Hier finden sie zu den verschiedensten Nachspeisen unsere Rezepte.

Inhaltsverzeichnis

Sachertorte 2
Marmorkuchen 4
Kirschtorte 5
Donauwelle 7
Apfelstrudel 9
Mohr im Hemd 10
Ameisenkuchen 11
Bananenschnitte 12
Rahmkuchen 14

Sachertorte

Zutaten:

4	Stk	Kalbsschnitzel (à 160 g)
1	Prise	Salz
150	g	griffiges Mehl
2	Stk	Eier
300	g	Semmelbrösel
1	Pk	Backfett, Öl od. Butterschmalz
1	Stk	Zitrone

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Für den Schokoladenteig die Kuvertüre über einem Heißwasserbad schmelzen und sie anschließend etwas abkühlen lassen.

2. Vanilleschote in Längsrichtung aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die aufgeweichte Butter mit Puderzucker und Vanillmark mit einem Handrührgerät mit Schneebesenaufsatz schaumig schlagen.

3. Die Eier trennen. Die Eigelb einzeln in die Buttermasse einrühren. Nun nach und nach die geschmolzene Kuvertüre hinzufügen. Das Eiweiß mit dem Streuzucker steif schlagen, dann auf die Butter-Schokoladen-Mischung legen. Das Mehl über die Masse sieben, dann das Mehl unterheben und Eiweiß verquirlen.

4. Die Mischung in die Springform geben, die Oberseite glatt streichen und 10 bis 15 Minuten im Ofen (Mitte) backen, wobei die Ofentür eine Fingerbreite aufbleibt. Dann den Ofen schließen und den Kuchen noch ca. 50 Minuten backen.

5. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lösen Sie die Seiten der Springform. Den Kuchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengestell legen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Erst dann das Backpapier abziehen, den Kuchen umdrehen und auf dem Kuchenrost abkühlen lassen.

6. Den Kuchen horizontal halbieren. Die Marmelade erwärmen und umrühren, bis sie glatt ist. Die Oberseite der beiden Kuchenhälften mit der Marmelade bestreichen und übereinander schieben. Die Seiten auch mit Marmelade bestreichen.

7. Für die Herstellung der Glasur den Streuzucker in einen Topf mit 125 ml Wasser geben und bei starker Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. Den Zuckersirup vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob zerkleinern, nach und nach in den Sirup geben und umrühren, bis eine dicke Flüssigkeit vorhanden ist (siehe Spitze).

Marmorkuchen

Zutaten:

200	g	Mehl
125	g	Butter
120	g	Staubzucker
3	Stk	Eier
170	ml	Milch
0.5	Pk	Backpulver
60	g	Rosinen
40	g	Kakao
200	g	Mehl
125	g	Butter
120	g	Staubzucker
3	Stk	Eier

Zubereitung:

8. Die weiche Butter schaumig rühren, Eier und Zucker dazu und gut cremig rühren.
9. Das mit Backpulver vermischte Mehl mit der Milch unterrühren.
10. Die Masse in zwei Schüsseln teilen und in eine Hälfte den Kakao einrühren.
11. Danach in einer befetteten und bemehlten Form (Springform) zuerst hellen Teig dann dunklen (mit dem Kakao) darauf verteilen und mit einer Gabel durchziehen.
12. Das Ganze im vorgeheizten Backrohr, bei 180° ca. 50 Minuten backen (Ober- und Unterhitze).

Kirschtorte

Zutaten Biskuitboden:

6	Ei(er), getrennt
250 g	Zucker
6 EL	Wasser, heiß
200 g	Mehl
75 g	Speisestärke
50 g	Kakaopulver, ungesüßtes
2 TL	Backpulver
6	Ei(er), getrennt
250 g	Zucker

Zutaten für Füllung und Garnitur:

1 Glas	Sauerkirschen
25 g	Speisestärke
800 g	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif
1 EL	Zucker
	Kirschwasser zum Tränken
	Schokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung:

Eigelb mit Wasser und Zucker so lange rühren, bis eine sehr cremige Masse entstanden ist und die Zuckerkristalle nicht mehr sichtbar sind.
Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und auf die Eigelbcreme sieben. Eiweiß steif schlagen und alles vorsichtig unterheben. Sofort in eine gefettete, bemehlte Springform füllen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze 30 – 35 min backen. Dabei die Temperatur im Backverlauf senken, damit der Biskuit nicht einsinkt, sodass die Temperatur zum Ende der Backzeit nur noch ca. 150 °C beträgt. Auskühlen lassen.

