

## Chocolate Chip Cookies

von Anja Terdenge aus Gronau-Epe

### **Zutaten für etwa 10 Cookies:**

130 g Margarine

200 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Ei

180 g Mehl

½ TL Natron

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

1 kleiner Schuss Weißweinessig

Außerdem 200 g gehackte Zartbitterschokolade oder Schokolinsen, etc.

### **Zubereitung:**

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Ei gut verrühren, dann nach und nach Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Essig dazugeben. Der Essig dient als „Gegengewicht“ zum Natron. Wenn alles miteinander vermischt ist, ist das der Grundteig. Wer Kekse ohne Schokolade will, könnte also auch jetzt schon mit dem Backen loslegen.

Für Chocolate Chip Cookies nun die gehackte Schokolade unter den Teig rühren. Den Teig mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Achtung: Beim Backen zerläuft der Teig. Deshalb möglichst viel Abstand zwischen den Kugeln lassen. Auf einem Blech nicht mehr als fünf oder sechs Teigkugeln backen.

Wer lieber die Variante mit den Schokolinsen haben möchte, formt den Grundteig zu Kugeln und belegt diese mit den Schokolinsen.

Nun wird gebacken... und zwar im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze. Immer nur ein Blech zur Zeit backen. Wer zwei reinschiebt, bekommt Probleme, weil sich die Hitze unterschiedlich im Ofen verteilt. Die Cookies brauchen etwa 10 Minuten. Perfekt sind sie, wenn sie am Rand leicht braun werden, der Teig in der Mitte aber noch wabbelig ist. Dann müssen sie raus und zum Auskühlen mit dem Backpapier sofort runter vom Blech, weil sie sonst nachgaren und zu fest werden.

Wer möchte, kann die Cookies noch mit Kuvertüre bestreichen. Möglich sind natürlich auch Varianten z. B. mit Nüssen o. ä., ganz nach Geschmack.

*Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!*

## **Grotemeyers Schokoladen-Orangentorte**

von Dorothee Kerstiens aus Münster

### **Zutaten für den Mürbeteig:**

120 g Butter  
60 g Zucker  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
etwas Vanille (ersatzw. Vanillezucker)  
abgeriebene Zitronenschale  
190 g Mehl

### **Zutaten für den Nussbiskuit:**

6 Eier  
120 g Zucker  
200 g gemahlene Nüsse  
50 g Mehl  
15 g Orangeat  
eine Prise Salz  
etwas Vanille (ersatzw. Vanillezucker)  
abgeriebene Zitronenschale

### **Zutaten für die Füllung:**

50 g beliebige rote Marmelade ohne Stücke, glattgerührt  
120 g Orangenkonfitüre  
600 ml Sahne  
optional 2 Päckchen Sahnesteif  
120 g dunkle Kuvertüre  
40 ml Orangenlikör (ersatzweise 40 ml frisch gepressten Orangensaft mit der abgeriebenen Schale einer halben unbehandelten Orange)  
150 g Marzipanrohmasse  
50 g Kuvertüre für den Marzipanboden  
50 g Puderzucker für eine dünne Marzipandecke  
50 g dunkle Kuvertüre für Schokoladenspäne  
16 kleine Mandarinstücke zum Belegen, alternativ 16 Stücke kandierte Orange

### **Zubereitung:**

Für den Mürbeteig kalte Butter in kleine Flöckchen teilen, mit Zucker, Salz, Vanille und Zitronenabrieb gut vermischen. Das Eigelb unterrühren. Zum Schluss das Mehl zugeben und zügig unterkneten. Eine Stunde kühlen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Rand leicht fetten und mehlen. Knapp 250 g Teig dünn ausrollen, den restlichen Teig anderweitig verwenden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 15 - 20 Minuten hellbraun backen.

