

Dr. Oetker

Die besten

Blitzkuchen



Dr. Oetker

Die besten

Blitzkuchen

Dr. Oetker

Die besten

Blitzkuchen





Vorwort

Manchmal muss es schnell gehen. Damit Sie nicht stundenlang für einen Kuchen in der Küche stehen müssen, haben wir die schnellsten Kuchen- und Tortenrezepte für Sie zusammengetragen.

Der Teig wird schnell zusammengerrührt, mit Früchten, Nüssen oder Schokolade verfeinert, wer mag gibt noch ein paar Streusel obendrauf und dann ab in den Backofen.

Schon bald zieht der Duft von selbst gebackenem Kuchen durch Ihr Zuhause.

Ein bisschen mehr Zeit sollten Sie für die Auswahl einplanen. Bei so vielen verführerischen Rezepten fällt die Entscheidung nicht eben leicht. Glücklicherweise sind diese Kuchen und Torten aber so schnell gemacht, dass man ruhig öfter einen backen kann.

Alle Rezepte wurden überarbeitet und sind so beschrieben, dass sie Ihnen garantiert blitzschnell gelingen.



Marmorierter Käsekuchen ohne Boden



Für Kinder

12 Stücke

Für die Quarkmasse:

2 Eier (Größe M)

80 g Zucker

1 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack

750 g Magerquark

250 g Mascarpone

(ital. Frischkäse)

125 g Fruchtaufstrich Himbeere

oder Himbeerkonfitüre

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: etwa 60 Minuten

Pro Stück:

E: 10 g, F: 10 g, Kh: 21 g,

kJ: 894, kcal: 213, BE: 2,0

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für die Quarkmasse Eier mit Zucker und Zitronensaft mit einem Mixer (Rührstäbe) in etwa 1 Minute schaumig schlagen. Pudding-Pulver unterrühren. Quark und Mascarpone hinzufügen und ebenfalls unterrühren.

3. Die Masse in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Den Fruchtaufstrich oder die Konfitüre mit einem Löffel auf der Quarkmasse verteilen und mit einer Gabel den Fruchtaufstrich oder die Konfitüre spiralförmig unter die Quarkmasse ziehen.

4. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 60 Minuten backen**.

5. Den Kuchen noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Backofentür stehen lassen. Erst dann herausnehmen und in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend den Käsekuchen aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Tipp: Nach Belieben den Kuchen am Rand mit etwas Puderzucker bestäuben.



Nougat-Kugel-Kuchen



Raffiniert

14 Stücke

Für den Rührteig:

150 g weiche Butter

oder Margarine

150 g weiche

Nuss-Nougat-Creme

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Orangenschalen-Aroma

3 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

3 TL Dr. Oetker Backin

50 g gemahlene Haselnusskerne

6 EL Orangensaft

18 Haselnuss-Gebäck-Kugeln

(etwa 80 g)

Für den Guss:

50 g Puderzucker

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Orangenschalen-Aroma

1 EL Orangensaft

Zubereitungszeit: 15 Minuten,

ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 30 Minuten

Pro Stück:

E: 5 g, F: 19 g, Kh: 31 g,

kJ: 1320, kcal: 315, BE: 2,5

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine und Nuss-Nougat-Creme mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Jedes Ei etwa ½ Minute unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Haselnusskerne und den Orangensaft ebenfalls kurz unterrühren.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Haselnuss-Gebäck-Kugeln darauf verteilen und etwas in den Rührteig drücken.

5. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 30 Minuten backen**.

6. Die Form etwa 10 Minuten auf einen Kuchenrost stellen, dann die Springform lösen und entfernen. Den Kuchen auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

7. Puderzucker mit Aroma und Orangensaft zu einem dicklichen Guss verrühren und den Kuchen damit besprenkeln.



Pflaumen-Streusel-Kuchen



Einfach – schmeckt auch Kindern

12 Stücke

Zum Vorbereiten:

125 g Butter

Für den Streuselteig:

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

385 g gut abgetropfte

Pflaumenhälften

(aus dem Glas)

Für den Guss:

200 g Schmand (Sauerrahm)

1 Ei (Größe M)

1 Pck. Saucenpulver Vanille-

Geschmack zum Kochen

50 g Zucker

Zubereitungszeit: 20 Minuten,

ohne Abkühlzeit

Backzeit: 45–50 Minuten

Pro Stück:

E: 3 g, F: 14 g, Kh: 33 g,

kJ: 1119, kcal: 267, BE: 0,5

1. Zum Vorbereiten Butter bei schwacher Hitze zerlassen und kurz abkühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und zerlassene Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten.

