

# Mohrenkopfkuchen



## Zutaten für 1 Kuchen

- 1 Tortenboden
- 500 g Quark (Magerquark)
- 12 Schokoküsse
- 2 EL Milch
- 2 Becher Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif

## Zubereitung

Boden von den Mohrenköpfen lösen und beiseite legen. Den Rest klein drücken und mit Magerquark und Milch verrühren, sodass eine schöne Masse entsteht. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Nun die Sahne unter die Mohrenkopfmasse heben und alles auf dem Tortenboden verteilen. Als Garnitur die Böden von den Mohrenköpfen oben drauf verteilen.

Am besten schmeckt es, wenn man den Kuchen ca. eine halbe Stunde kühl stellt.

Zubereitungszeit : ca 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad : einfach

### Alternativrezept:

- 250 g Magerquark
- 1 EL Zitronensaft
- 12 Stück Mohrenköpfe
- 400 g Sahne
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1 Stück fertiger Biskuitboden

### Zubereitung

Gelatine einweichen. Magerquark und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und bei kleiner Hitze im Topf auflösen und unter die Quarkmasse geben.

Die Schaummasse von den Negerküssen mit einem spitzen Messer vorsichtig abstreifen und zum Quark geben. Negerkusswaffeln aufheben.

Quark und Schaummasse verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Negerkussquark ziehen. Die Quarkmasse auf einen fertigen Biskuitboden streichen und eine Stunde kalt stellen. Waffeln halbieren und an den Tortenrand stellen.

## Philadelphia-Torte



Dieses Bild wurde hochgeladen von GK-User Angie135

150 g Löffelbiskuits  
125 g Butter  
400 g Frischkäse (Philadelphia)  
2 Zitrone(n)  
160 g Zucker  
1 Götterspeise (Zirone)  
 $\frac{1}{8}$  Liter [Wasser](#)  
3 Becher Sahne  
1 Dose/n [Mandarine\(n\)](#)

## Zubereitung

150 g Löffelbiskuits zerkleinern (Küchenmaschine) 125 g Butter zerlassen, alles mischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. 2 Päckchen Philadelphia oder ähnliches mit dem Saft von 2 Zitronen und 160 g Zucker verrühren. 2 Becher Sahne steif schlagen. 1 Päckchen Zitronengötterspeise nach Packungsanweisung, jedoch nur mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser zubereiten und auf Handwärme abkühlen lassen. Unter die Philadelphiamischung rühren und in den Kühlschrank stellen. Wenn man mit der Gabel Spuren ziehen kann, die Sahne untermischen und auf den Boden füllen. Für Min. 3 Stunden in den Kühlschrank. Nach Geschmack kann man noch etwas Obst in die Masse geben. Vorsichtig den Rand lösen und mit Sahne und Mandarine verzieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**Ruhezeit:** ca. 3 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** normal

# Obstkuchen



120 gr.Zucker 1 PäckchenVanillezucker 3 Eier 75 gr.Weizen Mehl Type 405 75 gr.Weizen Vollkornmehl 1 TLBackpulver  
2 DosenObst z.B. Ananas u. Pfirsiche oder frisches Obst 1 PäckchenTortengusspulver klar 250 mlFruchtsaft bzw. Wasser

## Zubereitung Obstkuchen

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig herstellen und in einer gefetteten Obsttortenform im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Obst belegen. Den warmen Tortenguss darüber verteilen. Mit Schlagsahne servieren.

1 Obsttortenteig 1 DoseMandarinen 1 GlasSauerkirschen 2 Pck.Gelatine 2 Pck.Vanillepuddig 100 gr.Schokoraspeln

## Zubereitung Obstkuchen

Vanillepudding kochen, mit Schokoraspeln verfeinern und auf den Tortenboden verteilen. Kalt werden lassen.

Früchte auf dem kalten Pudding legen evtl. als Muster...

Gelatine heiß machen, etwas erkalten lassen und dann vorsichtig mit einem Löffel über die Früchte gleichmäßig verteilen. Kuchen dann für 1 Std. in den Kühlschrank stellen. (Schmeckt übrigens auch mit jeden erdenklich anderen Früchten.)

weitere Bildbeispiele



# Erdbeerkuchen



für den boden (wer ihn nicht fertig kaufen will)

4 Eigelb

2 Esslöffel warmes Wasser

130 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

4 Eiweiß

100 Gramm Mehl

50 Gramm Speisestärke

2 Teelöffel Backpulver

Belag:

