



Schokoladenschätzchen

Zutaten

Für den Boden

150 g Hafervollkornkekse

50 g Butter (geschmolzen)

Für den Belag

400 g weiße Kuvertüre

400 g Frischkäse 5 % Fett

200 g Frischkäse 12 % Fett

80 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Schmand (100 +150 g)

3 Eier

1 Vanilleschote

Finesse Vanillearoma

Für die DEKO

Frische Früchte der Saison (Himbeeren, Heidelbeeren oder Erdbeeren)

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen

Frischkäse mit Zucker und Salz glatt rühren, 100 g Schmand und die Eier unterrühren. Danach die Kuvertüre dazu. Nicht mehr so viel schlagen. Masse soll nicht luftig werden. Alles auf dem Boden verteilen. Springform leicht auf Arbeitsplatte klopfen, damit Luftblasen aus der Masse steigen(macht den Kuchen schön saftig)

Bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 45 min backen, danach noch 15 min bei leicht geöffneter Tür ruhen lassen.

Restlichen Schmand mit Mark von der Vanilleschote verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen verteilen.

Mit Früchten dekorieren.

Für die SOSSE :

600 – 800 g Himbeeren (oder andere Früchte der Saison) mit Finesse Vanillearoma und etwas Süßstoff oder Zucker pürieren(nicht zu süß zum Kuchen reichen.

Rezept : Landschätzchen Gartencafe Nikola Benett

FrISChe Beeren-Schokotorte



- **Für den Boden**
- 3 Eier (Gr. M)
- 1 Prs. Salz
- 125 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 1/2 gestrichene TL Backpulver
- 20 g Kakao
- Backpapier

- **Für Creme**
- 7 Blatt weiße Gelatine
- 850 g gemischte Beeren (z. B. 400 g Erdbeeren, 250 g Himbeeren und 200 g Heidelbeeren)
- 400 g + 150 g Schlagsahne
- 250 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Vollmilch-Raspelschokolade

- **Für den Schokoguss**
- 250 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Würfel (25 g) weißes Plattenfett (z. B. Palmin)

Zubereitung

1. Für den Tortenboden eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß, 4 EL kaltes Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 125 g Zucker einrieseln lassen.
2. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao darauf sieben und unterheben. In die Springform füllen und glatt streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) 25–30 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Den Tortenboden einmal waagrecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen.
4. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beeren waschen und putzen. 400 g Sahne mit 100g Zucker steif schlagen. Frischkäse, Zitronensaft und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren.
5. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Wärmeausgleich mit der Frischkäsemasse durchführen. Restliche Masse einrühren und dann die Sahne unterheben. Raspelschokolade und ca. 2/3 Beeren (ca. 550 g) unter die Sahne heben.
6. Auf den unteren Boden streichen. Den 2. Boden darauflegen. Die Beertorte 3–4 Stunden kalt stellen.
7. 150 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Den Tortenrand damit einstreichen.
8. Für den Schokoguss Kuvertüre grob hacken und mit weißem Fett im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Kuvertüre auf die Torte gießen und so auf der Oberfläche verstreichen, dass sie am Tortenrand leicht herunterläuft.
9. Übrige Beeren trocken tupfen und in den noch flüssigen Schokoguss legen. Die Torte mind. 1 Stunde kalt stellen.

Regionales aus dem Kreis Plön

Jostabeer - Baiser - Torte

Biskuitteig :

- 5 Eier
- 120 g Mehl
- 75 g Maisstärke
- 75 g Weizen geschrotet
- 1 g Backpulver

Aus den Zutaten einen Biskuitteig herstellen, in eine 28er Springform füllen und bei 160 Grad 35 Min. backen. Den abgekühlten Boden einmal teilen und die 2 Hälften einfrieren.

Baisedeckel :

- 75 g Margarine
- 40 g Zucker
- 2 g Eigelb
- 90 g Mehl
- 1/2 Backpulver

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine 28er Springform geben.

- 2 Eischnee und 100 g Zucker
- ca 50g gerasp. Mandeln

Mit dem Zucker steifgeschlag. Eischneemasse auf den Rührteig geben, Mandel darüber streuen und bei 160 Grad 30 Min. backen.

- 1 kg Jostabeeren
(gew. und geputzt)
- ca 160 g Zucker
- 90 g Vanillepuddingpulver

Die Jostabeeren mit dem Zucker, dem Puddingp. und etwas Saft (Wasser) zu einer Puddingmasse kochen.

- ca 2 Becher Schlagsahne

Um den Boden einen Tortenring legen, die Jostamasse darauf verteilen, darauf die geschlag. Sahne und zum Schluss den abgekühlten Baisedeckel darauf legen.



