MGH Riesa Backbuch

Liebe Backbegeisterte,

Dieses Backbuch ist ein Gemeinschaftsprojekt des Mehrgenerationenhauses Riesa. Viele Frauen, die an unterschiedlichen Gruppen unseres Hauses teilnehmen, haben ein oder mehrere Backrezepte eingereicht. Dafür möchten wir, das MGH-Team, uns ganz herzlich bedanken, denn die Erstellung dieses wundervollen Backbuches war nur durch eine rege Beteiligung unserer Besucherinnen möglich. Somit ist eine tolle Sammlung an herrlichen Backrezepten entstanden. Beim Durchblättern der Seiten merkt man schnell, dass sich für jeden Anlass eine süße Leckerei finden lässt. Egal ob raffinierte Torten, fruchtige Kuchen oder winterliches Gebäck, das MGH Riesa Backbuch hält für jeden Geschmack eine süße Sünde bereit.

Ein paar Informationen zu den Rezepten vorab:

Die Backtemperatur ist bei allen Rezepten immer für Ober- und Unterhitze angegeben, außer es ist explizit der Hinweis zur Umluft vermerkt. Der Backofen sollte grundsätzlich vorgeheizt werden und die Eigenheiten von jedem Backofen in Bezug auf Temperatur und Backdauer sollten immer beachtet werden.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachbacken der Rezepte.

Das MGH Riesa -Team

Inhaltsverzeichnis

Thea Bräunig	Russischer Zupfkuchen	6
Regina Fischer	Apfelrührkuchen	7
Regina Fischer	Linzer Torte	9
Regina Fischer	Plattenkuchen	10
Doris Grauer	Quarkkuchen mit Eischnee	11
Katja Gross	Italienischer Apfelkuchen	12
Alice Hofmann	Nusskuchen	13
Ilse Hofmann	Schmandkuchen mit Kirschen	14
Ilse Hofmann	Eistorte	15
Karin Jungnickel	Schokoladentorte mit Kirschen	16
Karin Jungnickel	Engadiner Nusstorte	17
Erika Kellner	Hirschknöpfe	18
Sabine Müller	Eierlikör-Rührkuchen	19
Sabine Müller	Rüblikuchen	20
Sabine Müller	Tortenboden	21
Sabine Müller	Nougatkuchen	22
Sabine Müller	Selterswasserkuchen	23
Sabine Müller	Schüttelkuchen	24
Rita Münch	Pfefferkuchen	25
Rita Münch	Rhabarberkuchen	26

Inhaltsverzeichnis

Andrea Ritter	Schneebälle	27
Monika Schmidt	Streuselteig Kuchen	28
Gisela Schöniger	Butterkekse	29
Gisela Schöniger	Kekse von Tante Traudel	30
Gisela Schöniger	Rum Torte	31
Gisela Schöniger	Kokos-Buttermilchkuchen	32
Gisela Schöniger	Schneller Quark-Öl Teig	33
Gisela Schöniger	Quarkkrapfen	34
Gisela Schöniger	Rhabarberschecke	35
Gisela Schöniger	Schnelle Eierschecke	36
Gisela Schöniger	Mohnkuchen mit Schmand	37
Theresa Siedeberg	Kürbis-Käsekuchen	38
Theresa Siedeberg	Schwedischer Mandelkuchen	40
Theresa Siedeberg	Sahne-Stachelbeertorte	41
Isabel Thaler	Süßer Zucchinikuchen	42
Renate Vogel	Mohnboden	43
Renate Vogel	Mandel-Nusskekse	44
Renate Vogel	Kokos-Kekse	45
Ursula Voigt	Clic-Kuchen	46
Eva Zwicke	Dänischer Schokoladenkuchen	47

Russischer Zupfkuchen

Zubereitung

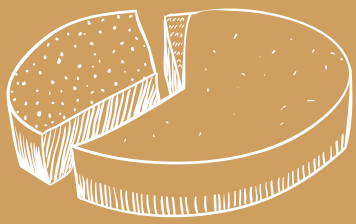
Alle Zutaten für den Teig mischen und gut verkneten.
Die Hälfte des Teiges in eine Springform (ø 28cm) geben und andrücken.
Die Quarkfüllung darauf verteilen und glattstreichen.
Den übrigen Teig auf die Füllung zupfen.
Bei 180°C etwa 60 min backen.

Zutaten für den Teig

400g Mehl
200g Margarine
200g Zucker
40g Kakao
1 Pck Backpulver

Zutaten für die Füllung

500g Quark
250g Zucker
250g Butter
3 Eier
1 Pck Vanillezucker
1 Pck Vanillepudding



Apfelrührkuchen

Zutaten

6-7 Äpfel
1 Zitrone (Saft)
3 Eier
50g Rohrzucker
2 El zerlassene Butter
120g Mehl (½ Vollkorn)
1 Tl Backpulver
1 Prise Salz
75ml Milch
1 Pck Vanillezucker
1 Tl Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise gemahlener Kardamom
Himbeeren (aufgetaute Tiefkühlfrüchte möglich)
etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben hobeln, mit dem Saft einer Zitrone vermengen.
Die Eier aufschlagen, den Rohrzucker dazugeben und gut verrühren.
Die Butter zerlassen und unterrühren.
Das Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und unterrühren.
Die Milch mit Vanillezucker, Zimt, Nelke und Kardamom vermengen und unterrühren.
Alles vorsichtig mit den gehobelten Äpfeln vermischen.

