

Österreichische Bäuerinnen backen



Kuchen

*Die besten Rezepte
aus allen neun
Bundesländern*



Österreichische Bäuerinnen backen Kuchen

Wir danken herzlich Maria Gschwentner und ihren Kolleginnen sowie den Schülerinnen von der Fachschule für ländliche Hauswirtschaft in Rotholz, die einige Rezepte für die Fotoaufnahmen nachgebacken und liebevoll angerichtet haben.

© 2010 by loewenzahn in der Studienverlag Ges.m.b.H.
Erlersstraße 10, A-6020 Innsbruck
E-Mail: loewenzahn@studienverlag.at
Internet: www.loewenzahn.at

Buchgestaltung nach Entwürfen von Kurt Höretzeder
Satz: loewenzahn/Stefanie Temml
Umschlag: loewenzahn/Stefan Rasberger

Fotos:

www.fotowerk-aichner.at: S. 56, 86, 119, 142, 146, 156, 159, 163, 165

Alle weiteren Fotos wurden uns von den jeweiligen Bäuerinnen zur Verfügung gestellt.

Coverfoto: www.fotowerk-aichner.at

Vignetten: www.fotowerk-aichner.at, außer S. 26, 91: www.photocase.com; S. 212:
www.istockphoto.com/IgorDutina; S. 139: www.istockphoto.com/Marholev; S. 160:
www.istockphoto.com/DCopy

ISBN 978-3-7066-2731-3

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder in einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Abhängig vom eingesetzten Lesegerät kann es zu unterschiedlichen Darstellungen des vom Verlag freigegebenen Textes kommen.

Dieses Buch erhalten Sie auch in gedruckter Form mit hochwertiger Ausstattung in Ihrer Buchhandlung oder direkt unter www.loewenzahn.at.

