

Apfelkuchen

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Karin Gräf

Boden:

100 g Butter

50 g Zucker

250 g Mehl

1 Ei

2 EL Milch

1 TL Backpulver

Die Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten, 20 Minuten kalt stellen, ausrollen, in eine Springform legen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen.

Füllung:

6-7 Äpfel schälen, klein schneiden, auf den Teig geben mit etwas Zimt bestreuen

150 g gehobelte Mandeln darauf legen.

Guss:

3 EL Mehl

4 EL Milch

150 g Zucker

100 g Butter

Die Zutaten für den Guss unter Rühren erhitzen, bis Zucker und Butter geschmolzen sind, dann über den Mandeln verteilen.

Den Teig bei 175 °C (Heißluft 160 °C) ca. 1 Stunde backen.

Aprikosen-Schmand-Kuchen

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Anne Hammers

Boden:

150 g Butter
280 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
3 Eier
1 Prise. Salz
400 g Mehl
½ P. Backpulver
250 g Schmand

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und mit Obst z. Bsp. Rhabarber, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen belegen.

Streusel:

150 g weiche Butter
150 g Zucker
200 g Mehl
50 g Kokosraspeln oder gemahlene Nüsse

Streusel herstellen und auf dem Obst verteilen.

Den Kuchen bei 180 °C 40 Minuten backen.

Kaneel Kranz

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Doris Felser

500 g Mehl

30 g Hefe

80 g Zucker

etwas Salz

250 ml Milch

Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und diesen an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Dann nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen,

mit etwas weicher Butter bestreichen,

mit 1 EL Zucker ,1 TL Zimt, 500 g Rosinen bestreuen

etwas Milch und 1 Eigelb verquirlen und Ränder damit bestreichen

Den Teig aufrollen und in Kranzform auf ein gut gefettetes Backblech legen, mit der restlichen Eiermilch einpinseln, mit einer Gabel leicht einstechen und bei 180°C ca. 40-45 Minuten backen.

Käsekuchen mit Kirschen und Mandeln

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Inge Schwartz

Boden:

200 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

75 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

1 Prise. Salz

100 g kalte Butter

1 Ei

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig kneten,

20 Minuten kalt stellen, ausrollen und in eine Springform legen, dabei einen kleinen Rand formen.

Füllung:

4 Eigelb

150 g Zucker

1 Prise. Salz

schaumig schlagen

2 P. Vanille- Puddingpulver

450 g Naturjoghurt

750 g Magerquark

glattrühren, zur Schaummasse geben.

4 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unterheben und alles auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen sofort bei 150 -160 °C (Heißluft) ca. 75-90 Minuten backen, in der Form etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig den Rand lösen, aus der Form nehmen und völlig erkalten lassen.

1 Glas. Schattenmorellen

(680 g Füllmenge)

1 EL Zucker

2 EL Mondamin mit

kurz aufkochen, auf dem Käsekuchen verteilen und mit gehobelte Mandeln verzieren.

Mohn-Marzipantorte

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Antonia Crousen

5 Eigelb

5 EL heißes Wasser

175 g Zucker

schaumig rühren.

200 g Mehl

1 TL Backpulver

250 g Mohn – Fix

unterrühren.

5 Eiweiß steif schlagen, unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen, bei 180 - 200 °C ca. 40 Minuten backen. Den Kuchen erkalten lassen und zweimal quer durchschneiden.

Den unteren Boden mit

100 g Johannisbeergelee bestreichen.

750 ml Sahne, etwas Zucker, 1 P. Sahnesteif schlagen und zugeben.

Die geschlagene Sahne auf beide Böden und rings um den Kuchen streichen.

400 g Marzipanrohmasse mit etwas Puderzucker in der Größe des Kuchens ausrollen. Das Ausrollen gelingt gut auf einer Silikonunterlage. Marzipan klebt nur wenig und lässt sich mit der Unterlage über den Kuchen stülpen. Überstehenden Rand ggf. abschneiden. Mit Nougatcreme den Kuchen verzieren.

Nussecken

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Bernhardine Schmitz

300 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Backpulver

170 g Zucker

2 P. Vanillinzucker

2 Eier

170 g Butter

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Den Teig auf ein Backblech geben und 4 EL Marmelade darauf streichen.

200 g Butter

200 g Zucker

2 P. Vanillinzucker

6 EL Wasser

400 g Haselnüsse schmelzen und unterheben.

Diese Masse auf dem Teig verteilen und bei 175-195 °C ca. 20-30 Minuten backen.

