

Schoko, Crunch und Karamell

Eine winterliche Kuchenreise durchs Münsterland

Schoko-Toffee-Torte

von Franziska Wolfert aus Coesfeld-Lette

Zutaten für den Teig:

5 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
45 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse

Zutaten für die Creme:

4 Becher Sahne (je 200 ml)
4 Päckchen Vanillezucker
4 Päckchen Sahnesteif
40 Schoko-Nuss-Karamell-Pralinen
2 TL Backkakao

Zubereitung:

Für den Boden die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach untermixen. Das Eigelb unterheben. Schließlich das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die gemahlene Haselnüsse. Wenn ein glatter Teig entstanden ist, alles in eine mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Wenn der Boden abgekühlt ist, wird er waagrecht geteilt. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Die eine Hälfte der Sahne mit Kakao vermischen. Von der anderen Hälfte etwas Sahne für die Deko beiseite stellen. Die übrige Sahne mit 24 kleingehackten Schoko-Nuss-Karamell-Pralinen vermischen. Die untere Hälfte des Bodens mit einem Tortenring umspannen und die Sahne-Pralinen-Mischung darauf verteilen. Die zweite Hälfte des Bodens darauf legen. Den Tortenring lösen und die Torte rundherum mit der Schokosahne bestreichen. Die Torte kühl stellen und vor dem Servieren mit 16 Sahnetupfen am Rand dekorieren. Für jedes Tortenstück ein Tupfen. Auf jeden Tupfen eine der übrigen Pralinen setzen. Dies sollte erst kurz vorm Servieren passieren, weil die Karamellschale der Praline sonst verlaufen könnte. Das ändert natürlich nichts am Geschmack, sieht aber nicht mehr ganz so schön aus.

Cranberry-Cookies

von Gabriele Frankemölle aus Rhede

Zutaten für die Backmischung:

150 g Mehl
1 gehäufte TL Backpulver
100 g brauner Zucker
100 g weißer Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
125 g zarte Haferflocken
125 g Cranberries (für Varianten können die Cranberries durch die gleiche Menge einer anderen Zutat ersetzt werden, z. B. Rosinen, Schokolinsen, Nüsse, weiße oder braune Schokolade)

Außerdem benötigen Sie ein verschließbares Glas mit ca. 1 Liter Fassungsvermögen.

Ergänzende Zutaten fürs Backen:

170 g sehr weiche Butter
1 Ei

Zubereitung der Backmischung:

Die einzelnen Zutaten schichtweise in ein Glas füllen. Erst Mehl, dann Backpulver, den braunen sowie den weißen Zucker. Eine Prise Salz darauf. Nun den Vanillezucker und den Zimt. Darauf die Haferflocken und schließlich die Cranberries oder die alternativen Toppings. Das Glas verschließen und als Geschenk dekorieren. Die Backmischung sollte innerhalb von ca. drei Monaten gebacken werden. Wenn Sie sich für Nüsse als Zutat entscheiden, hält sich die Mischung nur etwa einen Monat, weil die Gefahr besteht, dass die Nüsse ranzig werden.

Bei der Dekoration des Glases sollten Sie natürlich für den Beschenkten noch ein Kärtchen mit der Backanleitung anhängen. Und die sieht folgendermaßen aus...

Backanleitung:

Die Mischung in eine Schüssel geben und durchrühren. Die weiche Butter und ein Ei hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten.

Aus dem Teig etwa 15 bis 18 Kugeln mit ca. 3 cm Durchmesser formen. Die Teigkugeln eine Stunde kühlen. Dann die Kugeln mit viel Abstand (weil sie stark auseinanderlaufen) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Am besten nur sechs bis sieben Kugeln pro Blech. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 12 bis 14 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Diplomatentorte

von Carina Heßling aus Gronau-Epe

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
2 TL Zimt
250 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl
4 TL Backpulver
200 g gehackte Blockschokolade
eine Ananas (ersatzweise Ananas aus der Dose)
4 Becher Sahne
4 Tüten Sahnesteif
Schokoflocken

Zubereitung:

Die Eier schaumig schlagen und mit Butter und Zucker gut verrühren. Zimt Haselnüsse, Mehl, Backpulver und gehackte Blockschokolade unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 – 28 cm) geben und etwa 50 Minuten bei 175 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.

Den ausgekühlten Boden einmal waagrecht teilen und den oberen Teil zerbröseln. Die Teigbrösel in einer Schüssel mit Schokoflocken vermischen. Um den unteren Boden einen Tortenring spannen. Sahne steif schlagen und knapp die Hälfte auf den unteren Boden geben. Die Ananas in kleine Stücke schneiden und auf die Sahne legen. Die übrige Sahne kommt auf die Ananas. Dabei ein bisschen Sahne und ein paar Ananasstücke für die Deko beiseite stellen. Die Schoko-Teigbrösel-Mischung auf die Sahneschicht geben und leicht festdrücken. Die Torte mit Sahnetupfen, den beiseite gestellten Ananasstücken und Schokoraspeln nach Geschmack verzieren und mindestens ein paar Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Marzipan-Kirschkuchen

von Annette Rawe aus Havixbeck

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g Mehl
180 g Butter
1 Ei
1 TL Backpulver
120 g Zucker
2-3 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten und 1 Stunde kaltstellen. Eine Springform fetten und mit Mandelblättchen bestreuen. Den Teig in die Form drücken, dabei den Rand freilassen und bei 180 Grad circa 20 Min. backen.

