

## Kaffee, Nougat und 'ne Prise Zimt – Eine Kuchenreise durch das Münsterland

### **Windbeutelorte**

von Rita Heiland aus Coesfeld

#### **Zutaten für den Brandteig:**

¼ l Wasser  
75g Butter  
150g Mehl  
3 Eier (M)  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver

#### **Zutaten für die Füllung:**

2 Becher Sahne  
1 Glas Sauerkirschen  
2 EL Speisestärke  
1P Vanillezucker  
1P Sahnesteif

Puderzucker zum Bestreuen

#### **Zubereitung:**

Für den Teig werden Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen gebracht. Sobald die Butter komplett geschmolzen ist, den Topf von der Platte ziehen, das Mehl hineingeben und mit einem Holzlöffel verrühren. Zurück auf dem Herd noch etwa eine Minuteiterrühren bis sich der Teig im Ganzen vom Topfboden löst.

Danach muss der Topf wieder runter vom Herd. Nach und nach kommen nun die Eier hinein und müssen untergehoben werden. Sobald der Teig schön glatt und leicht abgekühlt ist, kommt das Backpulver hinzu und wird hineingerührt.

Nun wird der Teig jeweils zur Hälfte auf den Boden einer Backform gestrichen. Danach geht es für 30 Minuten ab in den Ofen (Umluft 200 Grad oder Ober-/Unterhitze 220 Grad). Anschließend müssen die Böden auskühlen.

In der Zwischenzeit werden die Kirschen in einem Topf zum Kochen gebracht, die Speisestärke mit etwas Wasser angerührt dazugegeben und beides kurz aufgekocht. Danach muss die angedickte Kirschmasse abkühlen. Ein guter Zeitpunkt, um nun auch die Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufzuschlagen.

Sobald alles abgekühlt ist, können die Kirschen auf dem ersten Boden verteilt werden – am Rand etwa 2 cm freilassen, damit die Masse nicht rausläuft. Auf die Kirschen wird nun die Sahne verteilt. Der zweite Boden bildet den Deckel des Ganzen und kann nach Bedarf mit Puderzucker bestreut werden.

**Buchweizentorte**

von Cordula Große Hokamp und Martin Sander aus Freckenhorst

**Zutaten für den Buchweizenbiskuit:**

6 Eier  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Tropfen Bittermandel-Aroma  
150 g Buchweizenmehl  
5 g Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln

**Zutaten für den dünnen Boden:**

60 g Margarine  
60 g Zucker  
60 g Mehl  
1 Ei

**Zutaten für die Füllung:**

5 - 6 EL Preiselbeeren  
2 Päckchen Vanillezucker  
3 Blatt Gelatine  
800 g Schlagsahne

**Zutaten für den Preiselbeerspiegel:**

3 EL Preiselbeeren  
2 EL Zucker  
2 Päckchen Tortenguss (rot)  
Wasser

**Zubereitung:**

Für den dünnen Boden Margarine und Zucker schaumig schlagen. Das Mehl und das Ei untermixen. Den Rührteig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Für den Buchweizenbiskuit Eier, Zucker, Vanillezucker und Bittermandel aufschlagen. Am besten 10 bis 15 Minuten, damit die Masse viel Volumen bekommt. Mehl, Backpulver und Mandeln gut vermischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Den Biskuitteig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten bei 160 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Einen kleinen Teil zur Seite stellen, um die Torte später mit Sahnetupfen dekorieren zu können. Die übrige Sahne mit 3 EL Preiselbeeren und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Dann die Gelatine zügig unter die Sahnemasse rühren.

Nun wird die Torte zusammgebaut. Unten den dünnen Boden. Diesen mit 2 – 3 EL Preiselbeeren bestreichen und einen Tortenring darum spannen. Den gut ausgekühlten Buchweizenbiskuit in drei Lagen schneiden. Die erste Lage auf die Preiselbeerschicht legen, darauf die Hälfte der Preiselbeersahne. Nun die mittlere Biskuitschicht, die restliche Preiselbeersahne und die dritte Biskuitlage ganz oben. Bis zur Kante des Tortenrings sollte noch etwas Platz sein, denn auf die oberste Biskuitschicht kommt noch ein Preiselbeerspiegel. Zuvor sollte die Torte aber noch etwa eine Stunde durchkühlen.

