Setzer
www.landmetzgerei.de

# Apfel-Baiserkuchen

**Zutaten für vier Personen**:

Für den Boden:
200 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eigelbe
1 Ei
350 g Mehl
2 TL Backpulver
4 EL Milch
2 TL abgeriebene Zitronenschale

Für den Belag:
1,5 kg Boskoop-Äpfel
Saft einer Zitrone
100 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eiweiße
125 g Puderzucker
4 EL gehackte Mandeln
4 EL Mandelblättchen

**Zubereitung**:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen auf 200° C Ober- /Unterhitze. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die Eigelbe und das ganze Ei nacheinander zur Butter-Mischung geben und schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazu sieben, Milch und Zitronenschale zugeben und alles unter die Schaummasse rühren.
Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen, mit den gemahlenen Mandeln bestreuen und dicht mit den Apfelspalten belegen. Mit dem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C Umluft circa 30 Minuten vorbacken.
Die Eiweiße mit einer Prise Salz und dem Puderzucker steif schlagen. Die Baiser-masse auf den Äpfeln ver-streichen. Die gehackten Mandeln sowie die Mandelblättchen darüber streuen.
Die Backofentemperatur auf 180°C reduzieren und den Kuchen circa 20 Minuten goldbraun fertig backen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Aprikosenkuchen

**Zutaten für vier Personen**:

150 ml Sonnenblumenöl
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
Saft von 1 / 2 Zitrone
3 große Eier
350 g Weizenmehl
3 TL Backpulver
1/2 TL Zimt
3 bis 4 EL Milch
750 g Aprikosen (oder 2 Dosen Aprikosen ä 235 g Einwaage)
Hagelzucker oder Puderzucker zum Bestreuen

**Zubereitung**:

Sonnenblumenöl mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronensaft gut verrühren. Die Eier zugeben und unterrühren. Nach und nach das mit Backpulver und Zimt vermischte Mehl und die Milch zugeben. Alles gut verrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, Dosenfrüchte in einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Den Kuchen mit den Aprikosenhälften belegen und bei 180 bis 190° C im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen. Mit Hagelzucker oder Puderzucker bestreut servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Birnen-Heidelbeerkuchen

**Zutaten für vier Personen**:

1 Zitrone
3 Birnen (zum Beispiel Red Bartlett)
125 g Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
3 Eier
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 ml Sonnenblumenöl
50 ml Eierlikör
1 / 2 Pck. Backpulver
350 g Weizenmehl Type 405
1 El flüssige Butter
2 El Aprikosenkonfitüre

**Zubereitung**:

Die Zitrone auspressen, die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Oberseiten mehrfach quer einschneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Heidelbeeren waschen (tiefgekühlte Früchte im Sieb auftauen lassen). Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Eierlikör zugeben, anschließend das mit Backpulver vermischte Weizenmehl unterheben.
Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm Durchmesser) füllen. Die Birnenhälften mit der gewölbten Seite nach oben auf den Teig legen, die Heidelbeeren darauf verteilen, die Früchte mit flüssiger Butter bestreichen.
Im 180° C heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten circa 50 Minuten backen, eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen, den noch heißen Kuchen damit bestreichen.
Dazu schmeckt frische Schlagsahne, verfeinert mit einer Prise Zimt.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Birnen-Schoko-Kuchen

**Zutaten für vier Personen**:

6 Birnen
Saft einer Zitrone
350 g Blätterteig, TK
150 g Zartbitterschokolade
150 g Butter
5 Eier
1 Prise Salz
200 g Puderzucker
75 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
100 g Mandelkerne geschält
4 EL Honig

**Zubereitung**:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Birnen schälen, halbieren, das Kernhaus entfernen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Blätterteig in Formgröße ausrollen und auf das Blech legen. Die gehackte Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen und die kalte Butter Stückchen weise zusammen unter-rühren. Die Eier trennen. Die schlagen, die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen, bis die Masse hell-cremig wird. Vorsichtig in die abgekühlte Schokoladen-ButterMasse rühren. Den Eischnee unterziehen. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gemahlenen Mandeln vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf den Blätterteigboden spritzen. Dabei einen Rand von circa 1 cm frei lassen.
Die Birnenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf legen. Die Mandelkerne grob hacken und mit dem Honig leicht erwärmen. Auf den Birnen verteilen und im Ofen etwa 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Blitzkuchen mit Mandelblättchen