Zutaten für die Füllung:

Saft von 1 Glas Kirschen/Schattenmorellen (680 g)
½ Glas Kirschen (ohne den Saft)
1 Pck. Vanillepudding
300 ml Sahne
2 TL Puderzucker oder Zucker
100 – 150 g Marzipanmasse
Noch mehr Puderzucker nach Geschmack
Etwas Zimt

Zubereitung: Den Saft von einem Glas Kirschen kalt mit dem Puddingpulver verrühren und dann aufkochen lassen. Sobald die Masse andickt, die Kirschen aus 1 ½ Gläsern Kirschen dazu geben und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen. Den fertig gebackenen abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben. Die Kirschmasse darauf verteilen. 300 ml gesüßte geschlagene Sahne auf der Kirschmasse verteilen.

Das Marzipan in mehrere Portionen teilen, zu kleinen Kugeln formen, mit Puderzucker bestäuben und zu dünnen Fladen ausrollen. Den gesamten Kuchen locker mit den Marzipanfladen bedecken. Das darf ruhig etwas unordentlich aussehen. Zum Schluss mit etwas Zimt und Puderzucker bestäuben.

Sieben-Böden-Kuchen

von Karsten Schillings aus Münster

Zutaten für sieben Mürbeteig-Böden:

200 g Butter
3 Eier
750 g Mehl
300 g Zucker
1,5 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig verrühren. Falls die Masse zusammenklumpt, kurz mit den Händen nachkneten. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und den Teig mithilfe einer Waage in sieben gleich große Portionen aufteilen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser darauflegen. Jedes Teigstück jeweils einzeln in die Form drücken und zu einem glatten, dünnen Boden ausrollen. In der Form 8-11 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren.

Tipp: wer mehrere Springformen hat, kann mehrere Böden gleichzeitig backen, das geht schneller. Wichtig: die Böden gut auskühlen lassen und erst bewegen, wenn sie wirklich abgekühlt sind, damit sie nicht durchbrechen.

Zutaten für die Buttercreme:

1 l Milch
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 EL Zucker
500 g Butter

Zubereitung:

Aus Milch, Vanillepuddingpulver und Zucker nach Packungsangabe einen Pudding kochen. Sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen. Die Butter und den Pudding auf gleiche Zimmertemperatur bringen und löffelweise miteinander aufschlagen.

Zutaten für die Erdbeermarmelade:

500 g frische Erdbeeren
Saft und Abrieb von 1 Zitrone
250 g Gelierzucker

Zubereitung:

Erdbeeren säubern und klein schneiden, Zitrone heiß waschen, Schale dünn abreiben, Saft auspressen, alles mit dem Gelierzucker 1:2 vermengen und etwas ziehen lassen. 3-5 Minuten köcheln lassen, Schaum abschöpfen, abkühlen lassen.

Zutaten für die Dekoration:

7 EL feine Haferflocken
Etwas Butter

Zubereitung:

Die Haferflocken mit Butter in der Pfanne goldgelb anrösten und abkühlen lassen.

Torte schichten:

Die Böden abwechselnd mit Erdbeermarmelade und Buttercreme bestreichen, mit der Marmelade beginnen und der Creme enden. Die Torte ringsherum mit Buttercreme bestreichen und abschließend mit den gerösteten Haferflocken rund herum bestreuen.

Apfelstreusel-Kuchen

von Jan Müller aus Münster

Zutaten für den Boden:

700 g Äpfel (z.B. Boskop)
140 g Butter
140 g Zucker
200 g Mehl
3 Eier
4 TL Sahne
¾ Pk. Vanille Zucker
3 TL Backpulver
1 Pr. Salz

Zutaten für die Streusel:

70 g Mehl
50 g Butter
40 g Zucker
¾ Pk. Vanille Zucker
50 g gehackte Haselnüsse
1 Eigelb
1 Pr. Salz

Zubereitung:

Für den Boden, weiche Butter mit Zucker und Vanille Zucker, sowie 1 Prise Salz cremig rühren. Die 3 Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl und das Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne (nach und nach) unterrühren. Teig in eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) füllen und beiseite stellen. Für die Streusel, die Zutaten - Mehl, Zucker Vanille Zucker, 1 Prise Salz, Nüsse, das Eigelb und die Butter - mit Knethaken zu Streuseln verkneten. Beiseite stellen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Apfelstücke gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Nun Streusel über den Äpfeln verteilen. Ab mit dem Kuchen in den vorgeheizten Backofen (ca. 45 min bei 175 °C Ober-/Unterhitze oder 150 °C Umluft). Nach dem Backen Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Bananenbrot aus dem Steinofen

von Humam Jlailati aus Münster

Zutaten:

270 g Mehl
140 g brauner Zucker
130 ml Rapsöl
1 Pck. Vanillezucker
70 g Walnüsse
5 sehr reife Bananen
1 Pck. Kaisernatron
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
1 Tafel Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Zimt, Salz und Öl verrühren. Walnüsse und Schokolade grob hacken und unterrühren. Zum Schluss die Bananen etwas zerkleinern, zu den restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem Teig verrühren. In eine gefettete Kastenform füllen und bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 50 min. backen.