



... alles Beerenkuchen



In den Rezepten verwendete Abkürzungen und Grundlagen: 6

Kuchen mit Rührteig oder Biskuit mit Beeren beliebiger Art..... 7

Genuss-pur-Beerenkuchen.....	7
Gebackener Beerenkuchen.....	7
Beerenkuchen mit Mandeln und Orangenkaramell	8
Schneller Quark-Beerenkuchen.....	8
Beerenkuchen mit Mohn	9
Babettes Beerenblechkuchen.....	9
Haferflocken-Butterkuchen mit Beeren.....	10
Haferflocken-Beerenkuchen.....	10
Schokoladenbeerenkuchen mit Mandeln	11
Schokoladenbeerenkuchen Linzer Art.....	12
Schokoladiger Beerenkuchen mit Haferflocken	13
Beerenkuchen nach Art der Luise	14
Marzipan-Beerenkuchen sehr fein	15
Marzipan-Beerenkuchen mit Joghurt	15
Beerenblechkuchen mit Marzipanguss nach Art der Rita.....	16
Florentiner Beerenkuchen nach Art der Kathrin	17
Karamell-Beerentorte	18
Gerührter Beerenstreuselkuchen.....	19
Beeren-Erdäpfel-Streuselkuchen	20
Kokos-Beerenkuchen	21
Florentiner-Beerenkuchen.....	21
Gerührter Beerenkuchen mit Honigkruste	22
Beerenkuchen mit Zitronenbaiser.....	23
Beerenkuchen mit Kokos-Baiser	24
Beeren-Baisertorte.....	25
Beeren-Baiserkuchen mit Nüssen.....	26

Muffins..... 27

Einfache Beeren-Muffins 27
Würzige Beeren-Muffins 27
Beeren-Muffins mit Schoko..... 28
Beeren-Muffins mit Haselnüssen..... 28
Beeren Streusel Muffins 29

Sahnecremetorten auf Rührteig- bzw. Biskuitbasis 30

Beerentorte mit Sahnecreme 30
Beerentorte mit Eierlikörsahne..... 31
Beeren-Kaffee-Torte mit Sahnehaube 32
Beeren-Schokoladentorte 33
Schokoladige Beeren-Schnitten 34
Schokoladige Beerentorte mit Puddingsahne..... 35
Mohn-Beeren-Sahnetorte 36
Beerentorte mit gebrannten Mandeln..... 37
Agnes schokoladige Beerentorte..... 38
Beeren-Kuppeltorte 39
Karins Beerentorte..... 40
Beeren-Joghurt-Torte 41
Weiße Schokoladen-Beerentorte 42
Beerenmus (Prosecco) -Torte..... 43
Kokos-Beerentorte..... 44

Käsesahnetorten 45

Beerige Sahnequarktorte - Rezept 1 45
Beerige Sahnequarktorte - Rezept 2 46
Sahnequarktorte mit Beeren und weißer Schokolade..... 47
Beerenkäsesahnetorte hell und dunkel 48

Buttercreme-Torten 49

Beerige-Buttercreme(wein)torte 49
Haselnuss-Beerentorte 50
Beerenwellen..... 51
Schneeflocken-Beeren-Torte 52

Beerenkuchen mit Mürb- oder Knetteig53

Beerenkuchen nach Art des Kaisers.....	53
Beerenkuchen nach Bostoner Art	54
Mürber Beerenkuchen ganz einfach	54
Beeren-Pie.....	55
Beeren-Krümelkuchen.....	56
Beeren-Streuselkuchen.....	56
Beerenkuchen nach Art der Frau Stelzer.....	57
Beerenkuchen mit Haselnussguss.....	58
Beerenkuchen mit Sauerrahmguss.....	59
Beerenkuchen mit Zitronenguss.....	60
Beerenkuchen mit Baiser	61
Träubles-Kuchen.....	62
Beeren-Walnuss-Torte.....	63
Beeren im Nussbett-Kuchen.....	64

Käsekuchen mit Beeren65

Altdeutscher Käse-Beerenkuchen	65
Beeren-Käsekuchen mit Schokoladenboden	66

Beerentorten auf Mürbteigbasis 67

Beerentarte.....	67
Beerentarte mit Marzipancreme	68
Feine Beeren-Sahnetorte.....	69
Frischkäse-Beerentorte	70
Beeren(wein)kuchen	71
Beeren-Joghurt-Torte.....	72

Kuchen mit Hefeteig..... 73

Hefebeerenkuchen ganz einfach	74
Beerenkuchen mit Streuseln.....	74
Beeren-Butterkuchen	75
Bienenstich mit Beeren	76

Beerenkuchen mit Quark-Öl-Teig 77

Saftiger Beerenstreifen	77
Beeren-Mohn-Kuchen	78

Weitere Beerenkuchen mit Mürb-, Hefe- oder Quark-Öl-Teig 79

Beerentaschen	80
Oma Theas Beerentaschen.....	80
Beerenkuchen mit (Sauer)-Rahmguss	81
Beerenkuchen mit Haselnussguss.....	82
Beeren-Käsekuchen mit Mohn	83
Altdeutscher Käse-Beerenkuchen	84

Blätterteig-Gebäck..... 85

Beerentaler mit Vanillesahne	85
Beerenkuchen vom Blech	86

Beeren-Strudel..... 87

Beerenstrudel.....	87
Beeren-Strudel aus Kartoffelteig.....	88

Beerenkuchen mit Brandteig..... 89

Beeren-Windbeutel.....	89
Beeren-Windbeutelorte	90

Kuchen ohne Backen..... 91

Beerentorte auf westfälische Art.....	91
Beeren-Haselnuss-Philadelphia Torte.....	92
Beeren-Milchreistorte	93
Beerentorte mit Schokoladen-Marzipan-Boden	94
Beeren-Malakoff-Torte.....	95
Beeren-Charlotte.....	96

Eistorten..... 97

Beeren-Baiser-Eistorte	97
Schokoladige Beeren-Eistorte	98

Kleine Köstlichkeiten..... 99

Beeren-Zitronencreme-Törtchen	99
Beeren-Schokotaler	100
Weißer Crossie-Törtchen mit Beeren	100

6 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

In den Rezepten verwendete Abkürzungen und Grundlagen:

kg.....	Kilogramm
g.....	Gramm
l.....	Liter
ml.....	Milliliter
EL.....	Esslöffel
TL.....	Teelöffel
P.....	Päckchen

1 EL Vanille-Zucker entspricht 1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver entspricht ca. 20g Backpulver

..... für ca. 500g Mehl

Mehl: verwendet wird Weizenmehl, Type 405 oder 550

Speisestärke oder Stärkemehl: für Kompott, Pudding, Creme, o.ä., immer Maisstärke verwenden. Bei Kuchen, insbesondere Biskuit, auch Kartoffelstärke.

Butter: anstelle der Butter kann zum Backen geeignete Margarine verwendet werden.

Backtemperatur und Backdauer: die angegebenen Werte müssen evtl. entsprechend den jeweiligen häuslichen Backöfen angepasst werden.

Auf Alkohol als Zugabe kann in der Regel verzichtet werden. Entweder weglassen oder einfach durch Saft ersetzen.

Rührteig herstellen:

Wichtig: alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben. Butter mit Zucker cremig rühren. Dann Eier oder Eigelb zugeben und Masse luftig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und über die Eiercreme sieben. Restliche Zutaten zugeben und alles untermischen. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit zugeben.

Biskuitteig herstellen:

Eier mit Zucker cremig aufschlagen. Oder: Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen, Eiweiß steif schlagen. Mehl und Stärkemehl (und/oder Kakao) darübersieben und (zusammen mit Eischnee) vorsichtig unterheben. Je nach Rezept: geschmolzene Butter zuletzt unterheben.

Mürbteig herstellen:

Butter in kleine Würfel schneiden und alle Zutaen zusammen schnell mit Hand oder Maschine zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1/2 Std. ruhen lassen. Dann weiter verarbeiten je nach Rezept.

7 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Kuchen mit Rührteig oder Biskuit mit Beeren beliebiger Art

Genuss-pur-Beerenkuchen

ca. 500g frische
Beeren
1 Biskuitboden
3-4 EL Beeren-
marmelade
250ml Saft
1 P. Tortenguss
2-3 EL Zucker

So wirds gemacht:

Man nehme einen möglichst selbstgemachten Biskuitboden, bestreiche ihn mit Marmelade, belege ihn mit möglichst frischen Beeren, überziehe ihn mit Tortenguss, gemacht nach Packungsvorschrift mit einem Obstsaft beliebiger Wahl und serviere ihn mit Sahne.



Gebackener Beerenkuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

Beeren:
300-400g Beeren

Rührteig:
100g Butter
120g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene
Zitronenschale
200g Mehl
1/2 P. Backpulver
1-4 EL Milch

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rührteig zubereiten. 2/3 des Teiges in die Form geben und glattstreichen. Beeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rest des Teiges mit dem EL darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Puderzucker

Erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

8 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Beerenkuchen mit Mandeln und Orangenkaramell

für Back-/Springform, ø 26 cm



So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. 2/3 des Teiges in die Form geben und glattstreichen. Beeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rest des Teiges mit dem EL darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

*

Kuchen aus der Form nehmen. Zucker karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Kuchen damit bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und vollends erkalten lassen.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

200g Butter

200g Zucker

4 Eier

Saft und Schale einer Zitrone

250g Mehl

1/2 P. Backpulver

100g gemahlene

Mandeln

100ml Orangensaft

2-3 EL Zucker

Mandelblättchen

Schneller Quark-Beerenkuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. 2/3 des Teiges in die Form geben und glattstreichen. Beeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rest des Teiges mit dem EL darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 50 Minuten backen.

*

Kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

175g Butter

175g Zucker

abgerieb. Schale 1

Zitrone

1 Prise Salz

3 Eier

250g Magerquark

200g Mehl

40g Stärkemehl

1/2 P. Backpulver

Puderzucker

9 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Beerenkuchen mit Mohn

für Back-/Springform, ø 26 cm

Beeren:
300-400g Beeren

Mohnbelag:
100g gemahlener Mohn
100ml Milch
1 Ei
1 EL Zucker

Rührteig:
200g Butter
200g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker
200g Mehl
150g Speisestärke
1/2 P. Backpulver
ca. 6 EL Milch

Puderzucker

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*
Milch erhitzen und Mohn darin quellen lassen. Ei und Zucker einrühren.

*
Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen. Rührteig zubereiten. Die Hälfte des Teiges in die Form geben und glattstreichen. Beeren darauf verteilen.

*
Die Mohnmischung über den Beeren verteilen. Restl. Teig darübergerben und glattstreichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 60 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*
Kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Babettes Beerenblechkuchen

fürs Backblech

Beeren:
500-750g Beeren

Rührteig:
250g Butter
250g Zucker
abger.Schale 1 Zitrone
1 Prise Salz
3 Eier
100g Speisestärke
180g Mehl
2 TL Backpulver
200g gemahlene Mandeln

Puderzucker

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*
Backblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig auf das Blech geben und glattstreichen. Beeren auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*
Kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Haferflocken-Butterkuchen mit Beeren

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben und glattstreichen. Beeren darauf verteilen.

*

Mit Butterflöckchen belegen und mit Zucker und Mandeln bestreuen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

200g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

1 EL Vanillezucker

150g Mehl

150g zarte

Haferflocken 1/2 P.

Backpulver

Belag:

150g Butter

150g Zucker

100g gehackte

Mandeln

Haferflocken-Beerenkuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. 3/4 des Teiges in die Form geben und glattstreichen, Beeren darauf verteilen. Restl. Teig mit dem Teelöffel in kleinen Häufchen auf den Beeren verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 50 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

150g Butter

100g Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

abgeriebene Schale

1 Zitrone

125g zarte

Haferflocken

50g Mehl

2 TL Backpulver

100g gemahlene

Mandeln

Puderzucker

11 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Schokoladenbeerenkuchen mit Mandeln

für Back-/Springform, ø 26 cm

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

200g Butter

150g Zucker

4 Eier

1 TL Ingwerpulver

125g Mehl

1/2 P. Backpulver

100g geriebene

Schokolade

125g gemahlene

Mandeln

Belag:

50g Kuvertüre oder

Schokoladenguss

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rührteig zubereiten. Die Hälfte des Teiges in die Form geben und glattstreichen. Beeren darüber verteilen, Rest des Teiges darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchen-gitter erkalten lassen.

*

Fertigen Kuchen mit erwärmter Kuvertüre oder einem Schokoladenguss überziehen.



Schokoladenbeerenkuchen Linzer Art

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rührteig zubereiten. Die Hälfte des Teiges in die Form geben und glattstreichen. Die Beeren darauf verteilen. Restl. Teig darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen.

*

Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Den noch heißen Kuchen mit Konfitüre bestreichen, die Mandeln darüber streuen und leicht andrücken. Kuchen erkalten lassen.

*

Den kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

200g Butter

180g Zucker

6 Eier

1 Prise Salz

1 TL Kakaopulver

1 TL Ingwer

1 Msp. gemahlene

Nelken

250g Mehl

1/2 P. Backpulver

150g gemahlene

Mandeln

Belag:

50g gehackte

Mandeln

3-5 EL Beeren-

Konfitüre

Puderzucker



13 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Schokoladiger Beerenkuchen mit Haferflocken

für Back-/Springform, ø 26 cm

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

200g Butter

150g Zucker

4 Eier

1 TL Ingwerpulver

100g Mehl

1/2 P. Backpulver

125g gemahlene

Mandeln

100g geriebene

Schokolade

100g feine

Haferflocken

Belag:

Puderzucker

oder

Schokoladenguss

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rührteig zubereiten. 2/3 des Teiges in die Form geben und glattstreichen. Beeren auf dem Teig verteilen, restl. Teig darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchen-gitter erkalten lassen.

*

Der fertige Kuchen kann mit Puderzucker besiebt oder mit einem Schokoladenguss überzogen werden.



Beerenkuchen nach Art der Luise

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Back-/Springform mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben und glattstreichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

*

Kuchen aus der Form nehmen, mit geschmolzener Schokolade bestreichen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Tortenguss nach Vorschrift mit Fruchtsaft und Zucker zubereiten. Beeren untermischen und kurz aufkochen. (Masse nur schütteln, nicht rühren). Etwas abkühlen lassen. Vorsichtig auf dem Kuchen verteilen. Kuchen erkalten lassen.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

150g Zucker

125g Butter

4 Eier

1 Prise Salz

1 TL Ingwerpulver

1 Msp. Nelken

100g geriebene

Schokolade

200g gemahlene

Haselnüsse

100g geriebener

Zwieback oder

Biskuitbrösel

1/2 P. Backpulver

Belag/Guss:

100g Schokolade

1 P. Tortenguss

2 EL Zucker

200ml roter

Fruchtsaft



Marzipan-Beerenkuchen sehr fein

für Back-/Springform, ø 26 cm

Beeren:
300-400g Beeren

Rührteig:
100g Marzipan-
Rohmasse
50ml Schlagsahne
250g Butter
250g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker
4 Eier
200g Mehl
2 TL Backpulver

Puderzucker

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back- oder Springform mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen. Marzipan fein raffeln, mit Sahne verrühren. Mit Eiern, weicher Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver darübersieben und unterheben. 2/3 des Teiges in die Form geben und glattstreichen. Beeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rest des Teiges darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 50 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Marzipan-Beerenkuchen mit Joghurt

fürs Backblech

Beeren:
500-750g Beeren

Rührteig:
200g Marzipan-
Rohmasse
200g Butter
200g Zucker
1 Prise Salz
Schale 1 Zitrone
7 Eier
150g Grieß
300g Mehl
2 TL Backpulver
200g Joghurt

100g Mandelstifte
Puderzucker

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Backblech mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Marzipan raffeln und mit der weichen Butter glatt rühren. Eier, Zucker, Salz, Zitronenschale, Joghurt und Grieß zugeben und alles sehr gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig aufs Backblech geben und glatt streichen. Beeren darauf verteilen, Mandelstifte darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad 50-60 Min. backen.

