

## Vanillecreme und Erdbeerkuss - Eine frühlingshafte Kuchenreise durchs Münsterland

### Wasserbüffel-Cheesecake

#### Zutaten:

Für den Teig

125 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

Bei Bedarf etwas Wasser

#### Für den Belag:

4 Eier

125 g Zucker

250 g Quark

250 g Büffelricotta

500 g Büffeljoghurt

75 g Mehl

1 Becher Sahne

1 Dose Pfirsiche

Los geht's mit den Zutaten für den Mürbeteig – alles vermischen und mit der Hand oder im Mixer zu einem festen Teig kneten. Ein Drittel von dem Teig abschneiden und kaltstellen, mit den Rest als Boden in eine gefettete Kuchenform drücken, den Teigrand etwas höher ziehen und ebenfalls 30 Minuten kaltstellen.

Für den Belag werden die Eier in eine Schüssel geschlagen und mit dem Zucker dickcremig aufgeschlagen. Jetzt kommen Quark, Ricotta, Joghurt und das Mehl gesiebt dazu und alles wird verrührt. Schließlich muss noch die Sahne festgeschlagen und untergehoben werden.

Und diese Masse kommt nun auf den Teig in der Kuchenform.

Die Pfirsiche werden nun aus der Dose geholt, und werden nun abgetropft in Stückchen oder Scheiben auf der Quarkmasse nach Belieben drapiert.

Der Kuchen kommt nun für eine Stunde bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze in den vorgeheizten Backofen. Danach wird der Kuchen kurz aus der Hitze geholt. Aus dem zu Beginn abgetrennten Mürbeteig werden nun Streusel gebrösel und auf dem Kuchen verteilt. Noch ein letztes Mal kommt der Kuchen noch für etwa 10 Minuten in den heißen Backofen, bis die Streusel lichtgelb sind.

Alles abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

## **Vegane Himbeermuffins**

von Henrike Jütting aus Münster-Handorf

### **Zutaten für 12 Muffins:**

300 g Mehl  
150 g Kokosraspeln  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
5 EL Apfelmus  
1-2 EL Natron  
1-2 EL Apfelessig  
300 ml Hafermilch  
1,5 Becher Sojajoghurt (optional Kokos- oder Vanillegeschmack)  
100 ml Rapsöl  
250 g Himbeeren (TK oder frisch)

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Anschließend die restlichen Zutaten bis auf das Obst dazugeben und alles gut verrühren.

Zum Schluss die Himbeeren unterheben.

Den Teig in eine Muffinform geben und bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen.

Nach Belieben die erkalteten Muffins mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Schokoglasur versehen.

## **Isländische Teigtaschen mit Vanillefüllung (Sérbakað vinarbrauð)**

Von Christian Salisbury aus Münster

### **Zutaten für den Blätterteig:**

500 g Mehl  
1/2 Würfel Hefe  
1 Ei  
80 g Butter  
220 ml Milch (Raumtemperatur)  
100 g Zucker  
200 g Butter (Raumtemperatur) alternativ: fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal

### **Zutaten für die Füllung:**

2 Päckchen Vanillepudding  
400 ml Milch 50 g Sahne 3 EL Zucker  
2 Stück Eigelb  
Mandelstifte  
Zutaten für die Glasur:  
Puderzucker  
Wasser

### **Zubereitung:**

Blätterteig - entweder auf fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal zurückgreifen, oder wie folgt selbst herstellen: Alle Teig-Zutaten (außer dem 200-Gramm—Stück Butter) für zwei Minuten verkneten. Den Teig anschließend in Folie einwickeln und für 30 Minuten an einem warmen Ort lagern. Nun den Teig ausrollen, die Butter in zwei flache Blöcke teilen und in die Mitte des Teigs legen, die Ränder über die Butter falten und den Teig für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank legen. Nun kommt der spannende Teil des Faltens und Rollens, der notwendig ist, um im Teig die dünnen Butterschichten einzuschließen: Dazu die beiden jeweils äußeren Viertelteile des Teiges zur Mitte zusammenfalten, den Teig mittig noch einmal zusammenfalten und dann vorsichtig ausrollen. Dabei nicht die Butter herauspressen, was am besten gelingt, wenn der Teig etwas kühler ist. Der Vorgang des Faltens und Ausrollens wird einmal wiederholt, bevor er wieder für zwei Stunden zum Auskühlen im Kühlschrank landet. Anschließend wieder zwei Falte- und Rollvorgänge, gefolgt von zwei weiteren Stunden im Kühlschrank, bevor es dann in die finale zweifache Falte- und Rollkombination geht. Insgesamt wurde der Teig also sechs Mal gefaltet und gerollt. Der Blätterteig kann bis zu drei Tage lang im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### **Finale Zubereitung:**