Österreichische Bäuerinnen backen Kuchen

*Die besten Rezepte
aus allen neun
Bundesländern*

löwenzahn

Vorarlberg

Maria Eberle stellt sich vor

Feiner Gewürzkuchen

Rhabarberkuchen mit Kokosbaiser

Gitterkuchen

Feine Beerentorte

Zimttorte

Cappuccinotorte

Bananen-Sahne-Torte

Kirsch-Topfen-Kuchen

Schneller Sauerkirschkuchen

Hohenstaufner Kirschkuchen

Apfelschnitten

Zwetschenkuchen mit Streusel

Stracciatella-Muffins

Marillen-Streusel-Fladen

Schokogugelhupf

Birnenkuchen

Kirsch-Tiramisu-Torte

Bregenzerwälder Haustorte

Joghurt-Baumkuchenroulade

Walnuss-Baumkuchenroulade

Eistorte ohne Boden

Mandel-Eistorte

Pikante Roulade

Pikante Lauch-Zwiebel-Torte

Pikanter Wirsingkuchen

Tirol

Rosa Prem stellt sich vor

Grammelkuchen

Himmlische Apfeltorte

Feigenkranz

Süßes Topfenbrot

Erdäpfelkuchen mit Powidl

Kernöltorte mit Fruchtspiegel

Bienenstich

Zwetschkenfleck mit Kürbis-Marzipan-Streusel

Heidelbeerkuchen mit Eierlikör

Flockenwürfel

Topfen-Kardinalschnitten

Birnen-Mohn-Torte

Buttermilchschnitten

Buchweizenroulade mit Preiselbeerfüllung

Saftiges Kürbis-Apfel-Wandl

Kastanientorte

Gschmackiger Maiskuchen

Müslitorte

Sesamkräcker

Dinkelbiskotten

Mokka-Malakoffschnitten

Leichte Tiramisu-Torte

Nuss-Nougat-Torte

Sauerkrautkuchen

Salzburg

Christina Huber stellt sich vor

Rehrücken

Topfenkringel

Becherkuchen

Mandelschnitten

Steppdeckenschnitten

Karottenkuchen

Erdbeertascherl

Fruchtiger Herbstkuchen

Birnen-Schoko-Kuchen

Schwarzwälder Kirschnitten

Nussgugelhupf für Freunde

Leopoldischnitten

Pfirsich-Topfen-Torte

Geburtstagstorte

Zweierlei Sandkuchen

Kardinalschnitten

Kohltorte mit Faschiertem

Pikanter Gugelhupf

Brennnesseltorte

Oberösterreich

Elisabeth Streicher stellt sich vor

Topfengitterkuchen

Besoffene Kapuziner

Schnelle Biskuitroulade

Obstschnitten

Zebrakuchen mit Erdbeeren

Amaretto-Torte

Leckere Brownies

Rotweinschnitten

Gewürzkuchen

Löwentorte

Linzer Torte

Buchteln

Kaffee-Maus

Preiselbeer-Eierlikör-Torte

Mostguglhupf

Über-Drüber-Schnitten

Marillenkuchen mit Vanillehäubchen

Donauwellen-Muffins

Pikanter Germzopf

Lachs-Rucola-Rolle

Niederösterreich

Maria Wurzer stellt sich vor

Fruchtiger Marillenkuchen

Überraschungskuchen

Mamas Erdbeer-Mandel-Kuchen

Linzer Kuchen à la Mitzi Tante

Beschwipster Marmorkuchen im Glas

Wieselburger Erdbeerkuchen

Feiner Apfelmürbteigkuchen

Kürbiskuchen mit weißem Schokolademousse auf Kürbis-Apfel-Kompott

Bodensdorfer Kürbiskernölkuchen

Vollwert-Kürbiskuchen auf Fruchtspiegel

Helenenkuchen

Raffinierte Cappuccino-Schnitten

Schokoladiger Kürbiskuchen

Feiner Erdbeer-Obers-Kuchen

Apfelkuchen mit Streusel

Mostviertler Mostpudding

Leckerer Sandkuchen

Tiramisu-Kuchen

Erdbeer-Häferlkuchen

Wien

Silvia Elnrieder stellt sich vor

Nussrolle

Gugelhupf

Marmorgugelhupf

Tag-und-Nacht-Schnitten

Schokoladeschnitten

Birnenschnitten

Bananenschnitten

Erdbeerroulade

Mandelkranz

Biskuitroulade

Joghurtschnitten

Karotten-Mandel-Kuchen

Sacherschnitten

Zucchinikuchen

Ribiselschaumschnitten

Igel

Ameisenkuchen

Rote Rüben-Torte

Kaffeekuchen

Burgenland

Christine Rittsteuer stellt sich vor

After-Eight-Schnitten

Biskottenschnitten mit Beerenfrüchten

Apfelgugelhupf

Apfel-Wein-Torte

Birnen-Topfen-Torte

Zwetschentorte

Bischofsbrod (Englischkuchen)

Kokostorte

Allerheiligenstriezel

Topfenstollen-Kranz

Lebkuchen

Orangen-Ölgugelhupf

Schwedenbombenschnitten

Stricknadelkuchen

Zebratorte

Schusterstrudel

Vollkornkranz

Lambada-Schnitten

Marillenkuchen

Erdbeerroulade in der Kastenform

Zwetschenschnitten mit Topfen

Kürbistarte mit Schafkäse und Schinken

Steiermark

Johanna Aust stellt sich vor

Kardinalschnitten

Apfelkuchen

Heidenmehltorte

Joghurt-Früchte-Torte

Karotten-Nuss-Kuchen im Glas

Topfenkuppel

Marmorkuchen

Kürbiskerntorte

Topfen-Erdäpfelkuchen

Obstkuchen

Schneewittchentorte

Kaffee-Nuss-Torte

Walnusstorte

Schokoladekrapferl

Rhabarber-Mohn-Kuchen

Rehrücken (Schneller Becherkuchen)

Schokomousse-Kürbiskerntorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Apfel-Biskuit-Kuchen

Kärnten

Edith Weißnegger stellt sich vor

Haustorte

Kardinaltorte

Bananentorte

Sacherschnitten mit Schokoladecreme

Amaretto-Kugeln

Joghurttorte

Linzer Schnitten mit Dinkelmehl

Eierlikörtorte

Kaffeeschnitten

Topfen-Marillen-Kuchen mit Streusel

Apfelmusschnitten

Eierlikörschnitten

Obstkuchen mit Eierlikör

Jakobskuchen

Rotweinkuchen

Apfelbrot

Kärntner Reindling

Erdäpfel-Schokoladekuchen

Hadnroulade

Mascarpone-Charlotte

Vorwort

Einleitung

Top Ten

Vorwort

Ob als Krönung der sonntäglichen Kaffeetafel, als persönliches Geschenk oder einfach als kleine Näscherei zwischendurch – fruchtige Schnitten, flaumige Kuchen, cremig gefüllte Rouladen, wunderbar schokoladige Torten und noch viele weitere verlockende Köstlichkeiten laden zum Genießen ein. Und selbst gebacken schmeckt es eben am allerbesten!

