Kuchen

- Bienenstich
- KeyLimePie
- Mascarpone Torte
- Käsekuchen
- Apfelstrudel

Bienenstich

hier fehlt noch eine Packung Mandeln (gerieben oder Blättchen oder Stifte)

Bienenstich (Teig)

1 Becher Schlagsahne
3 Eier
1 Tasse Zucker
2 Tassen Mehl
2 TL Backpulver
1/2 Zitrone

180° C backen, 10 min.

Belag

125 g Butter
1/2 Zucker
2 TL Vanille Zucker

auf den Teig streichen, 10 min. backen

KeyLimePie

ein Paket aus einer Doppelpackung Vollkornkekse
etwa 100g gescholzene Butter

Kekse zerkrümeln, mit Butter zu einem Teig kneten,
bei 180 Grad ca 10min backen, abkühlen lassen.

300g Frischkäse vom Dicounter
knapp 2 Päckchen Schlagsahne 200ml (Sahnesteif)
1 Tube süße Sahne 170ml oder knapp eine halbe Dose süße Sahne 370g von Aldi
1 Limettenschale (bio)
Saft von 4 Limetten
6 Scheiben, das ist ein halbes Päckchen Gelatine

Frischkäse mit süßer Sahne mischen, geschlagene Sahne hinzufügen.
Abrieb der Limette und Limettensaft hinzufügen.

6 Blätter Gelatine mit kaltem Wasser einweichen (etwa 10 Minuten)
Wenn die Gelatine weich ist, auf etwa 50 Grad erwärmen und mit wenig Wasser auflösen.
Am besten mit dem Finger umrühren, damit die Gelatine nicht zu warm wird.

Aluminiumform: etwa 26 cm Durchmesser, etwa 2 cm hoch.

Mascarpone Torte

ZUTATEN

Für den Boden:

200g Butterkekse
120g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

500g Mascarpone
250g Magerquark
150g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Packung gemahlene Gelatine

Für den Guss:

500g Himbeeren
2 Packungen roten Tortenguss
5 EL Zucker

ZUBEREITUNG:

Für den Keksboden müssen die Kekse im Mixer zerkleinert und mit der Butter vermischt werden.
In einer Springform verteilen.
Boden in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

Für die Creme Mascarpone, Quark, Zitronensaft und Zucker verrühren.
Gelatine einweichen, auflösen und etwas Creme dazu geben.
Gut verrühren und zu der restlichen Mascarponecreme geben.
Alles auf dem Keksboden verteilen und für etwa 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank geben.
Die Mascarponecreme soll fest werden.

Himbeeren auf die Creme geben.
Man kann dazu frische aber auch tiefgekühlte Himbeeren nehmen.
Tortenguss und Zucker in 400ml Wasser auflösen und dann aufkochen lassen.
Eine Minute köcheln, kurz abkühlen lassen lassen und dann vorsichtig auf die Himbeeren gießen.

Wieder in den Kühlschrank geben um den Guss fest werden zu lassen.

Käsekuchen

Käsetorte ohne Boden

1 x Margarine
4 Pckg. Quasi
1 Backpulver
300 g Zucker
4-5 Eier
3 Essl. Grieß
Zitrone
Zitronenschale
1/2 Vanillepudding (Pulver)

Apfelstrudel

Teig:

250g Mehl
4g Salz
1 Eigelb
20g Öl
100ml lauwarmes Wasser
100ml saure Sahne
Semmelmehl

Füllung:

1,5kg Äpfel
100g Semmelmehl
100g Zimtzucker
Abrieb einer Zitrone
60g Rosinen
2el Weinbrand oder Rum
50g geriebene Haselnüsse oder Mandeln
1 Eigelb
Puderzucker

Teig:

Mehl auf ein Holzbrett sieben und einen Krater bilden. In der Mitte der Vertiefung das Salz, Eigelb, Öl, Wasser und saure Sahne geben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig formen. Solange kneten, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig als Kugel geformt mit einer heißen Schüssel oder einem vorgewärmten Geschirrtuch zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Geschirrtuch kreisrund auswalzen. So dünn, wie möglich. Danach mit den Händen unter den Teig greifen und ihn zunächst mit den Handrücken, später mit den Fingerspitzen zu Geschrirrtuchgröße ausziehen. Der Teig darf keine Löcher haben. Den Teig noch einige Minuten trocknen lassen. Mit Öl bestreichen oder leicht besprengen und mit Semmelmehl besteuen.

Füllung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit den übrigen Zutaten für die Füllung mischen und gleichmäßig über den Teig verteilen. Danach das Geschrirrtuch an zwei Ecken fassen, leicht anheben und den Srudel dabei einrollen. Der Strudel rollt sich ganz von selbst ein. Auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze etwa 30 bis 40 Minuten knusprig backen. Den Strudel mit Puderzucker bestreuen und warm mit etwas Schlagsahne servieren.