

Apfel Marzipan Kuchen

Aus Zeitmangel ab es lange keine Rezepte.
Heute geht es weiter

Apfel-Marzipan-Kuchen

Mürbeteig

200 g Mehl
1/2 Backpulver
100 g Zucker
130 g Butter
1 Ei
100 g Haselnuss gemahlen

Alles gut mit der Küchenmaschine gut verkneifen

In einer 26 Backform verteilen und eine 5 cm Rand hochziehen.

Rührteig

200 g Marzipanrohmasse
135 g Butter
3 Eier

75g Zucker
6 Spritzer Bittermandelöl
100g Mehl
1 Tl Backpulver
400g Apfel geraspelt

In der Küchenmaschine mit dem Rührbesen die Marzipanrohmasse mit Butter und Eier schaumig rühren.

Zucker zugeben und weiter rühren.

Mehl mit Backpulver mischen und zugeben nun 5 Minuten alles glattrühren.

Apfel geraspelt langsam unterheben

Alles auf den Mürbeteig geben und glatt streichen

Den Kuchen bei 180 Grad ca 50 – 55 Minuten backen



Blaubeer-Tarte



Blaubeer-Tarte

1 Rolle Blätterteig

Die Blätterteigrolle ausrollen und in eine Tarteform oder Springform einpassen

Füllung Teil I

250g Mascarpone

250g Quark 20%

50g Zucker

2 Eier

1 El Hausgemachter Vanillezucker

50g Speisestärke

Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen.

In einer zweiten Schüssel Eigelb, Mascarpone, Quark, Speisestärke, Zucker und Vanillezucker geben. Alles zu

einer Creme verrühren. Anschließend Eiweiß unterheben.

Die Creme auf den Blätterteig geben und 20 Min bei 180Grad backen (Unbedingt Ofen vorheizen)

Nach 20 Minuten die Tarte aus dem Ofen nehmen



Blaubeer-Tarte

Teil2

300g Blaubeeren

3 El Puderzucker

Blaubeuren auf die Tarte geben und 3 El Puderzucker drüber geben

Weitere 15 min bei 180Grad die Tarte backen

Fertig lauwarm und kalt ein Genuss



Bienenstich

Zutaten

4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
100 gr.Mehl
1 Päckchen Kochpuddingpulver
1 El Backpulver
100 gr.Mandeln gehobelt
Butter
Zucker ca eine große Handvoll
600 ml Milch

2 Päckchen Galetta Pudding Pulver Dr. Oetker



So macht es Dr. Bob

Für den Teig 4 Eier mit Zucker schaumig schlagen. Zwischendurch den Vanillezucker hinzufügen. 100 g Mehl, Puddingpulver zum Kochen und Backpulver mischen und sieben. Das ganz nun Portionsweise zu dem Zucker-Eier-Schaum geben und so lange Rühren bis es ein homogener Teig ist.

Den Teig in die vor gefetteten Springform geben (28 cm Durchmesser). Teig glatt streichen. Mandeln auf den Teig streuen und den Zucker über die Mandeln geben. Butterflocken ca 5 Stück über die Zucker-Mandeln verteilen.



Den Teig mit den Mandeln und Zucker sowie Butter in den Ofen

geben bei 170 Grad ca. 35 Minuten. Wenn danach die Mandeln noch zu hell sind kann die Oberschicht mit einem kleinen Brenner nacharbeiten.

Boden abkühlen lassen und danach einmal in der Mitte teilen.

Milch mit Galetta Pulver zu einer schönen Creme verrühren und am besten schön Luftig ca. 3 Minuten mit dem Mixer schlagen.

Puddingmasse auf den unteren Boden verteilen und dann den Deckel aufsetzen und behutsam andrücken.





Den Kuchen ca 1 Stunden kühlen

