



**Stadtbücherei Wedel**



# Die leckersten Rezepte der Stadtbücherei Wedel

Entwurf und Design: WET-V

**Wedel**  
Stadt mit frischem Wind

[www.stadtbuecherei.wedel.de](http://www.stadtbuecherei.wedel.de)

## Inhaltsverzeichnis

➤ <b><u>Vorwort</u></b>	S. 2
➤ <b><u>Vorspeisen und leckere Kleinigkeiten</u></b>	
○ Möhren-Orangen-Suppe	S. 3
○ Curry-Wirsingkohlsuppe	S. 4
○ Kochkäse	S. 5
○ Brokkoli-Quiche	S. 6
○ Albondingas	S. 7
➤ <b><u>Hauptgerichte</u></b>	
○ ZucchiniGemüse mit Schinken	S. 8
○ Matjes-Salat	S. 9
○ Labskaus	S. 10
○ Puten-Curry	S. 11
○ Bengalisches Fisch-Curry	S. 12
○ Kichererbsen-Curry	S. 13
➤ <b><u>Süße Nachspeisen</u></b>	
○ Winterlicher Obstsalat	S. 14
○ Fruchtiger Salat im Melonenkörbchen	S. 15
○ Zitronencreme	S. 16
○ Birnen-Bananencreme	S. 17
➤ <b><u>Die besten Kuchen und Torten</u></b>	
○ Friesische Käsetorte	S. 18
○ Schwedischer Ananaskuchen	S. 19
○ Zwetschkuchen mit Pistazien	S. 20
○ Kekstorte	S. 21
○ Apfelkuchen mit Marzipan	S. 22
○ Orangenkuchen	S. 23
○ Karottenkuchen	S. 24
○ Exotischer Erdbeerkuchen	S. 25
○ Swimming-Pool-Torte	S. 26

## Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

anlässlich des 10-jährigen Bestehens der Stadtbücherei Wedel im Rosengarten, hat sich das Team der Stadtbücherei etwas Besonderes für Sie überlegt.

In ihrer Freizeit probieren die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne neue Rezepte aus, einiges wird dann hinter den Kulissen der Stadtbücherei verkostet. Viele dieser Leckereien treffen auf große Begeisterung bei der Belegschaft, so zum Beispiel auch der schwedische Ananaskuchen, welcher die Idee zur Erstellung dieses Rezept-Buches , ausgelöst hatte.

An dieser Begeisterung für Rezepte und Essen möchten wir Sie teilhaben lassen und haben eine Auswahl der leckersten Rezepte getroffen.

Unter anderem sind neben ausgefallenen Torten und mediterranen Curry-Gerichten auch Hamburger Spezialitäten wie zum Beispiel Matjessalat und Labskaus unter unseren Favoriten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und Backen und sagen:

# *Mohltied*

## Möhren-Orangen-Suppe



### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Möhren
- 3 Schalotten
- 30 g Butter
- ¼ l trockener Weißwein
- 1 Saftorange
- ¾ l Kalbs- oder Geflügelbrühe
- 250 g Sahne

### Gewürze:

- Curry
- Pfeffer

- 1 Orange
- Minzblätter

### Zubereitung:

Möhren und Schalotten klein schneiden und in der Butter andünsten. Mit dem Wein, dem ausgepressten Orangensaft und der Brühe auffüllen. Dieses etwa 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Alles mit dem Pürierstab pürieren. Zum Schluss die Sahne unterrühren und mit Curry und Pfeffer würzen.

Die Orange filetieren und zusammen mit etwas Minze kurz vorm Servieren hinzufügen.



## Curry-Wirsingkohlsuppe



### Zutaten für ca. 14 Tassen:

- 1 Wirsingkohl
- 0,5 l Sahne
- 1,5 l Bouillon
- Salz (eine Prise)
- 4 EL Zucker
- 100 g Curry Pulver
- 100 g Mango Chutney
- 150 g Butter
- 4 EL Mehl
- 5 EL süße Sojasoße

### zum Servieren:

- ¼ l Sahne (geschlagen)
- 2 EL gehobelte Mandeln

### Zubereitung:

Wirsing in Streifen schneiden und in der Butter ausschwitzen. Dann mit Zucker, Curry und Mehl bestäuben und mit Bouillon auffüllen. Mit Sahne, Salz, Zucker, Curry Pulver, Mango Chutney und Sojasoße etwa 30 – 40 Minuten verkochen.

Zum Anrichten mit Sahne und gehobelten Mandeln verzieren.