**Zutaten für vier Personen**:

Teig:
300 g Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
300 g Mehl
1 1 / 2 gestr. TL Backpulver
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Belag:
75 g Zucker
1 TL Zimt
75 g Mandelblättchen
75 g Butter

**Zubereitung**:

Für den Rührteig Butter mit Zucker und der Prise Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver und der Zitronenschale mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren.
Den Teig auf ein mit Backpa pier ausgelegtes Backblech streichen. Zucker, Zimt und die Mandelblättchen darüber streuen. Butter in kleine Stücke schneiden und auf den Teig setzen.
Bei 190° C im Backofen 15 bis 20 Minuten backen

Tipp: Wer mag, kann unter den Belag noch kleingeschnittene Äpfel geben.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Erdbeer-Quark-Torte

**Zutaten für zwölf Stücke:**

100 g Butter
1 Prise Salz
Saft von ½ Zitrone
2 Eier
200 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
9 Blatt Gelatine
400 g Quark
400 ml Schlagsahne
2 Eigelb
750 g Erdbeeren
1 Päckchen Tortenguss
1 EL Zucker
50 g Mandelblättchen
225 g Zucker

**Zubereitung:**

Für die Herstellung des Bodens 100 g Zucker, Butter, Salz, 1 EL Zitronensaft und die Eier cremig rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Die Masse in eine mit etwas Butter ausgestrichene runde Backform (26 cm Durchmesser) streichen und bei 180°C ca. 25 Minuten backen. Den Boden aus der Backform lösen und abkühlen lassen. Für die Quarkfüllung die Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser quellen lassen. Den Quark mit 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, 100 g pürierten Erdbeeren und dem restlichen Zitronensaft cremig rühren. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine leicht auspressen, unter vorsichtigem Erwärmen auflösen. Die flüssige Gelatine erst unter einen kleinen Teil der Sahne, dann mit dem Rest mischen und unter den Quark heben. Den Boden in eine Ringform stellen, die Quark-Sahne-Masse einfüllen, glatt streichen und mindestens zwei Stunden kalt stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen, große Erdbeeren halbieren und den Kuchen damit belegen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten, die Torte damit bestreichen. Anschließend die Ringform entfernen. Die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten und den Tortenrand mit den Mandeln dekorieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Heidelbeerkuchen

**Zutaten für vier Personen**:

250 g Mehl
200 g Quark
125 g Butter
1 Prise Salz
750 g Heidelbeeren
1 Prise Zimt
100 g Zucker
2 EL Milch
2 EL Mehl
200 g Sauerrahm

außerdem:
2 Eier

**Zubereitung**:

Mehl, Quark, Butter und Salz zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig ausrollen, in eine gefettete Springform legen, den Rand dabei hochziehen.
Die Heidelbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und
auf den Teig verteilen. Den Backofen auf 175'C vorheizen.
Eier und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten unterheben. Diesen Guss über die Heidelbeeren geben. Den Kuchen im Backofen bei 175'C 45 Minuten backen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Johannisbeerkuchen

**Zutaten** :

50 g Mehl
80 g Zucker
4 Eigelb
125 g Butter oder Margarine
150 bis 180 g gemahlene Mandeln
Zimt
1 Tropfen Bittermandelöl
600 bis 700 g Johannisbeeren
4 Eiweiß
150 g Zucker

**Zubereitung**:

Mehl, Zucker, Eigelb und Butter zu einem Teig kneten. Mandeln, Zimt, Bittermandelöl und Johannisbeeren vermengen. Anschließend das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Johannisbeeren heben. Teig in eine Springform mit 28 cm Durchmesser drücken. Dabei einen Rand formen. Johannisbeer-Mischung darauf geben und bei 165° C (Umluft) etwa 50 Minuten backen. Tipp: Wenn die Beeren gefroren sind, diese unbedingt zuerst auftauen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Käsekuchen mit Mirabellen und Streuseln