Apfelrührkuchen

Eine mit Backpapier ausgeschlagene Kastenform mit der halben Mischung befüllen.
Eine Lage Himbeeren darauf verteilen. Den Rest der Teigmischung darüber geben, mit Apfelscheiben und eventuell Mandelscheiben abdecken.

Bei 180°C etwa 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Nach dem Abkühlen mit einigen Himbeeren und Puderzucker verzieren.

Linzer Torte a la Maria Luisa

Zutaten

250g Haselnüsse/Mandeln gemahlen
130g Rohrzucker
250g Vollkornmehl
1 El Kakao
2 Tl Backpulver
1 Tl gemahlener Zimt
je 1 Messerspitze gemahlene Nelke, Kardamom, Piment vermengen
130g weiche Butter
1 Schuss Kirschwasser
3 Eier
1 El Milch oder Saure Sahne
250 – 300ml saure Marmelade (Himbeere, Johannisbeere, Brombeere, Sauerkirsche, o.ä.)

Zubereitung

Ein Ei trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen, das Eigelb zum Bestreichen des Teiges aufheben.
Alle Zutaten bis auf die Marmelade zu einem geschmeidigen Teig verkneten und den Eischnee unterheben. Den Teig etwa 3h kaltstellen.
1/3 des Teiges ausrollen, 1/3 zu einem Rand formen, 1/3 entweder zu Streifen schneiden oder Weihnachtsmotive, z.B. Sterne, ausstechen.
Den Teigboden mit der sauren Marmelade bestreichen.
Das Eigelb mit Milch oder Sahne verrühren und den Teig damit bestreichen.
Bei ca. 175°C etwa 35-40 Minuten backen.
Hält sich gut verpackt etwa 2 Wochen und schmeckt dann auch noch besser.

Plattenkuchen

gluten- und laktosefrei

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Boden einen Rührteig herstellen, auf ein Blech streichen.
Bei 175°C etwa 12 Minuten backen.
Inzwischen die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Honig in einem Topf erhitzen und dann die Mandelblättchen zufügen.
Die Masse auf dem vorgebackenen Boden streichen und noch 12 - 15 Minuten fertigbacken.
Nach dem Erkalten in Rechtecke schneiden.

Tipp: Aus dem Plattenkuchen kann man auch sehr gut Nussecken schneiden. Dafür anstelle der Mandeln Haselnüsse verwenden und die Ecken in Schokoladenglasur tauchen.

Zutaten Boden

1 Becher Sahne (laktosefrei)
1 Becher Zucker (als Maß den Sahnebecher verwenden)
3 Eier
2 Becher glutenfreies Mehl
1 Prise Salz
1 Pck Backpulver

Zutaten Belag

150g Butter (laktosefrei)
200g Mandelblättchen
3 El Honig
1 Becher Zucker
1 Pck Vanillezucker

DORIS GRAUER

Quarkkuchen mit Eischnee

Zutaten Boden

200g Mehl
80g Zucker
100g Margarine
1 Ei
½ Pck Backpulver

Zutaten Belag

500g Quark
150g Zucker
4 Eier
¼ Stück Butter
1 Tl Zitronensaft
1 Pck Pudding
(Vanille oder Sahne)
½ l Milch
4 El Zucker

Zubereitung

Aus den ersten 5 Zutaten einen Mürbeteig kneten und in eine gefettete Springform verteilen.
Für den Belag zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß beiseite stellen.
Den Quark mit dem Zucker verrühren und anschließend nach und nach das Eigelb, die Butter, den Zitronensaft, das Puddingpulver und die Milch hinzufügen.
Die fertige Masse auf dem Mürbeteig verteilen und bei 170°C etwa 40 Minuten backen.
Das Eiweiß mit den 4 Esslöffeln Zucker mischen und steifschlagen.
Wenn der Rand des Kuchens braun ist, den Eischnee darauf verteilen und weitere 8 bis 10 Minuten fertig backen.

KATJA, ANTONIA & LAVINIA GROß

Italienischer Apfelkuchen

Blitzkuchen

Zubereitung

Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
Alle übrigen Zutaten mischen und mit dem Rührgerät/Schneebesen gut verrühren.
Die Apfelwürfel unterrühren.
Den fertigen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.
Bei 180°C (Umluft) etwa 35 Minuten backen.
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Da es sich um einen sehr flachen Kuchen für den kleinen Appetit handelt, können bei Bedarf die Mengen einfach verdoppelt werden.

