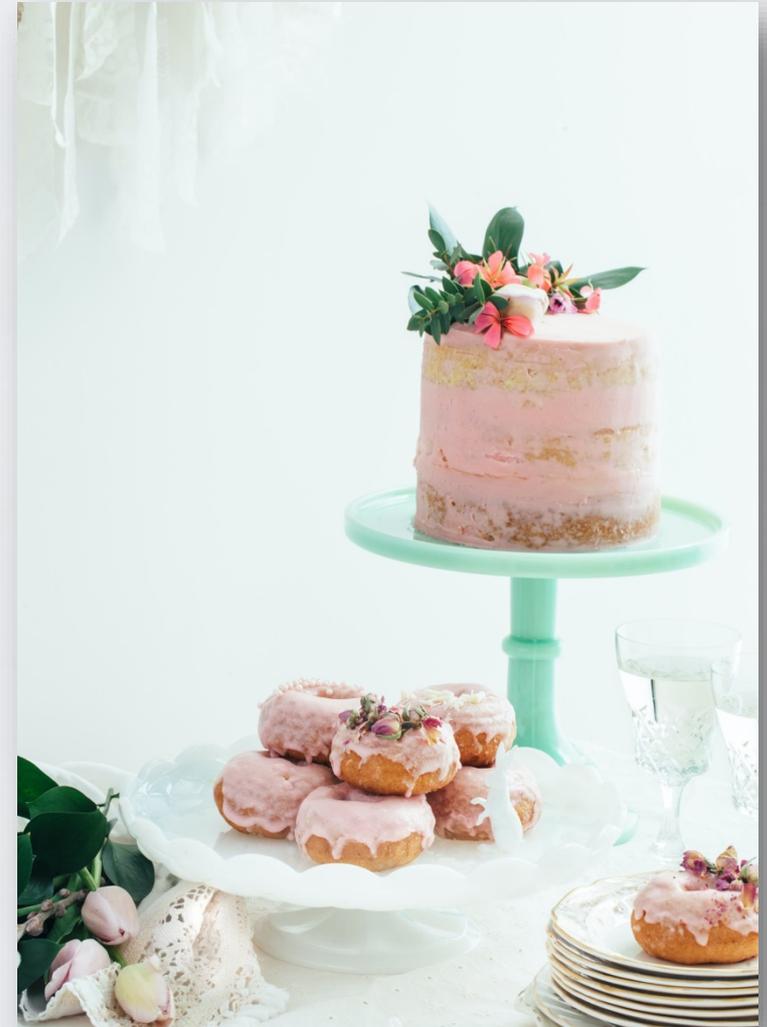


Meine Lieblingskuchenrezepte Zum Geburtstag des Seniorenbüros



Meine Lieblingskuchen...



Meine Lieblingskuchenrezepte Zum Geburtstag des Seniorenbüros



Kann man einen Geburtstag auch in Zeiten der Pandemie gebührend feiern? Man kann! Gemeinsam an einer virtuellen Kaffeetafel – und mit einem Stück Lieblingskuchen.

Das Seniorenbüro des HVD hat am 25. März 2021 zum „Digitalen Kaffeetrinken“ eingeladen, um gemeinsam das 3-jährige Bestehen zu feiern.

Aus diesem Anlass haben wir alle Aktiven im Umfeld des Seniorenbüros gebeten, die Rezepte ihrer Lieblingskuchen mit uns zu teilen.

Herausgekommen ist diese wunderbare Sammlung an Rezepten. Wir wünschen viel Freude beim Ausschauen, und Backen. Guten Appetit!



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Katrin

Aprikosenkuchen nach Tante Mitzi aus Wien

Zutaten:

75 g Aprikosenmarmelade

700 g Aprikosen

50 g Mandeln oder Pistazien

3 Platten Tiefkühl-Blätterteig

50 g Honig

2 EL Zitronensaft

Etwas Butter für die Form, Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, eine Quicheform/Springform mit Butter einfetten und die Aprikosenmarmelade darauf verteilen (großzügig!). Die Aprikosen halbieren, Stein entfernen, nicht enthäuten. Blätterteig leicht antauen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen.