*

Kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Beerenblechkuchen mit Marzipanguss nach Art der Rita

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back- oder Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig aufs Backblech streichen. Beeren auf dem Teig verteilen, Mandeln darüber streuen.

*

Marzipan raffeln und mit Eigelb, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Sahne einrühren, über den Beeren verteilen.

Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 40-50 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Beeren:

500-750g Beeren

Rührteig:

250g Butter

200g Zucker

4 Eier

Schale 1 Zitrone

etwas Zimt

400g Mehl

2 TL Backpulver

etwa 1-4 EL Milch

50g gehobelte

Mandeln

Guss:

200g Marzipan-

Rohmasse

2 Eigelb

1 EL Vanillezucker

50g Zucker

200g Schlagsahne



17 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Florentiner Beerenkuchen nach Art der Kathrin

für Back-/Springform, ø 26 cm

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

50g gehobelte Mandeln (für die Form)

100g Butter

3 Eier

100g Marzipan-Rohmasse

80g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

abgeriebene Schale

1 Zitrone

200g Mehl

2 TL Backpulver

4 EL saure Sahne

Belag:

60g Butter

60g Zucker

2 EL Honig

1 Prise Zimt

150g Mandeln

3 TL Mehl

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter austreichen und mit den Mandeln bestreuen. Backofen auf ca. 180°C vorheizen. Marzipan raffeln und mit dem Zucker, den Eiern, weicher Butter, Salz, Zimt und Zitronenschale schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Zuletzt die saure Sahne einrühren. 2/3 des Teiges in die Form geben und glattstreichen. Beeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Rest des Teiges darüber verteilen.

*

Butter mit Zucker und Honig aufkochen. Mandeln, Zimt und Mehl zugeben. Masse auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

*

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



Karamell-Beerentorte

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. 50g Zucker schmelzen, bis er eine hellbraune Farbe hat. Milch unter Rühren zugießen und aufkochen. 2 Eier, Eigelb, 50g Zucker und Vanillezucker verrühren, zur Karamellmilch geben und bei schwacher Hitze so lange rühren, bis eine leicht dickcremige Konsistenz entsteht - nicht kochen lassen! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Butter und restl. Zucker mit den restl. Eiern cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Karamellmilch unter die Eier-Fett-Masse rühren. Die Hälfte des Teiges in die Form streichen. Unter den restl. Teig Beeren vorsichtig untermischen. Teig in die Form geben und glattstreichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 60-75 Minuten backen. Unbedingt Garprobe machen und evtl. noch etwas länger im Ofen lassen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Für die Glasur weiße und dunkle Kuvertüre schmelzen. Kuchen zuerst mit der weißen Kuvertüre überziehen. Dann die dunkle Kuvertüre in Streifen darüber gießen und mit einer Gabel verziehen.

Beeren:

300-400g Beeren

Karamell- Rührteig:

200ml Milch

250g Zucker

5 Eier + 1 Eigelb

1 EL Vanillezucker

250g Butter

350g Mehl

2 TL Backpulver

Glasur:

100g weiße

Kuvertüre

50g Halbbitter-

kuvertüre



19 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Gerührter Beerenstreuselkuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

200g Butter

200g Zucker

4 Eier

Saft und Schale
einer Zitrone

300g Mehl

1/2 P. Backpulver

Streusel:

150g Mehl

100g Butter

100g Zucker

Zimt

70g gehackte Nüsse
und/oder Mandeln

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben und glattstreichen. Beeren auf dem Teig verteilen.

*

Aus Mehl, Zucker, Butter, Zimt und Nüssen Streusel kneten und über den Beeren verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 50 Minuten backen.



Beeren-Erdäpfel-Streuselkuchen

fürs Backblech

So wirds gemacht:

Kartoffeln kochen, pellen, pürieren und erkalten lassen.
300g abwiegen.

*

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Backofen auf ca. 180°C vorheizen. Backblech fetten und mit Mehl bestäuben.

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Kartoffelmasse unterheben. Teig auf das Backblech streichen. Beeren darauf verteilen.

*

Mehl, Zucker, Butter, Haselnüsse und Zimt zu Streuseln verkneten und über die Beeren krümeln. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45-50 Minuten backen.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

300g Kartoffeln
(gekocht, gepellt,
püriert)

150g Butter

150g Zucker

1 EL Vanillezucker

4 Eier

1 Prise Salz

150g Mehl

1 P. Backpulver

Streusel:

200g Mehl

180g Zucker

150g Butter

1 TL Zimt

100g gemahlene

Haselnüsse



21 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Kokos-Beerenkuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

100g Butter

100g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

abgeriebene Schale

1 Zitrone

200g Mehl

2 TL Backpulver

Kokos-Belag:

100g Butter

100g Zucker

3 Eier

75g Kokosraspel

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben und glattstreichen. Beeren darüber verteilen.

*

Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Kokosraspel unterrühren und Masse über den Beeren verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 50-60 Minuten backen.

*

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



Florentiner-Beerenkuchen

Mandel-Belag:

100g Butter

100g Zucker oder

Honig

100g Mandelstifte

oder Mandelblättchen

So wirds gemacht:

Wie Kokos-Beerenkuchen.

*

Anstelle des Kokos-Belages: Butter mit Zucker oder Honig aufkochen, Mandeln unterheben und Masse über den Beeren verteilen.

Gerührter Beerenkuchen mit Honigkruste

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Eier mit weicher Butter, Honig, Salz, Zimt und Ingwerpulver schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, darübergeben und unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Form geben und glattstreichen, Beeren darüber verteilen, Rest des Teiges mit dem EL darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 50 Minuten backen.

*

Orangensaft, Butter und Honig aufkochen. Den Kuchen gleichmäßig damit bestreichen. Unter dem Backofengrill 3-4 Min. überkrusten.

*

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

250g Butter

150g Honig

4 Eier

1 Prise Salz

1/2 TL Ingwerpulver

1 TL Zimt

300g Mehl

3 TL Backpulver

Belag:

3 EL Honig

100 ml Orangensaft

1 EL Butter



23 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Beerenkuchen mit Zitronenbaiser

für Back-/Springform, ø 26 cm

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

100g Butter

3 Eigelbe

1 Ei

180g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

200g Mehl

50g Speisestärke

1 TL Backpulver

75g gemahlene

Mandeln

Baiser:

3 Eiweiße

100g Zucker

Saft u. Schale einer
Zitrone

1 TL Speisestärke

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben, Beeren darüber verteilen und bei ca. 180°C ca. 15 Minuten backen.

*

Eiweiße steif schlagen, mit Zucker, Saft und Schale einer Zitrone weiter schlagen, bis der Zucker gelöst ist.

Speisestärke darüber sieben und unterheben. Baiser auf den heißen Kuchen streichen. Weitere 30-40 Min. backen.

*

Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und erkalten lassen.



Beerenkuchen mit Kokos-Baiser

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben und glattstreichen. Beeren darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

*

Eiweiße steif schlagen. Zitronensaft und Zucker zugeben und weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Kokosraspel unterrühren.

*

Baisermasse auf den Kuchen streichen. Bei ca. 200°C noch max. 10 Minuten überbacken.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

150g Butter

3 Eigelbe

2 Eier

150g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale

1 Zitrone

200g Mehl

2 TL Backpulver

Baiser:

3 Eiweiß

1 EL Zitronensaft

100g Puderzucker

100g Kokosraspel



Beeren-Baisertorte

für Back-/Springform, ø 26 cm

Biskuit:

50g Butter
6 Eier (getrennt)
150g Zucker
1 Prise Salz
150g Mehl
60g Speisestärke
1 TL Backpulver
50g gemahlene
Mandeln

Beeren:

300-400g Beeren
Zucker nach
Geschmack

Füllung und Belag:

100g Marzipan
1 geh. EL
Beerengelee
1 P. Tortenguss
250ml Saft
(vorzugsweise
Beerensaft)
1-4 EL Zucker nach
Geschmack

Baiser:

4 Eiweiße
150g Puderzucker
1 TL Zitronensaft

1 EL
Mandelblättchen

So wirds gemacht:

Boden einer Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Butter zerlaufen und wieder abkühlen lassen. Eigelbe mit Zucker weißschaumig aufschlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Mandeln mischen, zusammen mit dem mit 1 Prise Salz steifgeschlagenen Eiweiß vorsichtig unterziehen. Zuletzt Butter unter den Teig ziehen. Teig in die Form geben und bei ca. 180°C ca. 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen.

*

Beeren vorbereiten.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren antauen lassen, mit wenig Wasser und Zucker nach Geschmack kurz dünsten. Abkühlen und abtropfen lassen, Saft auffangen und auf 250ml ergänzen.

*

Marzipan zerkleinern und mit Beerengelee zu einer homogenen Masse verrühren. Kuchenboden einmal durchschneiden, unteren Boden mit der Marzipanmasse bestreichen und 2. Boden aufsetzen.

*

Vorbereitete Beeren auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss nach Vorschrift mit dem Saft und Zucker nach Geschmack zubereiten und über die Beeren geben.

*

Eiweiße steifschlagen, Zucker und Zitrone zugeben und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Baiser auf den Kuchen streichen. Mandelblättchen darüber streuen. Bei 250°C im Ofen leicht bräunen lassen.



Beeren-Baiserkuchen mit Nüssen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben und glattstreichen.

*

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Puderzucker und Vanillezucker zugeben und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nüsse und Beeren unterheben und Masse auf den Teigboden streichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 45 Minuten backen.



Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

100g Butter

100g Zucker

4 Eigelb

1 Prise Salz

1 Msp. Kardamom

1 Msp. Nelken

1/2 TL Ingwer

1 TL Zimt

300g Mehl

2 TL Backpulver

Baiser:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

100g gehackte

Nüsse (Haselnüsse
oder Walnüsse)

100g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

Muffins

Einfache Beeren-Muffins

fürs Muffinblech



Beeren:

1 Tasse Beeren

Muffin-Teig:

100g Butter

200ml Milch

80g Zucker

1 Ei

250g Mehl

1/2 P. Backpulver

etwas Zimt

1 EL gehackte

Mandeln

Glasur:

100g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Muffinblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben, oder mit Muffinförmchen auslegen. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Mehl mit Backpulver, Zimt und Mandeln sorgfältig mischen. Ei leicht verquirlen. Zucker, zerlassene Butter und Milch einrühren. Mehlgemisch zugeben und vermischen, zuletzt die Beeren vorsichtig unterheben. Teig in Muffinförmchen bzw. in das gefettete Muffin-Blech füllen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

*

Puderzucker mit Zitronensaft und 1 EL heißem Wasser verrühren. Guss auf den Muffins verstreichen.

Würzige Beeren-Muffins

fürs Muffinblech



Beeren:

1 Tasse Beeren

Muffin-Teig:

100g brauner Zucker

50g Haferflocken

200g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

je 1 MSP Zimt, Nelken
und Muskatnuss

1 Ei

150ml Milch

50g Butter

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Muffinblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben oder mit Muffinförmchen auslegen. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Mehl, Haferflocken, Salz, Zucker und Gewürze in einer Schüssel vermengen. Ei leicht verquirlen, zerlassene Butter und Milch einrühren. Mehlgemisch zugeben und vermischen, zuletzt die Beeren vorsichtig unterheben. Teig in Muffinförmchen bzw. in das gefettete Muffin-Blech füllen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Beeren-Muffins mit Schoko

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Muffinblech mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben, oder mit Muffinförmchen auslegen. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Mehl, Salz, Zucker, Zimt und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Ei leicht verquirlen, Öl und Milch einrühren. Mehlgemisch zugeben und vermischen. Grob gehackte Schokolade unterheben, zuletzt die Beeren vorsichtig unterheben. Teig in Muffinförmchen bzw. in das gefettete Muffin-Blech füllen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

*

Kalte Muffins mit Puderzucker und Kakao bestäuben.

fürs Muffinblech

Beeren:

1 Tasse Beeren

Muffin-Teig:

2 EL Zucker

50g Haferflocken

250g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 MSP Zimt

1 EL Vanillezucker

1 Ei

150ml Milch

3 EL Pflanzenöl

50g Schokolade

Puderzucker und

Kakao

Beeren-Muffins mit Haselnüssen

fürs Muffinblech

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Muffinblech mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben, oder mit Muffinförmchen auslegen. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Mehl, Salz, Honig, Zimt und Vanillezucker, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen. Ei leicht verquirlen, Öl und Buttermilch einrühren. Mehlgemisch zugeben und vermischen. Beeren unterheben. Teig in Muffinförmchen bzw. in das gefettete Muffin-Blech füllen. Mit Haselnüssen garnieren. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Beeren:

1 Tasse Beeren

etwas Zitronensaft

Muffin-Teig:

2 EL Honig

150g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1 Prise Salz

1 MSP Zimt

1 EL Vanillezucker

1 Ei

250ml Buttermilch

3 EL Pflanzenöl

100g gemahlene

Haselnüsse

12 Haselnüsse



Beeren Streusel Muffins

fürs Muffinblech

Beeren:

1 Tasse Beeren

Muffin-Teig:

140g (brauner) Zucker

1 TL Vanillezucker

140g Mehl

120g Vollkornmehl

2 TL Backpulver

1 TL Natron

1 Prise Salz

1 TL Zimt

1 Ei

250ml Buttermilch

125g Butter

Streusel:

50g Mehl

50g gehackte Nüsse

beliebiger Art

80g Zucker

1 TL Zimt

80g Butter

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Muffinblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben, oder mit Muffinförmchen auslegen. Backofen auf ca. 180°C vorheizen.

Mehl, Vollkornmehl, Salz, Zucker, Zimt, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen. Ei leicht verquirlen, zerlassene Butter und Buttermilch unterrühren. Mehlgemisch zugeben und vermischen. Beeren unterheben. Teig in Muffinförmchen bzw. in das gefettete Muffinblech füllen.

*

Streusel kneten und über den Muffins zerkrümeln. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Sahnecremetorten auf Rührteig- bzw. Biskuitbasis

Beerentorte mit Sahnecreme

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Biskuit zubereiten und backen. Erkalten Kuchen 2-mal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

*

Untersten Boden mit 3 EL Gelee bestreichen.

Bei Verwendung frischer Beeren: Vorbereitete Beeren auf dem Boden verteilen. Tortenguss mit 250ml Saft und dem Zucker nach Vorschrift zubereiten und über den Beeren verteilen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 100ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit 1-2 EL Wasser anrühren und Kompott damit binden. Etwas abkühlen lassen, auf dem unteren Boden verteilen.

