

Marias Käsekuchen

Der es in sich hat!

Mürbteig herstellen: Belag:

80 g Butter	750 g Magerquark
80 g Zucker	3 Eier
1 Ei	1 P. Puddingpulver Vanille
200 g Mehl	250 g Butter
½ Backpulver	¼ l Milch
1 P. Vanillezucker	250 g Zucker
etwas Milch	etwas Rum-Aroma

Butter, Milch und Zucker heiß machen bis Butter geschmolzen ist. Quark, Eier, Puddingpulver u. Rum verrühren und die Buttermasse dazugeben.

Den Mürbteig in eine Form drücken und einen Rand hochziehen. Dann die flüssige Quarkmasse hineingießen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen ca. 75 Minuten backen.



Rosis Schneeballen

Boden herstellen:

3 Eier, 3EL kaltes Wasser →schaumig rühren
100g Zucker, 1 Vanillezucker →einrühren
150g Mehl, ½ Backpulver →unterheben und in eine Springform → Bei 180° 30-40 min

1.Füllung

- 4 Blatt Gelatine in kaltes Wasser einweichen
- 600g Schmand, 2 Vanillezucker, 1 EL Zucker mit Schneebesen verrühren
- Gelatine ausdrücken; das Wasser aus dem Topf wegschütten; in den Topf 4 EL Mandarinsaft und Gelatine zurück. Auf dem Herd warm auflösen nicht kochen.
- Schneebesen von der Schmandmasse in den warmen Topf Gelatine und ganz schnell rühren. Dies gibt man dann zur Schmandmasse und rührt kräftig. Mandarinen unterheben.
- Ausgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben und mit Tortenring versehen.
- Masse auf den Boden und im Kühlschrank fest werden lassen (2 Std)

Elfriedes Eischwerkuchen

Boden bestens für Obstkuchen geeignet

100g Butter
100g Zucker
3-4 Eier
100g Mehl
½ Backpulver
Vanillezucker
Geriebene Zitronenschale

Bei 180° 20-25min backen und dann nach Belieben belegen!

2.Füllung

- 4 Bl. Gelatine wie oben behandeln
- 600g Sahne, 1 P. Vanillezucker steif schlagen
- Gelatine ausdrücken und mit 4 El Wasser auflösen
- Schneebesen von der Sahne in dem Topf mit der warmen Gelatine und schnell verrühren Dies gibt man zur Sahnemasse und rührt kräftig Dann 1 P. Quench dazugeben und rühren
- Mit dem Eisportionierer Kugeln auf die Torte geben
- Torte dünn mit Kakao bestreuen

Ellis Eierlikörkuchen

Rührteig herstellen:

5 Eier
1 Päckchen Puderzucker
1 Butterschmalz oder Arrak
→ Schaumig rühren

¼ l Öl und ¼ l Eierlikör
→ dazu laufen lassen

150 g Mehl
150 g Stärke
1 Päckchen Backpulver
→ Unterheben

Form (Gugelhupf od. Kranz) mit viel Butterschmalz auspinseln!

Backofen auf 165°C Ober-/Unterhitze vorheizen ca. 1 Stunde backen.