Für den Nussbiskuit das Orangeat sehr fein zerkleinern. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 40 g Zucker zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit 80 g Zucker, Salz, Vanille und Zitrone aufschlagen, bis es deutlich heller wird. Mehl, gemahlene Nüsse und Orangeat mischen. Mit einem großen Schneebesen in drei Portionen abwechselnd mit der Eiweißmasse vorsichtig unter das Eigelb heben. In einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring füllen. 35 - 40 Minuten bei 160 Grad Umluft backen. Den abgekühlten Nussbiskuitboden gut abkühlen lassen und in drei Lagen horizontal schneiden.

Marzipan mit Puderzucker verkneten, bis die Marzipanmasse geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Auf etwas Puderzucker oder Folie ca. 3 mm dünn ausrollen, mit einer vorbereiteten Schablone einen Kreis von knapp 26 cm ausschneiden. 50 g Kuvertüre schmelzen, mit einem Pinsel nach und nach dünn auf den Marzipanboden auf tupfen. Wenn die Kuvertüre fest wird, die Marzipanplatte mit einem scharfen Messer in 16 Stücke teilen.

Den Mürbeteigboden hauchdünn mit der glattgerührten Marmelade bestreichen, den unteren Nussbiskuit auflegen und mit der Orangenkonfitüre bestreichen. 120 g Kuvertüre auflösen (auf ca. 35 Grad). Die Sahne steif (evtl. mit Sahnesteif) schlagen, etwas Sahne für die Tupfen abnehmen und kühl stellen. 1/3 der steif geschlagenen Sahne in eine Schüssel geben, die warme Kuvertüre zugeben, auf die Kuvertüre den Orangenlikör gießen und mit dem Mixer verrühren, dann die restliche Sahne mit dem Schneebesen unterheben. Den unteren mit Orangenkonfitüre bestrichenen Biskuitboden zügig mit der Schokoladensahne bestreichen, den nächsten Boden auflegen, ebenfalls mit Schokosahne bestreichen und schließlich den oberen Biskuitboden auflegen. Die Torte dann oben und rundherum mit Schokosahne einstreichen.

Mit einem scharfen Messer von 50 g dunkler Kuvertüre dünne Späne abschaben. Diese mit einem Tortenspatel oder Messer am Rand der Torte aufbringen. Die Marzipandecke Stück für Stück gleichmäßig auflegen. Pro Stück Sahnetupfen aufspritzen und eine kleine Mandarinspalte oder ein Stück kandierte Orange auflegen.

*Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!*

## **Babka mit Herz**

Von Sabine Heinisch aus Borken

### **Zutaten**

#### Für den hellen Rührteig

250 g Margarine  
250 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
100 ml Milch  
500 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

#### Für den Schoko-Rührteig

250 g Margarine  
250 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
50 ml Milch  
500 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
3-6 EL Backkakao (nach Gefühl ;-)

### **Zubereitung**

Die Margarine im Topf sanft erwärmen, bis sie flüssig ist, aber nicht kocht. Vom Herd nehmen.

Eier und Zucker + Vanillezucker mit viel Geduld schaumig rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat und die Masse hellgelb ist. Die Milch unter Rühren hinzufügen. Mehl + Backpulver vermengen und gut mit der Zucker-Ei-Milch-Masse vermengen. Der Teig ist dann fast schon zu zäh für den Mixer. Wenn man am Schluss die lauwarme flüssige Margarine hinzufügt, sollte aber eine cremige Masse entstehen.

*TIPP:* Den Boden einer Kastenform mit einem Streifen Backpapier auslegen, damit sich der Kuchen später besser lösen lässt (Tipp von Sabine Heinisch).

Den Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene bei 180 ° Ober-/Unterhitze für 1 Stunde backen (dann Holzstäbchen-Probe machen, ob Teig wirklich gar ist).

Der Schokorührteig ist zwar fast identisch mit dem hellen Rührteig, dennoch sollte man ihn erst dann frisch anrühren, wenn der helle Kuchen aus dem Ofen kommt und abkühlt. Würde man am Anfang die doppelte Menge machen und die Hälfte – ergänzt um Kakaopulver – 1 Stunde stehen lassen, würde der Teig zu zäh werden. Außerdem kommt in den Schokoteig etwas weniger Milch.

