

Kuhfleckenkuchen

von Susanne Bober und den Kindern
aus der KiTa Kindertraum in Münster- Nienberge

Zutaten für den Boden:

250 g Butter oder Margarine
225 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
500 g Mehl
¾ Päckchen Backpulver
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zutaten für den Belag:

3 Becher Schlagsahne (je 200 ml)
200 g Vollmilchkuvertüre
150 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Für den Boden Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und löffelweise zu der übrigen Masse geben. Schließlich noch das Mineralwasser untermixen. Das macht den Teig lockerer. Die Teigmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen.

Für den Belag die Sahne in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Die Vollmilchschokolade in kleinere Stückchen zerbrechen und unter Rühren in der Sahne schmelzen. Die Schokosahne muss nun im Kühlschrank erstmal ganz auskühlen. Dann kann sie mit einem Handmixer aufgeschlagen werden. Die geschlagene Schokosahne auf dem ausgekühlten Biskuitboden gleichmäßig verstreichen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und Löffel für Löffel als kleine oder größere Flecken auf der Schokosahne verteilen. Fertig ist der Kuhfleckenkuchen.

Schoko-Oliven-Kuchen mit getrüffelter Vanillesahne

von Tobias Sudhoff aus Greven

Zutaten für den Kuchen:

125 g Zartbitterschokolade (70%)
125 g Butter
75 g Rohrohrzucker
2 ganze Eier und 1 Eigelb
75 g geriebene Mandeln (Mandelmehl)
ein Schuss Madeira
25 g schwarze Oliven (die echten gereiften, nicht die schwarz eingefärbten...)

Zutaten für die Vanillesahne:

100 ml Sahne
40 g weiße Schokolade
eine Prise Vanillezucker
(Tipp von Tobias Sudhoff: am besten selbst gemacht, einfach ausgekrazte Vanilleschoten mit Zucker in ein luftdicht verschließbares Glas geben)

etwas Parmesan (gerne 24 Monate und älter)

ein Schuss Trüffelöl

(Tipp von Tobias Sudhoff: auch das kann man selbst machen: Trüffel und ein Gefäß mit Olivenöl in einem Eimer einlagern und luftdicht verschließen; nach etwa fünf Tagen hat das Öl die gasförmigen Aromen aufgenommen und kann abgefüllt werden)

Zubereitung:

Das Mandelmehl mit einem Schuss Madeira vermischen und die Hälfte des Zuckers dazugeben. Die andere Hälfte wird mit den Eiern sehr schaumig aufgeschlagen, damit der Teig auch schön fluffig wird. Butter und Schokolade in zwei Töpfen auf dem Herd schmelzen. Die Eimasse mit dem Mandelmehl, der flüssigen Butter und der Schokolade gut vermischen. Zum Schluss die klein gehackten Oliven unterrühren.

Nun den Teig in feuerfeste Förmchen, Tassen oder auch eine Muffinform füllen. Die Gefäße immer nur gut zur Hälfte füllen. Die Teigmenge sollte je nach Gefäßgröße etwa sechs bis zehn Portionen ergeben. Der Teig kann aber auch dünn in eine Kastenform oder auf ein Backblech gegeben werden. Im vorgeheizten Ofen backen die Küchlein etwa 10 bis 15 Minuten bei 180 Grad Umluft, das richtet sich danach, wie dick der Teig auf das Blech bzw. wie hoch in die Förmchen gefüllt wird. Die Oberfläche sollte trocken sein und leicht aufbrechen. Der Kern des Kuchens muss noch ein wenig klatschig bleiben. Also zwischendurch gucken und nicht zu lange backen!

Für die Vanillesahne die Sahne in einem Topf erhitzen und die weiße Schokolade darin schmelzen. Etwas Parmesan in die Sahne reiben. Der wirkt als natürlicher Geschmacksverstärker und bindet die Soße etwas. Vanillezucker dazu und die Soße leicht abkühlen lassen. Wenn sie auf etwa 60 Grad runtergekühlt ist, einen Schuss Trüffelöl dazugeben. Höhere Temperaturen wären schädlich für das Aroma. Allerdings nicht gleich zu großzügig mit dem Öl sein. Das Trüffelaroma ist sehr dominant. Lieber Tröpfchen für Tröpfchen an den eigenen Geschmack herantasten.

Die lauwarmer Sahne über die ebenfalls noch lauwarmer Küchlein geben, die Sahne kurz einziehen lassen und dann direkt aus der Tasse oder dem Förmchen löffeln.