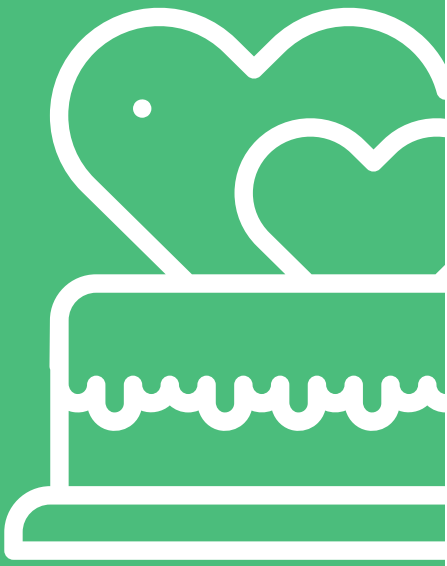
Zutaten

3 Äpfel
Zitronensaft
100g Zucker
100g Mehl
100g flüssige Butter
(nicht heiß!)
100ml Milch
2 Eier
1 Pck Vanillezucker
2 Tl Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Nusskuchen

Zutaten

250g gemahlene Nüsse
200g Zucker
½ Pck Backpulver
8 Eier
Schokoladenguss
halbe Nüsse als Verzierung



Zubereitung

Die Eier trennen.
Das Eigelb mit den Nüssen, dem Zucker und dem Backpulver verrühren.
Das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben.
Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben.

Bei 200°C etwa 40 Minuten backen.
Nach dem Abkühlen mit Schokoladenguss und/oder halben Nüssen verzieren.

Schmandkuchen mit Kirschen

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden zu Mürbeteig verkneten und damit eine Springform mit Rand auslegen.

Die Sauerkirschen abgießen und den Saft zusammen mit einer Packung Puddingpulver aufkochen, anschließend abkühlen lassen und die Kirschen unterziehen.
Die Kirschmasse auf den Teig streichen.
Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen und nach und nach Sahne, Schmand sowie das zweite Päckchen Puddingpulver dazugeben.

Die fertige Masse auf die Kirschenschicht auftragen und bei 180 bis 190°C etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Zutaten Boden

75g Butter
80g Zucker
1 Pck Vanillezucker
200g Tortenmehl
½ Pck Backpulver
1 Ei

Zutaten Belag

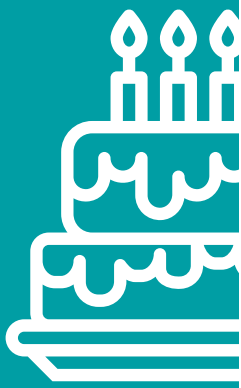
1 Glas Sauerkirschen
2 Pck Vanillepudding
1 Ei
80g Zucker
200g Schlagsahne
400g Schmand

Eistorte

Zutaten

Tortenboden (siehe Rezept zum Schmandkuchen, S.14)

½ l Milch
250g Kokosfett
3 El Zucker
1 Ei
1 Pck Sahnesteif
Früchte nach Belieben (z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen ö.ä.)
Schokostreusel zum Garnieren

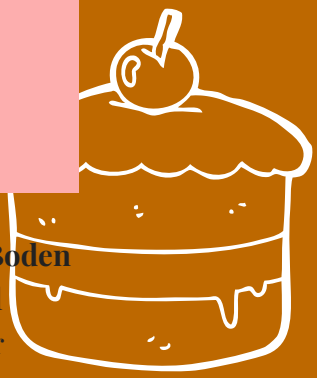


Zubereitung

Milch mit Kokosfett und Zucker aufkochen und abkühlen lassen.
Das Ei hineingeben und mit dem Mixer etwa 8 Minuten rühren.
Die Masse für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Danach das Sahnesteif hinzufügen und solange steif schlagen, bis die Masse schnittfest ist.

Den Tortenboden mit der Hälfte der Sahne bestreichen, die Früchte darauf verteilen und mit der übrigen Sahne bedecken.
Schokostreusel darüber geben und in den Kühlschrank stellen.

Schokoladentorte mit Kirschen



Zubereitung

Die Zutaten für den Boden zu Mürbeteig verkneten und 30 Minuten kaltstellen.
Den Teig in eine Springform (∅ 26cm) drücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und alle weiteren Rührteig-Zutaten außer die Kirschen hinzufügen und vermengen. Die Hälfte der Masse auf den Mürbeteig geben, die Kirschen darauf verteilen und den übrigen Teig darüber verteilen.
Bei 200 °C etwa 45 Minuten backen.
Den Kuchen auskühlen lassen.
Die Zartbitterschokolade schmelzen.
Währenddessen die Butter mit dem Eigelb und dem Schokoladenpulver cremig schlagen und die geschmolzene Schokolade unterrühren.
Den Kuchen damit bestreichen und kalt stellen bis die Creme fest ist.