Den abgekühlten hellen Rührkuchen aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten in etwa so dick sein wie die Ausstechform (Herz o.a.), die man verwendet. Pro Scheibe ein Herz ausstechen.

*TIPP:* Der Rest kann für Cake Pops zerbröseln oder als Überraschungskuchen „Kuchen ohne Herz“ serviert werden.

Den Boden einer weiteren Kastenform wiederum mit einem Streifen Backpapier auslegen. Dann einen Teil des Schokoteigs einfüllen, so dass der Boden gut bedeckt ist und die Herzen darin Halt haben.

Mehrere Herzen stapeln und nebeneinander, mit der Spitze nach unten, leicht in den Schokoteig drücken. An beiden Enden des Kastens etwas Platz lassen, so dass die Herzen von allen Seiten mit Schokoteig eingefasst werden können. Die restliche Masse schließlich drüber fließen lassen und vorsichtig glattstreichen. Nach Belieben noch eine Spur Zucker über den Kuchen streuen. Bei 180 ° 70 Minuten (!) backen. (Immer mit Holzstäbchen testen, ob Teig wirklich gar ist)

*TIPP:* Statt eines Herzens lassen sich auch andere große klare Motive in der Babka „verstecken“, wie z.B. Sterne im Advent und Hasen zu Ostern. Man kann auch einen hellen Außenteig mit farbigen Motiven kombinieren, die mithilfe von Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.

*Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!*

## **Picklerkuchen**

von Agnes Jennek aus Recklinghausen und Caro Kostros aus Velen-Ramsdorf

### **Zutaten für den Teig pro Blech:**

5 Eier  
150 g Zucker  
150 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Prise Backpulver  
1 TL neutrales Öl

⇒ **Für den dunklen Boden** Mehl mit  
1 EL Backkakao, etwas  
Kaffeepulver und etwas  
zusätzlichem Backpulver vermischt,  
insgesamt sollte die Mischung  
ebenfalls auf 150 g kommen

### **Zutaten für die Buttercreme:**

500 g weiche Butter  
1 Liter Milch  
2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
4 EL Zucker  
1 TL Backkakao  
etwas Kaffeepulver  
100 g gehackte Schokolade

### **Zutaten für die Deko:**

z. B. gehackte Pistazien,  
Kokosraspeln, gehackte dunkle und  
weiße Schokolade, Zuckerstreusel,  
etc., ganz nach Geschmack

### **Zubereitung:**

Für den Teig die Eier im warmen Wasserbad aufschlagen, dabei Zucker hinzugeben. Außerdem Mehl, Salz und Backpulver unterheben. Dazu noch einen Schuss Öl. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Ober- und Unterhitze etwa 18 bis 20 Minuten backen.

Der zweite (dunkle) Teig wird im Grunde genauso zubereitet. Das Mehl wird nur zusätzlich mit Kakao, Kaffee und etwas zusätzlichem Backpulver vermischt. Diese Mischung sollte ebenfalls 150 g ergeben – so viel wie das Mehl für den hellen Teig.

Für die Cremefüllung aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver Pudding kochen. Die weiche Butter schaumig schlagen und den abgekühlten Pudding nach und nach einrühren. Kakao und Kaffeepulver durch ein Sieb geben und unterrühren. Zum Schluss die Schokoflocken dazugeben.

Nun wird der Kuchen zusammengebaut. Unten der inzwischen ausgekühlte helle Boden. Darauf eine dicke Schicht Buttercreme. Der dunkle Boden obendrauf. Dann noch eine dünne Schicht Buttercreme. Und schließlich die Deko. Was Sie in welchem Muster dekorieren, bleibt ihrer Fantasie und Ihrem Geschmack überlassen. Agnes Jennek macht viele verschiedene Diagonalstreifen aus Kokosflocken, gehackten Pistazien, unterschiedlichen Schokoraspeeln und Zuckerconfetti.

*Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!*