Kirsch-Frischkäse-Kuchen

von der Koch-AG des Jugendkulturzentrums „Scheune“ Ibbenbüren

Zutaten:

300 g Nuss-Nougat-Creme
13 Stück Zwieback
600 g Frischkäse
200 g Magerquark
200 ml Sahne
4 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif
10 Blatt Gelatine
1 Glas Sauerkirschen
1 EL Zitronensaft
Abrieb von 1 Zitrone

Für die Deko:

Frische Kirschen
Gehackte Pistazien

Zubereitung:

Den Boden einer Springform mit einer wasser- und fettabweisenden Tortenscheibe auslegen. Sie verhindert, dass der Kuchen hinterher zu feucht wird.

13 Stücke Zwieback in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zu feinen Bröseln zerkleinern. Anschließend die Nuss-Nougat-Creme 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen. Die nun flüssige Creme und die Zwiebackbrösel zusammen in eine Schüssel geben und vermengen. Die Masse in die Springform füllen, mit einem Löffel ausstreichen, festdrücken und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (wenn es schnell gehen muss, reichen auch 10 Minuten im Gefrierschrank).

Sauerkirschen abtropfen lassen und Pistazien klein hacken. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Für die Creme die Sahne zusammen mit Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Sobald die Sahne steif ist, Frischkäse und Magerquark unter die Sahne heben. Dann Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzugeben. Alles vermengen. Jetzt muss die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und dann leicht erwärmt werden. Unter ständigem Rühren nach und nach die Frischkäsemasse unter die flüssige Gelatine vermengen. Zum Schluss die Kirschen dazugeben und unterheben. Die Masse auf den kalten Schoko-Zwieback-Boden geben, glatt streichen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank gestellt.

Den gut durchgekühlten Kuchen anschließend mit gehackten Pistazien und frischen Kirschen verzieren.

Macarons

von Nadira Bartsch aus Münster

Als Nadira 2 Jahre alt war, gingen ihre Eltern mit ihr und ihren Geschwistern nach Frankreich, der Arbeit wegen. Erst als Jugendliche kehrte Nadira nach Deutschland zurück - eine echte Umstellung. Noch heute vermisst sie ihr Zuhause, wie sie Frankreich als Kind erlebt hat und tröstet sich mit ihrem Französischstudium in Münster und mit Backen auf Französisch.

Zutaten für das Macarons-Grundrezept

210 g Puderzucker

125 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiße

30 g Zucker

Lebensmittelfarbpulver: Tomatenrot, Königsblau

Zubereitung

Die gemahlene Mandeln und den Puderzucker fein sieben. Die 30 g Zucker bereit stellen. Die Eiweiße auf höchster Stufe aufschlagen. Sobald die Quirle im Eischnee Spuren hinterlassen, nach und nach den Zucker zugeben. So lange weiterschlagen, bis der Eischnee Spitzen bildet, wenn man die Quirle herauszieht.

Das Mandel-Puderzuckergemisch vorsichtig unter den Eischnee heben.

Den Teig dritteln und jedes Drittel anders einfärben: Das erste bleibt weiß, das zweite mit einer Messerspitze tomatenroter Farbe einfärben, das dritte mit einer Messerspitze königsblauer Farbe. Die Farbe sehr vorsichtig und ohne viel Rühren unter den Teig heben. Der Teig muss glänzend und dickflüssig, aber ohne zu Klumpen vom Teigschaber herunterlaufen.

Die drei unterschiedlich farbigen Teige in Spritzbeutel füllen und kleine Kreise (3-5 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Bleche mindestens eine halbe Stunde an der Luft stehen lassen, damit die Oberfläche der Teigkreise antrocknet. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Macarons etwa 12-15 Minuten backen. Je größer die Macarons auf den Blechen, desto länger die Backzeit.

Die fertigen Macarons auf dem Backpapier vollständig auskühlen lassen und erst dann vorsichtig lösen.

Weißer Schokoladencreme

Zutaten

150 g Crème fraîche

175 g weiße Schokolade

Zubereitung

Am Vortag die Schokolade in Stücke brechen. Mit der Crème fraîche in einen Topf geben und im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Die Masse in einen Rührbecher oder eine Rührschüssel füllen und über Nacht kalt stellen.

Die Creme am nächsten Tag mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Auf die Hälfte der weißen Macaronschalen einen Klecks Creme geben. Mit den restlichen Schalen bedecken und vorsichtig zusammendrücken, so dass ein weißer Cremerand sichtbar wird.