Wie diese Backwerke auch sicher gelingen, verraten Ihnen unsere Bäuerinnen, die in diesem Buch ihre liebsten und vielfach erprobten Rezepte präsentieren. Die Auswahl versammelt Althergebrachtes und Modernes, Bekanntes und Ausgefallenes: von Sacherschnitten und Zwetschkenfleck über neue Rezeptideen wie Kernöltorte mit Fruchtspiegel, Karotten-Nuss-Kuchen im Glas bis zu pikanten Kuchen wie Kohltorte mit Faschiertem und Lachs-Rucola-Rolle.

Die unkomplizierten Anleitungen sind auch für Backneulinge verständlich und beinhalten viele Geheimtipps und Ratschläge zu Teigzubereitung, Cremen, Glasuren, Haltbarkeit und vieles mehr.

In der Einleitung sind Grundrezepte für Teige und Glasuren sowie eine praktische Richtwerttabelle für Backtemperatur und -zeit angeführt.

Als besonderes Extra haben wir für Sie ans Ende des Rezeptteils noch unsere Top Ten gestellt. Auf einen Blick finden Sie dort:

- die 10 pikanten Rezepte in diesem Buch
- 10 Rezepte für Kleingebäck wie Muffins, Kugeln, Kringel
- 10 Kuchen, die man gut im Voraus backen kann, da sie ihren vollen Geschmack erst nach 1 bis 2 Tagen entfalten
- 10 Kuchen, die man schnell aus dem Vorrat backen kann, wenn sich überraschend Besuch anmeldet

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und Genießen!

Einleitung

Die Kuchenform

In der Regel gilt: Damit der Teig nicht an Boden und Rand haften bleibt, wird die Backform eingefettet, meist mit Butter, und bemehlt. Bei Verwendung von Backpapier oder Silikonformen muss nicht eingefettet werden.

Der Teig

Zubereitung Biskuitteig

Für Biskuitteig gibt es drei Zubereitungsarten:

- a) Eier trennen. Die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren, Eiklar zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem gesiebten Mehl unterheben.
- b) Mehl mit 1 EL Stärkemehl vermischen. Eiklar etwas steif schlagen, Zucker dazugeben und steif ausschlagen. Die Dotter unterheben, das Mehl vorsichtig unter den Schnee ziehen.
- c) Die ganzen Eier mit Zucker und 2 EL Wasser sehr schaumig rühren. Mehl vorsichtig unter die geschlagene Masse heben.

Zubereitung Mürbteig

Auf einer Arbeitsfläche Mehl, gegebenenfalls mit Backpulver, versieben. Kalte Butter in kleinen Stückchen auf dem Mehl verteilen und mit der Hand rasch abbröseln. In der Mitte eine Mulde machen und den Dotter hineingeben. Zucker und Vanillezucker am Rand verteilen. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 1/2 Stunde kühl rasten lassen.

Zubereitung Rührteig

Butter und Zucker schaumig rühren. Ei dazurühren und zum Schluss Mehl, vermischt mit Backpulver, und weitere Geschmackszutaten

nach Rezept dazugeben. Rasch in die gewünschte Form geben und backen.

Folgende Tipps hat Maria Wurzer aus Niederösterreich zur Verfügung gestellt:

„Für schnelle Rührteigmassen praktiziere ich eine eigene Rührtechnik. Zuerst das Eiklar steifschlagen, mit Kristallzucker ausschlagen und nach und nach die Dotter begeben. In die schaumig gerührte Masse dann zügig die zerlassene Butter einrühren und schließlich das gesiebte Mehl einmellieren.

