



Wir kriegen's gebacken!

Leckere Backrezepte für die
Samtgemeinde Baddeckenstedt
(nicht nur zum Muttertag).



Wir kriegen's gebacken!

Für einen guten Kuchen benötigt man die richtigen Zutaten. Jede einzelne Zutat trägt dabei zu einem leckeren Kuchen bei. Überträgt man dies auf die Politik in der Samtgemeinde Baddeckenstedt, dann haben wir alle Zutaten beisammen, um erfolgreich zu sein. Die SPD tritt mit Kandidat:innen an, die sich mit viel Kompetenz und Herzblut einsetzen, und in allen Orten gibt es weitere Menschen, die sich jetzt und auch in Zukunft ehrenamtlich engagieren.

Das Rezept dafür haben wir bereits. Wir müssen die Ideen zusammenbringen, uns austauschen, die Kompetenzen nutzen, miteinander anpacken und einander wertschätzen. Die Basis ist gelegt und wir sind sicher, dass wir die Zukunft der Samtgemeinde Baddeckenstedt gemeinsam gebacken kriegen. Aber erstmal viel Spaß beim Backen der Kuchen und beim Genießen.

Ihre SPD in der Samtgemeinde Baddeckenstedt

Kuchenverzeichnis

■ Aletas Blasen Kuchen (Streuselkuchen).....	4
■ Almas Milchbrötchen.....	5
■ Brownies aus dem Thermomix	6
■ Cranberry-Pie mit Sahne	7
■ Eierlikörtorte	8
■ Eistorte	9
■ Emmas schlesische Bauernbaguettes.....	10
■ Käse-Sahne-Torte	11
■ Lemon Drizzle Cake - Zitronenkuchen	12
■ Mandelkuchen vom Blech.....	13
■ Marmorkuchen.....	14
■ Pflaumen-Streusel-Kuchen	15
■ Pina-Colada-Torte	16
■ Rüblikuchen	17
■ Schneller Eierlikörkuchen.....	18
■ Sehlder Rhabarbertraum.....	19
■ Sprudelkuchen	20
■ Zebrakuchen mit Guss.....	21
■ Zitronentorte	22



Michael Schneemann

Zutaten

Boden

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

Streusel

- 250 g Butter
- 400 g Mehl
- 200 g Zucker

Belag

- Obst nach Geschmack (Äpfel, Pflaumen, Sauerkirschen oder Mandarinen)
- 1 Becher Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Aletas Blasen Kuchen (Streuselkuchen)

Eier und Zucker ca. 6 min schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unter die Eimasse heben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und das Obst darauf verteilen.

Für die Streusel: Butter, Zucker und Mehl mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten und auf das Obst geben.

Den Kuchen 30 min bei 170°C auf mittlerer Schiene backen.

Das Blech aus dem Ofen herausholen. 1 Becher Sahne und ein Päckchen Vanillezucker verrühren (Sahne nicht schlagen) und über den heißen Kuchen gießen.

Mein Tipp: Am besten schmeckt der Kuchen mit einem Klecks Schlagsahne. Für eine Springform einfach die halbe Menge verwenden!



Kathrin Brandes

Zutaten

- 230 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel frische Hefe
- 600 g Mehl Typ 550
- 55-70 g Zucker
- ½ TL Salz
- 2 Eier
- 125 g weiche Butter

Almas Milchbrötchen

Die frische Hefe in der lauwarmen Milch verrühren bis sie sich komplett aufgelöst hat.

Mehl, Zucker, Salz und die Eier in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Mixers kurz miteinander vermengen, anschließend die Hefemilch dazugeben und kneten.

Die Butter stückchenweise dazugeben und unterkneten bis alle Zutaten einen glatten, samtigen Teig ergeben, der nicht zu sehr klebt.

Den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schale legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort 1 ½ bis 2 Stunden gehen lassen.

Der Teig sollte sich nach der Gehzeit verdoppelt haben. Nun den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und in acht gleichgroße Stücke teilen (etwa 140 g pro Stück).

Teigstücke zu Brötchen schleifen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Nachdem alle acht Brötchen geformt sind mit Frischhaltefolie und einem Geschirrtuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Ofen nach der Gehzeit auf 200° C vorheizen. In der Zwischenzeit die Milchbrötchen mit etwas Milch bestreichen. Sobald die Hitze da ist etwa 10 – 15 min goldbraun backen.



