

Friedensreitertorte

von Dorothee Kerstiens aus Münster

Zutaten:

insges. 250 g Pumpernickel in Scheiben (wird für Deko und Mürbeteig benötigt, jeweilige Mengen s.u.), etwas Zucker und Zimt

Für den Mürbeteig mit Pumpernickel:

120 g Butter
45 g Zucker
1 Eigelb (M)
1 Prise Salz
1 Messerspitze Vanille
75 g Pumpernickel (von der o.g. Gesamtmenge)
125 g Mehl

Für den Espresso-Nuss-Biskuit:

3 Eier (M/L)
100 g Zucker
1 Prise Salz
75 g gemahlene Haselnüsse
75 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
1 gehäufter EL Instant Mokka (Espresso), fein gesiebt

Für die Füllung:

2 EL Pflaumenmus
1 EL Pflaumengeist (altern. 1 EL Wasser)
80 g Salzkaramell-Schokolade

Für die Creme:

1 Ei (M)
2 Eigelb (L)
250 g Quark
40 g Puderzucker
100 g dunkle Kuvertüre
120 ml Altbier (herb-malzig)
300 ml Sahne
6 Blatt Gelatine

Für die Deko:

14 Pumpernickel-Taler
45 g Pumpernickel
50 g weiße Schokolade
80 ml Sahne

Zubereitung:

Aus den Pumpernickelscheiben 14 kleine Kreise ausstechen und beiseitestellen. Das übrige Brot (knapp die Hälfte der Gesamtmenge) in feine Stückchen schneiden und in einer trockenen Pfanne anrösten. Eine Messerspitze Zimt und 1 - 2 EL Zucker hinzugeben. Weiter rösten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Davon etwa ein Drittel (ca. 45 g) für die Deko beiseitestellen. Der Rest (ca. 75 g) ist für den Mürbeteigboden.

Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Eigelb, Salz und Vanille verrühren. Mehl und 75 g karamellisiertes Pumpernickel zügig unterkneten. Den Teig eine halbe Stunde kühl stellen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig dünn ausrollen, auf den Boden der Form geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für den Biskuit das gesiebte Mehl mit den gemahlene Haselnüssen und dem Backpulver vermischen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem übrigen Zucker schaumig schlagen, bis

es etwa das Volumen verdoppelt hat. Unter die Eigelbmasse nach und nach portionsweise und abwechselnd den Eischnee und die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Das espressopulver darüber stäuben und ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Den ausgekühlten Boden aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden, so dass drei dünne Böden entstehen.

Für die Creme Ei, Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen. Den Quark hinzugeben. Die Kuvertüre schmelzen und ebenfalls hinzugeben. Alles zügig verrühren. Das Altbier unterrühren. Die nach Packungsangabe aufgelöste Gelatine mit zwei Löffeln von der Quarkmasse verrühren und dann alles zu der übrigen Quarkmasse geben und gut unterrühren. Die Creme für eine Viertelstunde kühl stellen, damit sie fester wird. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und ebenfalls noch kurz kühl stellen. Die geschlagene Sahne unter die Quarkmasse unterheben. Ca. 50 g davon für die Deko beiseite stellen.

Nun geht es ans Zusammensetzen der Torte. Pflaumenmus mit Pflaumengeist (oder Wasser) cremig rühren und auf den Mürbeteigboden streichen. Den ersten Biskuitboden darauf setzen. Die Böden mit einem Tortenring umschließen. Außerdem schon mal den mittleren Biskuitboden vorbereiten. Dafür die Salzkaramell-Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel den Boden damit gleichmäßig bestreichen. Auf den unteren Biskuit eine Lage von der Creme streichen. Dann den mit Salzkaramell-Schokolade betupften Biskuitboden darauf setzen. Eine weitere Lage Creme, dann den oberen Boden und eine letzte dünne Schicht Creme. Glatt streichen und am besten über Nacht kühl stellen.

Für die Deko die weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die ausgestochenen Pumpnickel-Taler zu ca. zwei Drittel eintauchen und auf einem Stück Backpapier trocknen lassen. Die restlichen karamellisierten Pumpnickelbrösel (ca. 45 g) mit der restlichen Schokolade vermengen und ebenfalls auf Backpapier aushärten lassen. Später mit einem Messer diesen Pumpnickelcrunch fein hacken.

