

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Tolle Torten für den Sommer

Was zeichnet Sommertorten aus? Na klar, die frischen Früchte, die jetzt anfangen, Saison zu haben. Darum möchten wir hier einige fruchtige Sommertorten vorstellen.

Grundrezept für einen „halben“ Biskuit

Zutaten:

3 Eier (o. 4 Eier G.kl.S)
4 gehäufte Essl. Zucker
1 Teel. Backpulver
2 gehäufte Essl. Stärke
2 gehäufte Essl. Mehl

Zubereitung:

Eier trennen, Eiklar schnittfest schlagen und mit Zucker zu einer Baisermasse verarbeiten. Die Eigelbe und das Backpulver kurz unterrühren. Zum Schluss Mehl und Stärke unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 26 cm Durchmesser geben und bei 175° C (keine Umluft!) ca. 25 Min. backen.

Rote-Grütze-Torte

Zutaten:

1 Biskuit
300 gr. rote Früchte
200 ml Fruchtsaft
Zucker
2 Essl. Stärke
6 Blatt Gelatine
400 gr. Sahne
150 gr. Vanillejoghurt
60 ml Eierlikör

Zubereitung:

Biskuit mit Tortenrand umlegen. Gelatine einweichen. Saft kochen und mit Stärke andicken, nach Belieben mit Zucker süßen und die Früchte unter die heiße Masse heben. Grütze auf den Biskuit geben und erkalten lassen. Sahne mit einem Esslöffel Zucker schlagen. Gelatine erhitzen und mit Eierlikör und Joghurt angleichen und unter die Sahne ziehen. Auf die kalte Grütze geben. Mit einem Löffel grob verstreichen. Kühlen. Mit etwas Raspelschokolade verzieren.

Erdbeer-Schoko-Torte

Zutaten:

1 Biskuit+Kakao+Zucker
400 gr. Sahne
250 gr. Magerquark
1 Essl. Zucker
1 Teel. Vanille
50 gr. Schokoraspel
500 gr. Erdbeeren

Zubereitung:

Biskuit waagrecht durchschneiden. 200 gr. Sahne mit Zucker und Vanilleextrakt steif schlagen. Quark unterheben und alles auf dem unteren Boden verteilen. Die Raspelschokolade auf die Masse streuen. Die Erdbeeren bis auf einige zur Dekoration in Scheiben schneiden und auf die Creme legen und etwas andrücken. Den zweiten Boden drauflegen. Nun die restliche Sahne ebenfalls steif schlagen und zum Bestreichen von Rändern und Deckel nutzen. Mit den übrig gebliebenen Erdbeeren, ggf. Sahnetuffs und etwas Kakao verzieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Obsttorte mit Mandelbaiser

Zutaten:

Streuselteig aus:

2 Essl. Zucker

4 Eigelb

75 gr Butter

1 Prise Zimt

11 gehäufte Essl. Mehl

Belag:

700 gr. vorbereitetes Obst,

4 Eiklar

10 Essl. Zucker

1 Prise Salz

100 gr. Mandelblätter

Mandelblätter und Puderzucker zum

Bestreuen

Zubereitung:

Einen Streuselteig aus den erwähnten Zutaten herstellen und für Boden und Rand einer 26 cm Durchmesser Springform verwenden. Dann das Obst vorbereiten: z.B. saure Äpfel in Würfel, entsteinte Sauerkirschen, Pflaumen, Rhabarber gestückelt, Johannisbeeren, Stachelbeeren, einzeln oder gemischt. Das Eiklar mit einer Prise Salz aufschlagen und mit dem Zucker zu einer zähen Baisermasse schlagen. Die Mandelblätter und das Obst unterheben und auf den Boden geben, verstreichen. Mit weiteren Mandelblättern bestreuen und bei 175° C Umluft ca. 50 bis 60 Min. backen. Vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M