Dieter Bülow

Zutaten

- 300 g Zartbitterschokolade in Stücken
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 200 g Mehl Typ 405
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 50 g Backkakao
- Fett für die Form

Für ca. 20 Stück, gebacken
in einer Back- oder Auf-
laufform, ca. 25 x 20 cm

Brownies aus dem Thermomix

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Form fetten. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 8 sek auf Stufe 8 zerkleinern. Butter in Stücken zufügen und 3 min auf 60 °C auf Stufe 2 schmelzen

Zucker und Eier zugeben und 5 min auf Stufe 4 cremig rühren. Mehl, Salz und Backkakao zugeben und 20 sek auf Stufe 4 unterheben (evt. noch einmal wiederholen). In die Form geben und 35 – 40 min backen.



Dirk Fornahl

Zutaten

- 125 g Mehl
- 200 g Zucker
- eine Prise Salz
- 220 g frische Cranberries
- 60 g gehackte Walnüsse
- 115 g Butter, geschmolzen
- 2 Eier
- 1 TL Mandelessenz

Backofen auf 175° C vorheizen und eine Pie- oder Kuchenform mit ca. 23 cm Durchmesser einfetten.

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. Cranberries und Walnüsse dazugeben und untermischen. Butter, Eier und Mandelessenz untermischen. Bei gefrorenen Cranberries ist der Teig sehr dick. Teig in die vorbereitete Backform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 40 min backen. Zahnstocherprobe machen – einen Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stecken. Wenn kein Teig mehr am Zahnstocher klebt, ist der Kuchen fertig. Noch warm mit Sahne oder Eis servieren.



Björn Hoffmeister

Zutaten

- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 5 Eier, getrennt
- 200 g Haselnüsse
- 100 g Bitterschokolade, gehobelt
- 4 EL Rum
- 1 TL Backpulver
- 1 Glas Schattenmorellen
- 2 Becher Schlagsahne à 200 ml
- 1 Pck. Sahnesteif
- 3 Pck. Vanillezucker
- n. B. Eierlikör

Für 1 Portionen, Zubereitungszeit: ca. 30 Min. + 45 Min. Backzeit

Eierlikörtorte

Die Butter mit Zucker und 1 Pck. Vanillezucker schaumig rühren, 5 Eigelbe hinzufügen unditerrühren. Gemahlene Nüsse und die gehobelte Schokolade sowie den Rum und das Backpulver dazugeben. Eiweiß steif zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Eine Tortenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Kirschen abtropfen lassen, 12 Kirschen beiseitelegen und die restlichen Kirschen auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 - 45 min bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. (Stäbchenprobe machen).

Nach dem Erkalten des Bodens die mit Sahnesteif und 2 Pck. Vanillezucker geschlagene Sahne darauf verstreichen. Mit der Spritztülle außen einen Rand setzen und den Eierlikör einfüllen. Die 12 Kirschen auf den Sahnepuffern verteilen.

Noch etwas kaltstellen, dann servieren.



Michael Schadler

Zutaten

- 5 Eiweiß
- 6 EL Zucker
- 4 Becher Sahne
- 1 Glas Erdbeermarmelade
- 1 Pck. Haselnusskrokant
- 1 Pck. geraspelte Schokolade
- ½ Pck. Butterkekse

Eistorte

Das Eiweiß mit dem Zucker vermengen und steif schlagen.

Nun die Sahne schlagen und unter den Eischnee heben.

Die Masse in drei Teile teilen:

1. Den ersten Teil mit einem Glas Erdbeermarmelade vermengen
2. Den zweiten Teil mit dem Haselnusskrokant vermengen

3. Den dritten Teil mit der geraspelten Schokolade vermengen.

Für den Boden Butterkekse zerkleinern und auf dem Boden einer (Spring-)form verteilen und festdrücken.

Nun die drei Teile darauf schichten und über Nacht in die Tiefkühltruhe stellen.