Zutaten Boden
150g Mehl
75g Butter
1 El Zucker
2 Eigelb
1 El Rum
Butter für die Form

Zutaten Rührteig
100g Butter
70g Zucker
3 Eier
200g gemahlene Haselnüsse
60g Mehl
1 ½ Tl Backpulver
80g geraspelte Zartbitterschokolade
350g Sauerkirschen

Zutaten Glasur
100g Zartbitterschokolade
80g Butter
2 Eigelb
40g Schokoladenpulver

KARIN JUNGNICKEL

Engadiner Nusstorte

Zutaten Boden

500g Mehl
300g kalte Butter (Stücke)
2 Eier
200g Zucker
1 Prise Salz

Zutaten Füllung

400g grob gehackte Walnüsse
200g Zucker
200 ml Sahne
einige Walnusshälften zum Garnieren

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden mischen und zu Mürbeteig verkneten. Den Teig 60 Minuten lang kalt stellen. Eine Springform fetten, mit der Hälfte des Teiges auslegen und einen kleinen Rand formen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die gehackten Walnüsse hinzufügen. Die Masse vorsichtig mit der Sahne ablöschen und gut verrühren. Die Masse zügig auf dem Mürbeteigboden verteilen.
Die andere Hälfte des Teiges ausrollen, als Deckel auf die Füllung legen und festdrücken.
Aus Teigresten Rosetten ausstechen und den Kuchen zusammen mit den Nusshälften garnieren.
Bei 180°C etwa 40 bis 45 Minuten backen. Den Kuchen nach 30 min abdecken, damit er nicht zu braun wird. In der Form abkühlen lassen.

Hirschknöpfe

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und gut verkneten.
Eine Teigrolle (ø 2–3cm) formen und diese in Kakaopulver wälzen.

Ein paar Stunden kaltstellen.
Rolle in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Walnüssen, Zuckerstreuseln o.ä. garnieren.

Bei 180°C etwa 8 bis 10 Minuten backen.

Zutaten

300g Butter
1-2 Eier
200g Zucker
500g Mehl
1 Pck Vanillezucker
½ Pck Backpulver
etwas Kakaopulver

Eierlikör-Rührkuchen

Zutaten

5 Eier
1 Tasse Öl
1 Tasse Eierlikör
250g Puderzucker
250g Mehl
1 Pck Backpulver
1 Pck Vanillezucker
Semmelbrösel für die Form
etwas Butter/Margarine zum Fetten

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und gut verrühren.
Eine Springform (ø 28cm) fetten und ausbröseln.

Den Teig hineingeben und bei 180°C etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Rüblikuchen

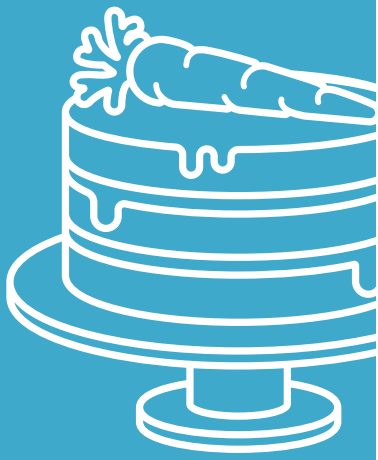
Zubereitung

Geraspelte Möhren, Puderzucker und den Zitronenabrieb vermischen und ziehen lassen.
Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen.
Eigelb, Butter, Rapsöl, Mehl und Backpulver mit den Haselnüssen verrühren.
Anschließend die Möhrenmasse dazu geben und den Eisschnee unterheben.
Den Boden der Springform (ø 28cm) mit Mandeln ausstreuen und die Masse hineingeben.

Bei 180°C etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).
Zum Schluss mit Zuckerguss bestreichen.

Zutaten

350g geraspelte Möhren
250g Puderzucker
1 abgeriebene Zitrone
6 Eier
150g Butter
2 El Rapsöl
250g Mehl
1 Pck Backpulver
150g gemahlene Haselnüsse
80g gehackte Mandeln
Puderzucker für den Zuckerguss



Tortenboden

Zutaten

4 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Tasse Rapsöl
1 Tasse Selterswasser
1 Pck Backpulver
4 Eier

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und gut verrühren.
Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 o. 28cm) geben und bei 180°C etwa 25 Minuten backen (Stäbchenprobe).
Den Boden nach dem Abkühlen horizontal halbieren.

Nun ist der Boden bereit für den Belag.

Der zweite Boden kann für den späteren Gebrauch eingefroren werden.

Nougatkuchen

Zubereitung

Die Milch aufkochen, das Pulver hinzugeben und zu Pudding verrühren.
Die Nougatstangen und das Kokosfett hinzugeben und glattrühren.

Die Masse etwas abkühlen lassen und auf den Boden geben.
Den Kuchen kaltstellen.

Zutaten

1 Tortenboden
(siehe Rezept S. 21)

½ l Milch
1 Pck Schokopudding
3 Stangen Nougat
200g Kokosfett

Selterswasser Kuchen

Zutaten für den Teig

4 Eier
2 Tassen Zucker
1 Tasse Rapsöl
3 Tassen Mehl
1 Pck Backpulver
1 Prise Salz
1 abgeriebene Zitronenschale
1 Tasse Selters
Semmelbrösel für die Kuchenform

Zutaten für die Glasur

150g Puderzucker
2 El Zitronensaft
1 El zerlassenes Kokosfett

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig vermischen. Selters zuletzt hinzugeben.

Den Teig in eine gefettete und ausgebröselte Kuchenform (ø 28cm) geben und bei 180°C etwa 35 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen nach dem Abkühlen mit der Glasur bestreichen.

Schüttelkuchen

Sommergebäck

Zubereitung

Die Schlagsahne mit der Paradiescreme, dem Sahnesteif und den Mandarinen samt Saft langsam verrühren oder in einem geschlossenen Gefäß schütteln.

