

## Winterpflaumenkuchen

von Andreas Löbbers aus Drensteinfurt und Elke Giese aus Südlohn

### **Zutaten für den Boden:**

160 g weiche Butter  
3 Eier  
150 g Zucker  
250 g Mehl  
80 ml Milch  
1 Päckchen Backpulver  
2 Päckchen Vanillezucker  
Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone  
100 g Gewürz-Spekulatius  
200 g Pumpernickel  
1 EL Puderzucker  
Zimt

### **Zutaten für den Belag:**

500 – 600 g Pflaumenkompott aus dem Glas, selbst eingekocht oder aus dem Supermarkt, dabei den Saft auffangen, benötigt werden insgesamt 300 ml Pflaumensaft  
400 g Pflaumenmus

### **Zutaten für die Quark-Schmand-Creme:**

300 g Quark  
400 g Schmand  
7 Blatt rote Gelatine  
400 ml Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
etwas Puderzucker  
außerdem für die Deko 50 g geriebene Zartbitterschokolade

### **Zubereitung:**

Für den Boden zunächst Spekulatius sehr fein zerbröseln oder mit der Maschine fein mahlen. Außerdem Pumpernickel mit dem Messer in kleine Würfel schneiden. Das Brot in einer beschichteten Pfanne (ohne Fett) rösten, bis es leise zu rascheln beginnt. Dann hat das Brot einen großen Teil seiner Feuchtigkeit verloren. Die gerösteten Pumpernickelwürfel mit Puderzucker und etwas Zimt bestäuben. Alles gut vermischen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Eischnee schlagen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Zitronenabrieb dazu sowie nach und nach das Eigelb. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unter den Teig rühren. Die Milch dazu gießen. Außerdem etwa  $\frac{3}{4}$  der gerösteten Pumpernickelbrösel unterrühren. Den Eischnee unter den Teig heben.

Eine Springform (26 cm) an den Rändern und am Boden mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und die Oberfläche mit etwa  $\frac{3}{4}$  der Spekulatiusbrösel bestreuen. Die Brösel dienen als „Saftbremse“, denn obendrauf kommen gleich noch Pflaumen, die den Teig darunter nicht zu feucht machen sollen.

Die Pflaumen aus dem Kompott dafür zunächst gut abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen (insgesamt benötigen Sie 300 ml Pflaumensaft). Wenn Sie Pflaumenkompott aus dem Supermarkt verwenden, können Sie den Saft durch verschiedene Aromen weihnachtlich würzen, etwa mit Zimt, Lebkuchengewürz, etwas Orangensaft, -schale oder -aroma, ganz nach Ihrem Geschmack.

Die gut abgetropften Pflaumenstücke nun auf die Spekulatiusbrösel legen. Damit die gesamte Teigoberfläche bedecken. Nun den mit den Früchten belegten Teig im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 40 bis 45 Minuten backen. Zur Sicherheit eine Garprobe mit einem dünnen Holzstab machen.

50 ml des Pflaumensafts mit 200 g Pflaumenmus verrühren und im Topf erhitzen. Diese Mischung mit einem Pinsel auf den noch warmen Kuchen streichen. So behalten die Pflaumen ihre Saftigkeit.

Während der Teig auskühlt, geht es mit der Creme weiter. Dafür Quark, Schmand und 125 ml Pflaumensaft verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den übrigen 125 ml Pflaumensaft in einem Topf erhitzen und auflösen. Die warme Gelatinemischung zunächst zügig mit etwas von der Quark-Mischung verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Dann diese Masse zur übrigen Quark-Schmand-Mischung geben und glatt rühren. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Gut die Hälfte davon unter die Quarkmasse heben.

Um den ausgekühlten Boden einen Tortenring spannen. Die Quarkmasse darauf geben und den Kuchen mindestens vier Stunden kühlstellen, besser über Nacht, damit die Masse fest wird. Mit der restlichen Sahne kleine Tufts auf den Rand der Torte spritzen. Diese Tufts mit dem restlichen Pflaumenmus verzieren. Die Oberfläche der Torte außerdem mit den restlichen Pumpernickel- und Spekulatiusbröseln bestreuen sowie mit der geraspelten Schokolade.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

### **Süße Brötchen mit Früchten**

Von Bärbel Wulfert aus Lüdinghausen

#### **Zutaten:**

250 g Weizenvollkornmehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
1 großer Apfel (wahlweise auch Quitte oder Birne)  
30 g Zucker  
20 ml Hafermilch  
3 EL Olivenöl

#### **Zubereitung:**

Zunächst Apfel, Birne oder Quitte schälen und raspeln. Anschließend werden Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt vermischt und mit den Obstraspeln zusammengerührt. In einer weiteren Schüssel werden nun die übrigen Zutaten vermischt und danach mit der Mehlmixtur vermengt. Alles wird nun gut durchgerührt und anschließend verknetet werden. Jetzt können nach Belieben Brötchen geformt werden. Diese kommen auf einem Backblech für 15 Minuten in den auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen.