Die Mandeln/Pistazien auf die Aprikosenmarmelade streuen und die Aprikosen mit der flachen Seite nach unten drauflegen. Den Blätterteig locker über die Aprikosen legen und am Rand etwas abdichten – auf jeden Fall mit der Gabel mehrmals einstechen, damit beim Backen der Dampf entweichen kann.

Im Ofen ca. 30 Min. backen und sofort auf eine Kuchenplatte stürzen (nicht auf den Küchenfußboden wie ich). Den Honig mit etwas Zitronensaft verrühren und über den noch heißen Kuchen träufeln. Dazu etwas Frischkäse oder ähnliches mit etwas Vanille-Extrakt + Zitrone + Honig verrühren und dazu reichen.

Pfirsiche (fest) funktionieren auch!

Schmeckt suuuuper, am besten warm, und hat wenig Kalorien!!!



Meine Lieblingskuchenrezepte Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Axel

Sauerkirsch-Torte mit Schokocreme

Zubereitung: Am Vorabend schütte man ein großes Glas Sauerkirschen in ein Sieb zum Abtropfen und sammle den Saft in einem Topf.

Man teile einen Wiener Boden waagrecht mit Zwirn in 2 gleichdicke Scheiben.

Man koche einen Schokopudding, aber mit der halben Menge Milch, und stelle die Masse kalt.

Dann schlage man ein halbes Stück Butter schaumig und rühre das unter den Schokopudding.

Diese Creme streiche man gleichmäßig auf die unterste Scheibe des Wiener Bodens.

Wer Lust hat, kann von der Creme einen Rest aufheben für die Außenseite.

Dann kommt die zweite Scheibe des Wiener Bodens drauf.

Darauf verteilt man gleichmäßig die abgetropften Sauerkirschen.

Den Saft kocht man auf, rührt Tortengusspulver ein und rührt um.

Nach dem Abkühlen auf die Kirschen gießen und ein bis vier Stunden in den Kühlschrank – fertig!



Zutaten: Wiener Boden
(kann gekauft werden)

2 große Gläser Sauerkirschen

1 Päckchen Schokopudding

¼ l Milch für den Schokopudding

1 Päckchen roter Tortenguß

125 g Butter

Meine Lieblingskuchenrezepte Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Axel

Dinkelbrot mit Sonnenblumenkernen, Kräutern der Provence und Curry

Zubereitung: Man heize seinen Backofen auf 35 – 45 Grad vor.

Man schütte ein Kilo Dinkelmehl Typ 630 in eine große Schüssel, gebe ein Teelöffel Salz, ein Esslöffel Sonnenblumenkerne, zwei Beutel Trockenhefe sowie nach Geschmack Kräuter der Provence und Curry dazu. Mit dem Rührgerät gut durchmischen!

Dann 700 Milliliter warmes Wasser wie mit der Gießkanne drübergießen, mit dem Rührgerät gut durchmischen und kneten. Zwei Silikon-Backformen für Königs-kuchen kalt ausspülen, je eine halbe Teigmenge einfüllen und zum Gehen in den Ofen schieben. Auf den Boden des Ofeninneren ein großes Backpapier legen. Je nach Qualität der Hefe braucht der Teig 20 bis 30 Minuten bis er anfängt überzuquellen. Wenn davon etwas vom Backpapier aufgefangen wird, ist es meist noch gut essbar. Spätestens dann muss das Gehen aber abgebrochen werden, indem man den Backvorgang bei 210 Grad startet! Am besten Kurzzeitwecker starten: 10 Minuten.

Danach noch 50 Minuten bei 180 Grad weiterbacken – fast fertig.

Zum Schluss ist es ganz wichtig, die Brote zum Abdampfen aus der Form zu kippen, sonst wird der Teig schlaff. Dank des Silikons löst sich der Teig leicht.