Rezept Marzipan-Mohn-Pflaumen Torte



Zutaten:

Für den Biskuit:

6 Eier
225g Zucker
1 TL Vanillezucker
3 EL heißes Wasser
190g Mehl
100g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 Pr. Salz

Für die Füllung:

1 Glas Pflaumen
100 ml Pflaumensaft
30g Zucker
28g Tortenguss hell
½ Pk. Backmohn
1l Sahne
1Pk. Vanillezucker
1Pk. Sahnesteif
200g Marzipan
1 Stk. Pflaume (zum Garnieren)

Zubereitung Biskuit:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz schaumig aufschlagen.
Eigelb, Zucker, Vanillezucker und das heiße Wasser cremig rühren.
Eischnee unter die Eigelb-Masse heben.
Mehl, Speisestärke und Backpulver einrieseln lassen.
In eine 28er Springform geben.
Bei 160°C ca. 30 Min. backen.
Abkühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Biskuit Boden zwei Mal teilen.

Um den untersten Boden einen Tortenring legen.

Das Glas Pflaumen abtropfen, Sud auffangen.

Die Pflaumen vorsichtig klein schneiden.

Sud und Pflaumensaft mischen (sollte 500ml ergeben – falls nicht, einfach mit Wasser auffüllen).

Mit dem Zucker zusammen aufkochen und mit dem hellen Tortenguss andicken.

Pflaumen-Masse auf dem untersten Boden verteilen und den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken.

Ca. 1 Std. kalt stellen.

Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif aufschlagen.

Die Hälfte der Sahne mit dem halben Paket Backmohn verrühren.

Mohne Sahne auf den mittleren Boden geben.

Obersten „Deckel“ auflegen, leicht andrücken.

Die andere Hälfte auf dem „Deckel“ verstreichen (ein bisschen Sahne für die Sahne-Dupsen zurück lassen).

Marzipan ausrollen und mit der Springform einen Deckel ausstechen.

Auf die Torte legen.

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und 12 Sahne-Dupsen auf der Torte verteilen.

Aus der Pflaume, schmale „Schnitze“ schneiden und als Deko auf die Dupse setzen.

Wer mag kann jetzt noch normalen Mohn als Deko über die Dupse streuen.

Guten Appetit!





Kanebullar (schwedische Zimtschnecken)

Für ca. 12 Stück

Teig:

ein Würfel frische Hefe
250 ml Milch
500 g Mehl
75 g Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 TL Kardamompulver
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Belag:

200 g brauner Zucker
1 EL Zimt
4 EL Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen und 5 Minuten stehen lassen. Dann alle Zutaten für den Teig zu einem Hefeteig verkneten, in einer Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform mit Butter einfetten.

2. Für den Belag Zucker und Zimt vermischen und die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte rechteckig ausrollen. Mit der Hälfte der flüssigen Butter den Teig bestreichen und mit der Hälfte der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Aus dem Teig eine Rolle formen und in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken leicht zusammendrücken und aufrecht in die Backform stellen.

3. Die andere Hälfte genauso verarbeiten. Zum Schluss alle Schnecken mit dem Rest der Butter bestreichen, Zimt und Zucker darüber streuen und 15-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Gesamtzeit: 90 Minuten



Blåbärrulltårta

Für 1 Rolle ca. 10 Stücke

Teig:

3 Eier
160 g Zucker
2 EL Milch
abgeriebene Schale von 1 Orange
120 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
Zucker zum Bestreuen

Füllung:

200 g frische oder Tiefkühlblaubeere
Esslöffel feinen Zucker
Schwedische Konditorcreme oder ersatzweise Vanillepudding

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.
2. Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Milch und Orangenschale darunter rühren. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig heben.
3. Den Teig gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen.
4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 5 Minuten backen.
5. Ein Stück Backpapier mit Zucker bestreuen und den Biskuitboden darauf stürzen.
6. Das obere Backpapier vorsichtig abziehen.
7. Blaubeeren mit dem Zucker verrühren und leicht zerdrücken. Anschließend vorsichtig unter die Creme heben und gleichmäßig auf den Biskuitboden verstreichen.
8. Von der Längsseite aus eng aufrollen und dabei darauf achten, dass die Rolle nicht bricht (Vorsichtig!)
9. Zum Servieren in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Backzeit: 5 Minuten
Gesamtzeit: 35-40 Minuten



Dammsuggare = (Granatsplitter, Punschrolle)

Für ca. 18 Stücke

Teig:

50 g weiche Butter
250 g zerbröselter Biskuit oder Tortenboden
2 EL ungesüßtes Kakaopulver
Schwedenpunsch

300 g grüne Marzipanmasse
100 g Zartbitterschokolade [70%]
Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Butter mit dem Biskuit cremig rühren. Kakao und Schwedenpunsch nach Geschmack darunter rühren.
2. Die Masse dritteln, zu länglichen Rollen formen und diese ins Gefrierfach stellen.
3. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben, das Marzipan dritteln, zu länglichen Würsten formen und diese 2 cm dick ausrollen.
4. Die Teigrollen aus dem Gefrierfach nehmen, mit dem Marzipan umwickeln, die Enden festdrücken und die Rollen mit der Nahtseite nach unten wieder ins Gefrierfach stellen.
5. Ein Drittel der Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, sobald die Schokolade geschmolzen ist.
6. Die verbliebene Schokolade hacken, hinzufügen und rühren, bis sie geschmolzen ist, dann abkühlen lassen.
7. Die Rollen aus dem Gefrierfach nehmen, in 5 cm lange Stücke schneiden und die Enden in die Schokolade tauchen. Die Röllchen kühl stellen.