4. Etwa drei Viertel der Streusel in einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) verteilen und zu einem Boden andrücken. Pflaumenhälften darauflegen.

5. Für den Guss Schmand mit Ei, Saucenpulver und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Den Guss auf die Pflaumenhälften gießen und mit den restlichen Streuseln bestreuen.

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen **45–50 Minuten backen**.

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann den Springformrand lösen und entfernen.

8. Den Kuchen mit dem Springformboden auf dem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte legen.

Tipp: Zum Rühren eine hohe Schüssel verwenden oder den Rand locker mit Küchenpapier bedecken, damit die Streusel nicht aus der Schüssel springen. Statt der Pflaumenhälften können Sie die gleiche Menge abgetropfte Pfirsiche (aus der Dose) verwenden. Schneiden Sie diese dann in Spalten, bevor Sie sie auf den Kuchenboden legen.



Schneller Aprikosenkuchen



Für jeden Tag

12 Stücke

Für den Belag:

480 g Aprikosenhälften
(aus der Dose)

Für den Teig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Backin

200 g weiche Butter

oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Bourbon-Vanille-Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

50 g gemahlene Haselnusskerne

4 Eier (Größe M)

50 g Raspelschokolade

Zubereitungszeit: 15 Minuten,
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 60 Minuten

Pro Stück:

E: 6 g, F: 20 g, Kh: 27 g,
kJ: 972, kcal: 232, BE: 2,5

1. Für den Belag Aprikosenhälften auf einem Sieb abtropfen lassen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker, Vanille-Zucker, Zimt, Haselnusskerne und Eier hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade unterheben.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf dem Teig verteilen, dabei am Springformrand einen kleinen Rand freilassen.

5. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben.

Den Aprikosenkuchen etwa 60 Minuten backen.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen mit dem Springformboden auf dem Kuchenrost erkalten lassen, dann vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte geben.

Tipp: Den Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben. Statt der Aprikosenhälften aus der Dose können auch 2 Dosen Mango (in Scheiben, Abtropfgewicht je 225 g) verwendet werden.



Aprikosen-Mohn-Kuchen



Raffiniert

12 Stücke

Für den Streuselteig:

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

60 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb (Größe M)

1 EL kaltes Wasser

90 g weiche Butter
oder Margarine

Für den Belag:

30 g Butter

150 g Magerquark

1 Ei (Größe M)

250 g Mohn-Back (backfertige
Mohnfüllung)

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

480 g abgetropfte

Aprikosenhälften (aus der Dose)

Außerdem:

2 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitungszeit: 20 Minuten,
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 35 Minuten

Pro Stück:

E: 6 g, F: 12 g, Kh: 33 g,

kJ: 1112, kcal: 266, BE: 2,5

1. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker und Salz untermischen. Anschließend Eigelb, Wasser und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten.
2. Die Streusel in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und mit einem Löffel leicht andrücken, dabei einen kleinen Rand formen. Die Form in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit für den Belag Butter zerlassen, mit Quark, Ei, Mohn-Back und Zitronenschale verrühren. 100 g Aprikosen in feine Würfel schneiden. Die Aprikosenwürfel unter die Mohnmasse heben.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C
5. Die Aprikosen-Mohn-Masse auf den Teig streichen. Restliche Aprikosen in Spalten schneiden und darauf verteilen. Die Springform auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 35 Minuten backen**.
6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Konfitüre durch ein feines Sieb streichen und die Früchte damit apricotieren. Den Kuchen in der Form erkalten lassen.