*

Den zweiten Boden auf dem Beerenbelag auflegen. Gelatine in etwas Wasser einweichen und auflösen, Beerensirup einrühren. 600ml Sahne steif schlagen, vorsichtig die Gelatinemischung unterrühren. Etwas Creme abnehmen. Tortenboden mit dem restl. Beerengelee und 2/3 der Creme bestreichen und den dritten Boden aufsetzen. Kuchen mit der restl. Creme bestreichen, nach Wunsch mit frischen Beeren garnieren. Vor dem Verzehr gut kühlen.

Biskuit:

6 Eier (getrennt)
180g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
125g Mehl
2 TL Backpulver
125g Speisestärke

Beeren:

300-400g Beeren
2-3 EL Zucker nach
Bedarf
250ml /100ml
Beeren-oder klarer
Obstsft
1 P. Tortenguss

Sahnecreme:

100ml Beerensirup
3 Blatt weiße
Gelatine
600ml Sahne
6 EL Beerengelee

Beeren zum
Garnieren



Beerentorte mit Eierlikörsahne

für Back-/Springform, ø 26 cm

Biskuit:

3 Eier (getrennt)
150g Zucker
1 EL Mehl
1/2 TL Backpulver
200g gemahlene
Mandeln oder
Haselnüsse
1 EL Paniermehl

Beeren:

300-400g Beeren
2-3 EL Zucker nach
Bedarf
250ml /100ml
Beeren/ oder klarer
Obstsaft
1 P. Tortenguss

Belag und Sahnecreme:

400g Schlagsahne
2 EL Vanillezucker
2 P. Sahnefestiger
3-4 EL Eierlikör
evtl. 2 EL
Mandelblättchen



So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen.

Eiweiß mit dem Zucker und 3 EL kaltem Wasser steif schlagen. Eigelb unterziehen. Mehl, Backpulver, Mandeln/Nüsse und Paniermehl mischen und vorsichtig unterziehen. In die Form füllen und ca. 20-25 Min. backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

*

Kuchenboden auf eine Platte legen und mit Tortenring oder Springformring umgeben.

*

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren auf dem Boden verteilen. Tortenguss mit 250ml Saft und dem Zucker nach Vorschrift zubereiten und über den Beeren verteilen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 100ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit 1-2 EL Wasser anrühren und Kompott damit binden. Etwas abkühlen lassen, auf dem unteren Boden verteilen.

*

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen. Sahne gleichmäßig auf die Beerenmasse streichen. Eierlikör auf die Sahne träufeln und gleichmäßig verstreichen.

*

Kuchen einige Stunden kühl stellen, Tortenring entfernen. Evtl. Mandelblättchen rösten und den Rand damit verzieren.

Beeren-Kaffee-Torte mit Sahnehaube

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten oder gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier und weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver darübersieben und mit der Schokolade und dem Kaffeepulver unterheben. Milch einrühren. Teig in die Form geben und glattstreichen. Beeren auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Sahne mit Sahnefestiger und Vanillezucker steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Kuvertüre schmelzen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig auf der Sahne verteilen. Kuchen vor dem Verzehr gut kühlen.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

150g Butter

200g Zucker

1 Prise Salz

5 Eier

300g Mehl

1 P. Backpulver

100g geriebene

Schokolade

2 EL Kaffee-
Instantpulver

4 EL Milch

Sahnecreme:

300g Schlagsahne

1 EL Vanillezucker

2 P. Sahnefestiger

100g Zartbitter-

Kuvertüre



Beeren-Schokoladentorte

für Back-/Springform, ø 26 cm



Biskuit:

50g Schokolade
100g Butter
5 Eier (getrennt)
120g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
100g Mehl
50g Speisestärke
50g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

Beeren:

300-400g Beeren
2-3 EL Zucker nach Bedarf
250ml /100ml Beeren/ oder klarer Obstsaft
1 P. Tortenguss

Belag und Sahnecreme:

3 Blatt weiße Gelatine
200ml Kirschsafft
Zucker nach Bedarf
600ml Schlagsahne
2 EL Vanillezucker
2 P. Sahnefestiger

100g Schokolade, geraspelt

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Weiche Butter und Eigelbe mit Vanillezucker und Zucker weißcremig schlagen, Schokolade unterrühren. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und mit den Mandeln unterheben. Teig in die Form geben und bei 160 Grad ca. 50 Minuten backen.

Aus der Form nehmen und erkalten lassen. Kuchen 2-mal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

*

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren auf dem Boden verteilen. Tortenguss mit 250ml Saft und dem Zucker nach Vorschrift zubereiten und über den Beeren verteilen. Erkalten lassen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 100ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit 1-2 EL Wasser anrühren und Kompott damit binden. Etwas abkühlen lassen, auf dem unteren Boden verteilen. Erkalten lassen.

*

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen. 1/3 der Vanillesahne auf die Beeren streichen, 2. Tortenboden auflegen und mit 1/3 der Vanillesahne füllen. 3-ten Boden aufsetzen, Torte mit restl. Vanillesahne bestreichen, mit Sahne, Beeren und Schokoladenraspeln garnieren.

Schokoladige Beeren-Schnitten

fürs Backblech

So wirds gemacht:

Für den Belag: Schlagsahne kurz aufkochen und Schokolade darin schmelzen. Im Kühlschrank kalt stellen, am besten über Nacht.

*

Die Beeren waschen, trockentupfen, entstielen, entsteinen und abtropfen lassen. Gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Backblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade (im Wasserbad) schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eigelbe und weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Schokolade unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Eischnee unterheben. Teig auf das Blech streichen. Beeren darauf verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Schokolade-Sahnemasse cremig aufschlagen. Kuchenplatte in zwei gleich große Teile schneiden. Schokoladencreme auf einen Boden streichen. Andere Platte auflegen und leicht andrücken.

*

Kuvertüre (im Wasserbad) schmelzen und Kuchen damit bestreichen. Kuchen einige Stunden kühlen.

Beeren:

500-750g Beeren

Rührteig:

200g Butter

200g Zucker

150g Zartbitterschokolade

5 Eier (getrennt)

1 Prise Salz

200g Mehl

1/2 P. Backpulver

Belag und

Sahnecreme:

200g Schokolade

400g Schlagsahne

100g Zartbitterkuvertüre



Schokoladige Beeren­torte mit Puddingsahne

für Back-/Springform, ø 26 cm

Rührteig:

150g Butter
200g Zucker
1 EL Vanillezucker
4 Eier
200g Mehl
100g geriebene Schokolade
1/2 TL Backpulver

Beeren:

300-400g Beeren
Zucker nach Bedarf

Sahne­creme:

1 P. Pudding-Pulver
(Vanille oder Schokolade)
400ml Milch
3 EL Zucker
400ml Schlagsahne
2 P. Sahnefestiger

2-3 EL
Beerenkonfitüre

50g gehackte
Mandeln



So wirds gemacht:

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben und glattstreichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Nach dem Erkalten einmal durchschneiden.

*

Die Beeren vorbereiten, nach Bedarf zuckern. Gefrorene Beeren auftauen und abtropfen lassen, oder mit etwas Wasser oder Saft und Zucker kurz dünsten, abkühlen und abtropfen lassen.

*

Pudding nach Vorschrift zubereiten und unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen.

Schlagsahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Die Hälfte der Sahne zurückbehalten. Restl. Sahne vorsichtig unter den Pudding ziehen.

*

Tortenring um unteren Kuchenboden legen. Boden mit Konfitüre bestreichen. Die Hälfte der Pudding-Creme daraufgeben. Beeren darauf verteilen und mit der restl. Creme bedecken. 2-ten Boden aufsetzen und leicht andrücken. Kuchen mit der Sahne bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

*

Einige Stunden kühl stellen, Tortenring entfernen.

Mohn-Beeren-Sahnetorte

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben und glattstreichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Tortenring um Kuchenboden legen.

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren auf dem Boden verteilen. Tortenguss mit 250ml Saft und dem Zucker nach Vorschrift zubereiten und über den Beeren verteilen. Erkalten lassen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 100ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit 1-2 EL Wasser anrühren und Kompott damit binden. Etwas abkühlen lassen, auf dem unteren Boden verteilen. Erkalten lassen.

*

Milch mit Zucker unter Rühren aufkochen lassen. Mohn und Grieß einrühren und unter Rühren ca. 5 Min. ausquellen lassen. Erkalten lassen. Nach dem Erkalten Sahnequark unterrühren. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme heben. Creme auf den Beeren verteilen.

*

Kuchen im Kühlschrank fest werden lassen. Tortenring entfernen.

Beeren:

300-400g Beeren
2-3 EL Zucker nach Bedarf
250ml /100ml Beeren/ oder klarer Obstsaft
1 P. Tortenguss

Rührteig:

150g Butter
150g Zucker
3 Eier
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
200g Mehl
1/2 P. Backpulver

Belag und Sahne-

quarkcreme:

3 gehäufte EL Speisestärke
250ml Kirschsaf
2-3 EL Zucker (nach Bedarf)
1 Msp. Zimt
250ml Milch
3 EL Zucker
100g frisch gemahlener Mohn
50g Grieß
250g Sahnequark
200ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker



Beerentorte mit gebrannten Mandeln

für Back-/Springform, ø 26 cm

Biskuit:

2 Eier (getrennt)
2 EL heißes Wasser
75g Zucker
1 Prise Salz
60g Mehl
40g Speisestärke
1 TL Backpulver

Krokant

150g Mandelkerne
100g Puderzucker

Beeren:

300-400g Beeren
2-3 EL Zucker nach Bedarf
250ml /100ml
Beeren/ oder klarer
Obstsaft
1 P. Tortenguss

Belag und Sahnecreme:

3 Blatt Gelatine
600ml Schlagsahne
3 EL Vanillezucker
250g Marzipan-
Rohmasse
60g Puderzucker



So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eigelbe mit Wasser und Zucker weißcremig schlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darübersieben und unterheben. Teig in die Form geben und bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Puderzucker mit etwas Wasser in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin karamellisieren lassen. Auf Backpapier auskühlen lassen. Einige Mandeln zur Dekoration zurückbehalten. Restliche Mandeln fein hacken.

*

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren auf dem Boden verteilen. Tortenguss mit 250ml Saft und dem Zucker nach Vorschrift zubereiten und über den Beeren verteilen. Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 100ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit 1-2 EL Wasser anrühren und Kompott damit binden. Etwas abkühlen lassen, auf dem Boden verteilen.

*

Gelatine einweichen und in wenig warmem Wasser auflösen. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen. Gelatine unterrühren. 2/3 der Creme mit den gehackten Mandeln verrühren. Mandelcreme kuppelförmig über die Beeren streichen.

*

Marzipan grob reiben und mit 60g Puderzucker verkneten. Zwischen Klarsichtfolie rund ausrollen. Vorsichtig auf die Torte legen. Torte mit der restlichen Sahne und den gebrannten Mandeln garnieren.

*

Einige Stunden kalt stellen.

Agnes schokoladige Beeren torte

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eigelbe mit Vanillezucker und Zucker weißcremig schlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darübersieben und unterheben. Zum Schluss die abgekühlte Butter unterheben. Teig in die Form geben und bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und erkalten lassen. 2-mal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

*

Frische Beeren vorbereiten, evtl. nach Geschmack süßen. Bei Verwendung gefrorener Beeren: in wenig Wasser oder Saft kurz dünsten, nach Geschmack süßen, abtropfen lassen.

*

Mittleren Boden zerkrümeln und mit der Konfitüre und Schokolade vermischen. Beeren untermengen. Schlag-
sahne mit Vanillezucker steif schlagen. 2/3 der Sahne unter die Beerenmasse heben. Kuchen mit der Beeren-
creme füllen, mit der restlichen Sahne, Beeren und den Schokoraspeln garnieren.

Biskuit:

80g Butter
4 Eier (getrennt)
120g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
80g Mehl
40g Speisestärke
1 TL Backpulver

Beeren:

300-400g Beeren
Zucker nach
Geschmack

Belag und Sahnecreme:

1 EL
Beerenkonfitüre
50g Schokolade,
geraspelt
400ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker

50g Schokolade,
geraspelt



Beeren-Kuppeltorte

für Back-/Springform, ø 26 cm

Biskuit:

80g Butter
6 Eier (getrennt)
180g Zucker
1 Prise Salz
40g Mehl
200g gemahlene
Mandeln
100g gehackte
Mandeln
1 TL Backpulver

Beeren:

500-750g Beeren
3-5 EL Zucker nach
Bedarf
300ml /100ml
Beeren/ oder klarer
Obstsaft
2 P. Tortenguss

Belag und Sahnecreme:

400ml Schlagsahne
2 EL Vanillezucker
2 P. Sahnesteif

Puderzucker



So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen.

Eigelbe mit Butter und Zucker weißcremig schlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Mandeln und Backpulver darübergeben, alles unterheben. Teig in die Form geben und bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Kuchen von der Mitte her mit einem EL aushöhlen, dabei rundherum einen ca. 2cm breiten Rand stehen lassen. Herausgelösten Biskuit fein zerbröseln und ca. 10 Min. im heißen Backofen rösten. Abkühlen lassen.

*

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren vorbereiten, auf der Kuchenmitte verteilen. Tortenguss mit 250ml Saft und dem Zucker nach Vorschrift zubereiten und über den Beeren verteilen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 100ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit 2-3 EL Wasser anrühren und Kompott damit binden. Etwas abkühlen lassen, auf der Kuchenmitte verteilen. Kuchen kühlen.

*

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, kuppelförmig über die Beeren streichen. Biskuitbrösel darüber streuen.

*

Einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Rand mit etwas Puderzucker bestäuben.

Karins Beerenorte

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Eigelbe mit Butter und Zucker weißcremig schlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Backpulver darübergeben, alles unterheben. Teig in die Form geben und bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und erkalten lassen.

*

Butter zerlaufen lassen, Zucker darin nicht zu dunkel karamellisieren lassen, Mandeln zugeben und kurz rösten. Auf Backpapier erkalten lassen.

*

Kuchen von der Mitte her mit einem Esslöffel aushöhlen, am Boden und an der Seite einen ca. 2cm breiten Rand stehen lassen. Herausgelösten Biskuit fein zerbröseln. 1/2 Tasse Brösel zurückstellen, Rest mit dem Mandelkrokant mischen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren auftauen lassen. Saft mit dem Zucker aufkochen, mit der in wenig kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Beeren untermischen, dann die Krokant-Bröselmasse untermengen. Masse in den ausgehöhlten Biskuitboden füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

*

Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen, kuppelförmig über die Beeren streichen. Zurückbehaltene Biskuitbrösel darüber streuen.

Biskuit:

4 Eier (getrennt)
120g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
60g Mehl
60g Speisestärke
1 TL Backpulver

Krokant

100g Mandelstifte
150g Zucker
100g Butter

Beeren:

500-750g Beeren
500ml roter Saft
120g Zucker
70g Speisestärke

Belag und

Sahnecreme:

500ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker



4.1 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Beeren-Joghurt-Torte

für Back-/Springform, ø 26 cm

Biskuit:

3 Eier (getrennt)
80g Zucker
1 Prise Salz
40g Mehl
100g blanchierte,
gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

Beeren- Joghurt- Creme:

500-750g Beeren
3-5 EL Zucker nach
Bedarf
Beeren/ oder klarer
Obstsaft
5 EL Beersirup
oder Beerengeist
500ml Sahnejoghurt
8 Blatt Gelatine

Belag und Sahnecreme:

200ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
1 P. Sahnesteif

Puderzucker



So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen.