Masse wird schnell fest, daher sofort auf dem fertigen Boden verteilen und glattstreichen.

Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Zutaten

1 Tortenboden
(siehe Rezept S. 21)
2 Becher Schlagsahne
(á 200ml)
1 Pck Paradiescreme Vanille
2 Pck Sahnesteif
2 Dosen Mandarinen

Pfefferkuchen

Zutaten

300g Zucker
300g Mehl
50g Kakao
1 Pck Lebkuchengewürz
1 TL Natron
250g Butter
¼ l Buttermilch
4 Eier

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und gut verkneten.

Auf ein Backblech geben und bei 140°C etwa 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Schoko- oder Zuckerglasur, bunten Streuseln, Mandeln oder Nüssen verzieren.

Rhabarberkuchen

Zubereitung

Den Rharbarber putzen, klein schneiden, mit dem Zucker mischen und über Nacht ziehen lassen, damit der Saft austritt.
Am Folgetag den Rhabarber gut abtropfen lassen und den Saft auffangen.
Die ersten 6 Zutaten mischen und zu Teig verarbeiten.
Eine Springform mit dem Teig und dem Rhabarber auslegen.
Die Zutaten für die Cremé in einem Kochtopf gut verquirlen und unter Rühren aufkochen.
Die Creme nicht ganz abkühlen lassen.
Nach und nach die getrennten Eier und die Butter unter die Creme schlagen.
Die fertige Masse gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen.
Im vorgeheizten Ofen bei 160°C etwa 50 Minuten backen.

Zutaten Teig

200g Mehl
80g Zucker
100g Margarine oder Butter
1 Ei
1 Pck Vanillezucker
½ Pck Backpulver

Zutaten Belag

1 ½ kg Rhabarber
250g Zucker

Zutaten Creme

¼ l Rhabarbersaft
3 El Zucker
¼ l Saure Sahne
1 Pck Mandelpudding
3 Eier
125g Butter

Schneebälle

Zutaten

250g Butter
100g Puderzucker
250g Speisestärke
100g Mehl

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und gut verkneten.

Haselnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und vorsichtig mit einer Gabel plattdrücken.

Bei 180°C etwa 10 Minuten backen.

Streuselteig Kuchen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mischen und zügig verkneten.
Die Hälfte des Teiges als Boden auf ein Blech drücken.

Bei 160 bis 180°C etwa 10 Minuten vorbacken.

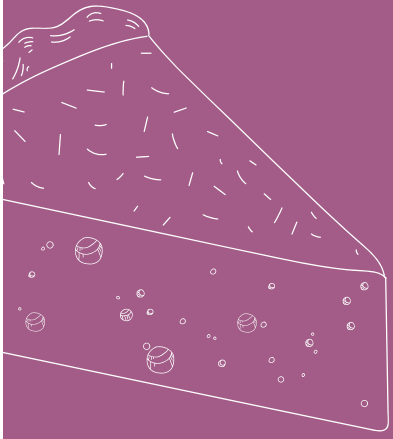
Danach das Obst auf dem Teig verteilen, mit Streuseln bedecken und noch etwa 35 Minuten fertig backen.

Zutaten Streuselteig

600g gesiebtes Mehl
375g Zucker
375g kalte Butter
2 Eigelb
1 Pck Backpulver
etwas Salz

Zutaten Füllung

Obst nach Belieben
(z.B. Kirschen, Pflaumen, Äpfel o.ä.)



Butterkekse

Zutaten

100g Butter
100g Margarine
275g Mehl
150g Zucker
2 Eigelb
1 El Rum
½ El Vanillezucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig ausrollen und mit Plätzchenformen ausstechen.

Bei 160 °C für 5 - 10 min backen.

Kekse von Tante Traudel

aufwendig aber lecker

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig mit den Händen zu einem glatten Plätzchenteig vermischen.
Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, danach ausrollen und runde Taler ausstechen
Bei 160°C für 10 - 12 min backen.

Füllung
Butter, Staubzucker und Eigelb schaumig schlagen, 3 Teelöffel Kaffee langsam unterrühren. Die Masse zwischen zwei Taler geben.

Glasur
Die Zutaten verrühren und über die Taler geben. Zum Schluss zur Dekoration ½ Nuss oder ½ Mandel auf die Glasur legen.

Zutaten Teig
500g Mehl
125g Butter
125g Sanella oder Sonja Margarine
400g Zucker
2 Eier
1 Pck Backpulver
1 Pck Vanillezucker
1 Zitrone (gerieben)

Zutaten Füllung
200g Butter
150g Staubzucker
2 Eigelb
3 Tl sehr starker Kaffee

Zutaten Glasur
150g Staubzucker
2 El Kakao
3 El heißes Wasser
20g zerlassenes Hartfett (heiß)
Nüsse oder Mandeln zum verzieren

Rum Torte

Zutaten

1 Wiener Boden
150g weiche Butter
2 Becher Schlagsahne
1 Pck Gelatine oder
2 Pck Sahnesteif
Rum
Schokostreusel

Zubereitung

Den Wiener Boden in drei Teile teilen. Zwei Teile zerbröckeln und in Rum tränken.

