

Himbeer, Eis & Bienenstich – Eine Kuchenreise durch das Münsterland

Schokotarte

von Lisa D'Souza aus Münster

Zutaten:

300 g dunkle Zartbitterschokolade
250 g Butter
6 Eier
230 g Rohrzucker
3 EL Mehl
Puderzucker oder Kakaopulver zum Bestreuen

Für die Backform:

Etwas Butter
Ein paar Löffel Rohrzucker

Zubereitung:

Zunächst die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben, die Butter in kleinen Stücken dazugeben. Beides im Wasserbad langsam schmelzen lassen und vermischen. Danach die Mischung ein wenig zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Anschließend die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und in einer weiteren Schüssel das Eigelb mit dem Rohrzucker 5 Minuten schaumig schlagen. Die Eigelbmischung wird nun unter die Schokobutter-Buttermischung rühren, danach das steif geschlagene Eiweiß zusammen mit dem Mehl unterheben.

Nun wird die Backform mit Butter ausgestrichen und mit ein paar Löffeln Rohrzucker ausgestreut. Jetzt kommt die Tarte-Masse in die Backform. Ab damit in den auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen, gebacken wird die für 25 Minuten.

Anschließend abkühlen lassen und mit Puderzucker oder wahlweise auch Kakaopulver bestäuben.

Nusskranz

von Stefan Kurlovich aus Warendorf

Zutaten für Teig:

300 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
2 EL Milch
125 g Margarine oder Butter

Zutaten für die Füllung:

200 g gemahlene Haselnüsse
6 gestr. EL Honig
5 Tropfen Bittermandelaroma
1 Ei
3-4 EL Wasser

Außerdem:

1 Eigelb zum Bestreichen des Kranzes

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten nach und nach miteinander verkneten. Zunächst beiseite stellen. Für die Füllung ebenfalls alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 35 x 45 cm ausrollen. Die

Nussmasse darauf streichen. Dabei die Ränder frei lassen. Von der breiteren Seite her den Teig aufrollen. Die lange Rolle zu einem Kranz formen und die beiden Enden miteinander verbinden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Oberfläche mit einem verquirlten Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 35 – 40 Minuten bei 200 Grad Umluft backen.

Eis-Sandwich

von Franziska Dammann und Tobias Liesenkötter aus Saerbeck

Zutaten für die Makronenmasse:

200 g Marzipanrohmasse
200 g Zucker
80 g Eiklar (entspricht je nach Größe dem Eiklar von etwa drei Eiern)
Vanille oder Zitronenabrieb nach Geschmack
gehobelte Mandeln oder Kokosflocken zum Bestreuen

Zutaten für das Himbeereis:

300 g Tiefkühl-Himbeeren
21ß g Kokosmilch
45 g Agavendicksaft

(Rezept ergibt je nach Größe etwa 5 Stück)

Zubereitung:

Für die Makronenmasse Zucker und Marzipan am besten in einer Knetmaschine vermengen. Das Eiklar nach und nach langsam dazugeben, damit sich keine Klümpchen bilden und eine glatte Masse entsteht. Nach Geschmack Vanille oder Zitronenabrieb unterrühren. Die Masse in einen Topf geben und auf dem Herd unter ständigem Rühren auf etwa 65 Grad erwärmen. Anschließend abgedeckt im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen.

Die abgekühlte Masse mit einem Spritzbeutel auf ein Backblech geben. Es sollten etwa zehn Taler von etwa sieben Zentimeter Durchmesser entstehen. Mit Kokosraspeln oder Mandelblättchen bestreuen. Die Teigtaler kurz antrocknen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen.

Für das Eis alle Zutaten im Mixer zu einer glatten Masse verrühren.

Eine Kugel Himbeereis zwischen zwei der abgekühlten Makronentaler geben und diese etwas zusammendrücken. Fertig sind die Eis-Sandwiches, die nun in das Gefrierfach kommen. Vor dem Verzehr ein paar Minuten antauen lassen.