- Achten Sie darauf, dass die Kuchenzutaten Zimmertemperatur haben, denn so verbinden sie sich besser miteinander.
- Statt Milch können Sie für den Kuchen auch Buttermilch, Joghurt oder Sauerrahm verwenden. Saft verleiht dem Rezept ein fruchtiges Aroma.
- Das Grundrezept können Sie prima abwandeln, indem Sie z.B. geriebene Orangen- oder Zitronenschale zugeben. Wenn keine Kinder mitessen, dann verfeinern Sie den Teig einfach mit einem Schuss Rum.
- Den Rührkuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen, sodass er von allen Seiten gleichmäßig auskühlen kann.“

Zubereitung Germteig

Für das Dampf Germ mit 1 TL Zucker glattrühren. 4 EL Mehl und so viel lauwarme Milch dazugeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht, mit einem Tuch zugedeckt an einem handwarmen Ort gehen lassen (ca. 3-faches Volumen).

Anschließend Mehl in eine Schüssel sieben und warm stellen. In der Mitte eine Grube machen, das aufgegangene Dampf hineingeben, mit Mehl zudecken und langsam die zerlassene Butter, die man mit lauwarmer Milch, Zucker, Salz und Eiern vermenget hat, einrühren. Mit dem Kochlöffel abschlagen, bis sich der Teig von Gefäß und Kochlöffel löst, seidig glatt ist und Blasen wirft. Mit Mehl bestreuen, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort mindestens 1/2 Stunde gehen lassen.

Dem Rezept entsprechend weiterverarbeiten und nochmals kurz gehen lassen, bevor man den Kuchen ins Rohr schiebt.

Die Zubereitung ist auch ohne Dampf möglich: frischen (!) Germ einbröseln bzw. Trockengerm verwenden.

Die Glasur

Eine Glasur schützt den Kuchen vor dem Austrocknen, so bleibt er länger frisch und saftig.

Schokoladeglasur

Drei Zubereitungsarten für Schokoladeglasur seien hier angeführt:

- a) 150 g Kochschokolade mit 150 g Margarine über Wasserdampf zergehen lassen und glattrühren.
- b) Die Margarine kochen, bis sie klar wird, von der Herdplatte ziehen, die zerkleinerte Kochschokolade einrühren, bis eine glatte Glasur entsteht. Überkühlen lassen, dann erst den Kuchen glasieren.
- c) 1/4 l Schlagobers mit 200 g Milkschokolade kochen, bis alles etwas dicklich wird. Die Glasur wird nicht ganz fest, schmeckt aber ausgezeichnet.

Zuckerglasur

200 g Staubzucker mit 2–3 EL Wasser glattrühren. Die Glasur kann man auch mit 1 TL Kakaopulver dunkel färben; dekorativ sieht es aus, wenn man in die weiße Zuckerglasur Muster mit dunkler Glasur zieht.

Kaffeeglasur

250 g Staubzucker mit 3–4 EL starkem schwarzen Kaffee glattrühren.

Zitronenglasur

200–250 g Staubzucker mit 2 EL Zitronensaft und 2 EL Wasser glattrühren.

Punschglasur

200 g Staubzucker mit 2 EL Rotwein und 2 EL Rum glattrühren.

Der Backofen

In der folgenden Tabelle finden Sie Orientierungswerte für Backtemperatur und -dauer. Die tatsächlichen Zeiten können aber von Gerät zu Gerät variieren, beachten Sie daher auch die Gebrauchsanleitung Ihres Backofenherstellers und vor allem: Beobachten Sie gegen Ende der angegebenen Backzeit Ihren Kuchen. Machen Sie eine Nadelprobe. Dabei sticht man mit Stricknadel oder Holzspieß tief in den Kuchen, wenn beim Herausziehen Teigreste daran hängen bleiben, ist der Kuchen noch nicht durch.