Die Sauerkirschen über einer Schüssel abgießen, sodass der Saft aufgefangen wird. Die Stärke mit etwas von dem kalten Kirschsaft anrühren. Den restlichen Kirschsaft aufkochen und die angerührte Speisestärke einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen, dann gleich vom Herd nehmen. Brennt schnell an! Die 16 schönsten Kirschen beiseitelegen. Den Rest unter den Kirschpudding mengen.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden; den untersten mit etwas Kirschwasser beträufeln, mit der Kirschmasse überziehen. Auskühlen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, dünn auf die ausgekühlten Kirschmasse streichen, den nächsten Tortenboden auflegen und leicht andrücken. Wieder mit Kirschwasser beträufeln.

Den Boden mit ca. der Hälfte der Sahne bestreichen, den nächsten Boden aufdrücken. Von der restlichen Sahne etwa 3 EL in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit der restlichen Sahne rundherum verkleiden, mit dem Spritzbeutel 16 Tuffs aufspritzen und mit den beiseitegelegten Kirschen belegen. Oberfläche und Rand mit Raspelschokolade bestreuen

Donauwelle

Zutaten:

Zutaten Rührteig:

700 g	Sauerkirschen (Abtropfgew.)
250 g	weiche Butter oder Margarine
200 g	Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr.	Salz
5	Eier (Größe M)
375 g	Weizenmehl
3 gestr. TL	Dr. Oetker Original Backin
20 g	Dr. Oetker Kakao
1 EL	Milch

Zutaten Buttercreme:

1 Pck.	PuddingPulver
100 g	Zucker
500 ml	Milch
250 g	weiche Butter

Zutaten Guss:

200 g	Zartbitterschokolade
2 EL	Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rührteig zubereiten

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Knapp 2/3 des Teiges auf das Backblech streichen. Kakao sieben, mit Milch unter den übrigen Teig rühren und gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen. Die Sauerkirschen kurz auf Küchenpapier legen, anschließend auf dem dunklen Teig verteilen und mit einem Löffel leicht in den Teig drücken. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Die Donauwellen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pudding zubereiten

Puddingpulver mit 100 g Zucker in einem Schälchen vermischen. Mit mind. 6 EL von 500 ml kalter Milch nach und nach anrühren. Die übrige Milch in einem Topf sprudelnd aufkochen und vom Herd nehmen. Das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren, den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze den Pudding 1 Min. unter kräftigem Rühren köcheln lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen (so bekommt der Pudding keine Haut) und bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

Buttercreme zubereiten

Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding durchrühren und esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Die erkaltete Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen und die Donauwellen etwa 1 Std. kalt stellen.

Guss zubereiten

Zartbitterschokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Guss auf die fest gewordene Buttercreme streichen und mit Hilfe eines Tortengarnierkammes verzieren.

Apfelstrudel

Zutaten:

250	g	Mehl (glatt)
1	TL	Öl
1	TL	Essig
1	Stk	Ei
1	Prise	Salz
0.125	l	Wasser (lauwarm)

Zutaten Füllung:

100	g	Butter
80	g	Brösel
50	g	Nüsse (gerieben)
4	Stk	Äpfel (säuerlich)
100	g	Kristallzucker
50	g	Rosinen
2	TL	Zimt (Menge nach Belieben)

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl auf ein Nudelbrett sieben, in der Mitte eine Grube machen, mit einem Messer Öl, Essig, Salz, Ei und nach und nach lauwarmes Wasser einrühren.
2. Den Teig mit der Hand so lange rasch kneten oder abschlagen, bis er seidig glatt ist.
3. Den Teig auf eine bemehlte Stelle des Nudelbretts legen, dünn mit Öl bestreichen und mit einer vorgewärmten Schüssel bedecken. Mindestens 1/2 Stunde rasten lassen, dabei die Schüssel zwei- oder dreimal wechseln.
4. Ein großes Baumwolltuch auf einem Tisch ausbreiten, dünn mit Mehl bestäuben. Den Strudelteig in die Mitte legen, etwas ausrollen und mit Hilfe der Handrücken vorsichtig ausziehen, bis er hauchdünn und durchsichtig ist. Die dicklichen Ränder abschneiden.
5. Für die Fülle die Brösel hell rösten und mit den Nüssen vermischen. Äpfel schälen,entkernen und dann blättrig schneiden oder hobeln. Rosinen waschen, Butter zerlassen.
6. Den ausgezogenen Strudelteig zu zwei Dritteln mit der Brösel-Nuss-Mischung bestreuen und mit Äpfeln belegen. Zucker, Zimt und Rosinen darüberstreuen, die Ränder aufschlagen und das restliche Teigdrittel überschlagen. Mit der Butter beträufeln den Strudel locker einrollen, auf ein eingefettetes Backblech legen und bei 180-200°C ca. 30-40 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen.