Mandeln in beschichteter Pfanne kurz durchrösten, abkühlen lassen, fein mahlen.

Eigelbe mit Butter und Zucker weißcremig schlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Mandeln und Backpulver darübergeben, alles unterheben. Teig in die Form geben und bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Kuchen in der Form erkalten lassen.

*

Kuchenboden vorsichtig aus der Form lösen, auf eine Platte legen und mit Tortenring umgeben.

*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2/3 der Beeren in wenig Wasser und Zucker nach Geschmack kurz dünsten. Kompott durch ein feines Sieb streichen. Mit Beerensaft auf 400ml ergänzen. Sirup oder Beerengeist unterrühren. Gelatine in etwas heißem Beerenpüree auflösen, unter die Püremasse rühren, erkalten lassen. Sahnejoghurt unterrühren.

*

Restliche Beeren auf dem Kuchenboden verteilen. Nach Geschmack etwas Zucker darübergeben. Joghurtcreme darüber verteilen und glattstreichen. Kühlen, bis die Masse fest ist.

*

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, Kuchen damit garnieren. Gut gekühlt servieren.

Weißer Schokoladen-Beerentorte

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Kuvertüre und Butter schmelzen und wieder etwas erkalten lassen. Eigelb mit Zucker weißcremig schlagen. Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, mit Schokoladenmasse und Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Teig in die Form füllen und bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen. Kuchen in der Form erkalten lassen.

*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren vorbereiten. Konfitüre erwärmen, Gelatine darin auflösen. Beerensirup/-geist einrühren, Beeren untermischen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren in Konfitüre wenige Minuten dünsten, Gelatine darin auflösen, Beerensirup/-geist untermischen.

*

Kuchen aus der Form lösen und durchschneiden. Mit dem Beerenkompott füllen. Kuchen mit erwärmter Konfitüre bestreichen.

*

Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen, auf die Torte legen.

*

Kuvertüre schmelzen, Rand des Kuchens damit bestreichen, mit dem Rest evtl. Verzierungen aufspritzen. Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, Kuchen damit verzieren.

Biskuit:

8 Eier (getrennt)
100g Butter
150g weiße Kuvertüre
80g Zucker
1 Prise Salz
100g Mehl
100g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

Beeren:

300-400g Beeren
3-5 EL Zucker
3 Blatt Gelatine
200g Beerenkonfitüre
3-5 EL Beerensirup oder Beerengeist

Belag und Sahnecreme:

100g Beerenkonfitüre
100g Marzipan-Rohmasse
50g Puderzucker
50g weiße Kuvertüre
200ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
1 P. Sahnesteif



43 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Beerenmus (Prosecco) -Torte

für Back-/Springform, ø 26 cm



Rührteig:

- 100g Butter
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100g Mehl
- 1 TL Backpulver

Beerenmus- Creme:

- ca. 1000g Beeren
- 200ml Beerensirup
- 3-5 EL Zucker nach Bedarf
- 2 P. Tortenguss

Belag und Sahnecreme:

- 250ml Beeren/
Obstsaft
- oder: 250ml
Prosecco
- 150g Sahnejoghurt
- 3 EL Beerensirup
- 2-4 EL Zucker nach
Geschmack
- 5 Blatt Gelatine
- 300ml Schlagsahne

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen.

Rührteig zubereiten. Teig in die Form geben und bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen. Kuchen in der Form erkalten lassen.

*

Kuchenboden vorsichtig aus der Form lösen, auf eine Platte legen und mit Tortenring umgeben.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren auftauen lassen. Ca. die Hälfte der Beeren auf dem Kuchen verteilen. Restl. Beeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Beerensirup unterrühren. Nach Geschmack süßen. Tortenguss-Pulver unterrühren und aufkochen lassen. Über den Beeren verteilen.

*

Joghurt mit Saft / Prosecco und Sirup verrühren. Nach Geschmack süßen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In etwas heißem Saft auflösen, unter die Joghurtmasse rühren, kalt stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt: Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Über den Kuchen geben und glattstreichen. Mindestens 3 Std. kalt stellen. Tortenring entfernen.



Kokos-Beerentorte



für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Biskuit zubereiten und bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und erkalten lassen.

*

Kuchen durchschneiden, die Böden jeweils mit der Hälfte des Gelees bestreichen und aufeinandersetzen. Kuchen mit einem Tortenring umgeben.

*

Kokosflocken in beschichteter Pfanne oder im Backofen goldbraun rösten. 2/3 der Flocken mit der Kokosmilch aufkochen und ca. 15 Min. ziehen lassen, durch ein feines Sieb gießen. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker verrühren. Kokosmilch unterschlagen und im heißen Wasserbad weiterschlagen, bis die Creme eine dickliche Konsistenz annimmt. Gelatine darin auflösen. Creme kalt stellen bis sie zu stocken beginnt. Schlagsahne steif schlagen und unter die Kokoscreme ziehen. Auf dem Kuchen verteilen und ca. 2 Std. kühlen.

*

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren vorbereiten, auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss mit 600ml Saft und Zucker nach Geschmack zubereiten, etwas abkühlen lassen, über den Beeren verteilen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 200ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit etwas Saft glatrühren und Kompott damit binden, auf dem Kuchen verteilen. Kuchen kühlen.

*

Tortenring entfernen, Rand der Torte mit den restlichen Kokosflocken verzieren.

Biskuit:

5 Eier (getrennt)

150g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

100g Mehl

40g Speisestärke

1 TL Backpulver

6 EL Beereengelee

Kokoscreme

100g Kokosflocken

400ml Kokosmilch

(ungesüßt)

5 Blatt Gelatine

5 Eigelb

2 EL Zucker

evtl. 4 EL Kokoslikör

250ml Schlagsahne

Beeren:

ca. 1kg Beeren

600ml/200ml

Beeren- oder

Obstsaft

3-5 EL Zucker

2 P. Tortenguss

Käsesahnetorten



Beerige Sahnequarktorte - Rezept 1

für Back-/Springform, ø 26 cm

Biskuit:

- 4 Eier (getrennt)
- 4 EL warmes Wasser
- 180g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200g Mehl
- 1/2 TL Backpulver

Beeren:

- 300-400g Beeren
- 2-3 EL Zucker nach Bedarf
- 250ml /100ml Beeren/ oder klarer Obstsaft
- 1 P. Tortenguss

Belag und Quarkcreme:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 4 Eigelbe
- 100g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 200g Sahnequark
- 2 Eiweiße

je 100g zartbittere und weiße Kuvertüre

- 1-2 EL Kakao
- 200g Schlagsahne
- 1 P. Sahnefestiger

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen. Biskuit zubereiten. Teig in die Form geben und bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Einmal durchschneiden, so dass 2 Böden entstehen.

*

Tortenring um unteren Kuchenboden legen.

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren auf dem Boden verteilen. Tortenguss mit 250ml Saft und dem Zucker nach Vorschrift zubereiten und über den Beeren verteilen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 100ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit 1-2 EL Wasser anrühren und Kompott damit binden. Etwas abkühlen lassen, auf dem Boden verteilen.

Den zweiten Boden auflegen.

*

Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatine in der heißen Creme auflösen, erkalten lassen. Sahnequark und das steif geschlagene Eiweiß unterheben, sobald die Creme zu gelieren beginnt. Torte gleichmäßig mit der Creme bestreichen. Mindestens 2 Std. kühlen. Tortenring entfernen.

*

Dunkle und helle Kuvertüre (getrennt) schmelzen, auf glatte (Glas-)Fläche streichen und Späne herstellen (oder: Kuvertüre grob raffeln). Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen, den Rand der Torte damit bestreichen und nach Wunsch garnieren. Tortenoberfläche üppig mit Kakao besieben und den Schoko-Spänen dekorieren. Gut gekühlt servieren.

Beerige Sahnquarktorte - Rezept 2

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eigelbe mit Vanillezucker und Zucker weißcremig schlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Speisestärke oder Puddingpulver und Backpulver darüber sieben und unterheben. Zum Schluss die abgekühlte Butter unterheben. Teig in die Form geben und bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. 2 mal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren auftauen lassen.

*

Quark, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, in wenig warmem Wasser auflösen und unterrühren. Schlag Sahne steif schlagen und unterheben. 1/3 der Creme abnehmen, Beeren vorsichtig unter den Rest der Creme heben. Tortenring um unteren Kuchenboden legen. Torte schichten: 2 Böden mit der Beerencreme bestreichen, aufeinandersetzen. 3-ten Boden auflegen und den Kuchen mit der restl. Sahnecreme bestreichen und nach Wunsch garnieren.

*

Torte einige Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen. Mandeln in beschichteter Pfanne goldgelb rösten, abkühlen lassen und an den Rand der Torte drücken.

Biskuit:

50g Butter
6 Eier (getrennt)
180g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker
120g Mehl
80g Speisestärke
oder 2 EL Vanille-
Puddingpulver
1 TL Backpulver

Beeren:

300-400g Beeren

Belag und Quarkcreme:

8 Blatt weiße
Gelatine
300g Magerquark
3 EL Puderzucker
2 EL Vanillezucker
500g Schlagsahne

50g gehackte
Mandeln



Sahnequarktorte mit Beeren und weißer Schokolade

für Back-/Springform, ø 26 cm

Biskuit:

4 Eier (getrennt)
120g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
80g Mehl
40g Speisestärke
oder 1 EL Vanille-
Puddingpulver
1 TL Backpulver

Beeren:

300-400g Beeren
2-3 EL Zucker nach
Bedarf
250ml /100ml
Beeren/ oder klarer
Obstsaft
1 P. Tortenguss

Belag und Quarkcreme:

200ml Kirschsft
1 EL Speisestärke
2-3EL Zucker (nach
Bedarf)
4 Blatt weiße
Gelatine
4 Eigelbe
2 Eiweiße
100g Zucker
250g Sahnequark
200ml Schlagsahne
100g weiße
Schokolade
50g gehobelte
weiße Schokolade

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eigelbe mit Vanillezucker und Zucker weißcremig schlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Speisestärke oder Puddingpulver und Backpulver darüber sieben und unterheben. Teig in die Form geben und bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchen-
gitter erkalten lassen. Einmal durchschneiden, so dass 2
Böden entstehen.

*

Tortenring um unteren Kuchenboden legen.

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren auf dem Boden verteilen. Tortenguss mit 250ml Saft und dem Zucker nach Vorschrift zubereiten und über den Beeren verteilen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 100ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit 1-2 EL Wasser anrühren und Kompott damit binden. Etwas abkühlen lassen, auf dem Boden verteilen.

Kuchen kühlen.

*

Gelatine in etwas Wasser einweichen. Eigelbe im warmen Wasserbad mit Zucker cremig aufschlagen, weiße Schokolade und die Gelatine darin auflösen, erkalten lassen. Sahnequark und steifgeschlagene Eiweiße unterheben, sobald die Creme zu gelieren beginnt. Creme auf den Kuchen geben, 2-ten Boden auflegen. Einige Stunden kühlen. Tortenring entfernen. Schlagsahne steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen, mit Beeren und gehobelter Schokolade garnieren.



Beerenkäsesahnetorte hell und dunkel

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier mit weicher Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben und unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Form streichen. Beeren darauf verteilen. Schokolade unter den restl. Teig rühren. Teig auf die Beeren in die Form geben. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchen-gitter erkalten lassen.

*

Tortenring um Kuchenboden legen. Quark mit Zucker und Vanillezucker glattrühren. Schlagsahne mit Sahne-festiger steif schlagen und unter die Quarkcreme ziehen. Auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Einige Stunden kalt stellen.

*

Tortenguss mit Saft und Zucker nach Bedarf gemäß Packungsvorschrift zubereiten. Etwas erkalten lassen, dann vorsichtig von der Mitte her auf dem Kuchen ver-teilen. Mit Schokoraseln garnieren

*

Einige Stunden kühl stellen, dann Tortenring entfernen.

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

125g Butter

150g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

1 EL Vanillezucker

75g geriebene

Schokolade

250g Mehl

1/2 P. Backpulver

Belag und

Quarkcreme:

250g Speisequark

3 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

200ml Schlagsahne

1 P. Sahnefestiger

250ml klarer

Beerensaft

1 P. Tortenguss

2-3 EL Zucker nach

Bedarf

25g Schokorasel



Buttercreme-Torten

Beerige-Buttercreme(wein)torte

fürs Backblech

Beeren:
ca. 500g Beeren

Rührteig:
200g Butter
200g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
200g Mehl
200g gemahlene
Mandeln od. Nüsse
1/2 P. Backpulver

Buttercreme:
400ml Beerensaft
oder Beerenwein
1 EL Vanille-
Puddingpulver
3-4 EL Zucker
250g Butter

6 EL Beerensirup
oder Beerenbrand

250ml Beerensaft
oder Beerenwein
1 P. Tortenguss
1-2 EL Zucker

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Backblech mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180°C vorheizen.

Eier und weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Mandeln/Nüsse unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und unterheben. 2/3 des Teiges auf das Backblech streichen. Beeren darüber verteilen. Restl. Teig mit dem EL darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen.

*

Pudding mit Wein nach Vorschrift zubereiten und unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Butter schaumig rühren und Pudding unterrühren.

Kalten Kuchen mit Sirup/Brand beträufeln. Buttercreme auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen. Kuchen kühlen.

*

Tortenguss mit Saft/Wein zubereiten und vorsichtig über der Creme verteilen.

*

Kuchen kalt stellen, am besten erst am nächsten Tag anschneiden.



Haselnuss-Beerenkuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Back-/Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eiweiß mit Salz und Puderzucker steif schlagen. Speisestärke mit Haselnüssen mischen und unterheben. Jeweils die halbe Teigmenge in die Back-/Springform streichen und bei 200 Grad ca. 20 Min. 2 Böden backen. Auskühlen lassen.

*

Eigelb mit heißem Wasser und dem Puderzucker cremig aufschlagen. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, zusammen mit dem Eischnee unter die Eigelbcreme ziehen. In die gefettete, mit Mehl bestäubte Back-/Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 25 Min. backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Einmal durchschneiden.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren auftauen lassen.

*

Pudding nach Vorschrift zubereiten und unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Butter schaumig rühren und Pudding unterrühren. 2-3 EL Creme zurückbehalten. Haselnussböden mit Beerengelee bestreichen.

Kuchen schichten: Haselnussboden, Biskuit, Haselnussboden, Biskuit, dazwischen jeweils Beeren und Buttercreme.

*

Kuchen mit der restl. Creme bestreichen. Rand mit Haselnussblättchen garnieren. Kuchen mit Kakao bestäuben. Gut kühlen.