Richtwerte für Backtemperatur und -zeit

Gebäckart	Ober-/Unterhitze in °C	Heißluft in °C	Gasherd: Stufe	Backdauer in Minuten
Rührteig				
Torten	170–180	150–160	2–3	40–60
Kastenkuchen	170–190	150–160	2–3	50–70
Tortenböden	180–200	170–180	3–4	20–30
Kleingebäck	170–180	150–160	2–3	15–30
Sandkuchen	160–180	150–160	2–3	60–70
Blechkuchen				
Belag trocken	180–190	150–160	2–3	25–35
Belag feucht	170–180	160–170	2–3	35–50
Mürbteig				
Tortenböden	180–200	170–180	3–4	25–35
Blechkuchen				
Belag trocken	180–190	150–160	2–3	25–35
Belag feucht	170–180	160–170	2–3	30–50
Germteig				
Germkranz	175–180	150–160	2–3	40–50

Stollen/Striezel	175-180	150-160	2-3	50-70
Kleingebäck	180-200	170-180	2-3	20-30
Blechkuchen				
Belag trocken	175-180	150-160	2-3	30-40
Belag feucht	170-180	160-170	2-3	30-50
Biskuitteig				
Torten	175-180	150-160	2-3	30-40
Rouladen	180-200	170-180	3-4	12-20

Vorarlberg

Maria Eberle stellt sich vor

Ich bin 1960 in Au im Bregenzerwald geboren. Als Älteste von sechs Kindern habe ich schon früh angefangen, Mama beim Kochen und Backen zu helfen. Nach der Volks- und Hauptschule habe ich die Landwirtschaftliche Haushaltungsschule in Schruns besucht.

Anschließend arbeitete ich im Gastgewerbe und im Verkauf. Seit 1984 bin ich mit meinem Mann Jakob verheiratet und Bäuerin aus Überzeugung. Wir haben zwei Söhne, gemeinsam mit unserem älteren Sohn bewirtschaften wir einen Milchviehbetrieb mit der traditionellen 3-Stufen-Wirtschaft in der Gemeinde Bizau.

Zahlreiche Feriengäste finden in unserer Ferienhütte Ruhe und Erholung. Ehrenamtlich bin ich in unserer Bäuerinnenorganisation tätig, in der ich fünfzehn Jahre, davon die letzten 10 Jahre als Ortsbäuerin, mitwirken durfte. Dort werden tolle Kurse in allen Fachbereichen angeboten, die ich immer wieder gerne besuche. Ich koche und backe gerne. Unter meinen Rezepten sind zum Teil überlieferte von Mama, die bei jeder Kuchentafel gern gesehen und gegessen werden, zum Teil neue Kreationen, die im Alltag dazugekommen sind. Natürlich auch solche, die schnell aus dem Vorrat gebacken werden können, dazu Beeren, Äpfel, Birnen und Zwetschken aus dem Garten, wenn unerwartet Gäste kommen.

Wieder andere lassen sich gut im Voraus backen, da sie erst nach ein paar Tagen so richtig gut schmecken.



Überraschen Sie Ihre Familie einmal mit einem neu ausprobierten Kuchen, ich wünsche Ihnen viel Spaß dabei!

Feiner Gewürzkuchen

200 g Butter
200 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
6 Eidotter
2 Msp. Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
200 g geriebene Nüsse
200 g weiche
Schokolade
100 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
6 Eiklar

Aus weicher Butter, der halben Menge Staubzucker, Vanillezucker und Eidotter eine cremige Masse rühren. Eiklar zu festem Schnee schlagen und den übrigen Zucker noch etwas mitschlagen. Mehl, Backpulver, Zimt- und Nelkenpulver vermischen und abwechselnd mit der Schokolade und dem Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse heben.

Teig in eine befettete und bebröselte Tortenform geben und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 35 Minuten backen. Zum Auskühlen abdecken, so bleibt er schön saftig.

Mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: *Schmeckt auch noch nach ein paar Tagen vorzüglich!*

Rhabarberkuchen mit Kokosbaiser

125 g Butter
125 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Eidotter
3 EL Sahne
200 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver

750 g Rhabarber

3 Eiklar
150 g Zucker
3 EL Kokosraspel

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Eidotter zu einem cremigen Abtrieb rühren, Sahne dazugeben, Mehl mit Backpulver untermischen, in eine Tortenform streichen, mit klein geschnittenem Rhabarber belegen und ca. 35 Minuten bei 175 °C vorbacken.

Inzwischen die Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Zucker löffelweise zugeben und noch weiterrühren, Kokos unterheben, auf den Kuchen geben, weitere 15–20 Minuten fertig backen.