Die gut durchgekühlte Torte vorsichtig aus dem Tortenring lösen. Die Seiten mit der beiseite gestellten restlichen Creme glatt streichen und ringsherum mit Pumpnickelcrunch dekorieren. Die Sahne schlagen und in gleichmäßigen Abständen 14 kleine Sahnetupfen oben an den Rand der Torte setzen. Auf jeden Sahnetupfen einen Pumpnickel-Taler legen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Pflaumen-Joghurt-Torte

Von Uschi Rammert und Ursula Fockenbrock aus Telgte

Zutaten für den Mürbeteig:

130 g Mehl

50 g Zucker

90 g Margarine

1 Messerspitze Backpulver

Zutaten für den Rührteig:

4 Eier

150 g Zucker

170 g zimmerwarme Margarine

3 TL Backkakao

100 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für das Pflaumenkompott:

300 g Pflaumen (entsteint und klein geschnitten)

100 ml Rotwein

100 ml Apfelsaft

50 g Zucker

1 Päckchen roter Tortenguss

Zutaten für die Creme:

700 g Pflaumen(-Zimt)-Joghurt

300 ml Sahne

150 ml Eierlikör

9 Blatt Gelatine

50 g Zucker

Außerdem:

2-3 EL Pflaumenmus

Backkakao für die Deko

Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten verkneten. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 15 Minuten backen.

Für den Rührteig Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann die Margarine hinzufügen. Schließlich Mehl, Mandeln, Kakao und Backpulver vermischen und ebenfalls unter den Teig rühren. In eine Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Die Pflaumenstücke mit Apfelsaft, Rotwein, Tortengusspulver und Zucker verrühren und in einem Topf kurz erhitzen. Danach etwas abkühlen lassen.

Für die Creme Sahne steif schlagen. Außerdem Joghurt mit Zucker und Eierlikör verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Mikrowelle kurz erwärmen. Mit 2-3 EL Joghurt vermischen und unter die restliche Joghurtmasse rühren. Schließlich die Sahne unterheben.

Fürs Zusammensetzen zunächst den Mürbeteigboden mit Pflaumenmus bestreichen. Den Rührteigboden waagrecht durchschneiden. Die eine Hälfte auf die Pflaumenmusschicht legen. Einen Tortenring darum spannen und das Pflaumenkompott auf den Boden geben. Darauf die Hälfte der Joghurtcreme verteilen. Die zweite Hälfte des Rührteigbodens darauf legen. Schließlich die restliche Creme.

Die Torte muss nun für mindestens drei bis vier Stunden in den Kühlschrank, besser über Nacht. Vorsichtig den Tortenring lösen. Vor dem Servieren dekorieren, z. B. mit Hilfe einer Schablone ein Kakaomuster aufstreuen.

Tipp 1: Im Winter den Kakao mit Zimt vermischen.

Tipp 2: Falls Sie keinen Pflaumenjoghurt bekommen, können Sie auch Naturjoghurt (3,5 %) verwenden. Vielleicht mischen Sie selbst etwas Pflaumenmus unter. Oder Sie verwenden das Alternativrezept von Uschi Rammert. Das besteht aus 700 g Naturjoghurt, 80 g Zucker, 100 ml Eierlikör, 100 ml Rotwein, 10 Blatt Gelatine und 300 ml Sahne. Zubereitung ähnlich wie oben.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Mandelplätzchen

Von Julian Berhoff aus Ahlen

Zutaten:

500 g Mehl

350 g Butter

180 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Eier

1 TL Backpulver

200 g gemahlene Mandeln oder gemahlene Haselnüsse

Für die Deko:

wahlweise ganze Mandeln, gehobelte Mandeln, Schokoladenkuvertüre oder Krokant

Zubereitung:

Zuerst die Eier mit dem Zucker und der Butter schaumig rühren. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten. In Folie gewickelt für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig zu einer Rolle formen und mit dem Messer in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden. Optional in die Mitte der Plätzchen eine Mandel drücken und auf einem Backblech 12-15 Min. bei 180 Grad backen (Backzeit kann je nach Ofen variieren).

Nach dem Auskühlen wahlweise mit geschmolzener Schokoladenkuvertüre, gehobelten Mandeln und/oder Krokant dekorieren.

Die Plätzchen halten sich in einer Dose etwa 4 Wochen.