500 Gramm frische Erdbeeren

500 Gramm fertig gekochten Vanillepudding oder Erdbeerkonfitüre

1 Päckchen Tortenguss rot

100 Gramm gehackte oder gehobelte Mandeln

Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmem Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 20-25 Minuten backen. Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Ring entfernen und einmal waagrecht halbieren. Eine Hälfte mit Erdbeerkonfitüre oder Vanillepudding bestreichen. Einen Tortenring darüber stellen und den zweiten Boden darauf setzen. Nochmals mit Konfitüre oder Pudding bestreichen. Erdbeeren waschen, von dem Stiel befreien und halbieren. Den Kuchen damit belegen. Eventuelle Lücken mit klein geschnittenen Erdbeeren ausfüllen. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und Esslöffelweise über die Erdbeeren geben. Etwa 20 Minuten warten, bis der Guss fest ist. Den Rand vorsichtig los schneiden und den Ring entfernen. Den Rand mit Konfitüre einstreichen und mit gehackte oder gehobelte Mandeln dekorieren. Tipp: Man kann aus diesem Rezept auch einen Himbeerkuchen oder Obstkuchen herstellen. Einfach statt den Erdbeeren andere frische Früchte benutzen. Bei einem Obstkuchen einen klaren Tortenguss verwenden.

# Überraschungskuchen



3 Eier  
3 EL Wasser  
120 Gramm Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 Gramm Mehl  
1 TL Backpulver  
50 Gramm Speisestärke  
500 Gramm Quark  
600 Gramm Mandarinstückchen aus der Dose  
400 ml Sahne  
8 Blatt Gelatine  
3 EL Rum  
5 Tropfen Vanille Aroma  
3 Tropfen Rum Aroma  
2 EL Kakaopulver  
2 EL Backkakao

Für den Biskuitteig Eier mit heißem Wasser in einer Schüssel auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. 100g Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver, Stärke und Backkakao mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) glattstreichen. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C, Heißluft 160 °C etwa 35 Minuten backen.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Boden mit Rum beträufeln.

Für die Creme Gelatine im kalten Wasser einweichen. Mandarinen in ein Sieb abtropfen lassen, einige Mandarinstücke (etwa 10 Stück) beiseitelegen. Sahne steif schlagen. Quark mit 20g Zucker glattrühren. Gelatine auflösen und in den Quark rühren, Sahne unterrühren. 5 EL der Quarkcreme in eine andere Schüssel geben und diese mit Rum-Aroma und 2 EL gezuckertem Kakao verrühren.

Unter die andere Creme das Vanille-Aroma und die Mandarinen rühren. Mandarinencreme auf den Tortenboden verteilen. Die dunkle Creme in eine Gebäckspritze oder Spritzbeutel mit langer Sternentülle füllen. Sternentülle in die Mandarinencreme drücken und dunkle Creme hineinspritzen, aber so, dass oben fast keine dunkle Creme zu sehen ist. Beiseitegelegte Mandarinstücke auf die Einspritzlöcher legen so das man diese nicht sieht. Torte ca. 2,5 Stunden kaltstellen.

# Bananen-Paradiescremekuchen



## Zutaten

Biskuitboden (falls nicht gekauft)

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 90 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Esslöffel Kakao

## Füllung:

- 1 Päckchen Paradies-Creme Vanille
- Bananen
- Orangensaft
- Schokoglasur (Schoko Noisette Glasur von Milka)  
oder Schokoraspel oder Kakaopulver

## Zubereitung:

### Schritt 1 (Boden)

Zuerst Eier und Zucker schaumig rühren, danach dann das Mehl dazu geben. Zum Schluss dann den Kakao. Den Biskuitteig dann 15-20 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen lassen.

### Schritt 2 (Füllung)

Parallel zu Schritt 2 die Paradiescreme zubereiten und anschließend kühlen.

### Schritt 3

Der fertige Kuchenboden wird mit Marmelade bestrichen (am besten Himbeere).

Darauf werden nun die Bananen gelegt, die vorher

a) in Scheiben geschnitten oder der Länge nach halbiert wurden und

b) durch den Orangensaft gezogen wurden (dann werden Sie nicht braun)

### Schritt 4

Auf die Bananen wird jetzt die Creme gestrichen. Zuletzt kommt auf den Kuchen noch eine Schokoglasur (zu empfehlen ist Schoko Noisette Glasur von Milka).

## Fauler Zauber Kuchen (Bananen-Paradiescremekuchen 2)

!! Abbildung ähnlich !!



Wie der Name schon sagt: ein Kuchen für Faule! Aber echt fein anzusehen und lecker:

### Zutaten:

1 Biskuit Boden

1 x Paradiescreme Vanille

3-5 Bananen in Scheiben (Stärke: Höhe vom Rand des Biskuitbodens)

(Bananen vor dem Belegen evtl. durch Orangensaft ziehen, damit sie nicht braun werden)

1 Becher eiskalte Schlagsahne

1 Tütchen Sahnefest

1-2 TL Kakaopulver (muss nicht das echte sein)

### Zubereitung

Boden mit Bananenscheiben belegen. Paradiescreme nach Anleitung zubereiten. Auf die Bananen verteilen. Sahne mit Sahnefest und Kakaopulver schlagen und auf die Creme geben. Mit etwas Kakao bestäuben; fertig!