Beeren:

500-750g Beeren

Haselnussböden:

6 Eiweiß

1 Prise Salz

180g Puderzucker

30g Speisestärke

150g gemahlene

Haselnüsse

Biskuit:

3 Eier (getrennt)

2 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

100g Puderzucker

60g Mehl

50g Speisestärke

1 Msp. Backpulver

Buttercreme:

250g Butter

1/2l Milch

1 EL Vanille-

Puddingpulver

2 EL Zucker

2 EL Beerengelee

100g Haselnuss-

blättchen

1 EL Kakao



Beerenwellen

fürs Backblech

Beeren:
500-750g Beeren

Rührteig:
250g Butter
250g Zucker
6 Eier
1 Prise Salz
350g Mehl
1 P. Backpulver
4 EL Kakao
4 EL Milch

**Buttercreme
und Glasur:**
250g Butter
1/2l Milch
1 EL Vanillepudding
2 EL Zucker
150-200g Kuvertüre
oder
200g Schokoguss

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Backblech mit Butter austreichen und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier und weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterheben. Die Hälfte des Teiges auf das Blech streichen. Beeren darauf verteilen. Kakao und Milch in den restl. Teig rühren. Mit dem Esslöffel über den Beeren verteilen. Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

*

Pudding nach Vorschrift zubereiten und unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Butter schaumig rühren und Pudding unterrühren.

Buttercreme auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen. Kuchen einige Zeit kühl stellen.

*

Kuvertüre od. Schokoguss schmelzen lassen und gleichmäßig über der Buttercreme verstreichen. Mit einer Gabel oder einem Tortenkamm Wellenmuster in die Kuvertüre ziehen.

*

Kuchen kalt stellen.



Schneeflocken-Beeren-Torte

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Back-/Springformboden mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen.

Eigelbe mit Zucker weißcremig schlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Teig in die Form geben und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Zweimal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.

*

Pudding nach Vorschrift zubereiten, Kokosraspel und Quark unterrühren und unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Butter schaumig rühren und unter die Creme rühren.

*

Boden mit Beerengelee bestreichen.

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren auf dem unteren Boden verteilen. Tortenguss mit 250ml Saft und dem Zucker nach Vorschrift zubereiten und über den Beeren verteilen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Beeren mit 100ml Saft und Zucker kurz dünsten. Tortenguss mit 1-2 EL Wasser anrühren und Kompott damit binden. Etwas abkühlen lassen, auf dem Boden verteilen. Kuchen kühlen.

*

1/3 der Kokoscreme auf den Beeren verstreichen. 2-ten Boden aufsetzen, mit der Hälfte der restl. Kokoscreme bestreichen, 3-ten Boden aufsetzen. Kuchen mit der restlichen Creme bestreichen und garnieren. Mit Kokosraspeln bestreuen.

*

Gut gekühlt servieren.

Biskuit:

6 Eier (getrennt)
180g Zucker
1 Prise Salz
120g Mehl
80g Speisestärke
1 TL Backpulver

Beeren:

300-400g Beeren
2-3 EL Zucker nach Bedarf
250ml /100ml Beeren- oder klarer Obstsaft
1 P. Tortenguss

Buttercreme:

1 EL Vanille-Puddingpulver
60g Zucker
1/2l Milch
250g Quark
100g Kokosraspel
250g Butter

2 EL Beerengelee
1-2 EL Kokosraspel



Beerenkuchen mit Mürb- oder Knetteig

Beerenkuchen nach Art des Kaisers

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürbteig:

300g Mehl
150g Butter
50g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Beeren:

300-400g Beeren

Rührteig:

2 Eier
100g Butter
100g Zucker
100g Mehl
1 EL Vanille-
Puddingpulver
50g Mandelstifte

Puderzucker

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten. Teig ruhen lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Back-/Springform fetten und mit Mehl bestäuben.

Für das Teiggitter: die Hälfte des Mürbteiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Mit dem restl. Teig den Boden der Springform auslegen. Beeren darüber verteilen. Rührteig zubereiten, über die Beeren geben und glattstreichen. Teigstreifen als Gitter darüberlegen, Mandeln darüber streuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 60 Min. backen. Aus der Form lösen und erkalten lassen.

*

Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.



Mürber Beerenkuchen ganz einfach

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten. Teig ruhen lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen. Mit der Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad ca. 10 Min. vorbacken. Beeren auf dem Kuchenboden verteilen, mit Zucker bestreuen und weitere ca. 40 Min. backen.

*

Kuchen abkühlen lassen und möglichst noch lauwarm (mit Sahne oder Eis) servieren.

Mürbteig:

200g Mehl
100g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Beeren:

300-400g Beeren
3-5 EL Zucker



Beerenkuchen nach Bostoner Art

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mandel-Mürbteig zubereiten. Teig ruhen lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4cm hohen Rand formen. Beeren auf dem Teig verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad ca. 45-50 Min. backen. Einige Minuten ruhen lassen, dann den Kuchen vom Blech nehmen und erkalten lassen.

*

Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.

Mürbteig:

150g Mehl
100g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
etwas Zimt
1 Ei
100g gemahlene Mandeln

Beeren:

300-400g Beeren

Guss:

250ml Beeren- oder
Obstsaft
2 EL Zucker
1 P. Tortenguss

Beeren-Pie

für Auflaufform, ø 24 cm , oder entsprechend große eckige Form

Mürbteig:

300g Mehl
150g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1/2 TL Backpulver
60-80ml Wasser

Beerenfüllung:

ca. 750-1000g
Beeren
100g (brauner)
Zucker
2 EL Stärkemehl
oder 1 P. Vanille-
Puddingpulver
1 EL Vanillezucker

etwas Milch und
Zucker für den
Überzug

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Mit Zucker, Stärkemehl und den Gewürzen mischen.

*

Auflaufform fetten. Den Mürbteig in 2 Teile teilen, wobei der eine etwas größer als der andere sein sollte. Den größeren Teil ausrollen und die gefettete Auflaufform damit auslegen. Beerenfüllung auf dem Teig verteilen. Restl. Teig ausrollen und über die Beeren legen. Ränder festdrücken. Mit Milch bestreichen und mit Zucker bestreuen. Mit der Gabel einstechen. Bei ca. 200°C ca. 15 Min. backen. Dann Temperatur auf 160°C reduzieren und den Pie noch ca. 30 Min. goldgelb fertigbacken.



Beeren-Krümekuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Alle Streusel-Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Hand bzw. den Knethaken oder der Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten.

*

Die Form fetten und mit Mehl bestäuben. 2/3 der Streusel in die Form geben und leicht festdrücken. Die Beeren darauf verteilen, die restlichen Streusel darüberkrümeln. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad 40-45 Min. backen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen.



Beeren:

ca. 300-500g Beeren

Streusel:

500g Mehl

1 P. Backpulver

200g Butter

250g Zucker

etwas Zimt

1 Prise Salz

2 Eier

Beeren-Streuselkuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Die Form fetten und mit Mehl bestäuben. Den Mürbteig ausrollen und die Form damit auslegen. Die Beeren darauf verteilen. Streusel kneten und über die Beeren krümeln. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad 40-45 Min. backen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen.

Mürbteig:

200g Mehl

100g Butter

80g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Beeren:

ca. 300-500g Beeren

Streusel:

150g Mehl

80g Butter

100g Zucker

etwas Zimt

Beerenkuchen nach Art der Frau Stelzer

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürbteig:

200g Mehl
100g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Beeren-Belag:

750-1000g Beeren
200ml Beeren- oder
Obstsaft
1 P. Vanille-
Puddingpulver
2 EL Zucker

100g Butter
150g Zucker
3 Eier (getrennt)
50g Speisestärke
1 TL Backpulver

Puderzucker



So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Den Saft mit dem Puddingpulver und dem Zucker kalt anrühren und aufkochen. 3 EL zurückbehalten. Sofort die Beeren unter die Puddingmasse mischen, etwas abkühlen lassen, dann das Kompott auf den Teig geben.

*

Butter mit Zucker und Eigelben schaumig aufschlagen. Zurückbehaltenen Pudding unterrühren. Speisestärke mit Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Auf den Kuchenboden über die Beeren geben und glattstreichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad 60-70 Min. backen. In der Form einige Minuten ruhen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen.

*

Mit Puderzucker bestäuben.



Beerenkuchen mit Haselnussguss

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Von den Haselnüssen 1 geh. EL zurückbehalten. Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Mit den zurückbehaltenen Haselnüssen bestreuen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Den Saft mit dem Puddingpulver und dem Zucker kalt anrühren und aufkochen. Sofort die Beeren unter die Puddingmasse mischen, etwas abkühlen lassen, dann das Kompott auf den Teig geben.

*

Butter mit Zucker und Eiern schaumig aufschlagen. Speisestärke mit Backpulver und gemahlene Haselnüssen mischen und unterrühren. Auf den Kuchenboden über die Beeren geben und glattstreichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad 60-70 Min. backen. In der Form einige Minuten ruhen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen.

Mürbteig:

200g Mehl
100g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Milch
100g gehackte
Haselnüsse

Beeren-Belag:

750-1000g Beeren
250ml Beeren- oder
Obstsaft
1 P. Vanille-
Puddingpulver
3 EL Zucker

Guss:

100g Butter
150g Zucker
3 Eier
50g Speisestärke
150g gemahlene
Haselnüsse
1 TL Backpulver



Beerenkuchen mit Sauerrahmguss

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürbteig:

- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb

2 EL Haferflocken

Beeren:

750-1000g Beeren

Guss:

- 4 Eier
- 150g Zucker
- 300g saure Sahne
- 1 P. Vanille-Puddingpulver

Puderzucker

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4cm hohen Rand formen. Mit Haferflocken bestreuen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Für den Sauerrahmguss: Eier und Zucker dickschaumig schlagen. Saure Sahne mit dem Puddingpulver verrühren und unter die Ei-Masse rühren. Beeren auf den Kuchenboden geben. Guss darüber gießen und den Kuchen bei 180 Grad ca. 60 Min. backen, dann ca. 15 Min. in der Form stehen lassen. Vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

*

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Beerenkuchen mit Zitronenguss

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Boden einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Back-/Springformboden mit 2/3 des Teiges auslegen, ca. 15 Min. vorbacken. Etwas auskühlen lassen, dann aus dem Rest des Teiges einen ca. 2 cm hohen Rand formen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Eier mit Zucker, Crème fraîche und Zitronensaft cremig aufschlagen. Beeren auf den Mürbteig geben. Zitronencreme darüber verteilen.

Bei 170 Grad ca. 50 Min. backen. Kuchen in der Form erkalten lassen.

*

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mürbteig:

200g Mehl
150g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Beeren:

750-1000g Beeren

Guss:

150g Crème fraîche
100ml Zitronensaft
(von 2-3 Zitronen)
3 Eier
100g Zucker

Puderzucker



61 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Beerenkuchen mit Baiser

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürbteig:

250g Mehl
100g Zucker
1 EL Vanillezucker
100g Butter
1 Prise Salz
1 Ei

Beerenbelag:

350-500g Beeren
3-5 EL Zucker
1 EL Stärkemehl
100ml Beeren- oder
Obstsaft

Baiser:

3 Eiweiß
1 Pr. Salz
4 EL Puderzucker

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4cm hohen Rand formen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Stärkemehl in Saft glattrühren, mit Zucker nach Bedarf aufkochen. Beeren unterheben und Beerenkompott auf den Kuchenboden geben. Kuchen bei 180 Grad ca. 50 Min. backen.

*

Eiweiß mit Salz und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Über den heißen Kuchen streichen, mit dem Löffel oder der Gabel Verzierungen eindrücken. Kuchen im heißen Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten überbräunen.



Träubles-Kuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Boden und Rand einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Back-/Springform mit dem Teige auslegen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Eier und Eiweiß mit Salz und Zucker weißcremig aufschlagen. Mandeln und Beeren vorsichtig untermischen. Masse auf den Mürbteig geben. Bei 180 Grad ca. 50 Min. backen. Wenn er zu dunkel wird mit Alu-Folie abdecken. Mandelmasse soll nur hellgelb werden. Kuchen in der Form etwas erkalten lassen. Dann auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

*

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mürbteig:

200g Mehl
150g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Beeren:

ca. 500g Beeren,
vorzugsweise
Johannisbeeren

Eiercreme:

2 Eier, 3 Eiweiß
1 Pr. Salz
200g Zucker
150g abgezogene,
fein gemahlene
Mandeln

Puderzucker



Beeren-Walnuss-Torte

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürbteig:

200g Mehl
50g Puderzucker
150g Butter
1 Prise Salz

Walnussbelag:

300g Walnusskerne
150g Zucker
20g Butter
50g dunkle
Kuvertüre
4 Eier
50g Puderzucker
30g Speisestärke

3 EL Beerengelee

Beerenbelag:

500-750g Beeren
3-5 EL Zucker
2 P. Tortenguss
100ml Beeren- oder
Obstsaft

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4cm hohen Rand formen.

*

Walnüsse grob hacken, zusammen mit Zucker und Butter leicht karamellisieren, abkühlen lassen, nochmals durchhacken. 2-3 EL der Nussmischung zurückbehalten. Eier mit Puderzucker weißcremig aufschlagen. Kuvertüre schmelzen. Mit Speisestärke und Nüssen unter die Eiercreme ziehen. Auf den Mürbteig geben und Kuchen bei 180 Grad ca. 45 Min. backen. In der Form etwas abkühlen lassen. Gelee erwärmen und warme Torte damit bestreichen. Torte auf Kuchenplatte setzen und mit Tortenring umgeben.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Tortenguss mit Zucker nach Bedarf und Saft zubereiten, Beeren zugeben und kurz durchdünsten, Kompott auf dem Kuchen verteilen. Kühl stellen.

*

Tortenring entfernen und Kuchen am Rand mit den zurückbehaltenen Walnüssen garnieren.



Beeren im Nussbett-Kuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Boden und Rand einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Back-/Springform mit dem Teig auslegen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Eigelbe mit Zucker nach Bedarf weißcremig aufschlagen. Crème fraiche und Zimt unterrühren, Mandeln oder Nüsse untermischen. Masse auf den Mürbteig geben. Beeren darüber verteilen. Bei 180 Grad ca. 50 Min. backen.

*

Eiweiß mit Salz und Puderzucker steif schlagen. Über den heißen Kuchen streichen oder mit der Tülle spritzen. Bei 200 Grad ca. 10 Min. bräunen.

Kuchen in der Form etwas erkalten lassen. Dann auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Mürbteig:

200g Mehl
150g Butter
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Beeren:

ca. 500g Beeren

Nussbelag:

3 Eigelb
100-200g Zucker
(je nach Süße der Beeren)
125ml Crème fraiche
1 TL Zimt
200g gehackte Nüsse oder Mandeln

Baiser:

3 Eiweiß
1 Pr. Salz
80g Puderzucker



Käsekuchen mit Beeren

Altdeutscher Käse-Beerenkuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürbteig:

200g Mehl
100g Zucker
100g Butter
1 Prise Salz
1 Ei

2 EL Haferflocken

Beeren-Belag:

350-500g Beeren
100ml Beeren- oder
Obstsaft
1 TL Zitronenschale
1 TL Speisestärke
2-4 EL Zucker

Quarkcreme:

150g Butter
5 Eier
180g Zucker
1kg Quark
1 P. Vanille-
Puddingpulver

Puderzucker

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Mit Haferflocken austreuen.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Saft mit Speisestärke, Zitronenschale und Zucker nach Bedarf glattrühren und aufkochen. Beeren zugeben und abkühlen lassen.

*

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier und Zucker dickschaumig schlagen, Butter langsam eingießen und unterrühren. Quark mit Puddingpulver verrühren und einrühren. Beerenkompott auf den Kuchenboden geben. Quarkmasse auf dem Beerenkompott verteilen. Kuchen bei 160 Grad ca. 70 Min. backen, in der Form auskühlen lassen.