Bernd Brandes

Zutaten

- 10 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 250 g Mehl Typ 405
- 130 g Mehl Typ 550
- 1,5 TL Salz

Emmas schlesische Bauernbaguettes

1. Die frische Hefe zusammen mit dem Zucker im lauwarmen Wasser vollständig auflösen.
2. Beide Mehlsorten und das Salz mischen, anschließend das Hefewasser dazugeben und mit den Knethaken des Mixers solange verrühren bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind. Der Teig ist sehr weich, das soll so sein!
3. Den Teig mit einem Geschirrtuch 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Backofen nach der Gehzeit auf 240° C vorheizen. Währenddessen eine Schale mit Wasser in den Ofen schieben, die während des gesamten Backvorgangs am Boden des Ofens stehen bleibt.
5. Arbeitsfläche großzügig bemehlen und den Teig darauf stürzen. Den sehr weichen Teig nicht mehr kneten, da sonst die Lockerheit verloren geht! Mit einer Teigkarte oder einem Messer sechs Brötchen abstechen, daraus vorsichtig kleine Baguettes formen und auf ein Blech oder ein Baguetteblech setzen. Mit einem Messer oder einer Schere einschneiden, um eine schöne Kruste zu bekommen.
6. Die Schlesischen Baguettes 20 min backen, danach den Ofen öffnen, die Brötchen wenden und 5 – 10 min (je nach Bräunungsgrad) weiterbacken.



Björn Hoffmeister

Zutaten

Für den Boden

- 125 g Butter
- 90 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 150 g Mehl
- 1 Ei

Für den Kuchen

- 3 Dosen Mandarinen
- 10 Blatt Gelatine
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Sahnesteif
- 2 Becher kalte Sahne
- 500 g Sahnequark
- 125 g Zucker
- 1 Zitrone (Saft und Schale)
- 1 Biskuitrolle (Zitrone)

Für 1 Portionen,
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Käse-Sahne-Torte

Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter zu einem Kloß verkneten. In die Mitte Mehl und das Ei geben. Kloß nach und nach verkneten. Den Teig mindestens zwei Stunden kaltstellen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig teilen und gleichmäßig darin ausrollen / drücken und mit einer Gabel viele Löcher in den Teig stechen. (Die andere Hälfte des Teiges einfrieren und für die nächste Torte nutzen). Dann die Form und den Teig auf mittlerer Schiene bei 170 °C, 12 min goldbraun abbacken (aufpassen, dass der Teig nicht zu dunkel und somit zu hart wird). Die Mandarinen abtropfen lassen. Die Gelatine einweichen. Von der Biskuitrolle dünne Scheiben schneiden und diese an den Rand des Tortenkranz leicht andrücken, so dass

sie einen gleichmäßigen Rand ergeben. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und beiseite Stellen.

Den Quark mit Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker glattrühren. 2 Dosen Mandarinen mit unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf auf kleinster Stufe auflösen. Die aufgelöste Gelatine erst mit 2 EL Quark verrühren, dann unter den übrigen Quark rühren. Die Sahne unterheben.

Die Quarkcreme glatt auf den Boden streichen und mit der letzten Dose Mandarinstücken die Torte verzieren. Mindestens 6 Stunden kaltstellen und dann servieren.



Marcel Kamphenkel

Zutaten

Für den Teig:

- 180 g Zucker
- 225 g zimmerwarme Butter
- 225 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 2 Bio-Zitronen

Für den Guss:

- 175 g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- Schale von einer Zitrone

Lemon Drizzle Cake - Zitronenkuchen

1. Ofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen, Kastenform mit Backpapier auslegen, Schale von 2 Zitronen abreiben und die Zitronen auspressen.

2. Die zimmerwarme Butter und den Zucker cremig rühren.

3. Unter Rühren nach und nach Eier, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, den Saft der 2 Zitronen und Zitronenabrieb der 2 Zitronen hinzugeben.

4. Teig in die Kastenform gießen, leicht glattstreichen und für ca. 50 Minuten backen.

Tipp: Mit einem Zahnstocher in den Teig stechen. Wenn der Teig am Zahnstocher hängen bleibt, braucht der Kuchen noch ein paar Minuten.

5. Die Schale der letzten Zitrone abreiben. Puderzucker fein sieben und 2-3 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen und trüben Masse verrühren.

6. Den Guss über den abgekühlten Kuchen geben und etwas Zitronenabrieb über den noch feuchten Guss streuen.

Viel Spaß beim Backen!