**Zutaten für vier Personen**:

Für den Teig:
180 g Mehl
1 Prise Salz
4 EL Zucker
100 g kalte Butter
1 Ei
Für die Streusel:
120 g Butter, in kleinen Stücken
100 g Zucker
200 g Mehl
Für den Belag:
600 g Mirabellen
3 Eier
600 g Quark

100 g Zucker
2 EL Vanillezucker
3 EL Speisestärke
100 g geschmolzene Butter
3 EL Orangensaft
1 Messerspitze abgeriebene Orangenschale, unbehandelt Butter, für das Backpapier
Puderzucker, zum Bestauben

**Zubereitung**:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, mit dem Salz und Zucker mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, um die Mulde herum verteilen, das Ei in die Mitte geben, circa 2 EL kaltes Wasser zugeben und sämtliche Zutaten mit dem Messer. gut durchhacken, so dass kleine Teigkrümel entstehen. Mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und circa 30 Minuten kühl stellen.
Für die Streusel die angegebenen Zutaten in einer Schüssel mischen und zu Streuseln verarbeiten, dabei den Teig immer wieder zwischen zwei Händen reiben, bis er die bröselige Konsistenz von Streuseln angenommen hat. Die Streusel zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.
Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen und den Boden der mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Durchmesser) dünn damit auslegen. Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
Für den Belag die Mirabellen waschen, halbieren und entsteinen. Die Eier trennen. Den Quark mit dem Zucker, dem Vanillezucker, den Eigelben, der Stärke, Butter, dem Orangensaft und der Orangenschale verrühren. schlagen und unterheben. Die Quarkmasse auf dem Teig verteilen, die Mirabellenhälften und die Streusel darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen circa 60 Minuten backen. Falls nötig mit gebuttertem Backpapier abdecken. Anschließend den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestaubt servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Kürbis-Zucchini-Haselnuss-Kuchen

**Zutaten für vier Personen**:

Eier
200 g Kristallzucker
50 g braunen Rohrzucker
200 g Hokkaido-Kürbis
50 g Zucchini
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Abrieb von 1 Bio-Orange
250 g gemahlene Haselnüsse
80 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
5 EL Zitronensaft

**außerdem:**
Butter und Mehl für die Form

**Zubereitung**:

Ofen vorheizen. Die Eier sauber trennen, das Eigelb mit 150 g Kristallzucker und 50 g Rohrzucker schaumig schlagen.

Kürbis und Zucchini ohne Schale fein reiben. Die Abriebe von Orange und Zitrone hinzugeben.

In die gemahlenen Haselnüsse das Mehl und Backpulver sieben und den Zimt hinzufügen.

Nun das von zuvor übrig gebliebene Eiweiß mit 50 g Zucker aufschlagen und zum Schluss den Zitronensaft hinzugeben, einmal unterrühren.

Alle Komponenten sofort vorsichtig unterheben, in die Backform füllen und bei 170°C Umluft ca. 30 - 35 Minuten goldgelb backen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Möhrenkuchen

**Zutaten für vier Personen**:

Für den Teig:
700 g Möhren
150 g Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade
8 Eier
300 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone
1 1/2 TL Zimt
300 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl
100 g Grieß
1 Pck. Backpulver

Für den Guss:
200 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

Außerdem:
Marzipanmöhren oder Schokoladenformen zum Dekorieren

**Zubereitung**:

Die Möhren putzen, schälen und fein reiben. Danach die Schokolade grob hacken. Die Zitronenschale fein abreiben.
Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eigelb mit 250 g Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Salz, fein geriebene Zitronenschale und Zimt unterrühren.
Die gemahlenen Nüsse, das Mehl, den Grieß und das Backpulver mischen. Mit den Möhren und der Schokolade unter die Eigelbmasse rühren. Das Eiweiß und den restliche Zucker steif schlagen und unterheben.
Ein Backblech gut einfetten und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C circa 30 Minuten backen. Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren.
Den ausgekühlten Kuchen mit der Glasur bestreichen und mit Marzipanmöhren oder Schokoladenformen dekorieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Rhabarberkuchen