Himbeer-Erdbeer-Marmelade

Zutaten

500 g Himbeeren (frisch oder TK)

500 g Erdbeeren (frisch oder TK)

250 g Gelierzucker

1/2 Päckchen Gelifix Extra

1 Päckchen Zitronensäure

Zubereitung

Die Himbeeren und Erdbeeren falls nötig verlesen und waschen. Die Früchte mit dem Gelierzucker in einen Topf geben und einige Stunden stehen lassen. Die Masse anschließend mit dem Pürierstab passieren und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtmus mit dem Gelifix und der Zitronensäure im Topf drei Minuten aufkochen. Entweder innerhalb weniger Tage aufbrauchen oder in kleinen Einkochgläsern einkochen. Auf die Hälfte der roten Macaronschalen einen Klecks Mus geben. Mit den restlichen Schalen bedecken und vorsichtig zusammendrücken, so dass ein roter Marmeladenrand sichtbar wird.

Blaue Veilchen-Füllung

Zutaten

250 g Vanillepudding

250 g Butter

Veilchenaroma

etwas blaue Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Den Vanillepudding nach Anleitung zubereiten, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die "Haut" entfernen. Die Butter ebenfalls auf Zimmertemperatur bringen und weiß schaumig schlagen. Den Vanillepudding unter stetigem Schlagen esslöffelweise zur Butter hinzufügen. Die Creme anschließend mit der Lebensmittelfarbe blau färben und je nach Geschmack mit dem Veilchenaroma abschmecken.

Auf die Hälfte der blauen Macaronschalen einen Klecks Creme geben. Mit den restlichen Schalen bedecken und vorsichtig zusammendrücken, so dass ein blauer Cremerand sichtbar wird.

Strawberry Scuffins

Von Familie Schulz Sanfilippo aus Münster

Zutaten

400 g Mehl

60 g Zucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

120 g Butter

1 Ei
250 g Schlagsahne
ca. 150 g Erdbeeren
ca. 6 EL Erdbeermarmelade
60 g Puderzucker
2 EL Schlagsahne oder Milch
Etwas Vanillearoma oder Vanillezucker

Zubereitung

In jede Vertiefung des Muffinbleches Papierförmchen setzen und diese zusätzlich mit Butter ausstreichen. Die Erdbeeren waschen, in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Mehl mit Backpulver, Zucker, Butter und Salz zu einem krümeligen Teig verkneten. Frische Erdbeeren hinzugeben und vorsichtig rühren. Mittig eine Mulde formen.

In einer zweiten Schüssel das Ei unter die Schlagsahne rühren. Zwei Esslöffel der Ei-Mischung beiseite stellen. Die restliche Ei-Mischung in die Mulde geben und mit dem Teig vermengen, aber nicht zu cremig rühren. Die Hälfte des Teigs in die Papierformen verteilen, so dass diese halb gefüllt sind. Jeweils 1 TL Marmelade auf die Mitte der Teigfüllung geben und schließlich den restlichen Teig darauf verteilen.

Die restliche Ei-Mischung mit einem Pinsel auf den Teig streichen.

Bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen ca. 20 – 25 Min. backen. Die Scuffins 5 Minuten im Backblech ruhen lassen, dann aus der Muffinform nehmen und abkühlen lassen. Ausgekühlt mit „Scuffin Icing“ dekorieren: Dazu den Puderzucker mit Vanillearoma in eine Schüssel geben und nach und nach die Schlagsahne/Milch hinzugeben. Beides so lange mit einer Gabel oder einem Schneebesen verrühren, bis der Zuckerguss eine zähflüssige Konsistenz hat.

Dänische Orangen-Lakritz-Torte

von Elin Hanna Klumb

Zutaten für den hellen Biskuitboden:

3 – 4 Eier
150 g Zucker
1 P Vanillinzucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke (Kartoffelmehl)
1 TL Backpulver

Zutaten für den dunklen Biskuitboden:

Siehe oben, zuzüglich 3 gehäufte EL Kakao

Zutaten für Füllung und Belag:

2 ungespritzte (Bio-)Orangen
100 g Zucker
2 TL Vanillinzucker
200 ml heißes Wasser
200 g Orangenmarmelade
250 – 300 g Mascarpone
2 EL Puderzucker
3 – 4 EL süßer Lakritzsirup (Delikatessenhandel/Internet)
200 ml Sahne

Zubereitung:

Die Orangen gut abwaschen und komplett mit Schale in dünne Scheiben schneiden. 100 g Zucker und 2 TL Vanillinzucker in 200 ml heißem Wasser in einem flachen Topf auflösen, die

Orangenscheiben in die Lösung legen und etwa zwei Stunden auf kleiner Flamme weichköcheln.

