

KÜCHENRATGEBER

CHRISTA SCHMEDES

# ALLES OHNE MEHL



**G|U**



## ZITRONENTARTE

*Für 1 Tarteform (22 cm Ø; 8 Stücke)*

*30 Min. Zubereitung*

*30 Min. Kühlen*

*45 Min. Backen*

*Pro Stück ca. 365 kcal*

*12 g E*

*20 g F*

*34 g KH*

### SOMMER-REZEPT

#### FÜR DEN BODEN

*75 g weiche Butter und Butter für die Form*

*1 Eigelb (M)*

*40 g Puderzucker*

*150 g Mandelmehl*

#### FÜR DEN BELAG

*3 Bio-Zitronen*

*3 Eier (M)*

2 Eigelb (M)  
180 g Zucker  
125 g Sahne  
1 TL Puderzucker

**BODEN:** Die Tarteform fetten. Für den Boden die Butter mit Eigelb, 2 EL Wasser und Puderzucker glatt rühren. Mandelmehl unterkneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie etwas größer als die Form ausrollen, in die Form geben und einen 2-3 cm hohen Rand formen. Die Form 30 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier belegen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. vorbacken.

**BELAG:** Die Zitronen heiß waschen, trocken tupfen. Von 2 Zitronen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Übrige Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Puderzucker bestäuben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Eier, die Eigelbe und den Zucker schaumig schlagen. Zitronensaft und -schale unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Füllung auf den Boden geben. Im Ofen (unten) ca. 35 Min. backen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen. Vor dem Servieren mit Zitronenscheiben dekorieren.



## CHEESECAKE

*Für 1 Springform (24 cm Ø; 12 Stücke)*

*45 Min. Zubereitung*

*20 Min. Backen*

*6 Std. Kühlen*

*Pro Stück ca. 330 kcal*

*5 g E*

*24 g F*

*24 g KH*

### CREMIG

#### FÜR DEN BODEN

*2 Eier (M)*

*50 g Zucker*

*50 g gemahlene Haselnüsse*

*1 TL Kakaopulver*

*1 TL Speisestärke*

#### FÜR DEN BELAG

*150 g weiße Schokolade*

100 g Crème fraîche  
1 Pck. Vanillezucker  
600 g Doppelrahm-Frischkäse  
100 g Puderzucker

**BODEN:** Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Die Eier mit Zucker in 5 Min. cremig aufschlagen. Die Haselnüsse mit Kakaopulver und Speisestärke mischen und locker unter die Eiercreme ziehen. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Den Boden mit einem Tortenring umschließen.

**BELAG:** Die Schokolade in Stücke brechen. Die Crème fraîche mit dem Vanillezucker in einem Topf erwärmen. Die Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen. Den Frischkäse mit Puderzucker glatt rühren. Abgekühlte Schokocreame untermischen. Creme auf den Teigboden geben und glatt streichen. Cheesecake mindestens 6 Std. kalt stellen.



## ORANGENKUCHEN

*Für 1 Springform (24 cm Ø; 8 Stücke)*

*50 Min. Zubereitung*

*1 Std. 30 Min. Kochen*

*50 Min. Backen*

*Pro Stück ca. 475 kcal*

*15 g E*

*29 g F*

*39 g KH*

**AUS DEM ORIENT**