

Ozeantorte mit Stachelbeeren

170 g Margarine
110 g Zucker
5 Eigelb
190 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver



Margarine mit Zucker und Eigelb schaumig schlagen, anschließend das mit Backpulver vermengte Mehl unterrühren. Die Masse wird auf zwei Backformen verteilt.

5 Eiweiß
250 g Zucker
gehobelte Mandeln

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und auf die beiden Böden verteilen. Anschließend mit gehobelten Mandeln bestreuen. Die Böden im Umluftofen ca. 30 Minuten bei 160 bis 170 Grad Celsius backen.

Füllung

1 Glas Stachelbeeren
500 ml Sahne

Die Stachelbeeren gut abtropfen lassen. Geschlagene Sahne auf den ersten Boden verteilen und die Stachelbeeren obendrauf. Anschließend den zweiten Boden als Deckel obendrauf legen. Alternativ kann die Torte auch beliebig mit anderen Früchten wie Erdbeeren, Mandarinen usw. gefüllt werden.

KIRSCHENHÖLZ

Gaby Overath, Hauptstraße 4, 24637 Schillsdorf
Tel. 04394 309,
<https://kirschenholz.de>



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Rauchhaus-Torte mit Buchweizenboden



Zutaten für den Teig

250 g Margarine
250 g Zucker
6 Eigelb
250 g Buchweizenmehl
20 g Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
6 Eiweiß, steif geschlagen

Aus allen Zutaten, bis auf den Eischnee, einen Rührteig herstellen.

Den Eischnee zum Schluss vorsichtig unterheben.

Teig in eine 28-cm-Springform füllen und bei 160° C 35-40 Min. backen.

Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Zutaten für die Füllung

500 ml Milch
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
300 g rote Johannisbeeren
100 ml Johannisbeersaft
Puddingpulver zum Andicken
3 Becher Schlagsahne (à 200 ml) geschlagen

Pudding nach Packungsanleitung kochen und abkühlen lassen. Johannisbeeren von den Rispen zupfen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Johannisbeersaft erhitzen und mit etwas Puddingpulver andicken. Anschließend die Johannisbeeren hinzutun und mit Zucker abschmecken.

Tortenboden 2 x teilen. Auf den unteren Boden die Johannisbeeren auftragen und mit etwas Sahne bestreichen. Den mittleren Boden auf die Beeren legen und mit Vanillepudding bestreichen. Den dritten Boden auflegen und die ganze Torte rundherum mit Sahne einkleiden und verzieren.

Tipp

Rührteig nicht zu lange in der Küchenmaschine rühren (ca. 2 Minuten reichen), er wird sonst zäh. Ist der Teig zu fest, 3-4 El Milch oder Rum hinzufügen



Café
„Altes Rauchhaus“

Helga und Jens Struve, Kleinredder 1, 24634 Padenstedt,
Tel. 04321 23681,
www.cafe-altes-rauchhaus.de



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Eierlikörtorte (glutenarm)



Zutaten für den Boden

100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
5 Eigelb
200 g gemahlene Mandeln
100 g geraspelte Zartbitterschokolade
1 TL Backpulver
2 TL Eierlikör
5 Eiweiß

Butter und Zucker schaumig rühren. Gemahlene Mandeln, geraspelte Zartbitterschokolade, Backpulver und Eierlikör nacheinander unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Anschließend den Teig in eine mit Backpapier vorbereitete Springform (28 cm) füllen und bei 170 °C ca. 30 Minuten backen.

Zutaten für die Füllung

500 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
1 EL Zucker
125 ml Eierlikör
geraspelte Zartbitterschokolade zum Verzieren

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Ungefähr 2/3 der Sahne auf den abgekühlten Boden geben und glatt streichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und je Tortenstück zwei Sahnetupfen an den Rand des Tortenstücks setzen. Eierlikör in die Mitte auf die glattgestrichene Sahne geben und bis an den Rand zu den Sahnetupfen verteilen. Geraspelte Zartbitterschokolade auf die Sahnetupfer streuen. Den Kuchen ca. eine Stunde kalt stellen vor dem Servieren.



Hof Bannick
Bistensee

Cornelia & Henning Bannick, Dorfstraße 8a,
24358 Ahlefeld-Bistensee, Tel. 04353 1319,
buero@hofladen-bannick.de, www.hofladen-bannick.de



**Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein**

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Apfelweintorte mit Mohnsahne

Mürbeteig

120 g Mehl
125 g Zucker
1 Ei
150 g Margarine
Prise Salz
Abrieb von 1 Zitrone

Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und als Boden mit Rand in eine 28 cm Springform drücken. Im Backofen bei 160° C Umluft (nicht vorheizen) 10 Minuten vorbacken.