## Kochkäse



### Zutaten für 4 Portionen:

125 g Butter  
500 g Quark  
600 g Harzerkäse (Rolle)  
200 ml Sahne (1 Becher)

### **Gewürze:**

Kümmel  
Dill

### **dazu:**

3 Gemüsezwiebeln  
Weißweinessig  
Öl

Schwarzbrot  
oder Baguette

### Zubereitung:

Die Butter und den Harzerkäse in einem Topf schmelzen.  
Dann den Quark und die Sahne dazu geben und alles einmal aufkochen.  
Zum Schluss Kümmel und Dill unterheben. Vorm Servieren abkühlen lassen.

Die Gemüsezwiebeln kleinhacken und mit Weißweinessig und Öl bedecken und ziehen lassen.

Mit Schwarzbrot servieren.



## Brokkoli-Quiche



### Zutaten für ca. 12 Stücke:

250 g Butter (weich)  
400 g Mehl  
3 EL kaltes Wasser  
1 TL Salz (gestrichen)

### **Belag:**

200 g gekochter Schinken  
600 g Brokkoliröschen (tiefgefroren)  
5 Eier  
200 g saure Sahne  
100 ml Milch  
200 g geraspelten Gouda

### **Gewürze:**

Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Butter, Mehl, Wasser und Salz verkneten, zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten abgedeckt kalt stellen.

Schinken in Würfel oder Scheiben schneiden. Brokkoli mit heißem Wasser übergießen und abtropfen lassen.

Eier, saure Sahne, Milch, Salz und Pfeffer verrühren.

Teig noch einmal durchkneten und auf der Fettfangschale des Backofens oder einer Auflaufform ausrollen und die Teigränder etwas hochdrücken.

Brokkoli, Schinken und Käse auf dem Teig verteilen und die Eier-Mischung gleichmäßig darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Min. backen.



## Albondingas



### Zutaten für 4 Portionen:

60 g Mandelstifte  
100 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
3-4 EL Olivenöl  
100 g Feigen oder Datteln  
400 g Rinderhackfleisch  
1 Ei  
1 EL Senf  
Schale von 1 Limette  
ggf. Semmelbrösel

### Gewürze:

Salz  
Pfeffer

### dazu:

Fladenbrot



### Zubereitung:

Die Mandeln ohne Fett rösten.  
Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen fein würfeln und in Öl glasig braten.  
Die Feigen oder Datteln (entkernen!) fein würfeln und mit dem Hackfleisch und dem Ei in eine Schüssel geben.  
Zusammen mit den Mandeln, Zwiebeln und dem Knoblauch verkneten und Senf, Limettenschale und Salz und Pfeffer hinzufügen.

Nun kleine Bällchen formen und in Brösel wenden oder direkt scharf und kross braten.

## Zucchini Gemüse mit Schinken



### Zutaten für 2 Portionen:

400 g Kartoffeln  
300 g Zucchini  
200 g gekochter Schinken  
(am Stück)  
2 EL Öl  
2 Salbeiblätter  
4 EL Wasser  
2 EL Schmand  
2 EL Zitronensaft  
etwas Zucker

### Gewürze:

Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und pellen, dann in Scheiben schneiden.  
Die Zucchini waschen, schälen und in Würfel schneiden.  
Den Schinken würfeln.  
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln und den Schinken bei mittlerer Temperatur etwa 3 Minuten braten.  
Dann die Zucchiniwürfel hinzufügen und alles weitere 5 Minuten garen lassen.

Die Salbeiblätter fein hacken und mit Wasser, Schmand, Zitronensaft und Zucker verrühren.

Die Soße zu dem Gemüse geben und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Dekorieren in feine Streifen geschnittene Salbeiblätter verwenden.



## Matjes-Salat



### Zutaten für 4 Personen:

- 8 Matjes a 30 g
- 3 Zwiebeln
- 2 saure Äpfel
- 3 kleine Gewürzgurken (ca. 170 g)
- 1 TL Wacholderbeeren

### **Soße:**

- ¼ l saure Sahne
- 3 EL Öl
- 3 EL Mayonnaise
- Zitronensaft von ½ - 1 Zitrone
- 1 Prise Zucker
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- Salz
- Weißer Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebeln und Äpfel schälen und würfeln. Matjes und Gewürzgurken klein schneiden. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben.