Für den Preiselbeerspiegel die Preiselbeeren und den Zucker mit Wasser auf ca. einen halben Liter auffüllen, verrühren und mit dem Tortenguss nach Packungsanleitung abbinden und vorsichtig auf die gut durchgekühlte Torte geben.

Nun muss die Torte noch einmal durchkühlen und kann schließlich noch mit Sahnetupfen oder ganz nach ihrem Geschmack dekoriert werden.

**Tippelschnitte (Westfälischer Möhrenkuchen)**

von Timo, Bäcker- und Konditorgeselle auf Wanderschaft

**Zutaten für den Teig:**

400 g Zucker  
4 Eier (ca. 200 g)  
250 g Butter  
450 g geraspelte Möhren  
225 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Haselnussgrieß  
75 g Speisestärke  
6 g Backpulver

**Zutaten für die Creme (Icing):**

600 g Frischkäse (natur)  
100 g Milch  
100 g Puderzucker  
etwas Zitronensaft oder Schalenabrieb  
einer Bio-Zitrone

Außerdem nach Geschmack z.B. ganze Haselnüsse und Möhrenraspeln für die Deko.

**Zubereitung:**

Zucker und Eier schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel Möhrenraspeln, Mehl, Nussgrieß, Stärke und Backpulver vermengen. Die Butter schmelzen, unter die Möhren-Mehl-Mischung rühren und schließlich die Eimasse dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. In einer mit Backpapier ausgelegten und gefetteten Springform (26 – 28 cm) im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Für das Icing alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren und diese auf den ausgekühlten Möhrenkuchen streichen bzw. mit einem Spritzbeutel darauf verteilen. Nach eigenem Geschmack z.B. mit Nüssen oder Möhrenraspeln dekorieren.

**Omas Gewürzkuchen**

von Lisa Woitschikowski aus Warendorf

**Zutaten:**

500 g Margarine (+ etwas für die Backform)  
250 g Zucker  
400 g Mehl (+ etwas für die Backform)  
100 g Mandelmehl  
4 Eier (Größe M)  
1 P. Backpulver  
2 P. Vanillezucker  
2 EL Backkakao  
Gewürze (½ EL Zimt 1 Msp. Muskat, 1 Msp. Nelkenpulver, 1 Msp. Kardamom)  
1 Schuss Rum

**Zutaten für die Deko:**

100 g weiße Kuvertüre  
50 g Nougat  
gehackte oder gehobelte Nüsse, Mandeln  
oder Sternanis

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine große Gugelhupfform mit Margarine einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig gleichmäßig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft etwa 65 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit schon mal mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen schon gar ist.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, ihn vorsichtig aus der Form stürzen. Entweder mit Puderzucker bestäubt servieren. Oder zum Beispiel einen Nougat-Guss zubereiten. Dazu über einem heißen Wasserbad weiße Kuvertüre schmelzen. Nougat grob zerbröseln und darin auflösen. Den Guss über den Kuchen geben und mit Nüssen oder Mandeln bestreuen. Als Deko sieht auch Sternanis hübsch aus. Dieser eignet sich aber nicht zum Mitessen.

## **Eisbox-Kuchen mit Schokoladenkekse**

vom Team der 20er-Jahre-Show „Ein rätselhafter Schimmer“ aus Münster (Lotta Stein, Robert Nippoldt und Christian Manchen)

### **Zutaten:**

2 Becher Schlagsahne (normale oder schwere)  
2 Päckchen Sahnesteif  
3 EL Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Packung runde Schokoladenkekse  
Schokolade oder Kakaopulver (nach Bedarf)  
gehobelte Mandeln (nach Bedarf)  
zum Dekorieren Himbeeren oder andere Beeren (nach Bedarf)

### **Zubereitung:**

Rührschüssel und Mixeraufsätze mindestens zehn Minuten ins Gefrierfach stellen. In der gekühlten Schüssel die Sahne hoch schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden (bei Bedarf das Sahnesteif der Packungsbeilage entsprechend hinzugeben). Nun Zucker und Vanille hinzufügen und weiter mischen, bis sich steife Spitzen bilden.

Anschließend 3 bis 4 Esslöffel Schlagsahne in einem langen Streifen auf einer Platte verteilen. Dann einen Esslöffel Schlagsahne auf jedem der Keksen verteilen (nach Bedarf). Nun die Kekse auf dem Schlagsahne-Streifen verteilen, so dass sie in dem Sahne-Fundament stehen und einander halten.