Gesamtzeit: 35-40 Minuten



HIMBEER-BAISER-TORTE

Zutaten für eine Springform (26 cm Durchmesser)

FÜR DEN BODEN:

5 Eier (Größe M), 1 Vanilleschote, 120 g weiche Butter, 240 g Zucker, 1 Prise Salz, 120 g Mehl, 1,5 Päckchen Backpulver, 5 EL Milch, 6 EL Mandelblättchen

FÜR DIE FÜLLUNG:

450 g Himbeeren, 100 g Himbeeren zum Garnieren, 120 ml Himbeersaft (oder Wasser), 45 g Zucker, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 450 g Schlagsahne, 2 Päckchen Vanillezucker

1. Backofen vorheizen, Springform mit Backpapier auslegen, den Rand etwas einfetten. Die Eier trennen und die Vanilleschote aufschneiden, Vanillemark herauskratzen.
2. Butter mit 90 g Zucker, Salz und Vanillemark in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe darunterrühren.
3. Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit der Milch unterrühren. Die Hälfte des Teigs in die Springform geben und glatt streichen. Den restlichen Teig kühl stellen.
4. Eiweiß steif schlagen und dabei den übrigen Zucker (150 g) einrieseln lassen und weiterschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hälfte des Eischnees auf den Teig in die Springform streichen und mit 3 EL Mandelblättchen bestreuen. Den restlichen Eischnee in den Kühlschrank stellen.
5. Den Kuchen für ca. 20 Minuten backen.
6. Aus dem Ofen nehmen und den Kuchen etwas abkühlen lassen, auf einen Kuchenrost stellen. Die Springform erneut mit Backpapier auslegen und den Rand etwas fetten. Den restlichen Teig verteilen und restlichen Eischnee daraufstreichen und mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen.
7. Den Kuchen ebenfalls für ca. 20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
8. Die Himbeeren zusammen mit dem Himbeersaft (oder Wasser) und dem Zucker aufkochen. Das Vanillepuddingpulver mit etwas Wasser verrühren und in den Himbeerkompott unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
9. Den Kompott auf einen der beiden Kuchenböden streichen. Hierfür einen Tortenrand verwenden. Anschließend den Kuchenboden für 1-2 Stunden kühl stellen.
10. Sahne steif schlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Ggf. etwas Sahnesteif verwenden. Die Sahnemasse auf dem Kompott verteilen und glattstreichen. Den zweiten Kuchenboden daraufsetzen und mit Himbeeren garnieren.
11. Die Torte lässt sich auch wunderbar mit Erdbeeren oder Brombeeren machen. Hier bitte aber die Früchte pürieren!

Rezept von *Evelyns Sanddorntorte*

ZUTATEN

- ~ Fett für die Form
- ~ 200 g Möhren
- ~ 200 g Zucchini
- ~ 250 g Butter/Margarine
- ~ 5 Eier (Gr. M)
- ~ 250 g Zucker
- ~ 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- ~ eine Prise Salz
- ~ 250 g Mehl
- ~ 75 g Speisestärke~ 500 g Schlagsahne
- ~ 800 g Sanddornmark in Gläser
- ~ 200 ml Apfelsaft
- ~ 2 Tüten klarer Torteguss
- ~ Marzipan Rübli, eventuell Minze zum Verzieren

1. Eine Springform (26 cm) fetten.
Möhren schälen und waschen.
Zucchini putzen und waschen.
Beide Gemüse getrennt auf der Haushaltsreibe grob raspeln.
2. Fett bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen.
Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
Mehl, Stärke, Nüsse und Backpulver mischen.
Abwechselnd mit dem flüssigen Fett und 100 g Schlagsahne unter die Eimasse rühren.
3. Zucchini leicht ausdrücken.
Mit den Möhren kurz unter den Teig rühren.
In die Form streichen.
Im vorgeheizten Backofen
(E-Herd: 175° C / Umluft: 150° C / Gas: Stufe 2)
60 - 75 Minuten backen.
Auskühlen lassen.
4. Boden aus der Form lösen und halbieren.
Untere Hälfte auf einen Tortenteller legen und mit einem Tortenring umschließen.
400 g Sanddornmark darauf verteilen.
400 g Schlagsahne darauf geben und glatt streichen.
Obere Bodenhälfte drauf legen.
5. 2 Tüten klarer Tortenguss und 4 Esslöffel Zucker in einen Topf geben. Zusammen mit 200 ml Apfelsaft und 400 g Sanddornmark aufkochen. Den Tortenguss auf den oberen Boden geben und abkühlen lassen.
6. Mit Sahnetupfen, Marzipanrübli und Minze verzieren.