Saure Sahne, Öl, Mayonnaise, Zitronensaft und Zucker verrühren. Petersilie und Dill zerhacken und hinzufügen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Soße unter die Zutaten rühren und etwa 3-4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



## Labskaus



### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- 2-3 Dosen Corned Beef
- 1 große Zwiebel
- 1 kleines Glas Muscheln
- 1 kleines Glas rote Beete
- Gewürzgurken

### **dazu:**

- 4 Eier

### **Gewürze:**

- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Salzkartoffeln kochen und stampfen. Corned Beef und Muscheln mit der gewürfelten Zwiebel dünsten. Rote Beete und Gewürzgurken klein würfeln. Alle Zutaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Bedarf mit Roter Beete Brühe und/oder Kartoffelwasser verdünnen.

Eier als Spiegeleier zubereiten und auf dem Labskaus anrichten.



## Putencurry



### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g frische Ingwerwurzel
- 1 rote Chilischote
- 600 g Putengeschnetzeltes
- 2 EL Butterschmalz
- 3 EL Currypulver (mild)
- ¼ l Hühnerbrühe
- 300 g Sahnejoghurt
- 2 EL Mehl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 roter Apfel
- 4 EL Petersilie (gehackt)
- etwas Zucker

### dazu:

- Reis

### Zubereitung:

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und in feie Streifen schneiden. Putenfleisch im heißen Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Knoblauch und 2 EL Curry im Bratenfett andünsten (nicht zu heiß werden lassen!). Mit der Hühnerbrühe ablöschen

Joghurt mit dem Mehl vermischen und unterrühren. Das Fleisch dazugeben und ca. 20 Minuten bei milder Hitze abgedeckt weitergaren.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Apfel entkernen, vierteln und in kleine Scheiben schneiden. Beides nach 10 Minuten Garzeit zum Curry geben. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und dem restlichen Curry würzen.

Mit Reis servieren.



## Bengalisches Fisch-Curry



### Zutaten für 4 – 6 Portionen:

- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Salz
- 1 kg Kabeljau, gehäutet und in Stücke geschnitten
- 12 EL Olivenöl
- 1 frische grüne Chili, gehackt
- 1 TL Ingwer , frisch gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Tomaten, klein gewürfelt
- 250 ml Wasser

### zum Garnieren:

- 1 Topf Koriander, frisch gehackt

### dazu:

- Reis

### Zubereitung:

Salz und Kurkuma vermengen und damit den Fisch bestreichen. 6 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Fischstücke gold-gelb braten.

Chili, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und 6 EL Öl im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Die Paste ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten. Nun die Fischstücke vorsichtig zu der Paste geben.

Wasser hinzufügen und bei mittlerer Hitze erwärmen.

Mit Reis servieren.



## Kichererbsen-Curry



### Zutaten für 4 Portionen:

- 3 rote Paprika
- 1 Fenchelknolle
- ½ Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 Dose Kichererbsen  
(450g Abtropfgewicht)
- 2 EL Rapsöl
- ½ TL grüne Currypaste
- 400 ml Kokosmilch
- 400 ml Gemüsebrühe

### **Gewürze:**

- Meersalz
- Saft von ½ Limette
- Frisches Koriandergrün/  
Kreuzkümmel (wahlweise)

### **dazu:**

- Reis



### Zubereitung:

Paprika und Fenchel in feine Streifen, die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden.  
Paprika, Fenchel, Zwiebeln und Kichererbsen in Rapsöl anbraten.  
Dann die Currypaste unterrühren. Das Ganze mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Limettensaft und Salz abschmecken, dann mit Koriander oder Kümmel garnieren.

Mit Reis servieren.

## Winterlicher Obstsalat



### Zutaten für 2 Portionen:

- 1 mittelgroße Fenchelknolle
- 2 saftige Apfelsinen
- 2 saure Äpfel (z.B. Boskop)
- 1 Zitrone (Saft)

### **dazu:**

- gehobelte Mandeln
- Schlagsahne (ungeschlagen)

### Zubereitung:

Fenchelknolle waschen, den dicken Strunk und grüne Triebe herauschneiden. Die Knolle reiben und mit Zitronensaft beträufeln.

Apfelsinen und Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Dann zu der Fenchelknolle dazu geben.

Alle Zutaten durchrühren und mit flüssiger Sahne und Mandeln verfeinern.