Für den hellen Biskuitboden Eier, Zucker und Vanillinzucker in einer Rührschüssel 8 – 10 Minuten verquirlen; Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen und dann alles vorsichtig unter das Zucker-Ei-Gemisch heben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen (die Ränder nicht einfetten), den Teig in die Springform geben und bei 170 bis 180 Grad etwa 30 Minuten backen. Für den dunklen Boden: alles genau so, aber zu Mehl, Speisestärke und Backpulver noch 3 gehäufte EL Kakao geben. Für die Füllung der Torte Mascarpone, Puderzucker und Lakritzsirup in einer Schüssel schön glattrühren.

Nach dem Weichkochen die Orangenscheiben etwas abtrocknen lassen und den hellen Biskuitboden längs in zwei gleich dicke Hälften teilen.

Einen hellen Boden gleichmäßig mit Orangenmarmelade bestreichen und vier Orangenscheiben mittig nebeneinander darauf legen, den dunklen Boden auflegen und die Mascarpone-Lakritz-Creme obendrauf verteilen. Den zweiten hellen Boden auflegen, die Sahne steif schlagen und die Oberseite der Torte damit bestreichen. Zum Schluss die restlichen Orangenscheiben gleichmäßig auf der Sahnedecke verteilen. Nach Geschmack kann die Torte noch mit etwas Kakaopulver bestreut werden.

Rote Samttorte im Frühlingskleid

von Christina Reiplinger und Veronika Schiffels aus Münster-Hiltrup

Zutaten

2 Eier, Größe M
100 g Butter, zimmerwarm
200 g Weizenmehl
1 TL Vanillezucker
½ TL Backpulver
½ TL Salz
20 g Kakaopulver
240 g Zucker
200 g Buttermilch
½ TL rote Lebensmittelfarbe (als Gel)
1 TL hellen Essig
1 TL Natron
600 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 TL Vanillezucker
145 g Puderzucker
360 ml Sahne, mind. 30% Fettgehalt

Zubereitung

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Backform (20 cm Durchmesser, ca. 7 cm hoch) mit Backpapier auslegen. Zucker, Butter und Eier mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig rühren. TIPP: Je fluffiger und heller die Masse wird, desto leichter ist auch das Endergebnis. Also ruhig 3-5 Minuten rühren, bis die Masse hellgelb, fast weiß ist. Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Salz, Kakao, Buttermilch und Lebensmittelfarbe hinzugeben und weitere 5 bis 7 Minuten schlagen. Alternativ zu Lebensmittelfarbe kann auch

30 g Rote-Beete-Pulver verwendet werden. In einem Glas Essig und Natron verrühren und schnell zur roten Masse geben. Kurz verrühren und gleich in die Backform füllen, dann 55 Minuten backen. Den Kuchen anschließend gut auskühlen lassen und dann z.B. mit ungewachster Zahnseide waagrecht in drei gleich dicke Böden teilen.

Für die Füllung Frischkäse, Vanillezucker und Puderzucker ca. 10 Sekunden auf niedrigster Stufe cremig rühren. Flüssige Sahne dazugeben und auf niedrigster Stufe einrühren, dann ca. 1 Minute auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse fest geworden ist.

Beim Zusammensetzen der Torte werden die Böden auf den Kopf gestellt: Der Boden, der beim Backen der Deckel war, wandert beim Zusammensetzen der Torte nach unten, denn die anderen Böden sind ebenmäßiger und geben oben eine geradere Fläche. Vor dem Befüllen einen Tortenring um den (nun unteren) Boden legen. Die Füllung mithilfe eines Sahnespritzbeutels schneckenförmig auf den Boden aufbringen, so dass eine etwa 2 cm hohe Schicht entsteht. Den nächsten (mittleren) Boden vorsichtig draufsetzen und leicht festdrücken. Eine weitere Schicht Füllung mit dem Spritzbeutel auftragen und den ursprünglich unteren Boden als Deckel draufsetzen. Mit der restlichen Käse-Sahne-Creme die Torte oben und auch an den Seiten ganz dünn bestreichen. An den Seiten soll die Creme unebene Stellen kaschieren, aber Überschüsse werden mit einem Spachtel wieder rundherum abgenommen. So bleibt der Wechsel von Boden und Füllung gut sichtbar und der Charakter einer „nackten Torte“ erhalten, die eben nicht mit Fondant eingekleidet ist. Die „nackte Torte“ kann je nach Anlass eingekleidet werden: mit Früchten, mit kleinen dekorativen Elementen aus Fondant oder mit essbaren Blüten.

TIPP: Die „nackte Torte“ am Vortag backen und im Kühlschrank durchziehen lassen, dann schmeckt sie besser. Die Dekoration erst kurz vorm Servieren aufbringen, denn gerade frische Blüten leiden bei längerer „Wartezeit“.