Heinz Kaatsch

Zutaten

- 100 g + 150 g Zucker
- 200 ml + 50 ml Sahne oder Rama Cremefine zum Schlagen
- 3 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Jodsalz
- 200 g Mandeln (gehobelt)
- 200 g Sanella

Mandelkuchen vom Blech

1. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. 100 g Zucker und 200 ml Sahne mit den Quirlen des elektrischen Handrührers kurz verrühren. 3 Eier nacheinander unterschlagen.
2. 350 g Mehl, Backpulver, 1 TL Zimt und 1 Prise Salz vermischen, unter den Teig rühren. Teig aufs Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen zunächst ca. 10 min backen.
3. Inzwischen 150 g Zucker, 50 ml

- Sahne und 200 g Mandeln mischen. 200 g Sanella bei kleiner Hitze schmelzen lassen, zugeben und unterrühren.
4. Sanella-Mandel-Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und den Mandelkuchen weitere 15 min backen. Mandelkuchen etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.

Der Mandelkuchen vom Blech schmeckt frisch gebacken am besten.



Michael Buntfusz

Zutaten

- 300 g Puderzucker oder sehr feiner Zucker
- 300 g weiche Butter
- 300 g Weizenmehl
- 5 Eier
- 4 gestrichene TL Backpulver
- 30-40 g Kakao
- 2 EL Milch
- Butter oder Margarine für die Form

Marmorkuchen

Den Zucker und die Butter cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über den Teig sieben und unterrühren. Den Teig halbieren und unter die Hälfte den Kakao und die Milch rühren. Die Backform fetten und den hellen Teig hineingeben. Den

dunklen Teig darüber verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht. Die Backform auf dem Rost in den etwa 175 – 200° C vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen 50 – 60 min backen.



Reinhard Päsler

Zutaten

- 750 g Pflaumen oder Zwetschgen
- 200 g weiche Butter
- 100 g Magerine
- 175 g + 60g Zucker
- 4 Eier
- 375 g + 175g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 5 EL Schlagsahne
- Fett für die Form
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 75 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Pck. Vanille-Zucker

Pflaumen putzen, waschen und entsteinen. Pflaumen je nach Größe teilen oder in Stücke schneiden

200 g Fett, 175 g Zucker, Vanille-Zucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. 375 g Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit der Sahne unter die Fettmasse rühren. Eine Springform (ca. 26 cm) ausfetten, Teig einfüllen und glattstreichen. Pflaumen dicht an dicht darauf legen.

100 g Fett, 60 g Zucker, 175 g Mehl, Zimt und Salz zu Streuseln verkneten und auf die Pflaumen streuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (Ober/ Unterhitze: 200°C; Umluft 175°C, Gas: Stufe 3) ca 50-60 min backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Als Streifen auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen.



Andreas Kröber

Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 0,5 Pck. Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g sehr weiche Butter oder Margarine
- 100 ml Milch
- 25 g + 25 g Kokosraspeln
- 1 Pck. Instand-Gelatine alternativ Agartine
- 1 frische Ananas alternativ 1 Dose Ananas in Stücken
- 75 ml Ananassaft
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Naturjoghurt
- 150 ml Kokosmilch
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 10 Tropfen Rumaroma alternativ 50ml Jamaika-Rum (die Flüssigkeit bei der Kokosmilch abziehen)

Pina-Colada-Torte

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eier, Butter und die Milch zu einem glatten Teig verrühren, 25 g Kokosraspeln unterheben (wer mag kann die Kokosraspeln ohne Fett kurz anrösten).

Den Teig in eine 26 cm Springform bei 160°C Umluft/180°C Ober-Unterhitze 30 min backen.

Den Boden nach kurzem Abkühlen aus der Form nehmen und mit einem Tortenring versehen.

Die restlichen Kokosraspeln, den Ananassaft, den Frischkäse, den Naturjoghurt die Kokosmilch den Zucker und den Vanillezucker mit dem Rum Aroma

und der Gelatine zu einer gleichmäßigen Creme rühren. (Bei der Verwendung von Agartine den Ananassaft mit der Agartine nach Anleitung vorbereiten und unterrühren).

Zuletzt die Ananasstücke unterheben und die gesamte Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Wer mag, kann das Ganze mit Ananasringen belegen (lässt sich aber schlecht schneiden).

Für Erwachsene kann man das Rum Aroma und 50 ml der Kokosmilch durch Jamaika-Rum ersetzen.

