



67

süße und
leichte
Rezepte

Sommerliche

Backträume



Weltbild

Oda Tietz · Dr. Barbara Rias-Bucher

Sommerliche
Bäckträume



Weltbild

Inhalt



Feine Fruchtschnitten mit Beeren 7

Ribiselschnitten 8	Ribiselschnitten mit Kokosdecke 26
Himbeerschnitten 10	Schnitten mit Schwarzebeeren 28
Bunte Creme-Schnitten 12	Preiselbeerschnitten mit Streuseln 30
Stachelbeerschnitten 14	Schwarzebeerschnitten mit Rahm 32
Saftige Brombeerschnitten . . . 16	Brombeer-Walnuss-Schnitten 34
Hollerschnitten 18	Rosinen-Schoko-Schnitten . . 36
Erdbeer-Rum-Schnitten 20	Schnitten mit Hollergelee . . . 38
Feine Erdbeerschnitten 22	
Fruchtschnitten mit Marzipan 24	



Feine aromatische Schnitten 41

Pfirsichschnitten	42	Buttriger Zwetschkenfleck ...	60
Mohn-Marillen-Schnitten ...	44	Fruchtige Kokosschnitten ...	62
Nektarinenschnitten	46	Apfelschnitten mit Streuseln	64
Marillenschnitten	48	Birnschnitten	66
Wechsel-Streusel-Schnitten	50	Apfelschnitten	68
Fruchtige Schnitten mit Walnüssen	52	Fruchtige Schnitten mit Quitten	70
Zwetschkenfleck	54	Birnen-Streusel-Schnitten ...	72
Knusperschnitten	56	Bananenschnitten	74
Fruchtige Karamellschnitten	58	Orangen-Kokos-Schnitten ...	76

Inhalt



Grundrezepte 79

Topfen – selbst gemacht 80	Feiner Topfen-Ölteig mit Ei .. 84
Topfen-Ölteig 82	Topfen-Butterteig 86
Joghurt – selbst gemacht 84	Joghurt-Mürbteig 88

Süßes 91

Apfelmus-Topfentorte 92	Brotauflauf mit Kirschen ... 99
Apfel-Nusskuchen 94	Hollertörtchen mit Vanille .. 100
Apfeltascherl 96	Joghurt-Brot mit Kokos 102
Bananen-Topfenkuchen 98	Joghurttorte mit Mandeln ... 104



Marillenschneckerl	106	Topfenkipferl mit Marmelade	126
Milchrahmstrudel	108	Topfenrolle mit Erdbeeren . .	128
Obsttörtchen	110	Topfen-Brombeerschmarren	130
Orangen-Topfencremetorte ..	112	Topfen-Streuselkuchen	132
Reisauflauf mit Topfen	114	Topfen-Apfel-Hollertorte . . .	134
Rhabarberkuchen	116	Topfen-Kirschsauce-Waffeln	136
Ribisel-Muffins	118	Weichselkuchen mit Marzipan	138
Saftige Topfentorte	120	Zwetschkenbuchteln	140
Schokoladen- Vanillejoghurttorte	122	Zwetschkenkuchen mit Topfen	142
Schoko-Topfentörtchen	124		
Schwarzbeerkuchen	125		

Bildnachweis/Über dieses Buch 144





Feine Fruchtschnitten mit Beeren

Mit diesen zauberhaften Schnitten wird man die Familie und die Gäste zum Staunen bringen. Sie sehen nicht nur toll aus, sie verwöhnen auch den Gaumen aufs Vorzüglichste. Und auch die Zubereitung macht Spaß, denn da kann die Fantasie sich so richtig austoben.

Ribiselschnitten

ZUTATEN

Für den Teig

450 g Mehl

1 Würfel Germ (42 g)

80 g Zucker

250 ml Milch

1 Prise Salz

80 g zimmerwarme Butter

50 g geriebene Mandeln

1 EL gehackte Mandeln

Für den Belag

500 g abgetropfter Topfen

2 Eier

30 g Mehl

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Schlagobers

100 ml Milch

1,5 kg Ribisel

Für den Guss

500 g stichfester
Sauerrahm

2 Eier

1 EL Vanillepudding-
pulver

80 g Zucker

Staubzucker zum
Bestäuben

1 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Germ hineinbröckeln, 1 TL Zucker und $\frac{1}{8}$ l lauwarme Milch verrühren, in die Vertiefung gießen, etwas Mehl vom Rand zugeben, einen breiartigen Vorteig herstellen.

2 Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker, Salz, Butter und Mandeln auf den Mehlerand geben, alles gut verkneten, dabei die restliche Milch zugeben. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

3 Für den Belag den Topfen in eine Schüssel geben und mit Eiern, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Schlagobers und Milch verrühren.

4 Ribisel waschen, von den Rispen streifen.

5 Für den Guss den Sauerrahm mit Eiern, Puddingpulver und Zucker verrühren.

6 Ein Backblech einfetten. Den Teig zusammestoßen, auf bemehlter Fläche ausrollen und auf das Backblech legen und einen Rand hochziehen.

7 Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Topfenmasse aufstreichen, Ribisel darauf anordnen und den Guss darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, mit Staubzucker bestäuben. In längliche oder quadratische Stücke schneiden.



Himbeerschnitten

ZUTATEN

Für den Teig

4 Eier

3 EL warmes Wasser

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

30 g Speisestärke

½ TL Backpulver

Für den Belag

125 g Himbeermarmelade

500 g Schlagobers

1 Pck. Vanillezucker

2 TL Zucker

1 kg Himbeeren

Für den Guss

1 Pck. rotes Tortengelee

1 Für den Teig die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker unterrühren. Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbmasse geben.