Gitterkuchen



300 g Butter
250 g Backzucker
1 Ei
4 hartgekochte Eier
300 g Nüsse oder
Mandeln, gerieben
300 g Dinkelmehl, Type 630
1 - 2 TL Zimt
1 Msp. Nelken
Zitronenschale
Johannisbeermarmelade
zum Bestreichen

Aus Butter, Zucker, Ei und den passierten Eiern einen cremigen Abtrieb rühren. Die übrigen Zutaten untermischen. 3/4 des Teiges in eine Tortenform (30 cm Durchmesser) geben. Mit Marmelade bestreichen und mit dem restlichen Teig ein Gitter darüberspritzen.

Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Nach dem Backen die Torte gleich abdecken, damit die Feuchtigkeit nicht entweicht, so bleibt der Gitterkuchen schön saftig. Wer es ganz süß mag, kann noch Staubzucker darüberstreuen.

Feine Beerentorte



Boden:

4 Eier, getrennt
1 Prise Salz
120 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
120 g Dinkel- oder
Weizenmehl

Fülle:

1 Becher Naturjoghurt
1 Becher Topfen
1 Becher Sauerrahm
1 Becher Sahne
1 kleiner Becher
Mascarpone
150 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
8 Blatt Gelatine

Guss:

250 g gemischte
Beeren (Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren)
2-3 EL Zucker
4 Blatt Gelatine

Eiklar mit einer kleinen Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, löffelweise Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiterrühren, bis eine kompakte Schneemasse entstanden ist. Zum Schluss die Eidotter noch kurz mitrühren und das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig in eine befettete und bemehlte Tortenform gießen.

Im vorgeheizten Rohr bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen. Biskuit nach dem Backen sofort abdecken, damit er nicht austrocknet.

Für die Fülle Joghurt, Topfen, Sauerrahm, Mascarpone und Zucker verrühren und die aufgelöste Gelatine unter die Masse rühren. Die geschlagene Sahne unterheben und auf dem Biskuitboden verteilen. Kühl stellen, bis die Masse fest ist.

Für den Guss die Beeren mit dem Zucker kurz aufkochen, die aufgelöste Gelatine unterheben und auf die Fülle geben. Nochmals kühl stellen.

Zimttorte

Biskuitboden:

4 Eier
130 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
80 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
2 TL Zimt
200 g geriebene Nüsse

Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschkompott
1/4 l Kirschsafte
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 EL Zucker
1 Prise Zimt

Sahnefüllung:

500 g Schlagsahne
1 Pkg. Vanillezucker

Staubzucker zum
Bestreuen

Eier, Zucker und Vanillezucker weißcremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und über die Eiermasse sieben, Nüsse zugeben und alles vorsichtig unterheben.

In eine Tortenform (26 cm Durchmesser) füllen und bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Für die Kirschfüllung Sauerkirschen abtropfen lassen, aus dem Saft und den übrigen Zutaten einen Pudding zubereiten, Sauerkirschen unterheben und auskühlen lassen. Sahne steifschlagen und mit Vanillezucker süßen.

Ausgekühlten Zimtboden einmal durchschneiden, den unteren Boden wieder in die Tortenform legen, zuerst die Kirschfüllung, dann die Sahnefüllung und die zweite Tortenhälfte daraufgeben und etwas andrücken.

Zimttorte aus der Form lösen und mit Hilfe einer Schablone ein Muster aus Staubzucker daraufstäuben.

Tipp: *Nüsse, Sauerkirschen, Vanillesahne und ein Hauch Zimt geben der Torte den abgerundeten Geschmack in der kalten Jahreszeit.*

Cappuccinotorte



Biskuitboden:

8 Eier, getrennt
1 Prise Salz
240 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
240 g Dinkel- oder
Weizenmehl

Cappuccino-Nuss-Fülle:

1 l Sahne
3 EL Cappuccino-Instantpulver
50 g geriebene Nüsse

evtl. Rum mit Kirsch 22 %
oder etwas Amaretto
zum Tränken der
Biskuitböden
geröstete Mandelblättchen,
Schokoflocken und
Mokkabohnen
zur Dekoration