*

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Beeren-Käsekuchen mit Schokoladenboden

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Ca. 15 Min. blindbacken. Etwas auskühlen lassen. Zwieback fein zerbröseln und mit den Mandeln mischen. Auf dem Boden verteilen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Eigelbe mit Zucker, Salz und Vanille-Zucker schaumig rühren. Speisestärke mit Quark oder Mascarpone und Schlagsahne glattrühren und unter die Eigelbcreme rühren. Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Beeren unter die Hälfte der Quarkcreme rühren und auf den Mürbteig geben. Restl. Quarkcreme darüber verteilen.

Bei 170 Grad ca. 60 Min. backen. Kuchen in der Form erkalten lassen.

*

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mürbteig:

200g Mehl
1 EL Schokoladenpulver
1 Ei
1 Prise Salz
80g Zucker
100g Butter

100g gehackte Mandeln
150g Zwieback

Beeren:

350-500g Beeren

Quarkcreme:

750g Sahnequark oder Mascarpone
6 Eier (getrennt)
1 Prise Salz
40g Speisestärke
100g Zucker
1 P. Vanille-Zucker
250ml Schlagsahne

Puderzucker



Beerenkuchen auf Mürbteigbasis

Beerenart

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürbteig:

150g Mehl
50g Zucker
80g Butter
1 Prise Salz
1 Eigelb

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Boden einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Form mit dem Teig auslegen, mit der Gabel mehrmals einstechen. Bei 180 Grad ca. 20 Min. backen, auf einem Drahtgitter auskühlen lassen.

Beeren-Belag:

ca. 300-500g
möglichst frische
Beeren

*
Die Beeren vorbereiten. (Gefrorene Beeren auftauen und evtl. abtropfen lassen)

Eiercreme:

40g Butter
2 Eier
75g Zucker
Saft und
abgeriebene Schale
1 Zitrone

*
Weiche Butter mit Eiern und Zucker in einem kleinen Topf cremig aufschlagen, Zitronenschale und -saft zugeben und unterrühren. Auf kleiner Flamme (mit kleiner Hitze) erhitzen und kurz aufwallen lassen. Vom Herd nehmen und während des Erkalts immer wieder gut durchschlagen. Kalte Eiercreme auf den Kuchenboden streichen. Beeren darüber verteilen.

Puderzucker

*
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Beerentarte mit Marzipancreme

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Boden und Rand einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Form mit dem Teig auslegen, mit der Gabel mehrmals einstechen.

*

Weiche Butter mit Eiern und Puderzucker verrühren. In kleine Stückchen geschnittenes und zerdrücktes Marzipan und die Mandeln unterrühren. Creme auf den Kuchenboden streichen. Kuchen bei 170 Grad ca. 15 Min. backen, dann Temperatur auf 150 Grad zurückschalten und weitere 10 Min. backen. Tarte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

*

Die Beeren vorbereiten. (Gefrorene Beeren auftauen und evtl. abtropfen lassen) Auf der Tarte verteilen.

*

Beerengelee mit Saft oder Wasser glattrühren und erwärmen bis eine homogene flüssige Konsistenz erreicht ist. Die Beeren damit bepinseln. Mit Mandelblättchen garnieren.

Mürbteig:

150g Mehl
50g Zucker
80g Butter
1 Prise Salz
1 Msp. Ingwerpulver
1 Eigelb

Eiercreme:

100g Butter
2 Eier
100g Puderzucker
100g geriebene Mandeln
100g Marzipanrohmasse

Beeren-Belag:

ca. 500-700g
möglichst frische Beeren
1 EL Beerengelee
2-3 EL Saft oder Wasser

1-2 EL
Mandelblättchen



Feine Beeren-Sahnetorte

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürbteig:

80g Butter
150g Mehl
50g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Salz

Beeren:

ca. 500g möglichst
frische Beeren
3-5 EL Zucker

Sahne-Creme

500ml Schlagsahne
2 EL Vanillezucker
8 Blatt Gelatine

100g geröstete
Mandelblättchen

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Den Boden einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Form mit dem Teig auslegen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 20 Min. backen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen.

*

Die Beeren vorbereiten. (Gefrorene Beeren auftauen und evtl. abtropfen lassen)

Mit Zucker nach Bedarf mischen und durchziehen lassen. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Gelatine in heißem Wasser auflösen, unter ca. die Hälfte der Beeren mischen, dann die Masse unter die Sahne ziehen. Kuchenboden mit Tortenring/Springformring umgeben. Creme auf dem Kuchenboden verteilen.

*

Restliche Beeren auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mehrer Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Tortenring entfernen und an den Rand der Torte Mandelblättchen drücken.



Frischkäse-Beerentorte

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Den Boden einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Form mit dem Teig auslegen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C 30 Min. backen. Etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen.

*

Frischkäse oder Ricotta mit Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in etwas warmem Wasser auflösen und unter die Frischkäsecreme rühren. Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Tortenring um Kuchenboden legen. Creme auf den erkalteten Boden streichen. Mindestens 2 Std. kühlen.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Bei Verwendung frischer Beeren: Beeren auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss mit 250ml Flüssigkeit nach Vorschrift zubereiten, über den Beeren verteilen.

Bei Verwendung gefrorener Beeren: Tortenguss mit 200ml Flüssigkeit nach Vorschrift zubereiten, Beeren unterheben und kurz aufwallen lassen, etwas erkalten lassen und auf dem Kuchen verteilen.

*

Kuchen gut durchkühlen lassen. Dann Tortenring entfernen.

Mürbteig:

200g Mehl
100g Butter
75g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz

Belag:

250g Frischkäse
oder Ricotta
100g Zucker
1 EL abgeriebene
Zitronenschale
4 Blatt helle Gelatine
200ml Schlagsahne

Beeren:

ca. 300-500g Beeren
200-250ml Beeren-
oder Obstsaft
2-5 EL Zucker nach
Bedarf
1 P. Tortenguss



71 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Beeren(wein)kuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürbteig:

200g Mehl
125g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Beerenbelag:

ca. 500g Beeren
500ml Beerensaft
oder Beerenwein
oder Rotwein
2 P. Vanille-
Puddingpulver
150g Zucker

Sahne-Belag:

400-500ml Schlag-
sahne
2 P. Sahnesteif
2 EL Vanillezucker
etwas Kakao oder
Schokostreusel

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Boden einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Back-/Springform mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Mit Saft oder Wein, dem Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, Beeren untermischen.

*

Beerenkompott auf dem Mürbteigboden verteilen. Kuchen bei ca. 180°C ca. 60-70 Min. backen. Kuchen in der Form über Nacht kalt stellen.

*

Schlagsahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen. Mit Kakao oder Schokostreuseln verzieren.



Beeren-Joghurt-Torte

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und ruhen lassen. Den Boden einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Form mit dem Teig auslegen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 35 Min. backen. Etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in etwas warmem Wasser oder Saft auflösen und unter den Joghurt rühren. Schlagsahne mit Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen und unter den Joghurt ziehen.

Tortenring um Tortenboden legen. Tortenboden mit Gelee bestreichen. Beeren darauf verteilen. Joghurtcreme einfüllen und glatt streichen.

*

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und nach Geschmack zuckern. Kuchen mit der Sahne garnieren und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Kuchen einige Stunden kühlen, dann Tortenring entfernen.



Mürbteig:

100g Butter

200g Mehl

100g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Beeren:

300-500g Beeren

Belag:

4 Blatt weiße

Gelatine

300g Joghurt

200ml Schlagsahne

50g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

2 EL Beerengelee

Garnieren:

200ml Schlagsahne

Zucker nach

Geschmack

1 P. Sahnesteif

1 EL geröstete

Mandelblättchen

Kuchen mit Hefeteig

1 Päckchen Frischhefe zur Hefeteigzubereitung genügt für die Grundmenge von ca. 750g bis 1000g Mehl. Diese Teigmenge reicht aus für das Auslegen von 3 runden Backformen mit ca. 28cm Durchmesser oder 2 Backblechen. Da sich Hefeteig gut einfrieren lässt, ist die Vorbereitung von gleichzeitig mehreren Kuchen durchaus rationell.



Hefeteig:

750g Mehl
1 TL Salz
1 Msp Cardamon
80g Zucker
1 Würfel (40g)
frische Hefe
75g Butter
1 Ei
1/4l Milch

So wirds gemacht:

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und 1 Prise Zucker kurz verrühren. Vorteig ca. 20 Min. gehen lassen. Butter zerlassen, Milch erwärmen. Mit den übrigen Zutaten zugeben und mit der Hand / den Knethaken / der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort ca. 45 Min. gehen lassen (Teig sollte um ca. das Doppelte an Volumen zunehmen).

*

Teig aus der Schüssel nehmen und in 2-3 gleichgroße Stücke aufteilen. Für das Auslegen einer Backform mit Durchmesser ca. 28 cm benötigt man ca. 1/3 Teil der Grundmenge, für ein Backblech ca. 1/2 Teil. Der restliche Hefeteig kann eingefroren oder für andere Gebäckstücke verwendet werden.

Hefebeerenkuchen ganz einfach

fürs Backblech oder Backform

So wirds gemacht:

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Vorbereiteten Hefeteig kurz durchkneten und auf einem gefetteten Backblech/Backform ausrollen. Dabei einen kleinen Rand formen. Beeren darauf verteilen. Nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C ca. 35-45 Min. backen.

*

Heißen Kuchen mit erwärmtem Gelee bestreichen.

Hefeteig für
Backform
oder
Backblech

Beeren:

300-500g (750-
1000g) Beeren
etwas

Johannisbeergelee

(Zahlen in Klammer
fürs Backblech)



Beerenkuchen mit Streuseln

fürs Backblech oder Backform

So wirds gemacht:

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Vorbereiteten Hefeteig kurz durchkneten und auf einem gefetteten Backblech/Backform ausrollen. Dabei einen kleinen Rand formen. Beeren gleichmäßig darauf verteilen.

*

Mehl, Zucker, Butter und Zimt zu Streuseln verkneten und über die Beeren krümeln. Nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C ca. 35-45 Min. backen.

Hefeteig für
Backform oder
Backblech

Beeren:

300-500g (750-1000g)
Beeren

Streusel:

100g (200g) Mehl
80g (100g) Zucker
80g (100g) Butter
Zimt

(Zahlen in Klammer
fürs Backblech)

75 Beerenkuchen, alles Beerenkuchen ...

Beeren-Butterkuchen

fürs Backblech

Beeren:
ca. 1000g Beeren

Hefeteig:
500g Mehl
1 TL Salz
100g Zucker
1 Würfel (40g)
frische Hefe
75g Butter
1 Msp. Kardamom
250ml Milch
1 Ei

Belag:
100g Butter
75g Zucker
200g Mandelstifte

Puderzucker

So wirds gemacht:

Hefeteig zubereiten und gehen lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Teig kurz durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Beeren gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Zucker bestreuen. Nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 10 Min. vorbacken. Kalte Butter klein würfeln. Mit den Mandelstiften auf dem Kuchen verteilen und weitere ca. 15 Min. fertigbacken. Kuchen auskühlen lassen.

*

Kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Bienenstich mit Beeren



So wirds gemacht:

Hefeteig zubereiten und gehen lassen.

*

Teig kurz durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Für den Belag Butter mit dem Zucker aufkochen. Honig, Mandeln und Sahne zugeben. Masse auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 30 Min. backen. Erkalten lassen. Kuchen quer durchschneiden. Oberen Teil mit einem scharfen Messer in rechteckige Stücke schneiden.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Saft mit Speisestärke und Zucker glattrühren und aufkochen. Beeren zugeben, kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

*

Pudding nach Vorschrift zubereiten und unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Schlagsahne mit Sahnepfister steif schlagen, vorsichtig unter den Pudding ziehen. Die Hälfte der Creme auf den unteren Kuchenboden streichen. Beerenkompott darauf verteilen und mit der restl. Creme bedecken. In Stücke geschnittenen zweiten Boden aufsetzen und leicht andrücken. Kuchen kühlen.



fürs Backblech

Hefeteig:

500g Mehl

1 TL Salz

abgeriebene Schale
einer halben Zitrone

80g Zucker

1 Würfel (40g)

frische Hefe

75g Butter

250ml Milch

2 Eier

Belag:

60g Butter

100g Zucker

1 EL Honig

150g gehobelte
oder gestiftelte

Mandeln

4 EL Schlagsahne

Beeren- Füllung:

750-1000g Beeren

200ml Beeren- oder
Obstsft

40g Speisestärke

2-5 EL Zucker

1 P. Vanillepudding

500ml Milch

3 EL Zucker

400g Schlagsahne

2 P. Sahnepfister

Beerenkuchen mit Quark-Öl-Teig

Saftiger Beerenstreifen

fürs Backblech

Quark-Öl-Teig:

150g Magerquark
75g Zucker
4 EL Milch
6 EL Öl
6 EL Milch
1 Prise Salz
300g Mehl
1 P. Backpulver

Beeren-Belag:

ca. 750g Beeren
2-5 EL Zucker (nach Bedarf)
200ml Beeren- oder Obstsaft
1 P. Vanille-Puddingpulver

100g Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß

Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Schlagsahne

Puderzucker

So wirds gemacht:

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den übrigen Zutaten mit Hand / den Knethaken / der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Saft mit Puddingpulver und Zucker nach Bedarf glattrühren, aufkochen, Beeren zugeben, Kompott etwas abkühlen lassen.

*

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ca. 1/2cm dick ausrollen. Marzipan mit Eiweiß verrühren, auf den ausgerollten Teig streichen. Beerenkompott darauf verteilen. Teig übereinander schlagen, Oberseite gitterförmig einschneiden. Sahne u. Eigelb verrühren, Kuchen damit bestreichen. Auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 35-45 Min. backen.

*

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Beeren-Mohn-Kuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Die Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, Mohn zufügen und kurz aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen, dann Eier, Speisestärke und Schmand oder Sauerrahm unterrühren.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Quark-Öl-Teig herstellen. Mit ca. 2/3 des Teiges eine gefettete Backform auslegen. Dabei einen möglichst hohen Rand formen. Beeren darauf verteilen. Mohnmasse darüber geben. Den restlichen Teig ausrollen, in feine Streifen schneiden oder mit dem Teigradchen radeln und Teigstreifen gitterförmig über die Mohnmasse legen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 40-50 Min. backen.

*

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und Gitter damit glasieren.

Mohn-Belag:

150g gemahlener Mohn
200ml Milch
100g Zucker
1 EL Vanillezucker
3 Eier
1 EL Speisestärke
200ml Schmand oder Sauerrahm

Beeren:

ca. 500g Beeren

Quark-Öl-Teig:

250g Magerquark
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
8 EL Öl
75ml Milch
400g Mehl
1 P. Backpulver

75g Puderzucker
1 EL Zitronensaft



Weitere Beerenkuchen mit Mürb-, Hefe- oder Quark-Öl-Teig

Grundrezepte, ausreichend zum Auslegen einer Back-/Springform von 28cm Durchmesser:

Hefeteig:

750g Mehl
1 TL Salz
1 Msp Cardamon
80g Zucker
1 Würfel (40g)
frische Hefe
75g Butter
1 Ei
1/4l Milch

So wirds gemacht:

Hefeteig zubereiten, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen (Teig sollte um ca. das Doppelte an Volumen zunehmen).

