

# Herzlich willkommen bei der Multiple Sklerose Gesellschaft Münster und Umgebung e.V.



/DMSG.Muenster

[www.ms-muenster.de](http://www.ms-muenster.de)



**DMSG**  
DEUTSCHE MULTIPLE SKLEROSE GESELLSCHAFT  
Münster und Umgebung e.V.

# 25 leckere Kuchen- und Torten- Kreationen

## Inhalt

Vorwort .....	6
Cappuccino-Philadelphia-Torte .....	8
Apfelkuchen mit Kokosraspeln .....	10
Pflaumentorte mit Zimtsahne .....	11
Quark-Pfirsich-Sahne-Torte .....	12
Blitz-Käsetorte .....	14
Zitronensandkuchen .....	15
Russischer Zupfkuchen .....	16
Apfelkuchen .....	17
Aprikosenkuchen „Aufgeweckt“ .....	18
Rhabarberkuchen .....	20
Erdbeerkuchen .....	21
Erdbeersahnetorte .....	22
Sauerkirschkuchen .....	25
Klassischer Käsekuchen .....	26
Nusskuchen .....	27
Nuss- oder Kokosecken .....	28
Preiselbeer-Torte .....	30
Blitztorte mit Früchten .....	31
Brombeer-Sahne-Torte .....	32
Rosinenkuchen .....	34
Kirsch-Schmand-Blechkuchen .....	35
Pflaumenkuchen vom Blech .....	36
Torte Marlene .....	37
Apfelkuchen mit Pudding und Zimt .....	38
Käsekuchen à la Michaela .....	39
Das MS-Sonntags-Café, wie ich es erlebte .....	40
MS-Sonntags-Café ohne Worte .....	42

## Erdbeersahnetorte

### Für den Biskuitteig:

9 Eier  
225 g Zucker  
225 g Mehl  
Schale ½ Zitrone

### Für die Füllung:

1 kg Erdbeeren  
200 g Zartbitterkuvertüre  
100 g Erdbeermarmelade  
6 Becher Sahne à 200 g  
6 Päckchen Vanillezucker  
6 Päckchen Sahnesteif  
10 g Pistazien



Am besten backt man den Biskuitteig am Vortag und macht den Kuchen ein paar Stunden, bevor man ihn servieren möchte, fertig.

### Biskuitteig:

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt. Einen Teil des Zuckers lässt man zurück. Man gibt ihn löffelweise zu dem steifen Eischnee, der mit dem Zucker ganz steifgeschlagen wird. Hierdurch wird das Zusammenfallen des Eischnees beim Einrühren in den Teig verhindert. Der Eischnee wird schnell und leicht unter das schaumig gerührte Eigelb gemischt, die geriebene Zitronenschale hinzu gegeben.

Dann wird das Mehl portionsweise über die Schaummasse gesiebt und leicht durchgehoben. Der Teig darf mit dem Mehl nicht länger gerührt werden, da der Biskuitboden sonst infolge der Kleberbildung nicht so locker wird.

Der Teig wird gleichmäßig auf drei mit Backpapier ausgekleidete runde Springformen gegeben und alle drei werden sofort bei 175 °C ca. 15 – 20 Minuten im Umluftherd gebacken (Stäbchenprobe machen).

Nach dem Backen den Biskuitteig auskühlen lassen. Wer es sich einfacher machen möchte oder zu wenig Zeit hat, kann auch einen fertigen dreiteiligen Wiener Boden kaufen.

Die untere Platte des Biskuitteigs mit der aufgelösten Zartbitterkuvertüre bestreichen und fest werden lassen (am besten über Nacht in einem kalten Raum). Die restlichen zwei Lagen so aufbewahren, dass sie nicht austrocknen (z.B. unter einer Tortenhaube).

20

## Erdbeersahnetorte



Die Erdbeeren mit dem Grün vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Dabei zwölf kleine Erdbeeren oder aber sechs mittelgroße Erdbeeren für die Dekoration zur Seite stellen.

Die restlichen Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden.

Mit einem Teil dieser Erdbeerstückchen den mit Kuvertüre bestrichenen Boden bedecken. Anschließend sechs Becher Sahne mit den sechs Tütchen Vanillezucker und sechs Tütchen Sahnesteif nacheinander steif schlagen.