Die weiche Butter mit dem zerbröckelten Boden verkneten, damit eine dicke, breiige Masse entsteht.
Die Masse auf dem verbleibenden Boden verteilen.
Die Schlagsahne schlagen und die, nach Vorschrift vorbereitete Gelatine, darunterheben. Wer keine Gelatine nehmen möchte kann auch Sahnesteif unter die Sahne rühren.

Die Masse dann auf die Rumfüllung geben und mit Schokostreusel verzieren.

Kokos-Buttermilchkuchen

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden mit dem Rührgerät gut verrühren und auf das Blech geben.

Die Kokosraspel mit dem Zucker und dem Bittermandelaroma vermengen und auf den Teig geben. Den Kuchen bei 175 °C für 20 min backen.

Nach dem Backen über den heißen Teig 1 - 2 Becher süße Sahne (ungeschlagen) geben und diese einsaugen lassen.

Zutaten für den Boden

(Rundes Blech, Durchmesser 32 cm)

2 Tassen Mehl
1 Tasse Buttermilch
3/4 Tasse Zucker
1 Ei
½ Pck Backpulver

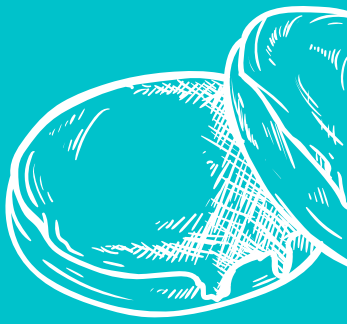
Zutaten für den Belag

1 -2 Becher süße Sahne
1 Pck Kokosraspel
1 Tasse Zucker
Etwas Bittermandelaroma

Quarkkrapfen

Zutaten

100g Butter
150g Zucker
1 Pck Vanillezucker
4 Eier
500g Mehl
500g Quark
1 Pck Backpulver
Saft von ½ Zitrone
Eventuell 1 bis 2 Äpfel
Frittieröl
Zucker und Zimt



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Falls gewünscht Apfelstückchen unter den Teig heben.

Mit der Hand Krapfen formen und schwimmend im Fett goldbraun backen.

Danach in Zucker und Zimt wälzen.

Schneller Quark-Öl Teig

Zubereitung

Alle Zutaten mit der Hand zu einem glatten Teig vermengen und auf das Blech geben.

Der Teig wird dann, je nach Rezept, weiter als Kuchenboden oder Pizzateig verwendet und mit den entsprechenden Zutaten belegt.

Backtemperatur und –zeit ergeben sich aus der weitern Verwendung.

Falscher Hefeteig, bekömmlicher als Mürbteig. Für alle Obstkuchen.

Zutaten für ein großes Blech

250g Quark
12 El Öl
12 El Milch
600g Mehl
1 ½ Pck Backpulver
Nach Belieben Zucker
(oder Salz für Pizzaboden)

Zutaten für ein rundes Blech
(Durchmesser 32 cm)

150g Quark
6 El Öl
6 El Milch
200g Mehl
1 Pck Backpulver
Nach Belieben Zucker
(oder Salz für Pizzaboden)

Rhabarber-Schecke

Zutaten

Boden:
Siehe Quark-Öl Teig
(S.34)

1,5 kg Rhabarber
350g Zucker
½ l Rhabarbersaft
1 Pck Pudding (Mandel)
4 Eier
50g Butter

Zubereitung

Den Rhabarber schälen und in Stückchen schneiden. Die Stückchen mit dem Zucker vermengen und über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Den Rhabarbersaft mit dem Pudding aufkochen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb sowie die Butter unterrühren. Das Eiweiß schaumig schlagen und langsam unterheben.
Die, in Zucker eingelegten, Rhabarberstückchen auf den Kuchenboden (Quark-Öl Teig) geben.
Danach die Schecke darüber verstreichen.

Bei 175°C für etwa 60 min backen..

Schnelle Eierschecke

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

Schmand, Eigelb und Staubzucker verrühren. Dann den Eischnee locker unterheben.
Die Masse glatt auf dem Kuchenboden (Quark-Öl Teig) verstreichen.

Bei 160°C für 60 min backen.

Zutaten

Boden:
Siehe Quark-Öl Teig (S.34)

2 Becher Schmand
4 Eier
125g Staubzucker

Mohnkuchen mit Schmand

schnell und lecker

Zutaten

Boden:
Siehe Quark-Öl Teig
(S.34)

½ l Milch
1 Pck Vanillepudding
1 Pck Mohn Fix
1 Becher Schmand

Zubereitung

Vanillepudding nach Vorschrift kochen und etwas abkühlen lassen. Mohn Fix und Schmand unter den Pudding rühren.

Die Masse auf dem Kuchenboden glatt verstreichen.

Bei 160°C Ober- und Unterhitze für 60 min backen.

Kürbis-Käsekuchen

Zubereitung

Kürbiswürfel in der Sahne etwa 20 Minuten weich köcheln, abkühlen lassen und pürieren.
Die Zutaten für den Boden zu einem Teig verkneten.
Eine Springform mit dem Teig auslegen und einen Rand formen.
Das Ganze bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.