*

Teig aus der Schüssel nehmen und in 2-3 gleichgroße Stücke aufteilen. Für das Auslegen einer Backform mit Durchmesser ca. 28 cm benötigt man ca. 1/3 Teil der Grundmenge, für ein Backblech ca. 1/2 Teil. Der restliche Hefeteig kann eingefroren oder für andere Gebäckstücke verwendet werden.

Mürbteig:

200g Mehl
100g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

So wirds gemacht:

Alle Zutaten vermischen und mit der Hand / den Knet-haken / der Küchenmaschine miteinander verkneten. Es wird empfohlen den Teig vor der weiteren Verarbeitung mindestens 30 Minuten zu kühlen.



Quark-Öl-Teig:

150g Magerquark
75g Zucker
6 EL Öl
6 EL Milch
1 Prise Salz
300g Mehl
1 P. Backpulver

So wirds gemacht:

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den übrigen Zutaten mit der Hand / den Knethaken / der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Beerentaschen

So wirds gemacht:

Mürb-/Hefe-/ oder Quark-Öl-Teig zubereiten.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Mit Speisestärke, Zucker und Vanillezucker vermischen.

*

Teig auswellen und 10-15cm große Kreise oder Vierecke ausstechen/ausschneiden. Beeren darauf verteilen. Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu Taschen zusammenklappen. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und Taschen damit bestreichen. Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20-30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

*

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Oma Theas Beerentaschen

So wirds gemacht:

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren auftauen lassen. Mit Zucker vermischen.

*

Weiche Butter mit Quark verrühren. Mehl und Backpulver unterkneten. Teig auswellen und 10-15cm große Kreise oder Vierecke ausstechen/ausschneiden. Beeren darauf verteilen und die Teigstücke zu Taschen zusammenklappen. Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20-30 Minuten backen.

*

Puderzucker mit Zitronensaft und 1-2 EL Wasser verrühren und Taschen damit bestreichen. Guss trocken lassen.

fürs Backblech

Mürb- Hefe
oder Quark-
Öl-Teig

Beeren:

ca. 300g Beeren
1 TL Speisestärke
2-4 EL Zucker
1 EL Vanillezucker

1 Eiweiß
1 Eigelb

Puderzucker



fürs Backblech

Beeren:

ca. 300g Beeren
3-4 EL Zucker

Mürbteig

250g Butter
250g Magerquark
300g Mehl
1 TL Backpulver

1 EL Zitronensaft
100g Puderzucker

Beerenkuchen mit (Sauer)-Rahmguss

für Back-/Springform, ø 26 cm

**Mürb- Hefe
oder Quark-
Öl-Teig**

Beeren:

350-500g Beeren

Guss:

4 Eier (getrennt)

100g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 EL Stärkemehl

200g Sahne

oder

200g Sauerrahm

oder

200g Crème fraiche

oder

200g Mascarpone

So wirds gemacht:

Mürb-/Hefe-/ oder Quark-Öl-Teig zubereiten. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4cm hohen Rand formen.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Beeren auf dem Kuchenboden verteilen.

*

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker dickschaumig schlagen. Sahne (oder Sauerrahm / Crème fraiche / Mascarpone) mit dem Stärkemehl verrühren und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Guss über die Beeren geben und den Kuchen bei ca. 180°C ca. 50-60 Min. backen, dann ca. 15 Min. in der Form stehen lassen. Vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.



Beerenkuchen mit Haselnussguss

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürb-/Hefe-/ oder Quark-Öl-Teig zubereiten. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Mit 1 EL Haselnüssen bestreuen.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Den Saft mit dem Puddingpulver und dem Zucker kalt anrühren und aufkochen. Beeren unter die Puddingmasse mischen, abkühlen lassen und auf den Teig geben.

*

Butter mit Zucker und Eiern schaumig aufschlagen. Speisestärke mit Backpulver und gemahlene Haselnüssen mischen und unterrühren. Auf den Kuchenboden über die Beeren geben und glattstreichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C 60-70 Min. backen. In der Form einige Minuten ruhen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen.



Mürb- Hefe oder Quark- Öl-Teig

Beeren:

350-500g Beeren
250ml Beeren- oder
Obstsaft
1 P. Vanille-
Puddingpulver
3-5 EL Zucker

1 EL gemahlene
Haselnüsse

Guss:

100g Butter
150g Zucker
3 Eier
50g Speisestärke
150g gemahlene
Haselnüsse
1 TL Backpulver



Beeren-Käsekuchen mit Mohn

für Back-/Springform, ø 26 cm

Mürb- Hefe oder Quark- Öl-Teig

Belag:

200g Mohn
100ml Milch
100g Zucker
50g Butter

Beeren:

ca. 300g Beeren

125g Butter
125g Zucker
2 Eier
500g Magerquark
1 EL Speisestärke
abgeriebene Schale
u. Saft einer Zitrone

Puderzucker

So wirds gemacht:

Mürb-/Hefe-/ oder Quark-Öl-Teig zubereiten. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4cm hohen Rand formen.

*

Mohn fein mahlen. Mit der Milch, Zucker und Butter aufkochen, von der heißen Herdplatte nehmen und ca. 30 Min. ausquellen lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier zugeben. Quark, Speisestärke und Zitronenschale und -saft unterrühren. Der Reihe nach Mohnmasse, Beeren und Quark auf den Kuchenboden geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 1 Std. backen. Noch ca. 10 Minuten im heißen Backofen lassen. In der Form erkalten lassen.

*

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Altdeutscher Käse-Beerenkuchen

für Back-/Springform, ø 26 cm

So wirds gemacht:

Mürb-/Hefe-/ oder Quark-Öl-Teig zubereiten. Gefettete und mit Mehl bestreute Form mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Saft mit Speisestärke, Zimt und Zucker nach Bedarf glattrühren und aufkochen. Beeren unterheben und abkühlen lassen.

*

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier und Zucker dickschaumig schlagen, Butter langsam eingießen und unterrühren. Quark mit Puddingpulver verrühren und einrühren. Beerenkompott auf den Kuchenboden geben. Quarkmasse auf dem Beerenkompott verteilen. Kuchen bei 160°C ca. 70 Min. backen, in der Form abkühlen lassen.

*

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mürb- Hefe oder Quark- Öl-Teig

Beeren:

ca. 300g Beeren
100ml Beeren- oder
Obstsaft
1 TL Zimt
1 TL Speisestärke
1 EL Zucker

Belag:

150g Butter
5 Eier
180g Zucker
1kg Quark
1 P. Vanille-
Puddingpulver

Puderzucker



Blätterteig-Gebäck

Beerentaler mit Vanillesahne

fürs Backblech

Blätterteig:

1 Pack. Blätterteig
(300g)

Beeren:

ca. 500g Beeren

Belag und Sahnecreme:

100g Marzipan
1 Eiweiß
50g gemahlene
Mandeln
100ml Schlagsahne

3 EL
Johannisbeergelee

200ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker

So wirds gemacht:

Backofen auf 200°C vorheizen. Teigplatten ggf. auftauen lassen, auf bemehlter Fläche leicht überlappend aneinanderlegen, leicht zusammendrücken und dünn ausrollen.

Aus der Teigplatte Kreise mit dem Durchmesser von ca. 12cm ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ergibt ca. 10 Kreise für 2 Bleche. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C 10 Min. vorbacken.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren auftauen lassen.

*

Marzipan mit Eiweiß, Mandeln und Sahne verrühren. Die Masse auf den Blätterteigböden verstreichen, die Beeren darauf verteilen. Die Kuchentaler bei ca. 180°C ca. 20 Min. backen.

*

Gelee erhitzen und Kuchentaler damit bestreichen. Abkühlen lassen.

*

Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und Talerdamit verzieren.



Beerenkuchen vom Blech

So wirds gemacht:

Teigplatten evtl. auftauen lassen, auf bemehlter Fläche leicht überlappend aneinanderlegen, leicht zusammendrücken und dünn ausrollen. Ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit dem Teig belegen und einen Rand formen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad 10 Min. vorbacken.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Eiweiß steif schlagen. Restl. Zutaten cremig aufschlagen, Eiweiß unterheben. Die Masse auf dem Blätterteigboden verstreichen, die Beeren darauf verteilen. Den Kuchen bei ca. 180 Grad ca. 35-40 Min. weiterbacken.

*

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

fürs Backblech

Blätterteig:

1 Pack. Blätterteig
(300g)

Beeren:

ca. 500-750g Beeren

Belag:

4 Eier (getrennt)
500g Magerquark
200g Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
1 P. Vanille-
Puddingpulver

Puderzucker

Schuhsohlen mit Beerensahne

So wirds gemacht:

Teigplatten evtl. auftauen lassen, auf bemehlter Fläche aufeinanderlegen, zu einem Rechteck von ca. 30x20cm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 6-8cm Durchmesser) runde Plätzchen ausstechen. Teigreste zusammendrücken (nicht kneten) und weitere Taler formen. Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und Plätzchen darauf oval auswellen. Dabei einmal wenden, so dass beide Seiten in den Zucker gedrückt werden. Ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit den Plätzchen belegen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad 12-15 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.

*

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Je 2 Schuhsohlen mit Sahne und Beeren zusammensetzen.

fürs Backblech

Blätterteig:

1 Pack. Blätterteig
(300g)
Zucker

Beerensahne:

ca. 500-750g Beeren
400ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
2 P. Sahnesteif



Beeren-Strudel

Beerenstrudel

fürs Backblech

Strudelteig:

200g Mehl

Salz

1 EL Öl

1 Ei

ca. 75ml lauwarmes

Wasser

Beerenfüllung:

ca. 500g Beeren

100-150g Zucker

40g Butter

80g Semmelbrösel

1 TL Zimt oder

Ingwerpulver

evtl. 100g geriebene

oder gehackte

Mandeln, Hasel- oder

Walnüsse

80g zerlassene

Butter

Puderzucker



So wirds gemacht:

Mehl mit Salz, Öl, Ei und Wasser verkneten. Teig zu einer Kugel formen, abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen, mit Zucker (nach Bedarf) mischen.

*

Strudelteig auf einem Küchentuch ausrollen und hauchdünn ausziehen. 2/3 des ausgezogenen Strudelteiges mit Füllung belegen: zuerst mit zerlassener Butter bestreichen, die Semmelbrösel gleichmäßig darüber verteilen. Darüber die Beeren, Zimt oder Ingwer und evtl. die Nüsse geben. Restliches Drittel mit Butter bestreichen. Strudel gegen die freie Teigseite einrollen.

*

Backofen auf 200°C vorheizen. Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit etwas weiterer zerlassener Butter bestreichen. 15-20 Min. backen. Während den ersten 15 Minuten der Backzeit noch mehrmals mit zerlassener Butter bepinseln.

*

Strudel warm oder kalt mit Puderzucker bestäubt servieren.



Beeren-Strudel aus Kartoffelteig

für Bräter oder Auflaufform

So wirds gemacht:

Mehl mit Ei, Salz und den gekochten, geriebenen Kartoffeln zu einem geschmeidigen, formbaren Teig verkneten. Je nach Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl zugeben.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen, mit Zucker (nach Bedarf) mischen.

*

Kartoffelteig rechteckförmig ca. 1/2cm dick auswellen. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Teigplatte mit Crème fraiche oder Sauerrahm bestreichen, mit Semmelbröseln bestreuen. Die Beeren darüber verteilen. Strudel aufrollen und in einen gefetteten Bräter oder eine Auflaufform setzen. Mit der flüssigen Butter bestreichen und ca. 40 Min. backen.

*

Strudel warm oder kalt mit Puderzucker bestäubt servieren.

Strudelteig:

300g Mehl
ca. 300g gekochte
Kartoffeln
1 TL Salz
1 Ei

Beeren- Füllung:

ca. 500g Beeren
100-150g Zucker
1 Becher Crème
fraiche oder
Sauerrahm
4-5 EL
Semmelbrösel

ca. 2 EL Butter

Puderzucker



Beerenkuchen mit Brandteig

Beeren-Windbeutel

fürs Backblech

Brandteig:

60g Butter
1/4l Wasser
120g Mehl
4 Eier
Salz
1 TL Zucker

Beeren- Füllung:

ca. 300g Beeren
3 EL
Johannisbeergelee
400ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
1 P. Sahnefestiger

Puderzucker

So wirds gemacht:

Butter mit Wasser zum Kochen bringen. Mehl, Salz und Zucker auf einmal zugeben und Teig so lange rühren bis ein fester Klos entsteht, der sich leicht vom Topfboden löst. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen, dann die Eier einzeln unterrühren.

*

Mit einem Spritzbeutel oder zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 35 Minuten backen. Noch heiß mit einem scharfen Messer waagrecht durchschneiden (die obere Hälfte wird später als Dekor aufgesetzt), erkalten lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Gelee erhitzen, Beeren unterrühren, abkühlen lassen.

*

Auf die unteren Hälften der Windbeutel die Beerenmasse verteilen. Schlagsahne mit Zucker und Sahnefestiger steif schlagen, mit dem Spritzbeutel auf die Beerenmasse spritzen. Deckel auflegen.

*

Mit Puderzucker bestäuben.



Beeren-Windbeutelkorte

fürs Backblech

So wirds gemacht:

Brandteig herstellen (siehe Beeren-Windbeutel).

*

Backofen auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig 1 Boden und 8 kleine Kugeln backen, dazu den Teig mit dem Spritzbeutel spiralförmig in einen Kreis von ca. 26cm spritzen und 8 kleine Windbeutel (Rosetten) formen. Alles ca. 30-40 Min. backen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Saft mit Zucker und Puddingpulver verrühren, aufkochen. Beeren zugeben und kurz aufwallen lassen. Abkühlen lassen.

*

Sahne mit Puderzucker und Sahnefestiger steif schlagen. Brandteigboden mit 2/3 des Beerenkompotts bestreichen. Dabei einen Rand von ca. 2-3cm lassen. Sahnecreme darüberstreichen (oder mit Spritzbeutel darüberspritzen). Windbeutel aufschneiden und mit dem restlichen Beerengelee füllen. Windbeutel auf die Sahne setzen.

*

Torte kühlen. Vor dem Servieren Rand und Windbeutel mit Puderzucker bestäuben.

Brandteig:

250ml Wasser

75g Butter

1 Prise Salz

175g Mehl

4 Eier

1 TL Backpulver

Beeren-Füllung:

ca. 500g Beeren

2-5 EL Zucker

1 P. Vanille-

Puddingpulver

200ml Beeren- oder

Obstsaft

Sahnecreme:

500ml Schlagsahne

1 EL Puderzucker

2 P. Sahnefestiger

Puderzucker



Kuchen ohne Backen

Beerentorte auf westfälische Art

für Springformring, ø 26 cm, bzw. entspr. Tortenring

Tortenboden:

250g Pumpernickel
30g Butter
50g Marzipan-
Rohmasse

Beeren:

ca. 500g Beeren
150ml Beeren- oder
Obstsft
1 P. Tortenguss
2-5 EL Zucker nach
Bedarf

Puddingcreme:

1 P. Vanille-
Puddingpulver
50g Zucker
350ml Milch
50g Marzipan-
Rohmasse
200ml Schlagsahne
4 Blatt weiße
Gelatine
2-3 EL zartbittere
Schokoladenraspel

So wirds gemacht:

Pumpernickel zerkrümeln und in einer beschichteten Pfanne in der Butter rösten, leicht abkühlen lassen. Mit 50g Marzipan verkneten. Torten- bzw. Springformring auf eine Kuchenplatte setzen. Teig auf der Platte in die Back-/Springform bzw. den Tortenring drücken.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Tortenguss mit Saft und Zucker zubereiten, Beeren untermengen und kurz aufwallen lassen. Auf dem Boden verteilen und abkühlen lassen.

