

Rita Schütte-Heinold



Die beliebtesten Kuchen und Torten

Gut und bewährt



Leckere Rezepte für Genießer

Margarine mit dem Rührgerät (Knethaken) vermischen. Sobald Streusel entstanden sind, das Rührgerät ausschalten.

Eine runde Backform einfetten.

5 – 6 Äpfel schälen und Apfelschnitze schneiden.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auswellen und in die Backform geben. Einen kleinen Teigrand in der Form hoch drücken.

Die Apfelschnitze auf dem Teig verteilen und Zimt sowie auch die Streusel über die Äpfel geben.

Bei 180°C - 200°C ca. 45 Min. backen.

Bananenkuchen (Rührteig)

150g Margarine

250g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eigelb

125g gemahlene Haselnüsse

3 – 4 Bananen, mit einer Gabel zerdrücken
und gut verrühren

250g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

100ml Milch

3 Eiweiß, steif schlagen

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eigelb
mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Die Nüsse und die zerdrückten Bananen
dazugeben und verrühren.

Anschließend Mehl, Backpulver und Milch von Hand unterrühren.

Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Bei 180°C ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe).

Birnenkuchen

Für den Boden einen Mürbteig herstellen:

250g Mehl

125g Butter oder Margarine

65g Zucker

1 Ei

Alle Zutaten mit dem Rührgerät (Knethaken) verrühren. Anschließend mit der Hand zu einem Teig kneten.

Den Teig 20 Min. in den Kühlschrank legen.

Für den Belag:

2 Eier

125g Zucker

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 gehäufte EL Vanille-Puddingpulver
- 4 Birnen (frische oder aus der Dose)

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Rührgerät schaumig rühren. Crème fraîche, Schlagsahne und Puddingpulver dazugeben und verrühren.

Die Birnen in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Den Teig für den Boden auswellen und in eine hohe runde gefettete Backform geben. Einen Teigrand in der Form hoch drücken.

Die Birnenscheiben auf dem Teig verteilen.