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und in etwa zwei bis drei Zentimeter breite Streifen sowie etwa fünf mal fünf Zentimeter große Vierecke schneiden. Die Streifen werden verdreht und jeweils rund um die Teig-Vierecke auf einem Backblech mit Backpapier gekringelt. Für die Füllung das Puddingpulver mit etwa 50 ml Milch, dem Zucker und einem Eigelb verrühren. Die restlichen 350 ml Milch gemeinsam mit der Sahne aufheizen und die zuvor gemischte Masse für etwa eine Minute einrühren, kurz bevor es zu kochen beginnt. Anschließend wird die noch warme Füllung in die Teiglinge gefüllt und die Teig-Oberfläche mit dem zweiten Eigelb bepinselt. Bevor es für 15 Minuten in den Ofen geht, die Stücke noch mit einigen Mandelstiften bestreuen. Während des Backens wird mit Puderzucker und Wasser eine zähflüssige Glasur angeführt, die zum Schluss dünn über die fertigen Leckereien gepinselt wird.

## **Brennnesselkuchen**

von Ruth Tieskötter, Gabriele Tenbosch und den Hofwichteln aus Telgte

### **Zutaten:**

4 – 5 Eier (je nach Größe)  
200 g (Rohr-) Zucker  
250 g Butter  
300 g Mehl  
1 gestr. EL Backpulver  
100 g gemahlene Haselnüsse  
3 – 4 EL Milch (falls der Teig sehr zähflüssig ist)  
100 g Brennnesselblätter

### **Zubereitung:**

Zunächst die Brennnesselblätter mit kochendem Wasser blanchieren und direkt danach mit kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und/oder trocken schleudern. Danach die Blätter klein schneiden.

Butter und Zucker mindestens fünf Minuten verrühren, dann die Eier dazu geben. Ebenso die Haselnüsse. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die übrigen Zutaten geben. Zum Schluss die klein gehackten Brennnesselblätter unterrühren. Falls der Teig sehr zähflüssig ist nach Bedarf etwas Milch hinzufügen.

Den Teig in eine Gugelhupfform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft 45 bis 60 Minuten backen. Am besten zwischendurch mit einem Holzstäbchen testen, ob er schon gar ist.

Ausgekühlt können Sie den Kuchen mit Puderzucker, Wildkräutern oder essbaren Blüten dekorieren.

Tipp: Der Brennnesselkuchen eignet sich gut als Proviant, etwa bei Wanderungen oder für ein Picknick.

## **Strawberry-Cheesecake vom Grill**

von Alex Daldrup aus Sendenhorst und seinem Grill-Team „@xxflyingfirexx“

### **Zutaten für den Mürbeteig:**

100 g Puderzucker  
200 g weiche Butter  
300 g Mehl  
1 Eigelb  
1 Päckchen Vanillezucker

### **Zutaten für die Füllung:**

200 g Frischkäse  
100 g Zucker  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker

### **Zutaten für den Fruchtspiegel:**

100 ml Wasser  
1 Päckchen Agar-Agar (alternativ: Gelatine)  
400 g Fruchtaufstrich Erdbeere (ohne Fruchtstücke und Kerne)

Außerdem noch gemahlene Pistazien für die Dekoration

### **Zubereitung:**

Für den Mürbeteig Puderzucker und Butter schaumig schlagen. Mehl, Vanillezucker und ein Eigelb dazugeben. Alles mit der Maschine oder einem Handmixer miteinander verkneten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand weiterkneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Diesen ausrollen und einen dünnen Boden ausschneiden. Aus dem übrigen Teig werden dünne Teigstreifen geformt, die später den Rand des Kuchens bilden.

Den Kugelgrill für das Backen vorbereiten. Das heißt: Aus Eierbriketts einen sogenannten Minionring bauen, so dass sich ein mehrschichtiger Halbkreis am Rand der Grillfläche ergibt. Dann weitere Kohlen anheizen. Wenn eine ausreichende Glut entstanden ist, werden diese glühenden Kohlen an einer Seite des Minionrings aufgeschichtet. Der Minionring funktioniert dann wie eine Zündschnur. Die Glut „frisst“ sich von einer zur anderen Seite durch. Das sorgt dafür, dass sich die Hitze im Kugelgrill einigermaßen konstant über die Backzeit hält. Die Kuchenform steht beim Backen dann am Rand genau gegenüber des Minionrings, damit der Kuchen gleichmäßige indirekte Hitze bekommt.

Alternativ kann natürlich auch ein ganz normaler Backofen verwendet werden. Die Temperatur ist in beiden Fällen die gleiche: 180 bis 200 Grad.

Zunächst den Boden auf die Platte einer Springform (26 – 28 cm) legen und etwa zehn Minuten vorbacken. Kurz abkühlen lassen. Dann den Ring der Springform darumlegen und die Teigländer „einbauen“.

Alle Zutaten für die Füllung zu einer glatten Masse verrühren und auf den Teig geben. Den Kuchen nun weitere 20 bis 30 Minuten backen und etwas abkühlen lassen.