Den Kuchen für etwa 5 Stunden kaltstellen.



Marc Werner

Zutaten

- 375 g Möhren, gerieben
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 250 ml neutrales Öl
- 4 Eier
- 200 g Mandeln, gemahlen
- Fett für die Form

Arbeitszeit ca. 35 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 40 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde
15 Minuten

Rüblikuchen

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete 26er Spring-

form füllen, bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 - 50 min backen. Mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß kann mit der Stäbchenprobe überprüft werden, ob der Kuchen durchgebacken ist.



Michael Tempel

Zutaten

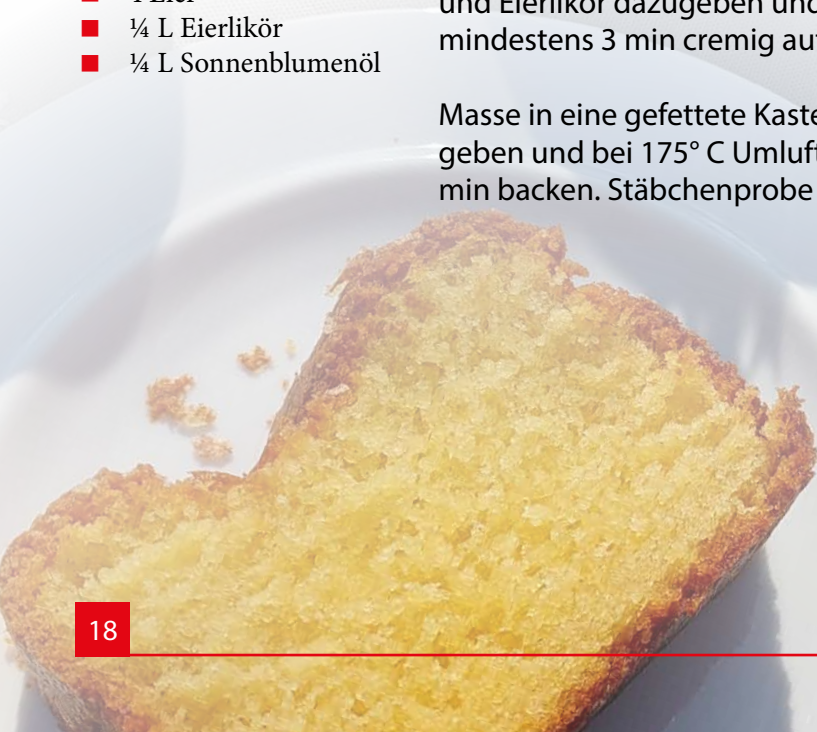
- 250 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- ¼ L Eierlikör
- ¼ L Sonnenblumenöl

Alle trockenen Zutaten gut vermengen.

Anschließend Eier, Sonnenblumenöl und Eierlikör dazugeben und den Teig mindestens 3 min cremig aufschlagen.

Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei 175° C Umluft 45-55 min backen. Stäbchenprobe machen.

Der Kuchen kann nach belieben mit Schokolade oder Zuckerguss bestrichen werden.





Arno Festerling

Zutaten

Für den Teig

- 100 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 75 g Schmand
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver, gehäuft

Für die Creme

- 1 Pck. Puddingpulver, Vanille
- 40 g Zucker
- 375 ml Milch
- 125 g Schmand
- Für den Belag:
- 800 g Rhabarbar, geschält gewogen

Für die Streusel

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Butter, kalte
- Zimt nach Geschmack
- Puderzucker zum Bestreuen

Sehlder Rhabarbertraum

Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und zuckern. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) füllen. Bei 180° C im vorgeheizten Backofen ca. 15 min vorbacken.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt mit der Butter

zu einer krümeligen Masse verkneten. Den Pudding mit dem Zucker und der Milch kochen und unter ständigem Rühren etwas abkühlen lassen. Den Schmand unterrühren und auf dem Kuchenboden verteilen. Darüber die Rhabarberstücke verteilen und die Streusel darüber streuen. Den Kuchen bei 180° ca. 30 – 35 min fertig backen lassen.