Prinzregententorte

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Gisela Crump

250 g Margarine

150 g Zucker

4 Eier

1 P. Vanillinzucker

1 Prise. Salz

schaumig rühren.

200 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver unterrühren

von dem Teig 7 Böden in der Springform backen, 7-10 Minuten bei 180 °C.

Aus

1 P. Schokoladen- Puddingpulver

1 EL Kakaopulver

100 g Zucker

500 ml Milch

einen Pudding kochen,

50 g Kokosfett dazu geben.

200 g Butter schaumig rühren und langsam unter den abgekühlten Pudding ziehen.

Die Creme zwischen die Böden streichen.

150 g Puderzucker

25 g Kakaopulver

20 g Butter

2 EL heißes Wasser

alles glattrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die Torte damit überziehen.

Apfel-Sahne-Torte

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Karin Jansen, Vettweiß

Boden:

250 g Mehl

125 g Zucker

1 Ei

150 g Margarine

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, 30 Min. kalt stellen. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform ausrollen. Den restlichen Teig etwa 3 cm am Formenrand hochziehen.

Füllung:

7 – 8 saure Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse raus schneiden, mit Saft von 1 Zitrone beträufeln und kranzförmig nebeneinander in die Springform legen

Guss:

150 g Margarine

125 g Zucker

1 Ei

Schale von 1 ungespritzter Zitrone

schaumig rühren.

100 g Mehl zu der Masse geben und kurz unterrühren.

¼ l süße Sahne steif schlagen und unter den Teig heben. Die Masse auf die Äpfel geben und gleichmäßig verteilen.

Mit 1 El Zucker und 100 g Mandeln bestreuen und im vor geheizten Backofen bei 175 ° C ca. 60 Min. backen.

In der Form erkalten lassen, erst dann herausnehmen.

Apfelstrudel

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Hedi Feucht, Düren

Boden:

250 g Mehl

125 g Zucker

1 Ei

150 g Margarine

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, 30 Min. kalt stellen. 2/3 des Teiges für den Boden ausrollen, aus 1/3 einen Deckel ausrollen.

Für den Belag:

5 säuerliche Äpfel

100 g Rosinen

100 g gehobelte Mandeln

Äpfel schälen, spalten und kurz abkochen. Den Saft etwas andicken, mit den Äpfeln, Rosinen und Mandeln gleichmäßig auf den ausgerollten Mürboboden verteilen, kurz anbacken, dann den Deckel auflegen und bei 220°C ca. 45 Min. gleichmäßig backen.

Beerenkuchen vom Blech

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Margret Frings, Aldenhoven

Boden:

400 g Mehl

1 Päckchen. Backpulver

120 g Zucker

1 Päckchen. Vanillin-Zucker

1 Prise. Salz

200 g Butter

2 Eier

Für den Teig alle Zutaten verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf Backblech mit Backpapier geben. Boden mit einer Gabel mehrmals einsteichen.

Guss:

4 Eier

150 g Zucker

1 Päckchen. Vanillin-Zucker

1 Päckchen. Vanille-Pudding-Pulver.

100 ml Milch

2 Becher Sauerrahm

250 g Magerquark

Für den Guss Eier trennen. Eigelb mit den übrigen Zutaten glattrühren. Eiweiß steif schlagen, unter den Guss heben. Alles auf dem Kuchenboden verteilen.

750 g gemischte Beeren auf den Guss geben, leicht andrücken und gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen.

(E-Herd 180 °C, Gas Stufe 2, Umluft: 160 °C)

Nusskuchen mit Schokoguss

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Gerda Lemm, Titz

Boden:

125 g Fett

125 g Zucker

5 Eigelb

1 Vanillin-Zucker

125 g Mehl

1 TL Backpulver

Rührteig herstellen und in eine Springform geben.

Belag:

5 Eiweiß steif schlagen

150 g Zucker einrieseln lassen

150 g gem. Haselnüsse unterheben

½ TL Bittermandelöl

Dieses Gemisch auf den Teig streichen. Bei 180 °C 50 Minuten backen.

Wenn der Kuchen fast abgekühlt ist, mit 1 Päckchen Schokoguss bestreichen.

Schmandtorte

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Sylvia Breuer, Merzenich

Boden:

150 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
65 g Zucker
1 Päckchen. Vanillin-Z.
65 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine gefettete Springform streichen.

Für den Belag:

½ l Milch
1 Päckchen. Vanille-Pudding

Nach Anweisung einen Vanille-Pudding bereiten und erkalten lassen.