4-6 Stunden oder über Nacht abgedeckt im Kühlschrank lassen – anschließend nach Wunsch mit Mandeln, geraspelter Schokolade, Kakaopulver, Himbeeren oder Ähnlichem dekorieren.

**Apfel-Grieß-Kuchen**

von Titus Dittmann aus Münster

**Zutaten:**

6 große leicht säuerliche Äpfel  
150 ml Mehl  
150 ml Milch  
150 ml Hartweizengrieß  
1 Ei  
75 Gramm Zucker (je nach Geschmack darf es ein bisschen mehr sein)  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
Eine Prise Salz

**Zubereitung:**

Zunächst werden die Äpfel geschält, entkernt und geviertelt. Jetzt wird jedes Viertel der Äpfel fächerartig eine Messertiefe eingeschnitten. Nun geht's an die übrigen Zutaten: Nach und nach alles in eine Rührschüssel geben, zwischendurch anrühren und nach der letzten Zutat ordentlich mischen, bis ein durch den Grieß körniger gleichmäßiger Teig entsteht.

Diesen nun in eine mit Backpapier ausgelegte oder mit Butter oder Margarine eingeschmierte Tortenform gießen. Damit jedes Kuchenstück gleich groß ist, jetzt die Form schwenken, bis der Teig überall bis zum Rand gleichmäßig verteilt ist.

Jetzt kommen die angeschnitten Apfelviertel zum Einsatz: diese werden nun gleichmäßig auf dem Boden verteilt - und zwar vom Rand ausgehend bis nach innen mit der dünneren Apfelviertelspitze zur Mitte zeigend. So ergibt sich schon vor dem Backen ein blütenartiges Gebilde.

Danach geht's in den Backofen, vorgeheizt auf 175 Grad. Die Backzeit beträgt 45 Minuten, danach den Ofen ausstellen und den Kuchen noch 15 Minuten darin stehenlassen. Und schon ist der Kuchen fertig.

**Espresso-Mousse-Torte**

von Wieland Buschmann aus Altenberge

**Zutaten für den Mürbteig:**

250 g Mehl (Type 405)  
160 g kalte Butter  
1 Ei  
½ TL Salz

**Zutaten für den Nougatkern:**

150g Nougat  
50 g ungezuckerte Cornflakes

**Zutaten für die Zitronencreme:**

Zeste und Saft von drei Zitronen (ca. 90 g Saft)  
90 g Zucker  
3 Eier  
15 g Speisestärke  
30 g Zucker  
120 g kalte Butter

**Zutaten für die Espresso-Mousse:**

2 Eier  
2 Eigelb  
175 g weiße Kuvertüre  
Doppelter Espresso oder starker Kaffee  
6 g Gelatine (ca. 3 Blatt)  
500 g Sahne

**Zutaten für die Glasur:**

140 g Sahne  
240 g Wasser  
270 g Zucker  
85 g Backkakao  
18 g Gelatine (ca. 9 Blatt)

**Zutaten für die Deko:**

Zucker  
Kaffeebohnen

**Zubereitung:**

Für den Mürbeteig Mehl, kalte Butterwürfel und Salz mit den Händen verkneten und verreiben, bis kleine Brösel entstehen. Dann erst mit dem Ei verrühren. So wird der Teig knuspriger. Den Teig auf dem Blech in einem Tortenring (16 cm) etwa 10 – 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen. Komplett auskühlen lassen.

Für den Nougatkern die Cornflakes zerbröseln und den Nougat auf dem Herd oder in der Mikrowelle flüssig machen. Die Cornflakes und den Nougat vermischen. Einen Tortenring auf ein Brettchen oder einen Teller mit Backpapier als Unterlage stellen. Die Nougat-Cornflakes-Masse in dem Tortenring verstreichen, so dass der Ring etwa einen guten Zentimeter hoch gefüllt ist. Die Nougatmasse im Kühlschrank kalt stellen, bis der Nougat wieder fest geworden ist.

Für die Zitronencreme Zitronensaft, Schalenabrieb und 90 g Zucker im Topf auf dem Herd aufkochen. Eier, Stärke und 30 g Zucker in einer Schüssel glatt rühren. Durch ein Sieb den heißen Zitronensud nach und nach zu der Ei-Stärke-Mischung geben. Dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Diese Mischung nun noch einmal im Topf auf dem Herd aufkochen. Wichtig: Ständig rühren, weil die Mischung leicht anbrennen kann. Vom Herd nehmen und die kalte Butter in kleinen Portionen mit einem Pürierstab unterziehen. Es entsteht eine cremig-breiige Masse. Diese wird nun auf die gekühlte Nougatmasse gestrichen. Die Zitronencremeschicht sollte ähnlich hoch sein wie die Nougatschicht. Nun wird der Nougat-/Zitronencreme-Kern ins Gefrierfach gegeben. Zum Weiterverarbeiten muss er hart gefroren sein.