In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



Stephen Grenz

Zutaten

- 2 Becher Zucker
- 2 Becher Mehl
- 1 Becher (Kinder-) Kakao
- 1 Becher Öl (z. B. Rapsöl)
- 1 Becher Sprudelwasser (Mineralwasser mit viel Kohlendioxid)
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 5 Eier
- 200 g Haselnüsse (gemahlen)
- Puderzucker

Sprudelkuchen

Zuerst die Becher (z. B. Kaffeebecher) mit dem Zucker, dem Mehl und dem Kakao in eine ausreichend große Rührschüssel geben. Danach kann der Becher zuerst mit dem Öl (gut geeignet ist Raps- oder Sonnenblumenöl) und danach mit Sprudelwasser befüllt werden – beide Zutaten ebenfalls in die Rührschüssel geben. Danach noch das Backpulver und den Vanillinzucker dazu und gut verrühren - hierfür kann entweder ein Handmixer oder eine Küchenmaschine genutzt werden.

Im nächsten Schritt kommen die Eier dazu. Dabei ist wichtig, die Eier einzeln aufzuschlagen und auch einzeln unterzurühren. Zum Schluss folgen

noch die gemahlene Haselnüsse, die ebenfalls gut untergerührt werden müssen. Für den Sprudelkuchen wird eine so genannte Kranzform (Ringform mit mindestens 26 cm Durchmesser) verwendet. Die Teigmasse wird in diese Kuchenform gegeben und anschließend kommt die in den bei 170 °C vorgeheizten Backofen (Umluft). Nach 50 min Backzeit kann der fertige Kuchen aus dem Ofen geholt werden. Nachdem der Kuchen aus der abgekühlten Form herausgenommen wurde, kann er vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreut werden!

Reicht für mehrere Muttertage oder einen Kindergeburtstag!



Bettina Eisenbarth

Zutaten

Für den Teig

- 375 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Kakaopulver (ungezuckert)

Für den Guss

- 150 g Puderzucker
- 3 EL Rum oder als alkoholfreie Variante, den Rum mit Zitronensaft ersetzen

Ober-/Unterhitze:

180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: 160 Grad
(vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 50 Minuten

Zebrakuchen mit Guss

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten - bis auf den Kakao - hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 min zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren.

Zunächst 1-2 Esslöffel hellen Teig in die Mitte der Springform geben. Jeweils direkt darauf 1-2 Esslöffel dunklen Teig geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen und sofort backen.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einem Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

Guss: Puderzucker mit Rum (oder Zitronensaft) zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den erkalteten Kuchen damit bestreichen.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit.



Kai Wagner

Zutaten

- 130 g Butter
- 150 g Löffelbiskuits
- 1 Beutel Götterspeise Zitronengeschmack (12 g)
- 500 g Sahne
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 90 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- ca. 1 TL abgeriebene oder in feine Streifen geschnittene Bio-Zitronenschale (wer mag)

Außerdem

- Tortenplatte und -spitze Springformrand (oder Tortenring; 26 cm ø)
- 1 Gefrierbeutel (ca. 6 l Inhalt)

Zubereitung : ca. 35 min. + ca. 2½ Std. Kühl-/Abkühlzeit

Zitrontorte

1. Eine Tortenspitze auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen. Für den Kuchenboden die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen.
2. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Die Brösel in eine Schüssel geben. Butter hinzugeben und gut verrühren.
3. Die Bröselmasse in der Springform verteilen und mit einem Löffel gleichmäßig als Boden fest andrücken. Die Tortenplatte mit dem Bröselboden etwa 20 min in den Kühlschrank stellen.
4. Inzwischen Götterspeisepulver mit 200 ml Wasser in einem Topf bei

schwacher Hitze nur leicht erwärmen und auflösen. Vom Herd nehmen und 15 min abkühlen lassen. Sahne steif schlagen.

5. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Götterspeise nach und nach unterrühren. Sahne kurz unterrühren. Creme auf dem Bröselboden verstreichen.

6. Die Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen. Springformrand mit einem kalt abgewaschenen Messer von der Torte lösen und entfernen. Wer mag, verziert die Torte noch mit Zitronenschale.

Guten Appetit wünscht Ihnen Kai Wagner.

**Wer backt den leckersten
Kuchen weit und breit?**

**Jetzt Foto von der eigenen
Kuchencreation posten!
#SGBaddeckenstedtKuchen**

Wo?



fornahlpolitik



+49 176 66614 204



info@dirk-fornahl.de