Für den Fruchtspiegel Wasser und Agar-Agar in einem Topf verrühren. Unter Rühren auf dem Herd oder dem Grill kurz aufkochen, damit die Flüssigkeit andickt. Nach und nach den Fruchtaufstrich einrühren. Die Masse zügig auf der Oberfläche des Cheesecakes verteilen. Auskühlen lassen.

Nach Geschmack dekorieren, z. B. mit gemahlener Pistazien.

### **Fairer Salted-Caramel-Apfelkuchen**

Von Markus Hachmann aus Emsdetten

#### **Zutaten für den Teig:**

100 g fair gehandelter Rohrzucker  
5 Eier  
200 g Margarine oder Butter  
100 g fair gehandelte Salted-Caramel-Schokolade  
310 g Mehl  
1 Pk. Karamell-Puddingpulver  
1 Pk. Vanillezucker  
3 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
5-7 leicht säuerliche Äpfel (je nach Größe)

#### **Zutaten für das Topping:**

100 g Butter  
100 ml Sahne  
200 g fair gehandelter Rohrzucker  
200 g fair gehandelte Cashewkerne  
2 TL feines Salz

**Zubereitung:**

Bevor es losgeht, kann sich der Backofen schonmal auf 180 Grad Ober- Unterhitze aufwärmen. Und dann geht's los mit dem Raspeln der Schokolade. Zucker und Eier werden nun schaumig gerührt, und anschließend mit Margarine oder Butter verrührt. Anschließend Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Vanillezucker, Salz und Schokoraspel hinzufügen und ebenfalls gut verrühren. Nun die Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln, anschließend in die Teigmischung geben. Alles zusammen kommt nun in eine vorher eingefettete Springform und für etwa 45 Minuten in den Ofen.

Zeit für das Topping, für das die Cashewkerne grob gehackt und mit zwei Teelöffeln feinem Salz in einer Pfanne angeröstet werden.

In einem Topf wird nun die Butter erhitzt und die Sahne hinzugegossen. Wenn beides kocht, kommt nach und nach unter Rühren der Zucker hinzu. Diese Masse unter langsamem Rühren nun einige Minuten köcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und sofort die Cashewkerne mit dem Salz unterrühren.

Die heiße Masse wird nun auf dem fertigen Kuchen gleichmäßig verteilt. Nun geht's noch einmal für 10 bis 15 Minuten in den Ofen. Anschließend kurz abkühlen lassen und zeitnah die Springform entfernen.

Tipp: Gerne mit einer Kugel Vanilleeis und einem Klecks süßer Sahne servieren.

**Himmelstorte**

von Imke Philipps und Lars Rother aus Ochtrup

**Zutaten für die Böden:**

7 Eier (Größe M)  
370 g Zucker  
125 g weiche Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Mehl (Type 405)  
1 ½ TL Backpulver  
30 g Speisestärke  
50 g Milch  
1 TL Zitronenschalenabrieb  
200 g gehobelte Mandeln

**Zutaten für die Creme:**

200 g Sahne  
200 g Schmand  
200 g griech. Naturjoghurt (10 %)  
60 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Gelatinepulver (oder 6 Blatt Gelatine)  
ca. 400g Erdbeeren

**Zubereitung:**

Zunächst fünf der sieben Eier trennen. Aus fünf Eiweiß und 250 g Zucker Eischnee schlagen und diesen zunächst kühl stellen.

Dann die Butter mit 120 g Zucker und Vanillezucker verrühren. Nach und nach die fünf Eigelb und die beiden ganzen Eier dazu geben. Mehl, Backpulver und Stärke durch ein Sieb hinzufügen und untermixen.

Zum Schluss noch einen Schuss Milch, den Zitronenabrieb und ein knappes Drittel der Eischneemasse unterheben.

Den Teig auf zwei mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springformen (26 cm) verteilen. Einen Boden mit knapp der Hälfte der gehobelten Mandeln bestreuen. Den anderen Boden zunächst mit dem übrigen Eischnee bedecken. Darauf nun die restlichen Mandeln streuen.

Die Böden im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Creme Sahne steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Schmand, Joghurt, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse verrühren. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen und über dem heißen Wasserbad auflösen. Etwas von der Schmandmasse mit der Gelatine glatrühren und schließlich die Gelatinemasse in den Schmand-Joghurt-Mix einrühren. Schließlich die Sahne unterheben.

Auf den unteren Boden ein gutes Drittel der Creme geben. Die geputzten und kleingeschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Die restliche Creme darauf verstreichen und schließlich den oberen Boden mit der Baiserhaube darauf setzen. Leicht andrücken. Die Torte vor dem Servieren mindestens vier Stunden kalt stellen.

Übrigens können Sie die Himmelstorte auch mit anderen Früchten ganz nach Ihrem Geschmack und nach Saison zubereiten. Besonders lecker ist sie auch mit Johannisbeeren, Himbeeren oder Stachelbeeren.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**