Kuchen

- Von Oma
  - Eiweiß Kuchen
  - Marmor / Nussnugat Kuchen
  - Bananenkuchen
- Kalte Topfentorte
- Roulade
- Blaubeermuffins
- Orangenkuchen

Von Oma

Von Oma

Eiweiß Kuchen

kuchen_oma_3.jpeg

Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat
8	Eiweiß
28 dag	
28 dag	Mandeln oder Nüsse gerieben
12 dag	grob gehackte Schokolade
1	Sahne zum servieren

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	30 Min
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

Bei 180°C ca. 30 Min Backen

Schritt 2

mit Shane Servieren

Von Oma

Marmor / Nussnugat Kuchen



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Sehr gut von Silvia Ploner

Zutaten

Menge	Zutat

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

demoText

Schritt 2

demoText

Schritt 3

demoText

Schritt 4

demoText

Schritt 5

demoText

Schritt 6

demoText

Von Oma

Bananenkuchen



Quelle

BANANENKUCHEN

Masse: für ein großes Blech

				P. Venning-Blech	normale Backform					
Biskuit:	**4**		**Eiweiß**	3	2	**4**		**Eigelb**	3	2
	4	**EL**	**kaltes Wasser**	3	2	**10**	**dag**	**Speisestärke**	7,5	5
	19	**dag**	**Zucker**	14,25	9,5	**10**	**dag**	**Mehl**	7,5	5
	1	**TL**	**Rum**			**1 ½**		**gestrichene TL Backpulver**	1 TL	1TL
	abgeriebene Schale von 1 Zitrone									

Eiweiß mit kaltem Wasser zu steifem Schnee schlagen. Dann den Zucker unter ständigem Schlagen zufügen. Ebenso Rum und abgeriebene Schale von 1 Zitrone hinzugeben. Die Eigelb unter die Schaummasse heben. Dann die Speisestärken mit Mehl und Backpulver vermischen und daraufsieben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Ca. 20 min bei 200° backen

Fülle:	**¾**	**l**	**Milch**	**30**	**dag**	**Butter**
	2	**Pk.**	**Vanillepuddingpulver**	**30**	**dag**	**Zucker**
	5-6		**Bananen (je nach Größe)**	**½**	**kg**	**Topfen**
				¼	**l**	**Sahne**

Den Pudding kochen. – AUSKÜHLEN lassen!!

Butter und Zucker schaumig rühren, den Topfen dazugeben und die Masse löffelweise unter den ausgekühlten Pudding rühren. Eventuell ¼ l geschlagene Sahne dazugeben.

Bananen in kleine Scheiben schneiden und auf den mit etwas Fülle bestrichenen Biskuit legen. Danach den Rest der Fülle auf die Bananen geben.

Glasur: von Rosmarie:
14 dag Butter, 14 dag Schokolade erweichen, 6 dag Staubzucker dazugeben und zuletzt 2 Eier dazurühren. – Diese Glasur wird „hart" und bricht gern beim Schneiden.

Von Helga Purin:
Ca. 1 Tafel Kochschokolade im Wasserbad mit etwas Ceres (für den Glanz) erweichen, dann den Rahm (1/4 l) langsam einrühren bis es eine „schöne" Glasur wird. – Diese Glasur bleibt „weich" zum Schneiden!

Gutes Gelingen!!

Erfahrungen

Hier könnte Zusatz Info Stehen

Zutaten

Bisquit

Menge	Menge Vemmina Blech	Menge warnk Bodenform?	Zutat	Bemerkung
4	3	2	Eiweiß	
4 EL	3 EL	2 EL	kaltes Wasser	
19 dag	14,25 dag	9,5 dag	Zucker	
1 TL	1 TL	1 TL	Rum	
4	3	2	Eigelb	
10 dag	7,5 dag	5 dag	Speisestärke	
10 dag	10 dag	10 dag	Mehl	
1 1/2 gestr. TL	1 gestr.TL	1 gestr. TL	Backpulver	
1 Zitron	1 Zitrone	1 Zitrone	abgereibene Schale der Zitrone	

Fülle (Creme+ Bananen)

Menge	Zutat	Bemerkung
3/4 L	Milch	
2 Pkg.	Vanillepuddingpulver	
ca. 10 große	Bananen	
30 dag	Butter	
30 dag	Zucker	

Menge	Zutat	Bemerkung
1/2 kg	Topfen	
1/4 l	Sahne	

Glasur (Helga Purin)

Menge	Zutat	Bemerkung
1 Tafel	Kochschokolade	
1/4 l	Rahm	
etwas	Ceres	für glanz

Zubereitungszeit

Lange

Zubereitung

Bisquit

Eiweiß mit kaltem Wasser zu steifem Schnee schlagen. Dann den Zucker unter ständigem Schlagen zufügen. Ebenso Rum und abgeriebene Schale von 1 Zitrone hinzugeben. Die Eigelb unter die Schaummasse heben. Dann die Speisestärke mit Mehl und Backpulver vermischen und daraufsieben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Ca. 20 min bei 200° backen.