250 g Magerquark
750 g Schmand
1 Päckchen. Vanille-Puddingpulver
150 g Zucker
1 Prise Salz
½ TL Orangenschalenaroma

Zutaten verrühren und esslöffelweise den gekochten Pudding dazugeben, abschmecken.

Die Masse auf den Teig füllen, mit 1 Dose abgetropften Mandarinen belegen und in den kalten Backofen setzen. Bei 175 °C ca. 90 Min. backen.

1 Päckchen. Tortenguss klar nach Anleitung zubereiten und auf den erkalteten Kuchen streichen.

Tiroler Kuchen

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Renate Iven, Niederzier

200 g Margarine

250 g Zucker

6 Eigelb

200 g Haselnüsse

120 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise. Salz

½ Zitronenschale

1 TL Zimt

Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen

6 Eischnee steif schlagen und unterheben

2 Rippen Blockschokolade reiben und vorsichtig unter den Teig heben

Backzeit 35 Min. bei ca. 200 °C

Apfelkuchen

Elisabeth Stauten, Willich

Teig:

1 Tasse Mondamin

4 Tassen Mehl

1 TL Backpulver

2 Eigelbe

300 g Butter

alles zu einem Knetteig verarbeiten, 3/4 des Teiges auf ein Backblech bröseln, leicht andrücken.

Füllung:

1-1 ½ kg Äpfel in Scheiben schneiden,

2-4 EL Zitronensaft

2-4 EL Rum

geriebene Zitronenschale und

2 gestr. TL Zimt

mit den Äpfeln weich dünsten, auf einem Sieb abtropfen lassen, Sud auffangen, Äpfel auf den Teig geben, ¼ des Teiges darüber bröseln.

Backzeit: ca. 45 Min. bei 180 °C

Guss:

2 Tassen Puderzucker und 4-6 EL Apfelwasser glattrühren und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

Aprikosenkuchen

Brigitte Mertens, Lindern

4 Eigelbe

150g Puderzucker

1 P. Vanillezucker schaumig schlagen

2 cl Aprikosengeist

180 ml Rapsöl dazu gießen

4 Eiweiß mit

80 g Zucker steif schlagen

1 EL Speisestärke und

1/3 Eischnee auf die Eigelbmasse geben

150 g Mehl und

1 TL Backpulver und

60g gemahlene Mandeln und

Rest Eischnee unterheben

26 cm Springform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen, Teig einfüllen

600 g frische Aprikosen halbieren, entsteinen oder 1 große Dose Aprikosenhälften in den Teig drücken, bei 180 °C ca. 45 Min. backen

100 g Aprikosenkonfitüre pürieren, mit 2 cl Aprikosengeist erhitzen, den Kuchen damit glasieren mit Mandeln und Puderzucker und evtl. Minzeblätter dekorieren

Tante Eva´s Butterkuchen

Hanna Knor, Brachelen

Boden:

1 Becher Sahne

4 Eier

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen. Der Sahnebecher ist die Maßeinheit für die Zutaten.

Den Rührteig auf ein Backblech glatt streichen und 10 Min. bei 160 °C abbacken.

Guss:

125 g Butter schmelzen

200 g Mandelblätter und einige Tropfen Bittermandelöl sowie

4 EL Milch zugeben.

Diese Masse auf den halbgaren Boden streichen und weitere 10-12 Min. abbacken.

Kirsch-Käse-Kuchen

Hildegard Sentis, Waltfeucht

150 g Mehl

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1Pr. Salz

75 g weiche Butter

erst mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen zu Streuseln kneten.

Form einfetten, Streuseln darin verteilen und andrücken, ca. 30 Min. kalt stellen.

Füllung:

750 g Sahnequark

5 Eier

1 Fl. Vanillearoma

abgeriebene Schale 1 Biozitron

100 g Zucker

60 g Weichweizen-Grieß

verrühren und auf den Streuselboden streichen. Im vorgeheizten Backofen bei

175°C, Umluft 150 °C 55 Min. backen. Evtl. nach 30 Min. abdecken. In der Form auskühlen lassen.

500 g Süß-/Sauerkirschen waschen, entstielen, entsteinen und auf den Kuchen verteilen.