Tarte au chocolat von Edda Sührig aus Münster-Gelmer

Zutaten für den Teig:

230 g Mehl
50 g Kokosnussraspeln
85 g Puderzucker
1 Messerspitze Salz
150 g weiche Butter (alternativ: beure demi-sel, also leicht gesalzene Butter, dafür entfällt die Messerspitze Salz)
8 EL kaltes Wasser
2 TL Essig

Zutaten für die Füllung:

200 g dunkle Schokolade
200 ml Sahne
1 EL Zucker
1 Ei

Dekoration:

40 g gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

Das Mehl mit Salz, Kokosnussraspeln und Puderzucker vermischen, Butter, Wasser und Essig hinzufügen und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem homogenen Masse verarbeiten. Zum Schluss zügig mit kalten Händen weiterkneten bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
Eine Tarte-Form (oder Springform) mit Butter einfetten.
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund ausrollen. Den Boden der Form damit auskleiden, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Mit der Gabel regelmäßig einstechen und 10-15 Minuten vorbacken, bis er goldbraun ist. Abkühlen lassen.

Die Schokolade fein hacken und in eine Schale geben. Die Sahne zum Köcheln bringen, Zucker hinzufügen und über die Schokolade gießen und zusammen verrühren bis eine glatte Creme entsteht. Zum Schluss das aufgeschlagene Ei unterziehen. Die Masse auf den Teig geben und ca. 15 Minuten im Backofen bei 150 Grad garen bis die Creme fest, aber in der Mitte oberflächlich noch ein bisschen instabil ist. Abkühlen lassen und für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Kurz vor der Servieren die Erdnüsse hacken und über die Tarte streuen.

Bon appétit!

Gewürzprinten

von Markus Schürkötter und den Pfadfindern aus Nottuln

Zutaten für den Vorteig:

300 g Rübenkrautsirup

100 g Honig

120 g brauner Zucker

450 g Mehl

Zutaten für den weiteren Teig:

100 g Mehl

Wasser

ca. 3,75 g Hirschholzsatz

ca. 2,25 g Pottasche

15 g Gewürzmischung (s.u.)

125 g Krümelkandis

150 g Teezucker braun

37,5 g Orangeat

37,5 g Zitronat

Zutaten für die Gewürzmischung:

Markus Schürkötter mischt sich üblicherweise seine eigene Mischung, die natürlich eine größere Menge ergibt als die hier im Rezept benötigte. Das heißt: Wenn Sie selber mischen, mischen Sie auf Vorrat. Alternativ können Sie auch einfach eine fertige Mischung Lebkuchengewürz kaufen und diese noch nach Ihrem Geschmack verfeinern.

Wenn Sie die Mischung nach dem Rezept von Markus Schürkötter herstellen wollen, dann benötigen Sie:

2,5 g Zitronenschalenabrieb

2,5 g Orangenschalenabrieb

5 g Zitronenschalenaroma

15 g Anis
10 g gemahlene Kardamom
7 g gemahlene Ingwer
5 g gemahlene Nelken
10 g Vanillezucker
20 g Zimt

Zubereitung:

Das Rezept ergibt etwa 20 Printen von der Größe 8 x 12 cm.

Für den Vorteig Rübenkraut, Honig und braunen Zucker in einen Topf geben und unter Rühren auf dem Herd aufwallen lassen. Die Zuckermasse abkühlen lassen und das Mehl unterarbeiten. Diese Mischung kann nun einen Tag (oder auch länger) ruhen.

Für die Weiterverarbeitung Hirschhornsalz und Pottasche in etwas Wasser verrühren und zu dem Vorteig geben. Ebenso das übrige Mehl. Alles gut durchmischen, dabei die Gewürzmischung dazugeben. Schließlich noch die restlichen Zutaten (Kandis, Teezucker, Orangeat und Zitronat) untermischen. Der Teig sollte weder zu feucht-klebrig, noch zu trocken sein. Je nach Konsistenz vorsichtig mit Wasser und/oder Mehl nachregulieren, bis er sich gut verarbeiten lässt.

Den Teig am besten portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Der Teig sollte etwa 3 – 4 mm dick sein. Dann wird er in kleine Platten geschnitten. Die Pfadfinder backen ihre Printen üblicherweise in einer Größe von ca. 8 x 12 cm. Die rohen Printen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 bis 15 Minuten backen. Dabei immer mal nachschauen, damit die Printen nicht verbrennen.