Zutaten:

1 kg Dinkelmehl Typ 630

1 TL Salz

1 EL Sonnenblumenkerne

2 Btl Trockenhefe

**700 ml warmes Wasser sowie nach
Geschmack Kräuter der Provence und Curry**

Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Marlies

Dresdner Eierschecke

Zubereitung: Ofen auf 190 Grad vorheizen

Hefeteig: Alle Zutaten sollen Raumtemperatur haben. Die Hefe mit der handwarmen Milch und der Hälfte des Mehls zu einem weichen Teig verrühren. Der Teig soll eine halbe Stunde ruhen. Wenn der Teig schön aufgegangen ist, die restlichen Zutaten dazugeben und kräftig durchkneten. Teig abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Quarkmasse: Während der Hefeteig ruht, Butter flüssig werden lassen und mit Quark, Zucker, Mehl, Puddingpulver, Milch und dem Ei zu einer glatten Masse verrühren. Eine Prise Salz und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Den Hefeteig gleichmäßig ausrollen und in eine gefettete Springform geben. Am Rand den Teig schön andrücken und den Boden ein paar Mal mit einer Gabel einstechen. Die Quarkmasse auf dem Teig verteilen und glattstreichen. Je nach Geschmack, eine Handvoll Rosinen darauf streuen.

Zutaten und Zubereitung der Scheckenmasse auf der nächsten Seite.



Zutaten für eine Springform (Durchmesser 28cm)

Hefeteig:

125 g Weizenmehl
25 g Butter
25 g Zucker
10 g frische Hefe
50 ml Milch
1 Ei
1 Prise Salz

Quarkmasse:

200 g Speisequark
30 g Butter
30 g Zucker
10 g Weizenmehl
10 g Puddingpulver
20 ml Milch
1 Ei
1 Prise Salz
Zitronensaft

Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Marlies

Dresdner Eierschecke (Fortsetzung)

Scheckenmasse: 275 Milliliter Milch mit 85 Gramm Zucker zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver anrühren und zur gezuckerten Milch geben, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Eier sauber trennen. Butter und Eigelbe in den heißen Pudding geben und gut verrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem schön steifen Schnee schlagen. Dabei den Zucker portionsweise einrieseln lassen. Eine Prise Salz dazugeben. Ist der Eischnee steif, sofort den Pudding vorsichtig unterheben.

Die gesamte Scheckenmasse auf den Quark geben und glattstreichen. Die Eierschecke für 20 Minuten bei 190 Grad backen, danach die Temperatur reduzieren und bei 160 Grad noch einmal 20 Minuten backen. Die Eierschecke ist fertig, sobald die Masse elastisch ist. Wenn man mit dem Finger leicht auf die Oberfläche drückt und die kleine Druckstelle wieder verschwindet, ist die Eierschecke perfekt gelungen. Nun den Kaffee kochen und genießen. Abgeschaut bei Schwiegermutter und mit Rezeptideen von Hobbybäckerinnen verfeinert. Guten Appetit wünscht Marlies.



weitere Zutaten

Scheckenmasse:

350 ml Milch

175 g Butter

175 g Zucker

5 Eier

50 g Puddingpulver

Vanille

1 Prise Salz

Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Sigi

Marmorkuchen

Zutaten:

300 g Sanella

275 g Zucker

4 Eier

Stroh-Rum

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Vanille-Zucker

etwa 1/8 l Wasser

Salz

30 g Kakao

25 g Zucker

2 – 3 EL Wasser

1 Päckchen Backpulver Backin

Zubereitung: (circa 30 Minuten + 50 Minuten Backen)

Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanille-Zucker dazugeben. Dann die Eier unterrühren. Eine Prise Salz und Rum nach Geschmack hinzufügen und alles sehr gut und lange rühren.

Mehl und Backin hinzugeben und beim Rühren so viel Wasser dazugeben bis der Teig reißen vom Löffel fällt. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit zwei Drittel des Teiges füllen. Zum Rest des Teiges den Kakao und den Zucker geben und mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Den dunklen Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht.

50 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen.

Backofen: Auf 200 Grad vorheizen, Ober-Unterhitze, 50 Minuten



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Renate

MÖHRENKUCHEN

Zubereitung:

Zucker und Eier cremig schlagen. Mehl, Backpulver, Zimt, Vanillezucker und Öl sowie die geriebenen Möhren dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verrühren.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Teig auf dem Blech gleichmäßig verteilen.

Dann im vorgeheizten Backofen (175 Grad) 35 bis 40 Minuten backen.

Anschließend den Kuchen kalt werden lassen.

Frischkäse, Butter, Puderzucker und Vanillezucker zu einer glatten Creme schlagen und auf den erkalten Kuchen streichen. Guten Appetit!