Ein Viertel der Sahnemasse nun auf die Erdbeerstückchen verteilen. Anschließend den zweiten Boden auf die Sahne geben. Diesen Boden nun zunächst mit Erdbeermarmelade dünn bestreichen, anschließend die restlichen Erdbeerstückchen darauf verteilen und dann das Ganze wieder mit der geschlagenen Sahne bedecken.

21





# 25 leckere Kuchen- und Torten- Kreationen

## Brombeer-Sahne-Torte

### Für den Biskuit:

4 Eier  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver

### Für die Füllung:

375 g Sahne  
300 g Brombeeren (TK)  
1 TL Zucker  
2 Blatt Gelatine

### Für die Sahne außen:

1 Becher Sahne à 200 g  
1 TL Puderzucker  
1 Päckchen Sahnesteif



250 g von den Brombeeren auftauen lassen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit Vanillezucker zu Eischnee schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und gesiebtes Mehl unter die Eigelb-Zucker-Masse heben. In eine gefettete Springform (26 cm Durchm.) geben und vorsichtig glatt streichen. Bei 150 °C 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 175 °C erhöhen und weitere 10 Minuten backen. Den Biskuit abkühlen lassen und nach etwa 15 Minuten aus der Form nehmen.

Für die Füllung die Gelatine in etwas Wasser auflösen. Die Gelatine ausdrücken. Etwas von der Sahne in einen kleinen Topf geben. Die Gelatine hinzugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren langsam auflösen. Die Sahne mit der Gelatine durch ein Sieb zur übrigen Sahne geben. Alles verrühren, darauf achten, dass die Sahne flüssig bleibt. Die Sahne kühlstellen.

In der Zwischenzeit die aufgetauten Brombeeren mit dem Zucker pürieren. Den Biskuit in drei Böden schneiden.

30



## Quark-Pfirsich-Sahne-Torte

### Für den Boden:

75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
75 g weiche Butter  
2 Eier  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
1 Prise Salz

### Für den Belag:

1 große Dose Pfirsiche

### Für die Creme:

500 g Quark  
Etwas Zucker  
1 Päckchen Gelatinepulver  
2 Becher Sahne (= 400 ml)



Den Backofen auf ca. 200 °C vorheizen. (Ober/Unterhitze, bei Umluft ca. 170 °C)

Für den Boden die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, dann einzeln die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen und esslöffelweise ebenfalls unterrühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen und den Teig darin glatt streichen. In 20 – 25 Minuten goldbraun backen, dann kurz in der Form ruhen lassen (ca. 10 Minuten) und dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Pfirsiche gut abtropfen lassen (etwas von dem Saft dabei auffangen, wird noch gebraucht) und in dünne Spalten/Scheiben schneiden. Den Boden zurück in die (zwischenzeitlich gespülte) Form geben (ich drehe zusätzlich den Boden der Form um und schneide mir ein Backpapier als Einlage für den Boden zurecht, das erleichtert das spätere Umsetzen auf die Servierplatte) oder einen Tortenring um den Boden legen.

Die Pfirsichspalten von der Mitte aus darauf verteilen (evtl. einige zum Garnieren übriglassen). Für die Creme den Quark mit der Sahne verrühren und etwas Zucker (je nach Geschmack, ich nehme meist 3 – 5 EL, man kann aber bis zu 100 g nehmen, wenn man es gerne sehr süß mag) sowie 2 – 3 EL von dem Pfirsichsaft verrühren (wenn man vergessen hat, welchen aufzufangen, kann man auch 1 – 2 EL Zitronensaft nehmen oder diesen noch zusätzlich zugeben, macht das Ganze noch frischer im Geschmack).

Das Gelatinepulver (Wer auf Nummer Sicher gehen will, kann auch 1 ½ Päckchen nehmen.) nach Packungsanleitung anrühren, quellen lassen und erwärmen (auf möglichst kleiner Flamme). Wenn es sich vollständig aufgelöst hat, löffelweise die Quark-Sahne dazugeben und jeden Löffel einzeln verrühren. Wenn man etwa die Hälfte untergerührt hat, kann man die Gelatine-Masse in die Quark-Sahne geben und gut verrühren. Die Masse dann auf die Pfirsiche geben und glatt streichen.