Die abgekühlten Printen sind zunächst sehr hart. Deshalb sind sie nicht direkt für den Verzehr geeignet, sondern sollte noch ein wenig lagern: mindestens eine Woche, trocken und nicht zu warm, am besten in einer Blechdose.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Westfälischer Quarkkuchen

von Elisabeth Höffker aus Nordwalde

Zutaten für den Boden:

200 g Pumpernickel
150 g Halbbitterschokolade

Zutaten für den Belag:

400 g Sauerkirschen, entkernt (oder 1 Glas Sauerkirschen)
250 g dunkler Traubensaft (entfällt bei Kirschen aus dem Glas)
1 Pck. Vanillepuddingpulver
3 EL Rum
250 g Magerquark
250 g Schmand
4 Blatt Gelatine
1 EL Vanillezucker
ca. 2 EL Zucker
1 Becher Sahne

Deko:

50 g Halbbitterschokolade, fein gehackt
oder Schokoraspel

Zubereitung:

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Für ein Wasserbad einen Topf Wasser auf dem Herd erwärmen. Eine Schüssel in den Topf hängen. Er darf den Boden nicht berühren. Die Schokolade in Stücke brechen, in die Schüssel geben und vorsichtig schmelzen lassen. Das Pumpernickel in eine Schüssel geben und mit den Fingern fein zerbröseln. Die geschmolzene Schokolade zu den Bröseln geben und alles gut vermengen. Die Masse gleichmäßig in der Springform verteilen und andrücken. Den Boden für etwa eine halbe Stunde kaltstellen.

Für den Belag die entkernten Sauerkirschen mit dem Saft zum Kochen bringen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Kirschen auf ein Sieb gießen und den Saft dabei auffangen. Jetzt 200 ml Saft abmessen und zusammen mit dem Rum in einem Topf zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit 50 ml des Saftes anrühren. Das angerührte Puddingpulver in den kochenden Saft einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Kirschen unterheben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den Boden wieder kaltstellen.

Für die Quarkmasse die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Quark und den Schmand in eine Schüssel geben und mit dem Vanillezucker und Zucker verrühren und abschmecken. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und auf dem Herd bei geringer Hitze auflösen. Sie darf nicht kochen, sonst verliert sie ihre Bindekraft. Etwas von der Quarkmasse unter die Gelatine rühren. Jetzt die angerührte Gelatine zur Quarkmasse geben und alles gut verrühren. Die Sahne unter die Quarkmasse heben und die Füllung probieren. Evtl. noch etwas nachsüßen. Die Quarkmasse auf den Kirschen verteilen, glattstreichen und den Kuchen im Kühlschrank 2-3 Stunden (am besten über Nacht) fest werden lassen. Vor dem Servieren die Schokoraspel auf dem Kuchen verteilen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Fru-Pigalopp-Torte

von Rebecca auf'm Kamp aus Münster

Zutaten für den Biskuitteig:

6 Eier
300 g Zucker
250 g Mehl
2 TL Backpulver
Butter für die Form

Zutaten für die Creme:

Mark von 2 Vanilleschoten
4 Eigelb
6 EL Puderzucker
700-1000 g Mascarpone (Alternativ: 600 g Crème double)

Zutaten für den Belag:

1 kg Erdbeeren
300 g Rote Johannisbeeren
500 g Himbeeren

Zubereitung:

Den Biskuit schon am Vortag backen, dann lässt er sich besser schneiden. Eine runde Backform (28 cm Durchmesser) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis das Volumen sich verdoppelt und eine helle Farbe angenommen hat. Mehl und Backpulver hineinsieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform füllen und im Backofen etwa 25 Minuten backen. Garprobe machen: An einem hineingesteckten Holzstäbchen sollte nichts kleben bleiben. Den Boden aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Erst dann aus der Form lösen. Über Nacht ruhen lassen.

Für die Creme die Vanilleschoten längs aufschlitzen und mit einem Messer das Mark herauskratzen. In einer Schüssel Eigelbe, Puderzucker und Vanillemark zu einer sehr hellen und luftigen Creme aufschlagen. Mascarpone unterheben und vermischen.

Für den Belag die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Hälfte der Johannisbeeren von den Rispen streifen. Himbeeren verlesen und alle Beeren mischen. Den Biskuitboden mit einem Messer mit Wellenschliff zweimal quer durchschneiden, sodass drei gleich große Böden entstehen. Tipp: Einen Faden zur Hilfe nehmen - damit lassen sich die Böden leichter auf einer Höhe gerade teilen.

Den unteren Boden auf eine große Tortenplatte mit Fuß legen, mit einem Drittel der Creme bestreichen und ein Drittel der Beerenmischung darauf anrichten. Mit den beiden anderen Böden genauso verfahren. Die Böden zusammensetzen und obendrauf die restlichen Beeren mit Stielen dekorieren.

Die Torte vor dem Servieren 30 Minuten stehen lassen. Das Schneiden der Stücke ist eine besondere Herausforderung. Tipp: Messer vorher unter heißes Wasser halten.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!