Zutaten:

Hefeteig:

4 Eier
300 g Zucker
400 g Mehl
je 2 TL Backpulver
Zimt und
Vanillezucker
200 ml Öl
600 g Möhren gerieben

Creme:

300 g Frischkäse
60 g Butter
200 g Puderzucker
3 TL Vanillezucker

Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Heidi

Pflaumenkuchen

Zutaten für eine Springform
(Durchmesser 28 cm)

4 Päckchen Vanillezucker

130 g Zucker

1 Ei

150 g weiche Butter

1 Prise Salz

200 g Weizenmehl

50 g Dinkelvollkornmehl

Kleines Päckchen, ca. 8 g, Backpulver

ca. 600 g kleingeschnittene Pflaumen

Zubereitung: 3 Vanillezucker, Zucker, Ei, Butter und Salz mit dem Knethaken vermischen. Die beiden Mehle und Backpulver löffelweise dazugeben bis ein zäher Teig entsteht.

Springform mit Backpapier auslegen, Teig auf dem Boden verteilen und am Rand hoch formen. Es bleibt ein Rest Teig übrig.

Pflaumen kleinstens schneiden und in der Form verteilen. Ein Päckchen Vanillezucker darüber streuen. Den Restteig in Flocken darüber geben.

Für 60 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Guten Appetit!



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Ilse

Nonnenpfürzchen

Zubereitung:

Einen Quark-Öl-Teig mit allen Zutaten anfertigen. Diesen drei bis vier Millimeter dünn ausrollen und in circa zehn mal zehn Zentimeter große Stücke teilen. Mit den Fingern ein Loch in das Quadrat drücken und eine Ecke durchziehen.

Diese Teilchen in schwimmendem Fett ausbacken, kurz auf einen Teller legen und in grobem Zucker wälzen.

Achtung: sehr vorsichtig sein (Verbrennungsgefahr durch heißes Fett) – sie brauchen ihre Zeit und schmecken am besten frisch!

Gutes Gelingen wünscht Ilse!



Zutaten für den Quark-Öl-Teig:

250 g Quark
8 EL Öl, am besten geschmacksneutrales Öl verwenden
8 EL Milch
160 g Zucker
1 Pck. Backpulver
400 g Mehl
Zucker zum Wälzen

Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Christian

Karottenkuchen

Zutaten:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Pflanzenöl
50 g Milch
220 g Zucker

3 Eier

300 g Karotten, gerieben
1 Prise Salz
1 TL gestrichenen Zimt, eventuell 2 TL (optional)
nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: (circa 30 Minuten + 50 Minuten Backen)

Mehl, Backpulver, Salz und Zimt mischen und in eine Schüssel sieben. Öl, Zucker, Milch und Eier mit einem Mixer verquirlen. Die gesiebten Zutaten nach und nach zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die nicht zu grob geriebenen Karotten unterziehen. Den Teig in eine gut gefettete viereckige Form (meine ist 20 cm mal 31 cm) füllen. In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Nach 15 Minuten auf 180 Grad runterschalten. Nach Bedarf den Kuchen abdecken, damit er nicht vor Ende der Backzeit zu braun wird. Weitere 30 Minuten backen. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Rosie



Käsetorte (für Backmuffel) à la Rosie

Zutaten für eine normale Springform, in Klammern für eine kleine Springform

Cremig rühren

1 kg (500 g) Quark
150 g (70 g) Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Unterrühren:

4 (2) Eier
100 g (50 g) zerlassenes Fett
80 g (45 – 50 g) Mehl
1 Prise Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung: Nach Belieben können zum Beispiel etwas abgeriebene Zitronenschale, gehackte Mandeln, Haselnüsse oder Rosinen hinzugefügt werden. Einfach ausprobieren!

In eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen, bei circa 225 Grad, Umluft circa 200 Grad, auf der zweituntersten Schiene etwa eine Stunde (etwa 45 Minuten) backen. Käsetorte ist super einfach und auch für „Backmuffel“ bestens geeignet.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Petra

Bretonischer Kuchen

Zutaten:

500 g Mehl

350 g Zucker

8 Eigelb

1 Eigelb für die Glasur

350 g leicht gesalzene Butter
(demi-sel), zimmerwarm

Butter und Mehl für die
Springform

Zubereitung: Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen die weiche Butter sorgfältig einarbeiten, anschließend das Eigelb. Den Teig 20-30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Besondere Empfehlung: Die Butter und anschließend auch das Eigelb mit den Händen einarbeiten – das dauert, dadurch wird der Teig allerdings noch geschmeidiger und der Kuchen natürlich noch besser!