1 P. Tortenguss mit 1 TL Zucker mischen, ¼ l Kirschnektar einrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

2 EL roten Gelee einrühren und auf den Kirschen verteilen.

Kirschtorte

Ulrike Kamp, Schwanenberg

Boden:

150 g Mehl

½ TL Backpulver

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

100 g Butter

1 Eiweiß

alle Zutaten zu einem Teig verkneten, in eine 26 cm Springform geben, Rand ebenfalls mit Teig auskleiden

1 Glas Sauerkirschen auf den Teig verteilen

Guss:

1 Eigelb

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 EL Sahne

15 g Mondamin

alle Zutaten verrühren, 100 g gehobelte Mandeln unterheben, Masse auf den Kirschen verteilen, 45 Min. bei 175-200 °C backen.

Marmorkuchen einmal anders

Erika Porten, Bellinghoven

300 g Zucker

6 Eigelbe

schaumig rühren

1 Tasse raffiniertes Rapsöl

500 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Tasse Milch

unterrühren

6 Eiweiß steif schlagen, ebenfalls unterrühren.

1/3 des Teiges mit 3 EL Kakaopulver mischen, Teig getrennt nach Farben in eine Backform füllen.

Bei 175 °C im vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. abbacken.

besonderer Tipp für Blechkuchen:

2/3 des Rezeptes verwenden.

Mit Kirschen oder Apfelscheiben belegen, dann nur ca. 20-30 Min. abbacken

Kirmeskuchen

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Maria Baumann

Boden:

400 g Mehl

1 Würfel Hefe

1/8 l Milch

50 g Zucker

1 Ei

100 g Margarine

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten, gehen lassen, den Teig zu einer Platte dünn ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben, mit Paniermehl dünn bestreuen

Belag:

1/8 l Milch

75 g Zucker

1 P Vanillepuddingpulver

eine Creme kochen, etwas abkühlen lassen,

200 g Margarine

3 kleine Eier

100 g Zucker

250 g Quark

75 g Mehl

in die Creme einrühren und 3 – 4 Minuten aufschlagen, die Masse auf den Hefeteig streichen

Streusel:

125 g Butter

125 g Zucker

180 g Mehl

1 Prise Salz

100 g gehackte Mandeln

Streusel zubereiten, auf den Kuchen verteilen, 25 -30 Minuten bei 190 – 200 °C backen

Knusper-Apfelkuchen

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Marlene Cornelissen

200 g Butter

200 g Zucker

3 Eier

2 P. Vanillezucker

300 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

etwas Zitronenaroma

1 Prise Salz

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben

1 kg Äpfel schälen, in Spalten schneiden, auf den Teig verteilen

250 g Mandelblättchen

150 g Zucker

100 g Butter

3 EL Sahne

2 EL Honig

zusammen erwärmen bis die Butter geschmolzen ist und über die Äpfel geben, 30 – 40 Minuten bei 150° C backen

Bienen-Apfelkuchen

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Marlies Schmitz

Mürbeteig:

300 g Mehl

2 TL Backpulver

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

etwas Bittermandelöl

150 g Butter

Alle Zutaten verkneten. Die Hälfte des Teigs ausrollen, auf den Boden einer Springform legen, die Seitenwände 2 cm hoch ziehen. Den Mürbeteig bei 190 °C 10 Min backen.

Füllung:

7 Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, mit 2 EL Wasser, 50 g Zucker, ½ TL Zimt kurz dünsten, Masse abkühlen lassen und 2 EL Rum zugeben.

Auf den vorgebackenem Boden etwa 50 g Mandelblättchen geben, Apfelmasse darauf verteilen.

Die andere Hälfte des Teiges ausrollen und als Teigdeckel auflegen.

Belag:

75 g Butter

75 g Zucker

2 EL Honig

Butter, Zucker und Honig in einem Topf unter Hitze schmelzen. In diese Masse

150 g Mandelblättchen und 3 EL Milch einrühren. Belag auf den Mürbteigdeckel aufstreichen. Alles bei 180°C 25 Min. abbacken.

Donau-Wellen

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Christina Weidtmann

Boden:

250 g weiche Margarine oder Butter mit einem Handrührgerät mit Rührbesen

auf höchster Stufe in etwa ½ Minute rühren, nach und nach

200 g Zucker,

1 Päckchen Vanillezucker,

1 Prise Salz unterrühren, so lange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist

5 Eier nach und nach unterrühren,

375 g Weizenmehl mit

3 gestr. TL Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren;

knapp 2/3 des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen,

20 g Kakao sieben und mit

1 EL Milch unter den restlichen Teig rühren,

gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen,

etwa 720 g entsteinte Sauerkirschen gut abtropfen lassen,

auf dem dunklen Teig verteilen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Bei 175 – 200 °C bzw. Stufe 3 – 4, 35 – 40 Minuten backen, Gebäck auskühlen lassen.