**Guten Appetit!**

### **Kiewer Torte**

von Anastasiia Kovalenko und Olivia Brandt aus Ascheberg-Davensberg

#### **Zutaten für zwei Böden:**

8 Eiweiß  
etwas Salz  
½ TL Zitronensaft  
200 g Zucker  
4 EL Stärke  
250 g Cashewkerne

#### **Zutaten für die beiden Füllungen:**

500 g zimmerwarme Butter  
200 g gesüßte Kondensmilch  
2 Päckchen Vanillezucker  
130 g Puderzucker  
3 EL Kakao

**Deko nach Geschmack:**

z. B. etwas Buttercreme beiseite stellen, ggf. einfärben und die Torte dekorieren. Auch gehackte Cashewkerne eignen sich als Deko für die Seiten der Torte

**Zubereitung:**

Eiweiß und Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker dazugeben. Wenn der sich einigermaßen aufgelöst hat, die Stärke durch ein Sieb hinzugeben. Ebenso den Zitronensaft. Die Cashewkerne grob mahlen. Und mit einem Spatel unter die Eiweißmasse heben.

Den Teig in zwei Portionen backen, damit er schön knusprig wird. Also je die Hälfte der Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und in den noch kalten Ofen stellen. Bei 150 Grad Umluft wird der Teig jeweils zwei bis drei Stunden gebacken. Er ist fertig, wenn die Oberfläche goldbraun ist und der Teig nicht mehr an der Hand kleben bleibt, wenn man die Oberfläche berührt.

Für die erste Füllung etwa 200 g Butter mit einem Päckchen Vanillezucker aufschlagen und die gesüßte Kondensmilch unterrühren.

Für die zweite Füllung 300 g Butter und ein Päckchen Vanillezucker aufschlagen. Durch ein Sieb Puderzucker und Kakao dazugeben und gut vermischen.

Auf den ersten ausgekühlten Boden etwa zwei Drittel der hellen Creme geben. Den zweiten Boden daraufsetzen und die Seiten mit der restlichen hellen Creme bestreichen. Die Torte evtl. kurz kühl stellen. Dann mit der Schokocreme die Oberfläche und erneut die Seiten der Torte großzügig bestreichen.

Die Seiten der Torte mit gehackten Cashewkernen garnieren. Nach Geschmack mit etwas zusätzlicher eingefärbter Buttercreme kleine Tupfen auf die Torte setzen.

Die Torte kann kurz danach serviert werden, weil die Böden dann noch relativ knusprig sind. Wenn sie länger steht und die Böden Feuchtigkeit ziehen, werden diese deutlich fester. Die Torte schmeckt aber natürlich genauso gut.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

**Hambasha – leicht süßes Brot aus Äthiopien**

von Sofia Beshar aus Münster-Angelmodde

**Zutaten:**

700 g Weizenmehl  
½ TL Schwarzkümmel  
1 EL Trockenhefe  
100 ml lauwarmes Wasser (evtl. mehr)  
50 g Zucker (evtl. etwas mehr, wenn man es süßer möchte)  
125 g weiche Butter  
1 TL Salz  
2-3 Eier (je nach Größe)  
neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

**Zubereitung:**

Zucker in Wasser auflösen. Mehl und Schwarzkümmel mischen. Mit der Hand in das Mehl ein Kühle machen, die Hefe hineingeben, langsam das Zuckerwasser dazu gießen und leicht vermischen. Die Hefe etwa 10 -15 Minuten gehen lassen. Dann Butter, Salz und Eier dazugeben, alles vermischen und mit der Hand zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Ist der Teig recht fest, ggf. etwas Wasser hinzufügen. Ist er recht flüssig, etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen, bevor er weiterverarbeitet wird.