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform buttern und mit Mehl bestäuben, den Teig darin ausrollen. Mithilfe einer Gabel ein Muster (siehe Foto) in die Oberfläche ziehen, das Eigelb mit einem Pinsel darauf verteilen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene 20 bis 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.



Meine Lieblingskuchenrezepte Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Kjestina und Katrin



High Tea

Zutaten: Scones mit clotted cream* und Erdbeerjam für 12 Stück

| | |
|------------------------|---|
| 350 g Mehl | 3 EL Zucker |
| 5 TL Backpulver | 130 g Griechischer Jogurt |
| 1 Prise Salz | 1 Ei und etwas Milch zum Bestreichen |
| 125 g Butter | |

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen.
2. Jogurt und kalte Butter hinzugeben und mit dem Knethaken mischen.
3. Mit der Hand nochmals kurz durchkneten, der Teig sollte aber nicht zu warm werden.
4. Auf bemehlter Arbeitsfläche Teig dick ausrollen (ca. 2 cm) und ca. 7 cm (mit Glas/Keksausstecher/Kaffeetasse o. ä.) ausstechen. In eine ausgefettete Scones/Muffin-Kuchenform geben oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Mit der verquirlten Ei-/Milchmasse bestreichen.
6. Bei 180 Grad (160 Grad Umluft) ca. 15 Minuten backen und noch etwas warm mit einem Klecks clotted cream (gibt es im Glas in jedem gut sortierten Supermarkt) genießen. Achtung: wenn die Scones oben zu braun werden, Backpapier darüberlegen.

Zutaten und Zubereitung der Lachssandwiches auf der nächsten Seite.



*** clotted cream selber machen
(eine Ergänzung von Patrick!):**

**120 g Sahne
225 g Mascarpone (Zimmertemperatur)
1 EL Puderzucker**

Die Sahne halb steif schlagen, Mascarpone und den Puderzucker dazugeben und gut unterrühren. Nach Geschmack kann noch mehr Zucker dazugefügt werden. Anschließend sofort servieren.

Meine Lieblingskuchenrezepte Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Kjestina und Katrin



High Tea (Fortsetzung)

Zutaten Lachssandwiches mit Kräuter-Crème-Fraîche für 4 Sandwiches

8 Scheiben Vollkorn-Sandwichtoast Weiche, gesalzene Butter zum Bestreichen

125 g Räucherlachs in Scheiben

2 EL Crème Fraîche

1-2 TL Dijonsenf

Fein gehacktes Basilikum und Petersilie

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Sandwich-Toasts mit Butter bestreichen und 4 davon mit Räucherlachs belegen.
2. Die Crème Fraîche mit dem Senf und den Kräutern in einer Schüssel mischen und die übrigen Brotscheiben damit bestreichen.
3. Den Lachs mit Zitronensaft beträufeln. Die Toasts mit der Kräutercreme darauflegen, die Rinde abtrennen und in Dreiecke schneiden.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Karina

Kaffeebuttercreme Torte

Zutaten: Für den Nuss-Teig

6 Eier (Gr. M)
150 g Zucker
2 – 3 Tropfen Nussaroma
(gibt es z. B. bei Rossmann)
125 g weiche Butter
1 Prise Salz
100 g gemahlene Haselnüsse

150 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Waldfrucht-
marmelade für die Füllung
Backkakao und Schokokaffeebohnen
zum Dekorieren

Zubereitung Tortenboden:

Für den Teig 6 Eier mit Zucker und Nussaroma mindestens 4 Minuten schlagen, bis die Masse dickflüssiger wird. Butter langsam unterrühren. Salz mit Haselnüssen, Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unter den Teig heben. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Mit einem Messer den Kuchen vom Springform-Rand lösen. Kuchen vollständig auskühlen lassen. Dann halbieren, damit zwei Böden entstehen.

