmonde, Schnitten und dergleichen ¼ cm dick ausrollen, ausstechen oder rädern und sofort bei guter Hitze backen. Sehr gut als Boden und Decke zu Obsttorten zu verwenden.

A series of 20 horizontal dotted lines for writing.

Impressum

domino-world™

Karl-Marx-Straße 84–86

16547 Birkenwerder

Telefon: 03303/29 37 60

Fax: 03303/29 37 70

E-Mail: Zentrale@domino-world.de

www.domino-world.de

Gestaltung

Bergmann & Partner

Agentur für Werbung und Verkaufsförderung GmbH

Fotos

Shutterstock

1. Auflage Juli 2015





domino-world™
Karl-Marx-Straße 84 – 86
16547 Birkenwerder
Telefon: 03303/29 37 60
Zentrale@domino-world.de
www.domino-world.de