*

Gelatine in wenig Wasser einweichen. Pudding mit dem Zucker, aber nur mit 350ml Milch zubereiten, Gelatine in dem heißen Pudding auflösen und unterrühren. Marzipan zerkrümeln und unter den Pudding rühren. Unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen.

Schlagsahne steif schlagen und unter den Pudding mischen.

*

Puddingcreme auf die Beeren in die Form streichen und im Kühlschrank vollständig erstarren lassen (mindestens 3 Std.).

*

Dann Torte vorsichtig aus der Springform/Tortenring lösen. Mit Schokoladenraspeln verzieren.



Beeren-Haselnuss-Philadelphia Torte

für Springformring, ø 26 cm, bzw. entspr. Tortenring

So wirds gemacht:

Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit einer Kuchenrolle zerbröseln. Butter schmelzen. Mit Biskuitbröseln verkneten. Torten- bzw. Springformring auf eine Kuchenplatte setzen. Teig auf der Platte in die Back-/Springform bzw. den Tortenring drücken. Mit den Haselnüssen bestreuen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Mit Zucker nach Bedarf mischen.

*

Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Beerensaft mit Zucker nach Bedarf erhitzen, Gelatine darin auflösen. Erkalten lassen. Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft bzw. Beerensirup gut verrühren. Gelatine-Saftmischung unterrühren.

*

Die Hälfte der Creme auf dem Bröselboden verteilen. Beeren darauf verteilen. Restliche Käsecreme darauf verteilen und glattstreichen. Torte ca. 3 Std. kalt stellen. Dann Springform/Tortenring vorsichtig entfernen.

*

Mit Mandel- oder Haselnussblättchen verzieren.

Tortenboden:

150g Löffelbiskuits
125g Butter
100g gehackte
Haselnüsse

Beeren:

ca. 500g Beeren
2-5 EL Zucker nach
Bedarf

Belag und Creme:

600g Doppelrahm-
Frischkäse
300g Joghurt
3 EL Zitronensaft
oder Beerensirup
100g Zucker

150ml Beeren- oder
Obstsaft
8 Blatt Gelatine
2-3 EL Zucker

50g Mandel-/Hasel-
nussblättchen



Beeren-Milchreistorte

für Springformring, ø 26 cm, bzw. entspr. Tortenring

Milchreiscreme:

125g Milchreis
3 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1/2 TL Zimt
1 große Prise Salz
500ml Milch
2 Eier
200ml Schlagsahne
6 Blatt Gelatine

Tortenboden:

60g Zwieback
80g Butter
1 geh. EL
Puderzucker

Beeren:

ca. 500g Beeren
250ml Beeren- oder
Obstsaft
(bei gefrorenen
Beeren nur 150ml
Saft)
1 P. Tortenguss
2-5 EL Zucker nach
Bedarf

So wirds gemacht:

Milch aufkochen. Milchreis, 1 EL Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt zugeben und bei milder Hitze ca. 30 Min. ausquellen lassen. Immer wieder umrühren und darauf achten, dass der Reisbrei nicht am Boden ansetzt. Gelatine in wenig Wasser einweichen. Eigelb mit 1 EL Zucker verrühren und unter den heißen Reisbrei ziehen. Gelatine ausdrücken und im heißen Reisbrei auflösen. Eiweiß mit weiterm 1 EL Zucker steif schlagen und ebenfalls unter den noch heißen Brei ziehen. Abkühlen lassen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Schlagsahne steif schlagen und unter den Reisbrei mischen.

*

Zwieback fein zerbröseln, mit zerlassener Butter und dem Puderzucker verkneten. Torten- bzw. Springformring auf eine Kuchenplatte setzen. Teig auf der Platte in die Back-/Springform bzw. den Tortenring drücken. Milchreiscreme darüber verteilen und einige Stunden kalt stellen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Tortenguss mit Saft und Zucker zubereiten, Beeren untermengen. Auf der Milchreiscreme verteilen und im Kühlschrank vollständig erstarren lassen (mindestens 3 Std.).

*

Dann Torte vorsichtig aus der Springform/Tortenring lösen.



Beerentorte mit Schokoladen-Marzipan-Boden

für Springformring, ø 26 cm, bzw. entspr. Tortenring

So wirds gemacht:

Haselnüsse in beschichteter Pfanne leicht rösten. Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit einer Kuchenrolle zerbröseln. Butter und Kuvertüre schmelzen. Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Torten- bzw. Springformring auf eine Kuchenplatte setzen. Teig auf der Platte in die Back-/Springform bzw. den Tortenring drücken.

*

Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Quark, Zucker verrühren. Gelatine in erwärmten Sirup / Zitronensaft auflösen und gut mit der Frischkäsecreme verrühren. Kalt stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Schlagsahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Auf den Bröselboden streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Tortenguss mit Saft und Zucker nach Bedarf zubereiten, Beeren untermischen und etwas abgekühlt über der Creme verteilen. Nochmals gut kühlen. Dann Springform/Tortenring vorsichtig entfernen.



Tortenboden:

100g Löffelbiskuits
50g dunkle Kuvertüre
50g gehackte Haselnüsse
100g Marzipan-Rohmasse
100g Butter
1 Pr. Salz

Beeren:

ca. 500g Beeren
2-5 EL Zucker nach Bedarf
250ml Beeren- oder Obstsaft (bei gefrorenen Beeren nur 150ml Saft)

1 P. Tortenguss

Creme:

400g Doppelrahm-Frischkäse
100g Speisequark
2 EL Zucker
2-3 EL Beerensirup oder Zitronensaft
4 Blatt Gelatine
250ml Schlagsahne

Beeren-Malakoff-Torte



für Springformring, ø 26 cm, bzw. entspr. Tortenring

Tortenboden:

250g Löffelbiskuits
(gekauft oder
selbstgemacht)
200ml Orangensaft

Beeren:

ca. 800g Beeren
150ml Beeren- oder
Obstsaft
1 P. Tortenguss
2-5 EL Zucker nach
Bedarf

Puddingcreme:

1 P. Vanille-
oder Sahne-
Puddingpulver
3-4 EL Zucker
400ml Milch

400ml Schlagsahne

100g gehackte
Mandeln



So wirds gemacht:

pudding nach Vorschrift zubereiten und erkalten lassen.
 Während des Erkaltes immer wieder durchrühren.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen.
 Die Hälfte der Beeren pürieren und durch ein feines Sieb
 streichen. Tortenguss mit Saft und Zucker zubereiten,
 Beerenpüree untermengen und kurz aufwallen lassen.
 Kompott abkühlen lassen.

*

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten bzw.
 karamellisieren. Abkühlen lassen. Einige EL zur Deko-
 ration zurückbehalten, die restlichen Mandeln nochmals
 sehr fein zerhacken.

*

200ml Sahne steifschlagen und unter den kalten Pudding
 rühren. Feingehackte Mandeln unterrühren.

*

Springformrand oder Tortenring auf eine Tortenplatte
 stellen. Boden mit Löffelbiskuits auslegen, die Lücken mit
 Biskuitstückchen ausfüllen. Großzügig mit Orangensaft
 beträufeln. Torte schichten: der Reihe nach ca. die Hälfte
 der Puddingcreme, die Hälfte des Kompotts, die Hälfte
 der Beeren, dann Löffelbiskuits getränkt in Orangensaft,
 Rest der Puddingcreme, Rest des Beerenkompotts, rest-
 liche Beeren. Kuchen im Kühlschrank mehrere Stunden
 fest werden lassen.

*

Restliche Sahne steif schlagen. Dann Torte vorsichtig aus
 der Springform/Tortenring lösen. Mit Sahne und den
 restlichen Mandeln garnieren.

Beeren-Charlotte

für Kuppelform oder Salatschüssel

So wirds gemacht:

Biskuitteig zubereiten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10 Min. backen. Auf eine mit Zucker bestreute Arbeitsfläche stürzen. Papier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Sofort wieder auflegen und Kuchen etwas erkalten lassen. Gelee leicht erwärmen und auf die Kuchenplatte streichen. Von der langen Seite her fest aufrollen. Vollständig erkalten lassen.

*

Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Mit Zucker nach Bedarf mischen.

*

Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker und Orangensaft im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatine darin auflösen. Unter Rühren erkalten lassen. Sobald die Creme zu stocken beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben.

*

Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen. Biskuitrolle in feine Scheiben schneiden. Mit ca. 2/3 der Scheiben die Form auslegen. Creme und Beeren schichtweise einfüllen. Mit restlichen Biskuitscheiben bedecken. Mit Klarsichtfolie abdecken und mehrere Stunden (über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

*

Vor dem Servieren die Folie abziehen und Kuchen auf eine Platte stürzen.

Biskuit:

4 Eier
80g Zucker
80g Mehl
1 Prise Salz

6 EL Beereengelee

Beeren:

ca. 500g Beeren
2-5 EL Zucker nach Bedarf

Creme:

4 Eigelb
3-4 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
100ml Orangensaft
6 Blatt Gelatine
250ml Schlagsahne



Eistorten

Beeren-Baiser-Eistorte

für Back-/Springform oder Tortenring, ø 26 cm

Baiser:

300g Meringe /
Baisergebäck
400g dunkle
Kuvertüre

Beeren:

ca. 750g Beeren

Eismasse:

1l Schlagsahne
3 EL Vanillezucker
5 EL Beersirup

50g Schokoraseln



So wirds gemacht:

Springformring/Tortenring auf Kuchenplatte setzen, mit Frischhaltefolie auslegen. Meringe grob zerkleinern. In 3 Teile teilen. Einen Teil der Meringestückchen in die Form drücken, mit ca. 1/3 der (zerlaufenen) Kuvertüre beträufeln.

*

Frische Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren gefroren lassen. Gefrorene Erdbeeren in kleine Stückchen zerhacken.

*

800ml Schlagsahne steif schlagen, 2 EL Vanillezucker und Sirup unterrühren, Beeren unterheben. 1/2 der Sahnecreme auf den Baiserboden geben. Weiteren Teil der Meringestückchen darüber verteilen, mit Kuvertüre beträufeln. Restliche Sahnecreme darüber verteilen, dann wieder Meringe und Kuvertüre. Mind. 5-6 Std. gefrieren lassen.

*

Tortenring vorsichtig entfernen. Restl. Sahne und Zucker steif schlagen. Torte rundherum mit einem Teil der Sahne einstreichen. Torte mit der restlichen Sahne und mit Borkenschokolade oder Schokoraseln garnieren.



Schokoladige Beeren-Eistorte

für Springformring, ø 26 cm, bzw. entspr. Tortenring

So wirds gemacht:

Kekse zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Brösel mit Butter zu einem Teig verkneten. Torten- bzw. Springformring auf eine Kuchenplatte setzen. Teig auf der Platte in die Back-/Springform bzw. den Tortenring drücken..Kalt stellen.

*

Frische Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren gefroren lassen. Gefrorene Erdbeeren in kleine Stückchen zerhacken.

*

Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre teelöffelweise zugeben und sofort verrühren.

*

200ml Sahne steif schlagen und unter die Schokoladencreme heben. Beeren (frisch oder gefroren) auf dem Bröselboden verteilen, Creme daraufgeben, glattstreichen und über Nacht gefrieren.

*

Torte vorsichtig aus Tortenring lösen. Restliche Sahne steif schlagen. Tortenrand mit Schokoraspeln verzieren, Oberfläche wolkenartig mit Sahne überziehen. Schoko-Dekor-Blättchen bzw. gehobelte Schokolade darauf verteilen.

Beeren:

ca. 500g Beeren

Tortenboden:

175g mürbe

Schokoladen-Kekse

30g Butter

Parfaitmasse:

150g weiße

Kuvertüre

3 Eier

600ml Schlagsahne

100g zartbittere

Raspel-Schokolade

Schoko-Dekor-

Blättchen

(Zartbitter)

oder gehobelte

Schokolade



Kleine Köstlichkeiten

Beeren-Zitronencreme-Törtchen

fürs Backblech

Makronen:

400g Marzipan-
Rohmasse
120g Zucker
2 Eier
50g Mehl

So wirds gemacht:

Marzipan mit Zucker verkneten, dann Eier und zuletzt das Mehl untermischen. Teig mindestens 30 Min. ruhen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen. Mit der Spritztüle aus der Makronenmasse Taler mit ca. 8 cm Durchmesser spritzen (Abstand mindestens ebenfalls 8 cm), Rand mit Spiralen oder kleinen Rosetten verzieren. Törtchen bei 200°C ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Creme:

4 Blatt weiße
Gelatine
Saft von 2 Zitronen
abgerieb. Schale 1
Zitrone
2 Eigelb
250ml Schlagsahne
100g Zucker

*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker, Zitronensaft und -schale im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Creme auflösen. Creme unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Sobald sie zu stocken beginnt, Sahne steifschlagen und unterheben.

Beeren:

ca. 300-500g frische
Beeren
1 geh. EL
Beerengelee

*

Beeren vorbereiten. Creme gleichmäßig auf die Makronentörtchen verteilen, dann Beeren darüber anrichten.

*

Gelee erwärmen und glattrühren. Am besten mit einem Pinsel vorsichtig über den Beeren verstreichen.



Beeren-Schokotaler

So wirds gemacht:

Mürbteig zubereiten und kühlen. Teig ca. 5mm dick auswellen und mit einem Glas oder einem Rundausstecher (Durchmesser ca. 7 cm) Teigtaler ausstechen. Aufs mit Backpapier belegte Backblech legen und bei ca. 180°C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Beerengelee etwas erwärmen und Beeren untermischen.

*

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Schokotaler füllen: Sahne, Beerengelee, Sahne. Als Deckel wieder einen Taler aufsetzen. Taler leicht mit Puderzucker bestäuben.



fürs Backblech

Mürbteig:

200g Mehl
40g Kakao
200g Butter
80g Puderzucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eigelb

Beerenbelag:

ca. 300g Beeren
2-3 EL Beerengelee
250ml Schlagsahne
1 P. Sahnesteif
1 EL Vanillezucker

Puderzucker

Weißer Crossie-Törtchen mit Beeren

So wirds gemacht:

Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Cornflakes mit der Schokolade mischen. Arbeitsunterlage mit Backpapier belegen. Schokomasse in 8 Dessertringe drücken (Ringe aus Alu-Folie: Alu-Folie mehrfach falten und Streifen zu Ringen mit ca. 8 cm Durchmesser zusammenkleben). Im Kühlschrank erkalten lassen und Ringe entfernen.

*

Die Beeren vorbereiten, gefrorene Beeren antauen lassen. Beerengelee etwas erwärmen und Beeren untermischen. Auf den Crossie-Böden verteilen.

*

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Törtchen damit verzieren.

Crossie-Böden:

200g weiße
Kuvertüre
80g Cornflakes

Beerenbelag:

ca. 300g Beeren
2-3 EL Beerengelee
200ml Schlagsahne
1 P. Sahnesteif
1 EL Vanillezucker