**Zutaten für 12 Stücke**:

Für die Form:
Butter
Mehl

Für den Teig:
400 g Rhabarber
1 EL Speisestärke
200 g weiche Butter
1 Prise Salz
200 g Zucker
4 Eier
1 TL Backpulver
400 g Mehl
Ca. 120 ml Milch

**Zubereitung**:

Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Springform mit Butter auspinseln und mit Mehl bestauben.
Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Stärke locker vermengen. Für den Teig die weiche Butter mit dem Salz schaumig rühren. Abwechselnd den Zucker und die Eier unterrühren. Mit Backpulver vermischtes Mehl und Milch nach und nach zügig unterrühren, so dass ein geschmeidiger, streichfähiger Teig entsteht.
Den Teig in die Form füllen, glatt streichen, den Rhabarber darauf streuen und im Ofen circa 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Aus der Springform lösen und in Stücke geschnitten servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Schokoladenkuchen in Gläsern mit Mandarinenkompott

**Zutaten für vier Personen**:

**Für das Kompott:**
5 Mandarinen oder Clementinen
250 ml Orangensaft
40 g Zucker
1 Zimtstange
1 Anisstern
Mark von einer 1/2 Vanilleschote
2 bis 3 TL Saucenbinder hell

**Für den Teig:**
200 g Zartbitterschokolade
120 g weiche Butter
4 Eier
100 g Puderzucker
80 g Mehl (Type 405)
1 EL Kakaopulver
12 Sahnetoffees

**außerdem:**
weiche Butter und
Zucker für die Gläser

**Zubereitung**:

Für das Kompott die Mandarinen schälen und in Spalten teilen. Den Orangensaft mit Zucker und den Gewürzen aufkochen. Mit dem Saucenbinder abbinden und die Mandarinenspalten dazugeben. Eine Minute köcheln und dann abkühlen lassen. Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die Gläser mit weicher Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen.
Für den Teig die Zartbitterschokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Die weiche Butter in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Dann die Eier unterrühren.
Puderzucker, Mehl und Kakaopulver mischen und mit der flüssigen Schokolade vorsichtig unter die Buttermasse heben.
Den Teig in die Gläser füllen und jeweils zwei Sahnetoffees in die Mitte geben. Im Ofen auf der zweiten Schiene von unten zwölf bis 14 Minuten backen. Die Gewürze aus dem Kompott entfernen, die halbflüssigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

# Zwetschgenkuchen

**Zutaten für vier Personen**:

Für den Knetteig:
175 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
75 g Zucker
125 g Butter
weich 1 Eigelb
Butter, für das Blech

Für den Belag:
1,5 bis 2 kg Zwetschgen
200 g Butter
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier
200 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
50 g Zimtzucker

Für die Zwetschgenwasser-Sabayon:
60 ml Weißwein
60 ml Zwetschgengeist
80 g Zucker
70 g Eigelb

**Zubereitung**:

Die Zutaten für den Knetteig mit der Hand gleichmäßig kneten und auf einer gebutterten Backform mit 28 cm Durchmesser auslegen. Den Boden circa zehn bis zwölf Minuten goldgelb anbacken und im Anschluss etwas abkühlen lassen.
Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Butter mit dem Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren, die Eier nach und nach dazugeben. Backpulver mit dem Dinkelmehl sieben und in die Masse rühren. Den Teig auf den ausgekühlten Boden Reihen auflegen. Den Kuchen circa 45 Minuten fertig backen und mit dem Zimtzucker bestreuen.
Alle Zutaten für die Sabayon in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen, bis die Sabayon eindickt und sämig wird. Sabayon immer sofort und heiß servieren.

Stand: 30.05.2016