## Fruchtiger Salat im Melonenkörbchen



### Zutaten:

- 3 Canteloupe-Melonen
- 200 g geräucherte, gekochte Putenbrust
- 2 Bananen
- 2 säuerliche Äpfel (z.B. Cox Orange)
- 3 Scheiben frische Ananas
- 200 g blaue Weintrauben Zitronensaft
- 2 Becher Vollmilchjoghurt
- 1 Glas Sherry oder Cognac

### Gewürze:

- Salz
- Weißer Pfeffer

### Dekoration:

- 100 g geräucherten Schinken oder Bündner Fleisch



### Zubereitung:

Die Melonen halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und mit dem Kugelausstecher aus der Mitte Kugeln ausstechen. Die Melonen bis auf einen etwa 1-2 cm Rand aushöhlen.

Die gekochte Putenbrust würfeln, Bananen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Dann mit Zitronensaft beträufeln.

Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden. Ebenfalls mit Zitronensaft beträufeln.

Die Ananas klein schneiden und die Trauben halbieren.

Den Joghurt mit Zitronensaft, Cognac oder Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken und unter die Früchte mit den Putenwürfeln mischen und ziehen lassen.

Den Rand der Melonen mit geräuchertem Schinken belegen und den Salat einfüllen. Das Ganze mit Melonenkugeln garnieren.

## Zitronencreme



### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Quark
- 4 EL Zucker
- 1 Pak. Vanillezucker
- 4 EL Zitronensaft
- 1 Pak. Schlagsahne
- 40 g Mandelblättchen
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

### Zubereitung:

Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren.

Die Sahne schlagen und unter die Masse heben.

Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun werden lassen.

Die Zitronencreme in Schälchen mit Mandelblättchen als Dekoration servieren.



## Birnen-Bananencreme



### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 reife, feste Birnen
- 1 Zitrone (Saft)
- 80 g Kristallzucker
- ¼ l Wasser
- ½ l Weißwein
- 3 reife Bananen
- 100 g Puderzucker
- 1 großes Schnapsglas Rum
- 2 Blatt Gelatine
- 3/8 l Schlagsahne

### zum Garnieren:

- geröstete Mandelstifte
- Minzeblättchen



### Zubereitung:

Die Birnen waschen, schälen und das Kerngehäuse herausschneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Wein mit ¼ l Wasser und Zucker aufkochen. Die Birnen hineinlegen und bei Siedehitze ca. 20 Minuten lang gar ziehen lassen. Nach dem Erkalten lassen, gut abtropfen. 2/3 der Birnen klein schneiden. Die Bananen schälen und mit Zitronensaft, gesiebtem Puderzucker und Rum pürieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und langsam erwärmen, kurz abkühlen lassen und mit 2 EL Schlagsahne vermischen, anschließend ¼ l Sahne dazugeben. Die pürierten Bananen untermischen, dann die restliche Sahne steif schlagen und unterheben.

Birnenstückchen in 4 vorgekühlte Gläser geben und die Bananencreme darübergießen. Die übrigen Birnen fächerartig aufschneiden und auf die Creme legen. Zum Schluss alles mit Mandelstiften und Minzeblättern garnieren.

## Friesische Käsetorte



### Zutaten:

- 125 g Butter
- 4 Eier
- 400 g Zucker
- 1 Pak. Vanillinzucker
- 1 Zitrone (Saft + abgeriebene Schale)
- 1000 g Magerquark
- 1 Pak. Vanillepuddingpulver
- 1 EL Grieß
- 1 Pak. Backpulver

Rum

### zum Garnieren:

Puderzucker

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier und Vanillinzucker schaumig rühren. Dann Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale, etwas Rum und den Quark mit dem Puddingpulver gut verrühren.

Den Grieß mit dem Backpulver vermischen und dann alle Zutaten gut verrühren und in eine runde Kuchenform geben.

Auf der untersten Schiene bei Ober-/Unterhitze 170 – 190 Grad etwa 60 – 90 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.



## Schwedischer Ananaskuchen



### Zutaten:

#### **Rührteig:**

4 Eigelb  
100 g Zucker  
200 g Butter  
4 EL Milch  
2 TL Backpulver  
130 g Mehl

#### **Baiser:**

200 g Zucker  
4 Eiweiß  
100 g gehobelte Mandeln



#### **Füllung:**

400 g Schlagsahne  
1 Dose Ananasstücke

### Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Butter, Milch, Backpulver und Mehl gut durchrühren und auf ein Blech streichen.

Den Zucker mit dem Eiweiß steif schlagen und auf den Rührteig geben. Die gehobelten Mandeln auf dem Baiser verteilen.

Das Ganze bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Die Sahne steif schlagen und die Ananasstücke (den Saft gut abgießen) unterheben.

Die Teigplatte längs teilen und auf die untere Hälfte die Ananas-Sahne geben, dann die obere Platte wieder auflegen.