Der Teig wird später in einer großen Pfanne (ca. 28 – 30 cm) gebacken. Daher zunächst einen flachen Teller oder eine Servierplatte ähnlicher Größe nehmen, mit etwas Öl einfetten und den Teig darauf geben und flach drücken. Der Teig sollte am Ende einen etwa 5 cm hohen Fladen mit dem Durchmesser der Pfanne ergeben. Mit einem Messer oder einer Gabel ganz nach Geschmack ein Muster in die Teigoberfläche ritzen.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Dabei die Kochplatte zunächst auf höchste Stufe stellen. Wenn das Öl heiß ist, den Teller mit dem Teigfladen nehmen, zügig wenden und den Teig in die Pfanne geben. Weil der Teller eingefettet war, sollte sich der Teig auch leicht ablösen. Zur Not mit einem Messer o. ä. nachhelfen. Nun die Herdplatte auf mittlere Hitze herschalten. Den Teigfladen nun einige Minuten (ca. 5 bis 8 Minuten je nach Dicke) von der einen Seite in der Pfanne backen. Dazu einen Deckel auf die Pfanne legen. Zwischendurch kontrollieren, dass er nicht zu dunkel wird. Dann den Fladen mit Hilfe eines Tellers wenden und wieder ähnlich lange von der anderen Seite backen, auch wieder mit Deckel. Das Brot ist fertig, wenn man mit einer Nadel oder einem Spieß hineinstecken kann und kein Teig an der Nadel kleben bleibt.

In Äthiopien serviert man dieses Brot pur zum Kaffee oder Tee. Wer mag, kann den Teig auch mit Rosinen anreichern. Hambasha schmeckt aber auch lecker etwa mit Honig o. ä., dann sollte man das Brot selbst aber eher zurückhaltend süßen.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

### **Nuss-Schokoladen-Kuchen mit Preiselbeeren**

von Petra Hiller aus Schapdetten

#### **Zutaten für den Teig**

200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
5-6 Eier  
250 g gemahlene Haselnüsse  
1 bis 2 EL Kakaopulver ungesüßt  
1 TL Backpulver  
1 EL Rum

#### **Zutaten für die Füllung:**

1 Glas Preiselbeeren (Einwaage 370 g)  
400 g Sahne  
Mandelblätter als Deko

#### **Zubereitung des Teiges:**

Butter im Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Geschmolzene Butter, Zucker und eine Prise Salz schaumig rühren. Eigelb und Eiweiß trennen (Eiweiß schlagen und an die Seite stellen). Eigelb in den Teig nach und nach unterrühren. Die gemahlene Haselnüsse unterrühren. Das Kakaopulver und den Rum hinzufügen. Eiweiß unter den Teig ziehen und 45 bis 50 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen und dann den Boden in zwei Böden teilen

#### **Zubereitung der Füllung:**

Die Preiselbeeren auf dem unteren Boden verteilen. Die Sahne schlagen. Knapp die Hälfte der Sahne auf den unteren Boden füllen und dann oberen Boden darauf setzen und leicht andrücken. Dann den Kuchen schneiden und die restliche Sahne auf dem oberen Deckel verteilen.

#### **Deko:**

Mandelblätter in einer Pfanne rösten und auf dem Kuchen zur Deko verteilen.  
Den Kuchen auf jeden Fall einen Tag vor dem Verzehr fertigstellen, damit er gut durchzieht.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

## **Orangenkuchen mit Mandeln**

von Flynn Herbst aus Nottuln

### **Zutaten:**

300 g weiche Butter  
300 g geschälte und gemahlene Mandeln  
6 Eier  
1 gute Prise Salz  
250 g Zucker  
Abrieb von 2 Bio-Orangen  
250 ml Orangensaft (frisch gepresst)  
100 g Mehl  
1 Pck Backpulver  
Puderzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Zunächst werden die Eier getrennt. Das Eiweiß mit Zucker und Salz leicht steif schlagen. Nun wird das Backpulver mit dem Mehl vermischt. Anschließend werden nach und nach Butter, Orangenabrieb, Saft, Mandelpulver und die Mehlmischung in das Eigelb geschüttet und gemischt. Zum Schluss wird noch die Eiweißmischung untergerührt. Nun kommt alles in eine Backform und danach in den Ofen, für circa eine Stunde bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober- und Unterhitze. Vor dem Servieren kann der Kuchen nach Belieben noch mit Puderzucker bestäubt werden.

### **Guten Appetit!**

## **„Grafentorte“ (auf Basis einer Schwarzwälder Kirschtorte)**

von Lo Graf von Blickensdorf und Dorothee Kerstiens aus Berlin und Münster

### **Zutaten für den Mürbteig (Springform Ø 26):**

80 g kalte Butter  
40 g Zucker  
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale 1 Prise Salz  
1 Msp. Vanille  
80 g Mehl 30 g gemahlene Mandeln

### **Zutaten für die Schokoladenbiskuit-Böden (Springform Ø 26):**

4 Eier  
2 Ei Wasser  
120 g Zucker  
1 Msp. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
60 g Mehl, 20 g Speisestärke, 20 g Backkakao, 1 Msp. Zimt, 1 Msp. Instant-Espressopulver 20 g fein gemahlene Mandeln  
1 TI Backpulver