2 Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, auf den Eischnee sieben, alles unter die Eigelbmischung ziehen. Nicht rühren!

3 Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teig daraufgeben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Gas Stufe 2, Umluft 160 °C) etwa 12 bis 14 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, danach mit Marmelade bestreichen.

4 Schlagobers mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Fruchtschnitten bespritzen. Die Himbeeren darauf anordnen. Das Tortengelee nach Packungsaufschrift herstellen, die Himbeeren damit überziehen.

5 Den Kuchen in längliche Stücke schneiden.

Variante

1 Für den Belag können Sie auch Erdbeermarmelade und Erdbeeren verwenden.

2 Dekorieren Sie die Fruchtschnitten mit Erdbeerschmetterlingen. Dafür die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

3 Pro Schmetterling braucht man 4 Scheiben (1 große Erdbeere). Um die obere Hälfte von 2 Scheiben dünne Streifen für die Fühler abteilen, aber nicht abtrennen. Die Scheiben nebeneinander legen, die Fühler nach oben drücken, darunter 2 kleinere Scheiben anlegen. Die Fühler kann man auch mit flüssiger Kuvertüre zeichnen.



Bunte Creme-Schnitten

ZUTATEN

Für den Teig

4 Eier

4 EL warmes Wasser

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

30 g Speisestärke

1 TL Backpulver

Für den Belag

1 Pck. Mandelpuddingpulver

7 EL Zucker

500 ml Milch

50 g geriebene Mandeln

250 g zimmerwarme Butter

1 kg Beerenobst (Schwarzbeeren, Brombeeren, 400 g Himbeeren, 400 g Walderdbeeren)

300 g Ribiselgelee

1 Für den Teig die Eier trennen. Eigelb und Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter schlagen.

2 Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und mit dem Mehl, der Speisestärke und dem Backpulver unter die Eigelbmasse heben. Nicht rühren!

3 Ein Backblech einfetten, mit Backpapier belegen, den Teig aufstreichen und sofort im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Gas Stufe 2, Umluft 160 °C) etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und das Backpapier entfernen.

4 Den Biskuitboden zum Auskühlen auf ein Kuchengitter setzen. Für den Belag das Puddingpulver mit 4 EL Zucker in etwas kalter Milch verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die Mandeln einrühren, danach den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5 Mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet. In einer Schüssel die Butter schaumig schlagen, den Pudding esslöffelweise einrühren. Die Creme kühl stellen.

6 Die Beeren waschen. Den Biskuitboden mit der Creme bestreichen, die Beeren darauf anordnen. Das Ribiselgelee leicht erwärmen, die Früchte damit überziehen.



Stachelbeerschnitten

ZUTATEN

Für den Teig

450 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

½ TL geriebene
Zitronenschale

150 g kalte Butter

Für den Belag

1 kg Stachelbeeren

4 EL Speisestärke

500 ml Weißwein

250 g Zucker

4 EL Semmelbrösel

125 g gehackte Mandeln

6 Eiweiß

100 g Schlagobers

1 Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver vermischen, auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.

2 Zucker, Ei, Salz und Zitronenschale in die Vertiefung geben, die Butter in Stücken darauflegen, etwas Mehl vom Rand darübergeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

3 Für den Belag die Stachelbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Speisestärke in etwas Weißwein glatt rühren. Den restlichen Weißwein mit 200 g Zucker zum Kochen bringen, die Stachelbeeren hineingeben und 5 Minuten köcheln lassen.

4 Die Stachelbeeren mit einer Schaumkelle herausnehmen, die angerührte Speisestärke in die Flüssigkeit rühren, kurz aufwallen lassen. Die Stachelbeeren dazugeben und kalt stellen.

5 Ein Backblech einfetten. Den Teig ausrollen und auf das Blech geben. Einen Rand hochziehen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) 10 Minuten vorbacken. Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen, die Stachelbeermasse daraufgeben und mit Mandeln bestreuen.

6 Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und über die Stachelbeermasse ziehen. Noch 15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, in quadratische oder längliche Stücke schneiden. Schlagobers dazu reichen.



Saftige Brombeerschnitten

ZUTATEN

Für den Teig

350 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

2 EL Milch

150 g kalte Butter

Für den Belag

200 g stichfester

Sauerrahm

2 Pck. Vanillezucker

½ TL geriebene

Orangenschale

1 kg frische Brombeeren

Für die Streusel

200 g kalte Butter

200 g Zucker

200 g Mehl

2 EL zerlassene Butter

1 Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Milch in die Vertiefung geben und einen Brei daraus bereiten.

2 Die kalte Butter in Stücken daraufgeben, mit Mehl bedecken, die Zutaten von der Mitte her rasch zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

3 Ein Backblech einfetten. Den Teig ausrollen, auf das Backblech geben, einen Rand hochziehen. Den Sauerrahm mit Vanillezucker und der Orangenschale verrühren und auf den Teig streichen.

4 Die gewaschenen, abgetropften Brombeeren darauf anordnen. Aus Butter, Zucker und Mehl Streusel bereiten und über die Brombeeren streuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) etwa 35 Minuten backen.

5 Herausnehmen, auskühlen lassen und mit zerlassener Butter beträufeln.

Tipp

Am besten vor Backbeginn die Zutaten abwägen und in Reichweite stellen. Das erleichtert die Zubereitung. Die Zutaten sollten, wenn nicht anders angegeben, alle dieselbe Temperatur haben.