Nuss-Preiselbeer-Fächertote

von Margret Schulze Wasserkönig und Margret Hölscher aus Schöppingen

Zutaten für den Mürbeteig

(reicht für drei dünne Böden):

65 g Zucker
250 g Mehl
160 g Butter
1 Ei
evtl. 1 Messerspitze Backpulver

90 g Mehl

2 TL Backpulver

100 gehackte Zartbitterschokolade

Zutaten für die Füllung:

Orangemarmelade

300 g Vollmilchschokoladen-Glasur

400 g Wildpreiselbeeren (Glas)

800 ml Sahne

gehackte Haselnüsse

Zutaten für die drei Nussböden:

200 g weiche Butter
200 g Zucker
200 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier

Zubereitung:

Für den dünnen Mürbeteig alle Zutaten gut vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in drei gleich große Teile aufteilen. Benötigt wird hier nur ein Boden, der ausgerollt aus Backpapier in einer Springform (26/28cm) gebacken wird. Bei 180 Grad Umluft braucht er gute 10 – 12 Minuten, bis er goldgelb ist. Vorsichtshalber zwischendurch kontrollieren, dass der Boden nicht zu dunkel wird. Den überschüssigen Teig zu zwei Kugeln formen und z. B. einfrieren. So haben Sie immer einen kleinen Vorrat.

Für die drei Nussböden ebenfalls alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Diesen in drei Portionen aufteilen und einzeln in einer Springform (26/28 cm) bei 180 Grad Umluft je 15 – 20 Minuten backen. Nur so werden alle Böden gleich knusprig.

Wenn die Böden ausgekühlt sind, die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen und die Oberflächen der drei Nussböden damit großzügig einstreichen. Einen der drei Böden außerdem in Tortenstückgröße vorschneiden. Den Rand dieses Bodens außerdem mit gehackten Haselnüssen bestreuen, solange die Glasur noch nicht fest geworden ist.

Nun wird alles zusammengebaut. Unten der dünne Mürbeteigboden. Diesen mit Orangenmarmelade bestreichen. Einen Tortenring um den Boden legen und eine nicht zu dicke Schicht Sahne auf den Mürbeteigboden geben. Es folgt der erst Nussboden mit der schokoladigen Seite nach oben. Darauf den Großteil der Preiselbeeren verstreichen. Weiter geht es mit einer weiteren Sahneschicht und dem zweiten Nussboden. Zum Schluss die restliche Sahne zum Teil auf der Torte verstreichen, aber auch noch so viel zurückhalten, dass Sie mit dem Spritzbeutel für jedes Tortenstück einen länglichen Sahnetupfer auf die Tortenoberfläche geben. An die Sahnetupfer jeweils eines der vorgeschrittenen tortenstückgroßen Nussbodenstücke lehnen. So entsteht der Fächereindruck. Die Torte gegebenenfalls kühl stellen, bevor Sie den Tortenring lösen. Den Rand der Torte mit etwas Sahne ummanteln und nach Geschmack z. B. mit gehackten Haselnüssen und kleinen Preiselbeerkleckschen dekorieren.

Bienenstich

vom Theo Heenen aus Gescher

Zutaten:

4 Eier	50 g Butter
80 g Zucker	80 g blättrige Mandeln
80 g Honig	2 TL flüssiger Honig
125 g Mehl	2 Becher Sahne
½ Päckchen Backpulver	1 Päckchen Vanillepudding (ohne Kochen)

Zubereitung:

Eier, Zucker und Honig vier Minuten lang mit dem Mixer schlagen. Dann Mehl und Backpulver unterheben. Anschließend eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Nun den Teig in die Form geben, die Mandeln auf dem Teig verteilen und dann die erwärmte, flüssige Butter darüber träufeln.

Bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) 25 bis 30 Minuten lang backen. Nach dem Backen den flüssigen Honig auf die Mandeln träufeln und das Ganze abkühlen lassen. Dann den Kuchen waagrecht mittig durchschneiden. Den Unterboden umdrehen und das Backtrennpapier entfernen.

Für die Füllung Sahne und Vanillepudding-Pulver mit dem Mixer schlagen (nach Angaben auf der Pudding-Pulver-Packung). Den unteren Boden mit der Masse bestreichen. Den Oberboden in Stücke schneiden und die einzelnen Stücke zu einem Ganzen auf die Masse legen. Bis zum Verzehr kaltstellen.

Himbeer-Schoko-Torte (ohne Zuckerzusatz)
von Carola Eckhoff und Esther Conradi aus Lotte

Zutaten für den Boden:

4 Eier
100 g Margarine
100 g Zuckerersatz wie Xylit oder Erythrit
(wer stattdessen normalen Zucker wählt,
benötigt 200 g)
250 g Mehl 1 Päckchen Backpulver
2 – 3 EL Backkakao

Zutaten für die Füllung:

500 g gefrorene oder frische Himbeeren
800 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
2 EL Backkakao
etwas Wasser

Zubereitung:

Für den Boden Eier, Margarine und Xylit schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und untermixen, bis ein glatter Teig entsteht. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 25 Minuten backen.