In Stücke schneiden und etwa 3 – 4 Stunden kühlen.

Kalt servieren.



## Zwetschkuchen mit Pistazien



### Zutaten:

1 kg Zwetschgen  
1 Bech. Schlagsahne (200 g)  
2 Bech. Zucker  
1 EL abgeriebene Zitronenschale  
3 Eier  
3 Bech. Mehl  
1 Pk. Backpulver  
3 Pk. Vanillezucker  
20 g gehackte Pistazien

Als Messbecher dient der ausgewaschene Sahnebecher.

### Zubereitung:

Zwetschgen waschen, am spitzen Ende über Kreuz einschneiden, einmal längs durchschneiden und entkernen.

Sahne in eine Schüssel geben und den Becher auswaschen.

Zucker und die Zitronenschale zur Sahne geben und mit dem Handrührer ca. 2 Minuten aufschlagen.

Die Eier unterrühren, Mehl und Backpulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech fetten, mit Mehl bestäuben und den Teig darauf gleichmäßig verteilen. Die Zwetschgen gleichmäßig in den Teig stecken.

Den Kuchen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 – 40 Minuten auf der 2.ten Schiene von unten backen.

Nach dem Abkühlen mit Vanillezucker und Pistazien bestreuen.



## Kekstorte



### Zutaten:

250 g Palmin  
250 g Zucker  
2 Eier  
3–4EL schwarzer Kakao  
1 Pak. Butterkekse

### Zubereitung:

Eine Backform (Kastenform) mit Pergamentpapier auslegen.

Eier und Zucker schaumig schlagen, dann den Kakao unterrühren.

Palmin in einem Topf flüssig machen und langsam unter die Masse aus Eiern, Zucker und Kakao rühren.

Flüssige Masse und zerbröselte Kekse in die Backform geben und einige Stunden kalt stellen. Die Kekse können auch nach Belieben geschichtet werden.



## Apfelkuchen mit Marzipan



### Zutaten:

#### **Rührteig:**

100 g weiche Butter  
80 g Zucker  
1 Pak. Vanillin-Zucker  
Salz  
100 g Marzipan-Rohmasse  
3 Eier  
150 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver, gestrichen  
4 EL Schlagsahne

#### **Belag:**

6 mittelgroße Äpfel  
(800 g – z.B. Gravensteiner oder Boskop)  
1½EL Zucker  
½ TL gemahlener Zimt

#### **dazu:**

Sahne



### Zubereitung:

Die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, eine Prise Salz und zerbröckeltes Marzipan dazugeben und alles zu einer gebundenen Masse verrühren. Die Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben, dann abwechselnd portionsweise mit der Sahne auf mittlerer Stufe unterrühren.

Dann den Teig in eine Springform füllen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und die Rundungen jeder Hälfte mit einer spitzen Gabel einritzen. Zucker und Zimt mischen und die Äpfel darin wälzen und in den Teig drücken.

Bei 180 – 200 Grad Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen (Heißluft 160 – 180 Grad ohne vorheizen). Nach Belieben mit Sahne verzieren.

# Orangenkuchen

## Zutaten:

150 g Mehl  
100 g Speisestärke  
125 g Zucker  
250 g Butter/ Margarine  
4-5 Eier  
½ Pak. Backpulver  
1 Pak. Vanillezucker  
1 Pak. Orangenaroma  
  
1 Tasse Orangensaft

## Zuckerguss:

Puderzucker  
Zitronensaft

## Zubereitung:

Mehl, Speisestärke, Zucker, Butter, Eier, Backpulver, Vanillezucker und Orangenaroma gut verquirlen und in eine Springform füllen.

Den Teil bei 175 Grad ca. 40 Minuten Umluft backen.

Den Kuchen umgedreht auf eine Tortenplatte legen und die Springform lösen.

Den Orangensaft auf dem Kuchenboden verteilen und über Nacht durchziehen lassen.

Dann den Kuchen wieder umdrehen, aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss rühren und diesen auf dem Kuchen verteilen.



