

**DR. OETKER**

**BACKEN WIE  
AUF DEM LAND**

**Weltbild**

# INHALT

## TORTEN

Lagentorte mit Weincreme	4
Friesentorte	6
Kartoffeltorte	8
Schweizer Kartoffeltorte	10
Pischinger-Torte	12
Großherzogin Luise-Torte	14
Kaiserin-Friedrich-Torte	16
Mozarttorte	18
Walnusstorte	20
Irish-Cream-Baiser-Torte	22
Blitz-Mokkatorte	24
Mokka-Sahne-Torte mit Whisky	26
Karamell-Flockentorte	28
Flockentorte mit Amarenakirschen	30
Himmelstorte	32
Holundertorte	34
Birne-Helene-Torte	36
Sekttorte	38
Französische Maronentorte	40
Jägertorte	42
Smoothie-Torte	44
Buchweizentorte mit Brombeeren	46
Hannchen-Jensen-Torte	48
Apfel-Weintorte	50
Kirsch-Kronen-Torte	52
Schnelle Kirschtorte nach Schwarzwälder Art	54

## KUCHEN AUS DER FORM

Himmel und Erde-Torte	56
Feiner Gugelhupf	58
Gugelhupf mit Glühweinsirup	60
Möhren-Gugelhupf	62
Marmorkuchen	64
Zimtkranz	66
Mohn-Schmand-Kuchen	68
Gedeckter Apfelkuchen	70
Vanillekuchen	72
Obstkuchen, französisch	74
Pflaumentorte mit Crème-fraîche-Guss	76
Französischer Zwetschenkuchen	78
Pflaumen-Rosettenkuchen	80
Kirschkuchen mit Guss	82
Käsekuchen mit Schmand	84
Käsekuchen ohne Boden	86
Kartoffel-Walnuss-Kranz	88
Schneller Bienenstich	90

## KUCHEN VOM BLECH

Haselnussstriezel	92
Plunderkranz	94
Kartoffelkuchen vom Blech	96
Apfelkompott-Kuchen	98
Apfel-Schmand-Kuchen	100
Beeren-Blechkuchen	102
Vanille-Kirsch-Kuchen	104
Birnen-Nuss-Kuchen	106
Weinbergpfirsich-Schnitten mit Nusspesto	108
Apfel-Butter-Kuchen	110
Streuselkuchen aus Thüringen	112
Apfel-Rum-Kuchen	114
Apfelkuchen mit Mandelkrokant	116

Register	119
Impressum	120

# LAGENTORTE MIT WEINCREME

## MIT ALKOHOL

### ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

#### FÜR DEN RÜHRTEIG:

250 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

250 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

5 Eier (Größe M)

375 g Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

#### FÜR DIE WEINCREME:

2 Eiweiß (Größe M)

1 Pck. Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack

500 ml Weißwein

2 Eigelb (Größe M)

100 g Zucker

250 g Butter

#### FÜR DEN GUSS:

50 g Zartbitter-Kuvertüre

(etwa 50 % Kakaoanteil)

#### PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 31 g, Kh: 43 g, kcal: 496

#### ZUBEREITUNGSZEIT:

90 Minuten, ohne Kühlzeit

#### BACKZEIT:

etwa 10 Minuten je Boden

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Aus dem Teig 7 Böden backen. Dafür je ein Siebtel des Teiges auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Die Springformböden ohne Springformrand auf dem Rost (bei Heißluft 2 Böden zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Böden **jeweils etwa 10 Minuten backen**. Die weiteren Böden auf die gleiche Weise backen.

4. Die Böden jeweils sofort vom Springformboden lösen und einzeln auf je einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für die Weincreme Eiweiß steif schlagen. Pudding-Pulver mit etwas Weißwein, Eigelb und dem Zucker anrühren. Restlichen Wein in einem Topf zum Kochen bringen. Ange-rührtes Pudding-Pulver in den von der Kochstelle genommenen Wein rühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Butter unter die heiße Weincreme rühren, Eischnee unterheben. Die Weincreme lauwarm abkühlen lassen.

6. Die einzelnen Böden mit der lauwarmen Weincreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Die oberste Schicht sollte aus einem Boden bestehen. Die Torte etwa 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

7. Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den oberen Boden mit der Kuvertüre verzieren. Guss fest werden lassen.

#### TIPP:

200 g gehackte Edelbitter-Schokolade (etwa 70 % Kakaoanteil) und 2 Teelöffel Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen. Die Torte damit überziehen, dann bleibt sie länger frisch und trocknet nicht aus.