Mandel-Karamell-Kuchen



Für Gäste

14 Stücke

Für die Mandel-Karamell-Masse:

90 g Zucker

25 g Butter

1 EL Schlagsahne

2 Prisen gemahlener Zimt

200 g blanchierte Mandeln
(abgezogene Mandelkerne)

Für den All-in-Teig:

175 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

1 Prise Salz

150 g weiche Butter
oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Tropfen Bittermandel-Aroma

2 EL Milch (3,5 % Fett)

3 Eier (Größe M)

Für den Guss:

100 g dunkle Kuchenglasur

Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

Zubereitungszeit: 25 Minuten,
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 25 Minuten

Pro Stück:

E: 6 g, F: 23 g, Kh: 29 g,
kJ: 1445, kcal: 345, BE: 2,5

1. Für die Karamell-Mandel-Masse Zucker, Butter, Sahne und Zimt in einem Topf unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Mandeln einrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Milch und Eier hinzufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Mandel-Karamell-Masse darauf gleichmäßig verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen **etwa 25 Minuten backen**.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, danach den Formrand lösen, entfernen und den Kuchen auf dem Springformboden erkalten lassen.

6. Den Kuchen vom Springformboden nehmen, vorsichtig vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

7. Für den Guss die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Den Kuchenrand und die Kuchenoberfläche etwa 4 cm breit gleichmäßig mit dem Guss überziehen. Guss fest werden lassen.

8. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Quark-Eierschecke



Einfach

16 Stücke

Für die Quarkmasse:

750 g Magerquark

170 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack

2 Eier (Größe M)

Für die Eierscheckenmasse:

5 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

375 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack

5 Eigelb (Größe M)

100 g Butter

Zubereitungszeit: 30 Minuten,

ohne Abkühlzeit

Backzeit: 50–60 Minuten

Pro Stück:

E: 10 g, F: 9 g, Kh: 23 g,

kJ: 916, kcal: 219, BE: 2,0

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für die Quarkmasse Quark, Zucker, Pudding-Pulver und Eier in eine Schüssel geben und die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Masse in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) geben und glatt streichen.

3. Für die Eierscheckenmasse Eiweiß steif schlagen. Ein Drittel des Zuckers langsam einstreuen, dabei den Eischnee weiter schlagen, bis er glänzt.

4. Von der Milch 100 ml abmessen und mit Pudding-Pulver, Eigelb und restlichem Zucker verrühren. Restliche Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen und den Topf von der Kochstelle nehmen. Das angerührte Pudding-Pulver unterrühren und unter Rühren etwa 1 Minute aufkochen. Den Topf wieder von der Kochstelle nehmen. Butter unter den Pudding rühren. Den Eischnee in 2 Portionen kurz unterrühren.

5. Die Eierscheckenmasse löffelweise auf der Quarkmasse verteilen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **50–60 Minuten backen.**

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Eierschecke in der Form erkalten lassen. Die erkaltete Eierschecke aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Tipp: Den Kuchen mit 1 ½–2 Esslöffeln Puderzucker bestäuben. Besonders dekorativ sieht es aus, wenn Sie lange, dünne Papierstreifen (etwa ½ x 26 cm) rautenförmig über den Kuchen legen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben, dann vorsichtig die Platten abnehmen. Im Fachhandel gibt es auch spezielle Deko-Pudding-Pulver Sahne-Geschmack verwenden.



Kirschkuchen, sehr fein



Gut vorzubereiten

12 Stücke

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter

oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

½ Röhrchen Zitronen-Aroma

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

350 g abgetropfte Sauerkirschen

(aus dem Glas)

Zum Bestäuben und Bestreuen:

etwas Puderzucker

50 g Zartbitter-Schokoladenraspel

Zubereitungszeit: 15 Minuten,

ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 45 Minuten

Pro Stück:

E: 4 g, F: 12 g, Kh: 32 g,

kJ: 1051, kcal: 251, BE: 2,5

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronen-Aroma unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Jedes Ei etwa ½ Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Die Hälfte des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) füllen und glatt streichen.

5. Die Hälfte der Kirschen darauf verteilen, restlichen Teig daraufgeben und glatt streichen. Die restlichen Kirschen darauf verteilen.

6. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 45 Minuten backen.