# Karottenkuchen

## Zutaten:

1½ Tassen Öl  
1 Tasse Zucker  
3 Eier  
4 Tassen geraspelte Karotten  
2 Tassen Mehl  
1 Tasse gemahlene Nüsse  
1 Tasse Kokosraspeln  
1 Tasse Ananasstückchen  
2 TL Vanillezucker  
2 TL Natron  
2 TL Zimt

## Belag

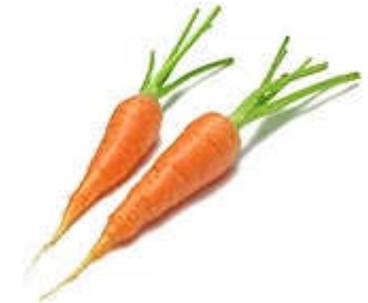
1 Pak. Puderzucker  
½ Tasse zerlassene Butter  
1 Pak. Philadelphia Frischkäse Natur

## Zubereitung:

Nacheinander alle Zutaten für den Belag gut verrühren und auf ein Blech streichen.

Bei 160 Grad etwas 60 Minuten backen.

Den Belag aus Puderzucker, Butter und Philadelphia gut verrühren und auf den abgekühlten Teig verteilen.



## Exotischer Erdbeerkuchen



### Zutaten:

250 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Margarine  
5 Eiweiß  
½Pak. Backpulver  
Milch  
1 Bech. Sahne



### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Margarine, Backpulver und etwas Milch vermengen, dann das geschlagene Eiweiß unterheben und den Teig auf einem tiefen Blech verteilen. Kokosraspeln mit Zucker und Mandeln vermengen und auf den Teig streuen.

### nach Geschmack:

1 Tasse Kokosraspeln  
1 Tasse Zucker  
½ Tasse gehackte Mandeln

### Belag:

3 Pak. Schlagsahne  
3 Pak. Vanillezucker  
3 Pak. Sahnesteif  
200 g Raffaello  
ca. 500g Erbeeren (Pflirsiche)

### Guss:

3 Pak. Roten Tortenguss/  
Maracujasaft mit Puddingpulver



Bei ca. 180 Grad etwa 25 Minuten backen.

Dann einen Becher Schlagsahne (flüssig) über den Teig kippen und über Nacht einziehen lassen.

Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und die zerdrückten Raffaellos unter die Sahne heben. Die Masse auf dem Kuchenboden verteilen. Die Früchte waschen, klein schneiden und auf der Sahne verteilen.

Tortenguss nach Anleitung fertigen und über die Erdbeeren geben. Alternativ bei Pflirsichen klaren Tortenguss oder Maracujasaft vermischt mit Puddingpulver verwenden.

## Swimming-Pool-Torte



### Zutaten:

**Teig:**  
300 g Weizenmehl  
3 TL Backpulver, gestrichen  
200 g Zucker  
1 Pak. Vanillin-Zucker  
4 Eier  
150 ml Speiseöl  
150 ml Ananassaft aus der Dose

### Füllung:

6 Blatt Weiße Gelatine  
250 g Ananasjoghurt  
75 ml Ananassaft aus der Dose  
75 ml Wodka  
75 g Zucker  
300 ml Schlagsahne  
Ananasstücke aus der Dose  
(Abtropfgewicht 340 g)

### zum Garnieren:

9 Blatt Weiße Gelatine  
75 ml Wodka  
125 ml Blue Curacao  
300 ml Wasser  
75 g Zucker  
200 ml Schlagsahne  
1 Pak. Vanillin-Zucker



### Zubereitung:

Ananasstücke in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft aufbewahren und die Ananas in kleinere Stücke zerteilen.

Mehl und Backpulver sieben und mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eiern, Öl und 150 ml Ananassaft verrühren.

Den Teig in einen Backrahmen (rund oder eckig) füllen und glatt streichen.

Bei Ober-/Unterhitze ca. 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

Den Boden erkalten lassen und waagrecht durchschneiden. Den Backrahmen wieder um den Boden stellen.

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen Joghurt mit 75 ml Ananassaft, Wodka und Zucker vermischen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Masse fügen. Sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben, dann auch die Ananasstücke unterheben.

Die Masse auf den oberen Boden darauf legen und leicht andrücken. Das Ganze etwa 3 Stunden kalt stellen.

Gelatine einweichen und Wodka mit Curacao, Wasser und Zucker vermischen. Gelatine ausdrücken, auflösen und die Flüssigkeit nach und nach unter Rühren hinzufügen. Die Flüssigkeit in ein flaches Gefäß füllen, kalt stellen und fest werden lassen, dann in kleine Würfel schneiden.

Backrahmen lösen und für die Dekoration Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Mit der Hälfte der Sahne Tortenoberfläche und -rand dünn bestreichen, mit der anderen Hälfte mit Hilfe eines Spritzbeutels einen Rand auf die Torte spritzen. Die Würfel aus Blue Curacao und Wodka auf der Torte verteilen.