Zutaten und Zubereitung der Buttercreme auf der nächsten Seite.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Karina

Kaffeebuttercreme Torte (Fortsetzung)

Zubereitung Creme:

Den Pudding mit weniger Milch, wegen der Festigkeit, nach Anleitung kochen. Damit keine Haut auf dem Pudding entsteht, entweder zwischendurch immer wieder rühren oder eine Frischhaltefolie direkt auf den Pudding auflegen. Den kalten Pudding mit der zimmerwarmen Butter schlagen, bis eine schöne samtige Creme entsteht. Dann das Kaffeepulver unterrühren. Ich beginne mit zwei Esslöffeln und schmecke dann ab. Wer es kräftig mag, macht mehr Pulver ran, wer nur eine feine Note möchte, arbeitet mit weniger Pulver. Ein Drittel der Creme in eine Spritztüte geben.

Zubereitung Torte:

Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen. Den Boden mit einer feinen Schicht Creme bestreichen und am Rand mit dem Spritzbeutel eine Linie spritzen, so dass die Marmelade nicht auslaufen kann. Dann die Marmelade auftragen (nach Belieben, ich mag es gern fruchtig). Danach den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme auf und ringsherum verteilen. Mit Backkakao in der Mitte bedecken. Mit dem Spritzbeutel die Torte verzieren und mit Schokokaffeebohnen dekorieren. Auf dem Bild vorne ist eine weiße Deko zu erkennen, ich habe hier Rama Cremefine benutzt.



Zutaten für die Buttercreme

800 ml Milch

**2 Packungen Puddingpulver Vanille oder Schoko
(ja nach Geschmack)**

200 g Butter

Kaffee oder espressopulver

**(wer lösliches Pulver zu Hause hat,
nimmt das, ansonsten das Pulver ganz fein mahlen)**

Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Antonia

Apfelkuchen sehr fein

Zutaten:

Teig:

100-125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
2 – 3 Eier
4 Tropfen Zitronenaroma
etwas Salz

200 g Weizenmehl
6 g (2 gestrichene TL) Backpulver
1 – 4 EL Milch

Belag: 750 – 1000 g Äpfel

Zum Bestreuen: etwas Puderzucker

Zubereitung: Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hinzu. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl wird nach und nach untergerührt. Wenn der Teig fester wird, gibt man so viel Milch hinzu, dass er schwer (reißend) vom Löffel fällt. Er wird in eine gefettete Springform (Durchmesser etwa 26 cm) gefüllt und mit einem Esslöffel, den man häufig in Wasser taucht, glattgestrichen.

Für den Belag schält man die Äpfel, schneidet sie in Viertel, ritzt sie mehrmals der Länge nach ein und legt sie kranzförmig auf den Teig.

Backzeit: Etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze (180 – 200 Grad). Den erkalteten Kuchen bestäubt man mit etwas Puderzucker.

Guten Appetit!



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Luise

Russischer Zupfkuchen (vegan)

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl
120 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
20 g Kakaopulver
125 g vegane Margarine
(z. B. Alsan oder Deli Reform Das Original)

4 EL Wasser
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

500 g Sojajogurt (z. B. Alpro Soja)
125 g vegane Margarine
120 g Zucker
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
4 EL Sojamilch (z. B. Alpro Sojadrink)

Zubereitung:

Teig: Alle trockenen Zutaten mischen, kalte Margarine in kleinen Stücken unterkneten, zwei Drittel des Teiges als Boden und Rand in eine gefettete Springform geben. Rest für die Flecken auf der Füllung aufbewahren.

Füllung: Alle Zutaten verrühren und in die Springform geben, Teigreste als Flecken auf der Füllung verteilen. Im vorgeheizten Backofen 45 Minuten bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) backen.

Extra: Für diejenigen, die es nicht so süß mögen, empfehle ich (tiefgefrorene) Beeren auf den Teig zu geben, bevor die Füllung darauf verteilt wird.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Waltraut



Stachelbeerkuchen

Zutaten:

Für Obstboden

75 g Fett

75 g Zucker

1 Ei

150 g Mehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

3 - 5 EL Milch

Für Belag

1 Glas Stachelbeeren

1 Päckchen Tortenguss

Zubereitung: Rührteig nacheinander herstellen, auf gefettete Obsttortenform streichen und bei Mittelhitze (ca. 180 Grad 15 – 20 min) backen. Vor dem Obstbelag evt. den Boden dünn mit Butter bestreichen.