7. Den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

8. Zum Servieren den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Schokoladenraspeln bestreuen.



Johannisbeer-Mohn-Kuchen



Fruchtig

16 Stücke

Zum Vorbereiten:

350 g rote Johannisbeeren

Für den Rührteig:

120 g weiche Halbfett-Butter
(39 % Fett)

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2–3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
(aus dem klassischen Röhrchen)

3 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

45 g Mohnsamen

150 g fettarmer Naturjoghurt
(1,5 % Fett)

Zum Bestäuben:

1 TL Puderzucker

Zubereitungszeit: 20 Minuten,
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 40 Minuten

Pro Stück:

E: 5g, F: 6 g, Kh: 24 g,
kJ: 707, kcal: 169, BE: 2,0

1. Johannisbeeren vorsichtig abspülen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. 16 kleine Rispen (etwa 100 g) zum Garnieren beiseitestellen. Die restlichen Johannisbeeren von den Rispen zupfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei etwa ½ Minute unterrühren.

4. Mehl mit Backpulver mischen. Mohn untermischen. Mehlmischung abwechselnd mit Joghurt kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Johannisbeeren auf den Teig geben und mit einer Gabel vorsichtig unter den Teig ziehen.

5. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 40 Minuten backen.

6. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und erkalten lassen.

7. Vor dem Servieren den Kuchen in 16 Stücke einteilen, mit den Johannisbeerrispen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Dieser saftig-fruchtige Kuchen lässt sich ohne Garnierung, in Stücke portioniert und in Folie gewickelt, wunderbar einfrieren. So können Sie nach Lust, Laune und Bedarf einzelne Stücke auftauen. Ohne Garnierung planen Sie bitte 250 g frische Johannisbeeren für den Kuchen ein.



Orientalischer Nuss-Honig-Kuchen



Knuspergenuss – für Nussliebhaber

12 Stücke

Für den Nuss-Honig-Belag:

80 g Butter

75 g Honig

25 g brauner Zucker

275 g gemischte Nüsse,

z.B. Hasel-, Wal-, und Pekannusskerne, Cashewkerne, blanchierte

Mandeln

2 EL geschälte Sesamsamen

2 EL Schlagsahne

½ Pck. Dr. Oetker

Finesse Orangenschalen-Aroma

Für den Teig:

125 g Schlagsahne

1 Prise Salz

60 g Zucker

2 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Backin
je ¼ TL gemahlene Kardamom,

Nelke, Zimt und Piment

(oder 1 gestr. TL Lebkuchen- oder
Weihnachts-Aroma)

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Orangenschalen-Aroma

Außerdem:

2 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitungszeit: 20 Minuten,

ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 30 Minuten

Pro Stück:

E: 7 g, F: 26 g, Kh: 28 g,
kJ: 1546, kcal: 370, BE: 2,5

1. Für den Nuss-Honig-Belag Butter, Honig und Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Nüsse, Sesam, Sahne und Orangenschalen-Aroma unterrühren. Die Masse einmal kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

2. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig Sahne in eine Rührschüssel geben, mit einem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Dabei Salz und Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eier nacheinander zugeben und alles cremig rühren.

4. Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Aroma sorgfältig mischen und kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen.

5. Die Aprikosenkonfitüre mit einem Teelöffel in kleinen Häufchen darauf verteilen. Nuss-Honig-Belag darauf verteilen, mit einer Gabel den Teig und die Nussmasse leicht spiralförmig durchziehen.

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 30 Minuten backen**.

7. Die Form auf einen Kuchenrost setzen. Den Kuchen in der Form vollständig erkalten lassen, dann aus der Form lösen.

8. Den Kuchen vom Backpapier direkt auf eine Kuchenplatte ziehen.



Cranberry-Kuchen



Einfach

16 Stücke

Für den All-in-Teig:

175 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

175 g weiche Butter

oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 EL Milch (3,5 % Fett)

3 Eier (Größe M)

100 g Zartbitter-

Raspelschokolade

100 g getrocknete Cranberrys

Für den Guss:

125 g helle Kuchenglasur

25 g getrocknete Cranberrys

Zubereitungszeit: 20 Minuten,
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 35 Minuten

Pro Stück:

E: 3 g, F: 15 g, Kh: 32 g,

kJ: 1161, kcal: 277, BE: 2,5

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Zitronenschale, Milch und Eier hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade und Cranberrys kurz unterrühren.

3. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 35 Minuten backen**.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, danach aus der Form lösen. Den Kuchen auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen.

5. Für den Guss die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen und in „Nasen“ am Rand herunterlaufen lassen. Die Cranberrys auf den noch feuchten Guss streuen. Guss fest werden lassen.

Tipp: Für einen Cranberry-Kuchen vom Blech 1–2 Esslöffel Apfelsaft erwärmen und mit 125 g Soft-Cranberrys verrühren. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C oder Heißluft: etwa 180 °C vorheizen. Für den Teig 200 g Schlag-sahne mit 300 g Weizenmehl, 3 gestrichenen Teelöffeln Backpulver, 200 g Zucker und 4 Eiern (Größe M) mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten verrühren. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) verstreichen. Cranberrys darauf verteilen. 100 g Zartbitter-Raspelschokolade mit 100 g gehackten Mandeln und 3 Esslöffeln braunen Zucker mischen und ebenfalls auf den Teig streuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 20 Minuten backen.



Mohnkuchen mit Johannisbeeren



Einfach

16 Stücke

Für den Rührteig:

150 g weiche Butter

oder Margarine

150 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Msp. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 Eier (Größe M)

330 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

150 g Joghurt (3,5 % Fett)

50 g Mohnsamen

Für den Belag:

1 Pck. ungezuckerter

Tortenguss, rot

2 EL Zucker

150 ml Johannisbeernektar

300 g TK-Johannisbeeren

Zum Bestäuben:

30 g Puderzucker

Zubereitungszeit: 25 Minuten,
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 55 Minuten

Pro Stück:

E: 5 g, F: 11 g, Kh: 33 g,

kJ: 1051, kcal: 251, BE: 2,5

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei etwa ½ Minute unterrühren.

3. Das Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen mit dem Joghurt kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Mohn unterheben.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, bemehlt) geben und glatt streichen.

5. Für den Belag Tortengusspulver mit Zucker und Johannisbeernektar verrühren. Die gefrorenen Johannisbeeren unterrühren. Die Johannisbeernektar auf dem Teigboden verteilen und mit einer Gabel spiralförmig unter den Teig ziehen.

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 55 Minuten backen**.

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Anstelle der tiefgekühlten Johannisbeeren können Sie auch frische Johannisbeeren oder eine Beerenmischung verwenden. Der Kuchen ist gefriergeeignet.



Maracuja-Tarte à la Crème brûlée



Exotisch – raffiniert

12 Stücke

Für den Streuselteig:

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

60 g Zucker

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

1 Eigelb (Größe M)

1–2 EL kaltes Wasser

90 g weiche Butter

oder Margarine

Für die Maracuja-Creme:

2 Eigelb (Größe M)

1 geh. TL Speisestärke (12 g)

10 g Zucker

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

125 g Magerquark

200 g Mascarpone

(ital. Frischkäse)

125 ml Maracuja-Nektar

60 g Zucker

Zubereitungszeit: 20 Minuten,
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 30 Minuten

Pro Stück:

E: 4 g, F: 15 g, Kh: 24 g,

kJ: 1057, kcal: 253, BE: 2,0

1. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Zitronenschale und Salz untermischen. Eigelb, Wasser und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten.

2. Die Streusel in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und mit einem Löffel oder den Händen zu einem Boden andrücken, dabei einen kleinen Rand formen. Die Form in den Kühlschrank stellen.

3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C
Heißluft: etwa 200 °C

4. Für die Creme Eigelb, Stärke, Zucker, Zitronenschale, Quark, Mascarpone und Maracuja-Nektar mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verschlagen. Die Creme auf den Streuselteig füllen und verstreichen. Zucker gleichmäßig daraufstreuen.

5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Tarte **etwa 30 Minuten backen**, bis die Oberfläche goldgelb gebräunt ist.

6. Die Tarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann die Tarte aus der Form lösen.