Buttercreme:

1 Päckchen. Puddingpulver mit Vanillegeschmack

½ l Milch

100 g Zucker

Nach der Vorschrift auf dem Päckchen einen Pudding zubereiten, kaltstellen und ab und zu durchrühren,

250 g Butter geschmeidig rühren, den erkalteten Pudding esslöffelweise

darunter rühren; die Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen.

Guss:

200 g Zartbitterschokolade mit etwas Kokosfett im heißen Wasserbad zu einer

geschmeidigen Masse verrühren und den Guss auf die festgewordene Buttercreme streichen.

Pflaumenkuchen

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Margareta Breloh

Boden:

300 g Mehl

150 g Zucker

1 Vanillezucker 2 TL Zimt

150 g Butter

1 Ei

aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen, ½ Stunde kühl stellen,
Backblech fetten, Teig ausrollen und auf dem Blech verteilen

2,5 kg Pflaumen entsteinen, auf dem Teig verteilen, Kuchen bei 180°C backen

Pflaumenmus-Mandel-Kuchen

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Brigitte Schlotmann

Boden:

375 g Mehl

1 Päckchen. Backpulver

100 g Zucker

1 Päckchen. Vanillezucker

3 EL Kakao

1 Ei

1/8 l Milch

150 g kalte Butter oder Margarine

alles zu einem Knetteig verarbeiten, 30 Min. kalt stellen

Backblech einfetten, den Teig ausrollen, auf Backblech legen, am Rand etwas hochziehen und mit
der Gabel mehrmals einstechen

Belag I:

500 g abgetropfter Quark

200 g Schmand oder mind. 10%ige saure Sahne

1 Ei

3 EL Öl

80 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

1 EL Vanillepuddingpulver

50 oder 100 g gehackte Mandeln

50 g fein gehacktes Zitronat

(kann auch weggelassen werden) Quark durch ein Sieb drücken, mit den übrigen Zutaten cremig
rühren

Belag auf den Teig streichen,

800 g Pflaumenmus

2 EL Zwetschgenwasser (oder Saft) weich rühren

Pflaumenmus dünn auf den ersten Belag streichen
oder mit einem Löffel Kleckse darauf setzen;

Belag II:

300 g Schmand

30 g weiche (zerlassene) Butter

1 EL Vanillepuddingpulver

2 Eier

50 g Zucker alles gut verrühren

den zweiten Belag vorsichtig über das Pflaumenmus geben, einige Mandelblätter darüber streuen
(wenn vorhanden)

im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3 – Umluft 180 °C) etwa
40 Min. goldbraun backen

Pflaumen-Nuss-Torte

Das Rezept wurde zur Verfügung gestellt von Marlies Schmitz

Boden:

140 g Butter

140 g Zucker ,

140 g Ei

140 g gehackte Haselnüsse

140 g Mehl

Einen Rührteig herstellen, Teig in eine Springform geben und mit entkernten Pflaumen belegen. 25
– 30 Minuten bei 180 °C backen.

Nach dem Abkühlen kann die Torte noch mit erhitzter, flüssiger Aprikosenmarmelade ab gegläntzt werden.

Erdbeer-Schlemmer-Torte

Boden:

125 g Mehl

40 g Zucker

75 g Butter

20 g Kokosraspeln

Mehl, Zucker, Butter und Kokosraspeln zu Streuseln verarbeiten, in einen Springformboden geben, andrücken, 10 Minuten bei 200°C backen

noch heiß mit 3 EL Himbeermarmelade bestreichen.

Belag I:

2 Eigelb

2 EL Wasser

2 EL Zucker

schaumig schlagen,

2 steifgeschlagene Eiweiß

50 g Mehl

25 g Mondamin

unterheben.

Diese Masse auf die Marmeladenschicht geben und nochmals 15 Minuten bei 200 °C abbacken.

Belag II:

750 g Erdbeerstücke,

1 EL Zitronensaft

200 g Zucker

5 Minuten kochen, vom Herd nehmen,

5 Blatt weiße Gelatine

5 Blatt rote Gelatine

darin auflösen, abkühlen lassen

500 ml Schlagsahne

2 P. Vanillezucker

2 P. Sahnesteif

steif schlagen, unter das abgekühlte Erdbeermus ziehen, auf den Boden geben und im Kühlschrank erstarren lassen.

Mit Erdbeerhälften und Melissenblättchen verzieren.