Füllung

Den Pudding kochen. – **AUSKÜHLEN lassen!!**

Butter und Zucker schaumig rühren, den Topfen dazugeben und die Masse löffelweise unter den ausgekühlten Pudding rühren. Eventuell ¼ l geschlagene Sahne dazugeben.

Bananen in kleine Scheiben schneiden und auf den mit etwas Fülle bestrichenen Biskuit legen. Danach den Rest der Fülle auf die Bananen geben.

Glasur

von Rosmarie:
14 dag Butter, 14 dag Schokolade erweichen, 6 dag Staubzucker dazugeben und zuletzt 2 Eier dazurühren. – Diese Glasur wird „hart“ und bricht gern beim Schneiden.

Von Helga Purin:
Ca. 1 Tafel Kochschokolade im Wasserbad mit etwas Ceres (für den Glanz) erweichen, dann den Rahm (¼ l) langsam einrühren bis es eine „schöne“ Glasur wird. – Diese Glasur bleibt „weich“ zum Schneiden!

Kalte Topfentorte



Quelle

KALTE TOPFENTORTE

Boden:

- 20 dag Nutella
- 10 Stück Zwieback

Fülle:

- ½ kg Topfen
- ¼ l Milch
- 15 dag Zucker
- 3 Dotter
- ¼ l Sahne
- 6 Blatt Gelatine
- Saft einer Zitrone

Rand einer Springform auf eine Tortenplatte stellen.
Zerlassene Nutella mit Zwiebackbrösel mischen und in der Springform fest andrücken. 1h kühlen!
Topfen mit Zucker, Zitronensaft und den Dottern glatt rühren.
Milch warm werden lassen, aber nicht kochen! Eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, etwas abkühlen lassen und dann unter die Topfenmasse rühren.
Zum Schluss die steifgeschlagene Sahne dazugeben.
Die Fülle auf dem Boden verteilen und gut kühlen lassen.

Evtl. mit Obst belegen!

Erfahrungen

Hier könnte Zusatzinfo Stehen

Zutaten

	Menge	Zutat	Bemerkung
	20 dag	Nutell	
	10 stk	Zwieback	
	1/2 kg	Topfen	
	1/4L	Milch	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

demoText

Schritt 2

demoText

Schritt 3

demoText

Schritt 4

demoText

Schritt 5

demoText

Schritt 6

demoText

Roulade



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
4 Stk	Eier	
3 EL	Wasser	
150g	Zucker	
150g	Mehl	
50g	Speisestärke	
1 Priese	Zucker zum bestreuen	

Füllung

Menge	Zutat	Bemerkung
500g	Schlagobers	
2 pkg	Sahnesteif	
80g Zucker	Zucker	
200g	Füllung	z.B. Himbeeren

Zubereitung

Schritt 1

Für den Teig der **Himbeerroulade** Eidotter, Wasser und Zucker schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke versieben und unter die Masse rühren. Zuletzt steif geschlagenen Eischnee unterheben.

Schritt 2

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze, 200 Grad etwa 12 Minuten backen.

Schritt 3

Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, Backpapier abziehen und mit Tuch einrollen.

Schritt 4

Für die Fülle Schlagobers, Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Himbeeren vorsichtig untermischen.

Schritt 5

Biskuit aufrollen, mit Fülle bestreichen, wieder einrollen und mit Zucker bestreuen.oText

Blaubeermuffins



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Für 9 Große Muffins

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
280g	Mehl	
120g	Zcker	
150g	Butter	
250g	Buttermilch	
2	Eier	
1 Pkg	Backpulver	
Schuss	Zitronensaft	
1 Priese	Salz	
150g	Blaubeeren	+ 1EL Mehl
Streusel:		
150g	Mehl	
75g	Butter	
60g	Zucker	
	Vanilleextrakt	

Zubereitung

Schritt 1

Blaubeeren Mit dem Esslöffel Mehl vermengen. Die restlichen Zutaten zu einem zeig verrühren und anschließend die Blaubeeren hinzugeben.

Schritt 2

Sträußel Zusammen Kneten.

Schritt 3

Muffins in Back form geben und mit guter portion Sträußel garnieren.

Schritt 4

alles bei 180°C Umluft 15-18min backen

Orangenkuchen



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
1	Orange Bio	
2	Eier	
120g	Zucker	
150g	Butter	
270g	Mehl	
1 Pkg.	Backpulver	
Glasur nach wahl		

Zubereitung

Schritt 1

In Stücke Geschnittene Orange Mit Ei Und Zucker in eine Schüssel Pürieren.

Schritt 2

Restliche zutaten dazugeben und vermengen.

Schritt 3

den kuchen in eine formfüllen und bei 180°C Umluft ca. 28-30min backen

Schritt 4

Wahlweise noch glasur ergänzen