Füllung

400 ml Weißwein
350 ml Apfelsaft
80 g Vanille-Puddingpulver
250 g zucker
1–2 kg Äpfel, in großen Stücken

Aus Weißwein, Apfelsaft, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen.

Äpfel drunter mischen.

Masse auf den Boden verteilen und bei 150° C 55 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen Sahne dekorieren und mit Mohn sowie Eierlikör verzieren.



Himbeer-Moos Torte



Zutaten Boden

Größe Ø 28 cm

Backform Springform

4 Eier

150 g Zucker

200 ml Sonnenblumenöl

300 g Mehl

2 TL Backpulver

300 g TK Spinat

Saft einer halben Zitrone

Fruchtlage

600 g Himbeeren (TK oder frisch)

200 ml schwarzer Johannisbeersaft

40 g roter Tortenguss

60 g Zucker

Zutaten Creme

400 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

300 g Mascarpone

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung Boden

Eier und Zucker lange schaumig schlagen. Sonnenblumenöl langsam dazu geben. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren. TK Spinat auftauen, auspressen, Zitronensaft hinzugeben und fein pürieren. Spinatmasse unter den Teig heben.

Boden backen: Backzeit 45 Minuten

Temperatur: 160 Grad Heißluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze

Boden nach dem Backen abkühlen lassen und in drei Schichten teilen.

Zubereitung Fruchtlage

Himbeeren und Johannisbeersaft aufkochen. Zucker und Tortenguss hinzugeben und auf dem untersten Boden verteilen. Wenn die Fruchtlage vollständig abgekühlt ist, den zweiten Boden auflegen.

Zubereitung Creme

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Mascarpone mit Zucker und Vanillezucker verrühren und unter die Sahne heben. Masse auf dem zweiten Boden verteilen.

Garnitur

Den dritten Boden mit den Händen fein zerkrümeln. Bodenkrümel auf die Creme verteilen und leicht festdrücken. Frische Himbeeren und Blaubeeren auf der Torte verteilen.



Hof Büge
Blumen & Café

Hofstraße 2, 24628 Hartenholm,
Tel. 0419513700, kontakt@hof-buege.de,
hof-buege.de



**Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein**

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Zitronen-Sahne Torte



Mürbeteig

60 g Butter
30 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Vanillezucker
1 Eigelb
90 g Mehl

Alle Zutaten vermengen, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, ausrollen auf Springformboden, mit Gabel einstechen und dann ausbacken (160°C für ca. 20 Minuten Umluft).

Wiener Boden

50 g Butter
100 g Mehl
110 g Weizenstärke
4 Eier
180 g Zucker
1 Prise Salz

Die Eier mit Zucker schaumig schlagen und anschließend die Butter schmelzen und unter die Eigelbmasse heben. Danach Mehl und Stärke unterheben. Anschließend in die Springform füllen und 35 Minuten auf 150°C (Umluft) backen.

Zitronencreme

60-80 g Zucker
300 ml Sirup
2 Zitronen
2 Eier
1 Puddingpulver

Gelee

1 Zitrone
2 Esslöffel Agar Agar
3 Teelöffel Zucker
200 g heller Fruchtsaft

Im Top erhitzen und anschließend abkühlen. 750 g Sahne und 60 g Galantine unter die Zitronencreme heben, 100 g Baiser darüber streuen. Rest Zitronencreme drauf anschließend Gelee.

Der Mürbeteig wird zunächst mit Aprikosenmarmelade bestrichen. Anschließend schneidet man vom Wiener Boden eine etwa 1 cm dicke Scheibe ab und legt diese auf den bestrichenen Mürbeteig. Um die Grundlage der Torte wird anschließend ein Tortenring gelegt.

Darauf wird die Zitronensahne verteilt. Danach werden Baisers grob zerkrümelt und auf der Zitronensahne verteilt. Anschließend kommt die restliche Zitronensahne darüber. Zum Schluss wird die Torte mit Gelee und Sahne dekoriert.



Britta Willhöft, Hauptstraße 1,
22946 Brunsbek/Langelohe
Mobil 0162 8371191, www.brittasdiele.de



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/