

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Torten-Träume

Zum Geburtstag, anlässlich festlicher Tage oder einfach nur so – Torten sind schon eine leckere Besonderheit! Als Basis wurde hier ein Biskuitboden genommen.

Biskuit

Zutaten:

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

Zubereitung:

Eier trennen, Eiklar schnittfest schlagen und mit Zucker zu einer Baisermasse verarbeiten. Die Eigelbe und das Backpulver 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.



Schoko-Quark-Torte

Zutaten:

1 Biskuit
500 gr. Magerquark
50 + 50 ml Eierlikör
2 EBl. Nussnougatcreme
2 EBl. Zucker
200 ml Sahne
3 EBl. Kakao, gesüßt

Zubereitung:

Gelatine einweichen. Sahne mit Zucker steif schlagen und Quark, Nussnougatcreme sowie Kakao vorsichtig unterrühren. Gelatine auflösen und mit 50 ml Eierlikör angleichen. Masse unter die Quarkcreme rühren. Tortenrand um den Biskuit legen und den Schokoquark einfüllen. Sobald das Ganze zu gelieren beginnt, den Rand der Quarkmasse etwas hochziehen. Später dann den restlichen Eierlikör in die

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 -

6 Blatt Gelatine

Mulde einfüllen. Wer mag, kann die Torte noch mit Schokoraspel dekorieren.

Spritzige Frucht-Torte

Zutaten:

1 Biskuit
3 + 2 Essl. Zucker
1 Dose Mango (425ml)
1 Glas Kirschen (680ml)
250 gr. Mascarpone
200 ml Sekt
3 Eßl. Zitronensaft
9 Blatt Gelatine
1 Pkt. Rote Grützepulver
Himbeere
Mandelblätter

Zubereitung:

Die Mandelblätter rösten. Die Früchte getrennt abtropfen lassen und ein paar davon zurücklegen. Gelatine in etwas Mangosaft auflösen. Zitronensaft, Sekt und zuvor pürierte Mangos sowie die Mascarpone und 3 Essl. Zucker unterrühren. Rote Grützepulver in etwas Kirschsaft auflösen. Den Rest Saft mit 2 Eßl. Zucker aufkochen, die Grütze-Saft-Mischung einrühren, aufkochen, Kirschen einrühren. Einen Tortenring um das Biskuit legen. 1/3 der Mangocreme auf das Biskuit geben. Darauf die Kirschmasse, dann der Rest der Mangomasse. Kühlen. Mit den restlichen Früchten und den Mandelblätter verzieren.

Orangen-Rolle

Zutaten:

1 Rezept 3-Eier Biskuit
auf $\frac{3}{4}$ Backblech
verteilen und backen
 $\frac{3}{4}$ l Orangensaft
2 Pck.
Sahnepuddingpulver
4 Essl. Zucker
1 Becher Schmand
6 Blatt weiße Gelatine
Puderzucker
Evt. Schlagsahne und
Orangenspalten

Zubereitung:

Das rechteckige Biskuit auf einem Backblech backen. Währenddessen aus dem Saft, Zucker und dem Puddingpulver einen Pudding herstellen. Den Schmand einrühren, die Gelatine einweichen und ebenfalls unterrühren. Alles soweit erkalten lassen, bis die Masse fast fest ist. Den Boden aus dem Ofen nehmen und gleich vom Backpapier lösen sowie aufrollen. Den Pudding auf das erkaltete Biskuit verteilen und aufrollen. Alles mit Puderzucker bestäuben, ggf. geschlagener Sahne und Orangenspalten dekorieren.

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