### **Zutaten für die Füllung:**

80 g rotes Johannisbeergelee  
2 Gläser Sauerkirschen: Benötigt werden 400 g abgetropfte Kirschen (Kirschsafft auffangen!) und 16 schöne Kirschen für die Dekoration 200 ml Kirschsafft 20 g Stärke, 1 Ei Zucker, 1 Msp. Vanillezucker  
100 ml (10 Ei) Kirschwasser, alternativ Kirschsafft zum Tränken der Böden  
700 ml Sahne (32%) plus 100 ml Sahne für die Dekoration 2 Päckchen Sahnesteif, 1 Msp. Vanillezucker 1 TI Zucker

**Zutaten für die Dekoration:**

Ca. 100 ml Sahne 16 Kirschen (s.o.)  
100 g dunkle Kuvertüre, fein gehobelt

**Zubereitung:**

Für den Mürbeteig das Backpapier auf den Boden der Backform legen, mit dem Ring umspannen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, Zucker, Salz Zitronenabrieb und Vanille zugeben und kurz mischen. Mehl und Mandeln zugeben und zügig verkneten. 30 Minuten kühl stellen. Teig zwischen zwei Stück Frischhaltefolie ausrollen und gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, ca. 15 Minuten abbacken. Ring lösen, Boden auf ein Gitterrost setzen, auskühlen lassen.

Für die Schokoladenbiskuit-Böden Backpapier auf den Boden der Backform legen, mit dem Ring umspannen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver, Zimt, Instant-Espressopulver und Backpulver sieben und mit den Mandeln mischen. Eier sauber trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers und die Prise Salz einrieseln lassen. Das Eigelb in einer weiteren Rührschüssel mit Vanille und abgeriebener Zitronenschale intensiv aufschlagen, dabei die andere Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Masse wird dabei heller und gewinnt deutlich an Volumen. Mit dem Schneebesen etwas Eischnee unterheben, dann in drei Portionen jeweils Eischnee und die gesiebte Mehlmischung zugeben und mit dem Schneebesen unterheben. Zuletzt mit einem Teigschaber wenden, damit kein Mehl am Boden bleibt. Masse in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und ca. 35 Minuten auf der zweiten Schiebeleiste von unten abbacken. Vom Rand lösen, Ring abnehmen, auf ein Gitterrost umdrehen, das Backpapier am äußeren Rand ggf. leicht anfeuchten und abziehen. Auskühlen lassen. Schokoladen-Biskuit in drei Böden teilen. Der mittlere Boden darf etwas dicker sein als der obere und der untere Boden.

Johannisbeergelee glatt rühren, eine sehr dünne Schicht auf den Mürbeteig-Boden streichen. Den unteren Schokobiskuit-Boden aufsetzen. Stärke mit 1 Ei Zucker und Vanillezucker gut mischen, mit 30 ml Kirschsaff anrühren. Den restlichen Kirschsaff aufkochen, Topf von der Herdplatte ziehen und die Stärke-Saftmischung zügig einrühren. Abgetropfte Kirschen mit einem Teigschaber vorsichtig unterziehen und sofort auf den vorbereiteten Biskuitboden geben, Dabei am Rand ca. 1 cm frei lassen. Abkühlen lassen.

800 ml kühl-schrankkalte Sahne, Sahnesteif, 1 Msp. Vanillezucker und 1 TL Zucker steif schlagen. Ca. 100 ml geschlagene Sahne für die Dekoration in einen Spritzbeutel füllen und beiseite legen. Eine Schicht Sahne auf die Kirschen verteilen, dabei den 1 cm breiten Rand um die Kirschen herum mit Sahne füllen, glatt streichen. Den mittleren Schokoladenbiskuit mit gut der Hälfte des Kirschwassers gleichmäßig beträufeln und aufsetzen. Eine Schicht Sahne aufstreichen. Den oberen Schokobiskuit auf der Anschnittseite mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln. Umdrehen und auflegen. Die Torte nun oben und seitlich dünn mit Sahne einstreichen. Mit einem breiten Messer rundherum am unteren Tortenrand einen knapp 1 cm

Tortenoberfläche in 16 gleichmäßige Stücke einteilen. Auf jedes Tortenstück mit dem Spritzbeutel einen großen Sahnetupfer setzen. Je eine abgetropfte Kirsche darauflegen. Die restlichen Kuvertürespäne kreisförmig um die Sahnetupfer herum verteilen.

Tipp: Die Böden können gut schon am Vortag gebacken werden!

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**