Für die Espresso-Mousse die Sahne cremig, also nicht ganz steif schlagen. Einen doppelten Espresso oder einen Starken Kaffee kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier und Eigelb in einer Schüssel über einem Wasserbad „warm aufschlagen“. Die Eimasse ist dann lauwarm, wird vom Herd genommen und anschließend mit einem Mixer oder einer

Küchenmaschine „kalt geschlagen“. Das kann ein paar Minuten dauern, weil die Masse an Volumen zulegen soll. Derweil die Kuvertüre schmelzen. Diese unter ständigem Rühren langsam zur Eimasse hinzugeben. Die Gelatine ausdrücken und in dem heißen Espresso auflösen. Diesen ebenfalls unter Rühren zu der Ei-Kuvertüre-Masse geben. Nun mit einem Löffel oder einem Spatel die Sahne vorsichtig unter die Masse heben. Die fertige Mousse wird nun in eine Silikonform gegeben. Eine Silikonform ist anzuraten, weil sich die Mousse daraus später am besten wieder lösen lässt. Wieland Buschmann hat eine Form, die eine Mischung zwischen Ellipse und Halbkugel ist. Die genaue Gestalt der Silikonform ist aber nicht entscheidend. Diese Form hat einen Einfülldurchmesser von 18 cm, was passend für den Kern und den Mürbeteig ist, die ja in einem 16er-Tortenring gemacht wurden. Die Mousse nun also in die Silikonform gießen, so dass die Form zu etwas mehr als der Hälfte gefüllt ist. Den tiefgefrorenen Nougat-/Zitronencreme-Kern aus dem Eisfach nehmen, aus dem Tortenring lösen und vorsichtig in die Form auf die Mousse legen. Dabei liegt die Zitronenschicht unten. Der Kern wird leicht in die Mousse einsinken. Nun die Form mit der übrigen Mousse bis zum Rand füllen und als Abschluss den salzigen Mürbeteigboden daraufsetzen. Die gefüllte Form ins Eisfach stellen, bis alles hart gefroren ist.

Für die Glasur Sahne, Wasser, Zucker und Kakao glatt rühren und in einem Topf aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die heiße Creme einrühren. Die Glasur mit einem Pürierstab durchmischen. Dabei den Pürierstab in einem schrägen Winkel halten und versuchen, möglichst viele Luftbläschen herauszuziehen, damit die Glasur möglichst glatt wird und den gewünschten Spiegeleffekt bekommt. Abkühlen lassen, bis die Glasur fast lauwarm ist. Noch einmal mit dem Pürierstab versuchen, letzte Luftbläschen herauszuziehen. Dann die hart gefrorene Mousse-Torte aus der Silikonform lösen und mit dem Boden nach unten auf ein Gitter stellen. Unter dem Gitter sollte ein Blech oder ähnliches stehen, das tief genug ist, um überschüssige Glasur aufzufangen. Nun die Glasur gleichmäßig nach und nach über die gefrorene Torte gießen. Dabei ruhig großzügige Mengen darüber gießen. Was herunterläuft, wird ja aufgefangen und kann z. B. für ein Dessert weiterverwendet werden.

Die glasierte Torte auf einen Tortenteller stellen und bis zum Servieren im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Wichtig: Am besten lässt sich die Torte in Portionsstücke schneiden, wenn sie noch leicht gefroren ist.

Für die Deko je nach Geschmack die gewünschte Menge Zucker in einem Topf schmelzen. Die flüssige Karamellmasse dünn auf Backpapier verteilen und einige ganze oder grob gemahlene Kaffeebohnen darauf verteilen. Abkühlen lassen und den Karamell zu unterschiedlich großen Scherben zerbrechen. Diese in die Oberfläche der Torte stecken. Auch übrig gebliebene Zitronencreme eignet sich für ein paar dekorative Tupfen.

Tipp: Die Zitronencreme (Lemon Curd) eignet sich auch gut als Brotaufstrich.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**