Den ausgekühlten Boden in insgesamt drei Lagen schneiden.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif schlagen. Den Kakao mit etwas Wasser zu einer glatten Paste verrühren. Etwa 500 g der steifgeschlagenen Sahne mit der Kakaopaste verrühren. Der Rest bleibt weiß.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umspannen. Die gefrorenen Himbeeren darauf verteilen. Ein paar Himbeeren für die Deko zurückbehalten. Die Hälfte der Schoko-Sahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen. Etwa zwei Drittel der weißen Sahne darauf verteilen. Den dritten Boden auflegen und die restliche Schoko-Sahne darauf glattstreichen. Die Torte in zwölf gleich große Stücke einteilen. Mit der restlichen weißen Sahne auf jedes Stück einen Tupfer setzen. Auf jeden Tupfer eine Himbeere.

Tea Time (Scones, Tartelettes & Sandwiches)

von Gabriele Frankenmölle aus Rhede

Cream Scones

Zutaten (8 Stück):

140 ml Sahne	50 g Zucker
1 EL Essig oder Zitronensaft	75 g weiche Butter
250 g Mehl	1 Ei
1 TL Backpulver	Mascarpone und (Erdbeer-)Konfitüre zum Servieren
¼ TL Natron	
1 Prise Salz	

Zubereitung:

Sahne mit Essig verrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker vermischen und die Butter mit einer Gabel einarbeiten, bis kleine Krümel entstehen. Die Sahne-Essig-Mischung unterrühren, bis ein Teigballen entsteht. Mit der Hand nur kurz ein- bis zweimal durchkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig darauflegen und flachdrücken. Er sollte etwa 2,5 cm dick sein. Mit einem in Mehl getauchten Ausstecher oder Glas Teigstücke mit einem Durchmesser von 5 bis 6 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Ei verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze 13 bis 17 Minuten backen.

Die Scones werden üblicherweise mit Erdbeer-Konfitüre und Clotted Cream, einer sehr fetthaltigen Sahne, serviert. Da es Clotted Cream in Deutschland meist nicht gibt, ist Mascarpone ein perfekter Ersatz.

Mini-Tartelettes

Zutaten (24 Stück)

200 g Mehl	12 TL Lemon Curd
100 g kalte Butter	100 g Zartbitter-Schokolade
50 g Zucker	150 ml Sahne
1 Eigelb (evtl. etwas Eiklar)	Himbeeren und Blaubeeren als Deko

Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker und Eigelb zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Evtl. so viel Eiklar hinzufügen, dass der Teig weder bröselt noch klebt. Den Teig in Klarsichtfolie eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Ein Mini-Muffin-Blech umdrehen und die Unterseite einfetten. Den Teig dünn ausrollen und runde Plätzchen mit einem Durchmesser von 7 bis 8 cm ausstechen. Die Plätzchen über die Ausstülpungen des Mini-Muffin-Blechs legen und an den Seiten andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 11 bis 13 Minuten hellbraun backen.

Die so entstandenen Teigschälchen werden nun gefüllt.

Für die Schokofüllung Sahne in einen Topf geben und die Schokolade in kleinen Stückchen darin schmelzen. Gut durchrühren, abkühlen lassen und noch einmal mit dem Mixer kurz aufschlagen. Mit einem Löffel oder Spritzbeutel in die Teigschälchen füllen und mit einer Himbeere dekorieren.

Für die Lemon Curd-Füllung kann einfach ein fertiges Produkt aus dem Glas verwendet werden. Gut durchrühren und ebenfalls mit einem Löffel oder Spritzbeutel in die übrigen Teigschälchen füllen. Mit jeweils drei Blaubeeren dekorieren. Auch Minzblättchen sind als zusätzliche Deko eine schöne Ergänzung.

Gurke-Lachs-Sandwiches (16 kleine Sandwich-Dreiecke)

Zutaten:

8 Scheiben (Vollkorn-)Toast	Pfeffer
100 g Frischkäse natur	½ Salatgurke
¼ Zwiebel, gerieben	200 g Räucherlachs in Scheiben
etwas Zitronenabrieb	

Zubereitung:

Frischkäse mit Zwiebel und Zitrone verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Die Toastscheiben damit dünn bestreichen. Vier der Toastscheiben mit dünnen Gurkenscheiben und Lachs belegen und jeweils eine der übrigen Toastscheiben darauflegen. Wer möchte, kann die Krusten abschneiden. Danach die Sandwiches diagonal vierteln.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!