Für den Belag die Butter in einem Topf schmelzen und mit Quark, Zucker und Zimt cremig schlagen.
Die Eier nacheinander unterrühren.
Von der Kürbiscreme 75 Gramm abnehmen und weg stellen, den Rest unter die Masse rühren.

Die fertige Masse in die Form füllen und zunächst bei 220°C etwa 15 Minuten backen.

Zutaten Boden

200g Mehl
1 Tl Backpulver
2 Tl Backkakao
1 Prise Salz
100g Butter
75g Brauner Zucker
1 Ei

Zutaten Belag

300g Kürbis
(z.B. Hokkaido, in Würfel geschnitten)
350 ml Kochsahne
125g Butter
400g Quark
150g Zucker
1-2 Tl Zimt
3 Eier
1 Beutel Schokoglasur
125g gesüßte Kondensmilch

Kürbis-Käsekuchen

Danach bei nur noch 120°C etwa 45 Minuten fertig backen.
Den Kuchen im Ofen abkühlen lassen.

Die Schokoglasurpackung im Wasserbad erhitzen.
Inzwischen die Kürbiscreme mit der Kondensmilch verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Mit der Schokoglasur von der Mitte des Kuchens nach außen hin immer größer werdende Kreise auftragen und mit einem Holzstäbchen so von der Mitte bis zum Rand ziehen, dass ein Spinnennetz entsteht.

Den Kuchen etwa 2 Stunden kaltstellen.

Schwedischer Mandelkuchen

Zubereitung

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und beiseitestellen.
Den Zucker und die Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit einem flachen Löffel gut verreiben.
Nacheinander die Eier hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren.

Salz und Vanillemark dazu geben und das das Mehl einrühren.
Die flüssige Butter dazugeben, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und in eine gefettete Springform geben.

Mandeln auf dem Teig verteilen und mit dem Zucker bestreuen.
Bei 175°C etwa 25 – 30 Minuten backen.

Zutaten

115g Butter
abgeriebene Schale einer Zitrone
200g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
Mark einer Vanilleschote
120g Mehl
1 Handvoll gehobelte Mandeln
2 El Zucker (zum Bestreuen)
etwas Butter für die Form

Sahne-Stachelbeer-Torte

Zutaten Boden

150g Margarine
100g Zucker
125g Mehl
1 Pck Vanillezucker
½ Tl Backpulver
4 Eigelb

Zutaten Eiweißschicht

4 Eiweiß
200g Zucker
80g gehobelte Mandeln

Zutaten Füllung

2 Becher Schlagsahne
2 Pck Sahnesteif
1 ½ El Zucker
1 Glas Stachelbeeren

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden zu Teig verarbeiten und gleichmäßig auf 2 Springformen verteilen.

Eiweiß mit Zucker mischen, steifschlagen und ebenfalls auf die Springformen verteilen.
Die Mandeln gleichmäßig über beide Formen streuen.

Bei 150°C etwa 20 Minuten backen.
Stachelbeeren abtropfen lassen.
Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif mischen, steifschlagen und 2/3 der Masse auf einen der beiden Böden auftragen.
Die Stachelbeeren auf der Sahneschicht verteilen und das übrige Drittel Sahne darüber geben.

Den zweiten Boden als Deckel daraufsetzen.

Süßer Zucchinikuchen

Zubereitung

Die Zucchinis grob reiben und die Masse mit den Händen ausdrücken. Das überschüssige Wasser abtropfen lassen.

Die Schokoladentafel fein reiben. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach alle weiteren Zutaten hinzufügen und gut mit dem Rührgerät verrühren.

Den Teig in ein, mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 180°C Ober- und Unterhitze etwa 30 – 40min backen.

Nach dem Abkühlen mit dem Schokoladenguss verzieren.

Zutaten

4 Eier
250g brauner Zucker
(nach Geschmack gerne mehr)
300g Mehl
(nach Geschmack je zur Hälfte Vollkorn- und Weizenmehl)
200g gemahlene Haselnüsse
300g Zucchini
250ml Öl (Sonnenblumen)
1 Tl Natron
1 TL Backpulver
1 Pck Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Tafel dunkle Schokolade
200g Zucker

1 Pck. Schokoglasur

Mohnboden für Cremetorten

Zutaten Boden

150g weiche Margarine
1 Tasse Zucker
1 Tasse trockener Mohn
4 Eier
1 Tasse Mehl
1 Tl Backpulver
etwas Butter für
die Form

Zubereitung

Die Margarine mit dem Zucker, dem Mohn und 1 Ei mischen und gut verrühren.
Die übrigen 3 Eier trennen. Das Eigelb unter die Masse rühren. Das Eiweiß aufheben.

Nun das Mehl und das Backpulver langsam zur Mohnmasse geben und alles gut vermengen.
Das Eiweiß steifschlagen und unterheben.

Den fertigen Teig in eine gefettete Backform füllen.
Bei 175°C etwa 20 bis 30 Minuten backen.