Belag (s. Foto): abgetropfte Stachelbeeren aus dem Glas, darüber den klaren Tortenguss (1 Päckchen, verrührt mit dem aufgefangenen Saft). Nach Belieben mit Schlagsahne verzieren.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
David

Philadelphia-Kuchen

Zutaten:

| | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| Für den Boden: | 1 Philadelphia Frischkäse (200-300g) |
| 25-30 Löffelbiskuits | 3 EL Zucker |
| 65-80 g Butter | 2 Päckchen Vanillezucker |
| Für die Masse: | 2 EL Zitronensaft |
| 1 Päckchen Zitronengötterspeise | 400g Schlagsahne |
| 4 EL Zucker | |

Zubereitung: Löffelbiskuits zerbröseln, davon ½ Tasse abnehmen. Die Butter zerlassen und mit dem Löffelbiskuit vermengen. Die Biskuitmasse in eine Springform drücken. Zitronengötterspeise mit 1 Tasse Wasser 10 min. quellen lassen, danach 4 EL Zucker dazugeben und erhitzen bis alles gelöst ist. Abkühlen lassen. Philadelphia Frischkäse, 3 EL Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und 2 EL Zitronensaft alles ordentlich verrühren. Schlagsahne schlagen und unterheben, danach die abgekühlte Götterspeise unterrühren.

Alles auf dem Löffelbiskuitboden verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren den restlichen Löffelbiskuit aus der Tasse über den Kuchen streuen.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Carmen

Mohnkuchen

Zutaten Mohn:

250 g Mohn (am besten aus dem Reformhaus)

3 Zwieback

1 Apfel

½ l Milch

1 Puddingpulver

3 Eßl. Butter

3 Eßl. Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

Saft einer halben Zitrone

5 Tropfen Bittermandelaroma

3 Eier

optional: Rosinen und/oder gehobelte Mandeln

Von meiner Mutti habe ich ein super leckeres Mohnkuchenrezept. Der Kuchen ist sehr saftig und kann sehr individuell je nach Geschmack und Jahreszeit verändert werden.

Zubereitung : 3 Zwieback mit Milch bedecken und einweichen lassen Apfel schälen und grob hobeln Milch kochen, Puddingpulver einrühren, gemahlene Mohn (nicht zu fein!) unterheben, immer gut rühren, Butter, Apfel, Zucker, Vanillinzucker, Zwieback, Zitronensaft, Salz, Aroma und wenn gewünscht auch Rosinen und/oder gehobelte Mandeln unterheben, Weihnachten auch Zitronat u. ä. Etwas abkühlen lassen und 3 Eier dazu geben.

Zutaten und Zubereitung des Mürbeteigs auf der nächsten Seite.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Carmen



Mohnkuchen (Fortsetzung)

Zubereitung: Zutaten für den Mürbeteig langsam verarbeiten, in Folie einpacken und in den Kühlschrank legen.

Springform mit Butterbrotpapier auslegen, den Mürbeteig verteilen und einen Rand andrücken. Man kann auch vom Mürbeteig etwas abnehmen und davon Rollen formen und sie ganz zum Schluss als Gitter auf den Mohn drapieren.

Mohnmasse auf dem Boden verteilen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 150 Grad 45 Minuten backen (Stäbchentest). Nach dem Erkalten Zuckerguss nach Belieben auftragen.

Gelingt immer und schmeckt auch ganz frisch. Na dann gutes Gelingen und guten Appetit!



Zutaten für den Mürbeteig:

210 g glattes Mehl

140 g kalte Butter

70 g Zucker

2 Eidotter

1 Eßl. Vanillinzucker

Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Ingeborg

Zitronenkekstorte

Zutaten für den Teig:

200 g Margarine

4 Eier

200 g Zucker

250 g Mehl

1 Vanillenzucker

½ Backpulver

Zutaten für die Creme:

2 Tassen Milch

1 Tasse Zucker

1 P. Sahnepudding

2 Eigelb

125 g Butter

2 Zitronen

½ l Sahne, Sahnesteif

1 Packet Butterkekse

1 Packet Puderzucker

6 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

Teig: Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verrühren und auf ein Blech geben. Auf der 2. Schiene von unten bei 160 Grad, ca 20 min. backen.