Mohr im Hemd

Zutaten:

100 g	Butter
80 g	Puderzucker
120 g	Keks(e) (Butterkekse)
4	Ei(er)
100 g	Haselnüsse
100 g	Schokolade, Bitter, geriebene
2 Msp.	Backpulver
2 Rippe/n	Schokolade, Bitter
¼ Liter	Sahne
etwas	Milch
	Butter, für die Form
	Haselnüsse, geriebene, für die Form

Zubereitung:

Eier trennen. Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren. Kekse und Nüsse reiben, unter die Masse heben. Eiklar steif schlagen. Eischnee sowie geriebene Schokolade und Backpulver unter die Masse rühren. Portionsformen mit Butter ausstreichen, mit Nüssen ausstreuen. Die Masse zu etwa 3/4 einfüllen, mit Alufolie abdecken. Im Wasserbad bei 180 Grad
ca. 45 Minuten garen.
Für die Sauce 2-3 Rippen Bitterschokolade und 1/8 Liter Sahne in einem Topf langsam schmelzen lassen. Sollte die gewünschte Konsistenz nicht erreicht werden, etwas Milch beigeben. Die restliche Sahne mit etwas Puderzucker steif schlagen. Kurz vor Ablauf der Garzeit mit einer Nadel in die Aufläufe stechen, wenn nichts haften bleibt, herausnehmen. Rand mit einem spitzen Messer lösen. Die Formen stürzen, den Mohr mit der Schokosauce überziehen, mit geschlagener Sahne garnieren und servieren.

Ameisenkuchen

Zutaten:

300 g	Weizenmehl
220 g	Zucker
3 Stk	Eier
230 g	Naturjoghurt
150 g	Öl
1 Pkg.	Backpulver
50 g	Schokostreusel
	Backpapier

Zubereitung:

1. Für den Rührteig (> Rührteig 1×1) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen.
2. Den Zucker gemeinsam mit den Dottern und dem Joghurt gut verrühren. Jetzt das Öl dazumischen und danach noch Mehl und Backpulver unterrühren. Die Schokostreusel in den Teig mischen und am Ende den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Den Boden einer Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form einfüllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.

Bananenschnitte

Zutaten:

5	Stk	Eier
160	g	Zucker
0.5	Pk	Backpulver
100	ml	Milch
100	ml	Öl
250	g	Mehl

Zutaten für Pudding:

3	EL	Zucker
400	ml	Milch
1	Pk	Vanillepuddingpulver

Zutaten für Creme und Belag

200	ml	Schlagobers (zum Unterheben der Creme)
3	Stk	Bananen

Zutaten für Glasur:

60	g	Butter
120	g	Kochschokolade

Zubereitung:

4. Für den Kuchenboden das Eiklar steif schlagen. Zucker und Dotter schaumig rühren. Dann die Milch einrühren und das Öl langsam einmengen.

5. Nun das mit Backpulver vermengte Mehl unterheben und zum Schluss den Eischnee vorsichtig untermischen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes kleines Backblech 34x20 cm mit erhöhtem Rand streichen und bei 180 Grad, Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.

6. Für die Creme: Puddingpulver mit Zucker und 6 EL der Milch cremig rühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, Puddingmasse einrühren und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Schlagobers steif schlagen und unter den Pudding heben.

7. Dann auf dem Kuchenboden die gedrittelten Bananen verteilen.
8. Wenn der Pudding kalt ist den Schlagobers aufschlagen und unter den Pudding heben.
9. Nun die Puddingcreme über den Bananen verteilen.
10. Zum Schluss die Butter und die Kochschokolade über Wasserbad schmelzen und über die Creme gießen. Fest werden lassen, dann erst aufschneiden und servieren.

Rahmkuchen

Zutaten:

1	Becher	Sauerrahm
1	Becher	Mehl
1	Becher	Zucker
1	Becher	Kakaopulver
1	Becher	Haselnüsse, gerieben
1	Pk	Backpulver
3	Stk	Eier
0.5	Becher	Öl

Zubereitung:

1. Zuerst den Rahm glatt rühren und dann die Eier und das Öl hinzufügen. Alles gut verquirlen.
2. In einer separaten Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Kakao und geriebene Nüsse vermengen und diese Mischung dann zur Rahmmasse hinzufügen. Kurz glatt rühren.
3. Eine Kuchenform mit Butter einfetten und die Masse einfüllen.
4. Bei 180 Grad ca 30-40 Minuten lang backen.