Der abgekühlte Boden kann nun mit Buttercreme bestrichen und garniert werden.

Mandel-Nuss Kekse

Zubereitung

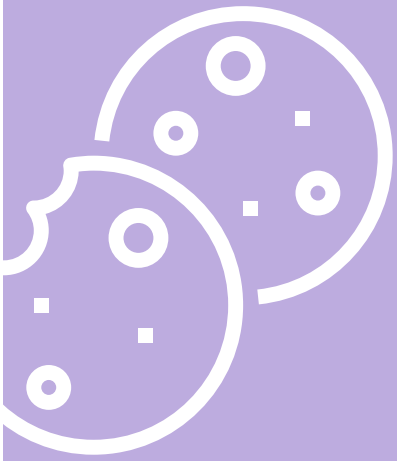
Alles Zutaten mischen und gut verkneten.

Den Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 175°C etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Zutaten

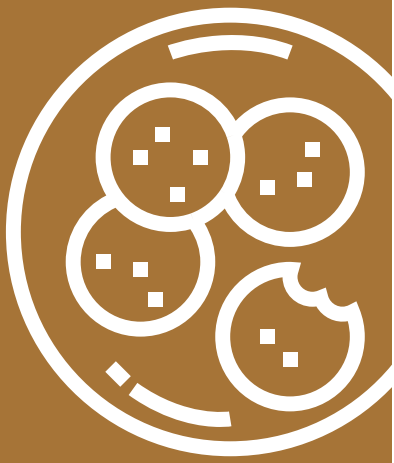
500g Mehl
250g Zucker
200g gemahlene Mandeln
oder Haselnüsse
1 ½ Stücke Butter
1 Pck Backpulver
2 Pck Vanillezucker
2 Eier



Kokos-Kekse

Zutaten Boden

250g Mehl
250g Zucker
250g Butter
250g Kokosraspeln
½ Tl Backpulver
1 Pck Vanillezucker
1 Ei



Zubereitung

Alles Zutaten mischen und gut verkneten.

Den Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 175°C etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Clic-Kuchen

Zubereitung

Wasser, Getränkepulver, Sahnepuddingpulver und Zucker mischen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis es dick wird.

Die Äpfel schälen, über ein grobes Reibeisen raspeln und in die Masse einrühren.
Die Masse etwas abkühlen lassen, danach auf den Kuchenboden geben. Nach dem Erkalten der Masse die Sahne schlagen und auf dem Kuchen verteilen.

Zum Schluss die Schokolade mit einem feinen Reibeisen über den Kuchen raspeln.

Zutaten

¼ l Wasser
1 Beutel Tiffany Quick Getränkepulver oder C-Frisch Typ Orange
¼ l Schlagsahne
4-5 Äpfel
2 El Zucker je nach Säure der Äpfel
1 Pck Sahnepuddingpulver
Halbbitterschokolade
1 Biskuitboden
(eine Schicht Wiener Boden)

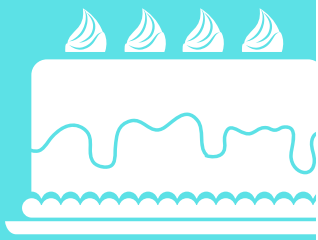
Dänischer Schokoladenkuchen

Zutaten für den Boden

4 Eier
2 Tassen Zucker
200g Butter oder Margarine
3 El Kakao
3 ½ Tassen Mehl
2 Tassen Milch
1 Pck Vanillezucker
1 Pck Backpulver

Zutaten für den Belag

100g ganz weiche Butter
200g Puderzucker
130g Kokosflocken
2 El Kakao
7 El kalten Bohnenkaffee



Zubereitung

Eier, Zucker und Fett schaumig schlagen und mit den anderen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten.

Diesen auf ein gefettetes Backblech streichen und anschließend ca. 30 Minuten bei 170°C backen.

Inzwischen die Zutaten für den Belag mischen und gut verrühren. Die fertige Masse auf den noch heißen Kuchen streichen und abkühlen lassen.

Haben Sie schon Ihr Lieblingsrezept aus den vielen tollen Backrezepten ausgewählt?

Mehrgenerationenhaus Riesa
Alleestraße 88
01591 Riesa

mgh@sprungbrett-riesa.de

Dezember 2020

Sprungbrett e.V.

Mehr Generationen Haus
Wir leben Zukunft vor

Ob bei einer gemütlichen Nachmittagsrunde, am Sonntagskaffeetisch, als kleines Präsent oder einfach mal zwischendurch. Selbstgebackene Kuchen, Torten und kleine Leckereien versüßen das Leben. Beim Backen kann man sich immer wieder von neuen Rezeptideen inspirieren lassen. Das MGH Riesa Backbuch, zusammengestellt aus Lieblingsrezepten von Frauen, die regelmäßig das Mehrgenerationenhaus Riesa zur Freizeitgestaltung besuchen, ist eine solche Inspirationsquelle.

Von schokoladig bis cremig, von nussig bis fruchtig, im MGH Riesa Backbuch findet sich für jeden Anlass eine süße Köstlichkeit.

Mehr Generationen Haus
Wir leben Zukunft vor

Sprungbrett e.V.