Creme: 1 Tasse Milch mit Zucker zum Kochen bringen, Puddingpulver mit 1 Tasse Milch und Eigelb verrühren und in die kochende Milch rühren, aufkochen und abkühlen. Butter und Saft von 2 Zitronen unter den warmen Pudding rühren und sofort auf den Kuchen streichen; abkühlen lassen. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf die kalte Creme streichen, Butterkekse auf die Sahne legen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und auf die Kekse streichen.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von
Lindsay

Bolo de fubá / Maiskuchen

Ingredientes:

- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de fubá
- 1 copo de açúcar
- Meio copo de óleo
- Meio copo de leite
- 3 ovos
- 1 colher de fermento
- 2 colheres de erva doce
- *O copo usado é um copo de 300 ml

Modo de Preparo:

No liquidificador bata todos os ingredientes líquidos com o açúcar, em seguida acrescente a farinha de trigo e o fubá, bata bem, e acrescente o fermento e a erva doce.

* Assé em forno pré aquecido por 30 minutos em forma untada.

Zutaten:

- 1 Tasse Weizenmehl
- 1 Tasse Maismehl
- 1 Tasse Zucker
- ½ Tasse Öl
- ½ Milch
- 3 Eier
- 1 TL Hefe
- 2 EL Fenchel
- *Das verwendete Glas ist ein 300 ml Glas

Zubereitung:

In einem Mixer alle flüssigen Zutaten mit Zucker schlagen, dann das Mehl und das Maismehl hinzufügen, gut schlagen und die Hefe und den Anis hinzufügen.

* Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten in einer gefetteten Form backen.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Simone



New York Cheesecake nach Cynthia Barcomi

Für eine Backform mit 23 cm Durchmesser

Zutaten:

Für den Boden

- 90 g Mehl
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 15 g Weizenkleie
- 45 g Muscovado-Zucker (Vollrohrzucker)
- ¼ TL Vanillesalz (oder normales Salz)
- ¼ TL Zimt
- ¼ TL Natron
- ¼ TL Backpulver
- 120 g Butter, weich
- 1 EL Honig
- 1 TL Vanilleextrakt oder ein Päckchen Vanillezucker (bitte kein Vanillin)

Für die Füllung

- 430 g Frischkäse
- 110 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Vanillesalz (oder normales Salz)

Für die Glasur

- 460 g saure Sahne
- 2 EL und 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Vanilleextrakt oder ein Päckchen Vanillezucker (bitte kein Vanillin)
- Abrieb von einer Zitrone, unbehandelt

Zubereitung auf der nächsten Seite.



Meine Lieblingskuchenrezepte

Zum Geburtstag des Seniorenbüros

von

Simone

New York Cheesecake (Fortsetzung)

Zubereitung:

Boden: Ofen auf 175 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Backform einbuttern.

Beide Mehlsorten, Weizenkleie, Muscovado-Zucker, Vanillesalz, Zimt, Natron und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Mit Küchenmaschine oder Handmixer Butter und Honig einarbeiten, gefolgt von Vanilleextrakt. Nur kurz vermengen.

Den Teig fest an den Boden der vorbereiteten Backform drücken. 12 Minuten backen. Auf einem Küchengitter in der Form auskühlen lassen.

Füllung: Ofentemperatur auf 190 Grad erhöhen. Den Frischkäse mit Küchenmaschine oder Handmixer cremig aufschlagen. Zucker hinzugeben und ein Ei nach dem anderen unterrühren, gefolgt von Zitronensaft und Vanillesalz.

Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen. 20 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit einem dünnen Messer am Rand des Kuchens entlang fahren um ein Aufreißen zu verhindern. Auf einem Küchengitter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Glasur: Ofentemperatur auf 215 Grad erhöhen. Mit Küchenmaschine oder Handmixer alle Zutaten vermengen. Auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Fünf Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.

Aus dem Ofen nehmen, mit einem dünnen Messer wieder am Rand des Kuchens entlangfahren, um Rissen vorzubeugen. Ein bis zwei Stunden auf einem Küchengitter abkühlen lassen, bis der Kuchen Zimmertemperatur erreicht hat. Vor dem Servieren im Kühlschrank mindestens sechs Stunden durchkühlen lassen.