10

## Quark-Pfirsich-Sahne-Torte



Nun den Kuchen in den Kühlschrank (oder an einen anderen kühlen Ort z.B. Keller) stellen und mindestens 3 Stunden fest werden lassen (am besten über Nacht). Dann den Tortenring/Springformrand lösen und die Torte nach Belieben dekorieren. Es eignen sich Sahnetupfen (Sahnedeko in jeder Form), Schokodekore, Schokoraspehl-/blättchen, bunte Zuckerstreusel oder auch Pfirsichspalten (wenn man welche übrig hatte).

### Varianten:

- Es eignet sich auch anderes Dosenobst für diesen Kuchen. Ich habe es auch schon mit Kirschen gemacht, das gibt dann mit dem Kirschsafte eine schöne rosa Creme. Selbstverständlich ist auch frisches Obst gut geeignet z.B. Erdbeeren.
- Man kann auch die Menge Quark (auf 750 g) und Sahne (auf 500 ml) erhöhen, wenn man mehr Creme möchte. Dann braucht man aber 2 Pck. Gelatinepulver und einen Tortenring mit einem besonders hohen Rand.
- Der Boden eignet sich auch sehr gut zum Backen in einer Obsttorten-Bodenform und wird dann einfach nur mit Früchten belegt und mit Tortenguss übergossen. Er eignet sich auch als Ersatz für einen Biskuitboden von anderen Torten. Auch ein Tiramisu habe ich schon damit gemacht, als keine Löffelbiskuits im Haus waren.

gebacken von Birgit

11

# Das Backbuch zum MS- Sonntags- Café



# 25 leckere Kuchen- und Torten- Kreationen

## Pflaumenkuchen vom Blech

### Für den Teig:

125 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
125 g gemahlene Mandeln

### Für den Belag:

ca. 1,5 kg Pflaumen  
2 EL Semmelbrösel  
150 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 g Mehl  
Puderzucker nach Geschmack



### Zubereitung:

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier unterrühren. Zum Schluss kommt eine Mischung aus Mehl, Backpulver und Mandeln dazu.

Den Teig auf einem eingefetteten Backblech verteilen. Semmelbrösel darüber streuen, dann weichen die Pflaumen den Teig nicht so stark durch. Die Pflaumen halbieren und entkernen und möglichst gleichmäßig den Teig damit belegen. Nun den Teig für die Streusel anrühren. Er besteht aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl. Alles miteinander verkneten und in grobe Brösel zupfen. Die werden gleichmäßig auf den Früchten verteilt. Nun wird der Pflaumenkuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C etwa 45 Minuten gebacken. Nach dem Auskühlen den Teig nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

gebacken von Kristina und Stefan

34





MS-Sonntags-Café ohne Worte



40

MS-Sonntags-Café ohne Worte



41



Über  
40 Seiten  
Backgenuss  
für den  
guten Zweck

## Kirsch-Schmand-Blechkuchen

### Für den Boden:

250 g Butter  
200 g Mehl  
200 g Zucker  
4 Eier  
2 TL Backpulver  
2 Päckchen Vanillezucker

### Für den Belag:

2 Päckchen Tortenguss

### Für die Füllung:

625 ml Milch  
2 Päckchen Vanillepudding (zum Kochen)  
2 Becher Schmand  
2 Eigelb  
2 Gläser Sauerkirschen



### Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden verrühren und den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.

Die Milch und die 2 Päckchen Puddingpulver nach Packungsaufschrift (mit Zucker, siehe Packung) zubereiten. Wenn das angerührte Puddingpulver in die Milch kommt, viel rühren, denn es wird schnell dick. Etwas abkühlen lassen, aber nicht zu lange, sonst gibt es Klumpen in der Masse. Schmand und Eigelb unterrühren und auf dem Boden verteilen. Sauerkirschen (den Saft auffangen!) auf der Masse verteilen und nochmals bei 180 °C Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.

Den Guss aus Kirschsaff und Tortenguss (nach Packungsanleitung) herstellen und auf dem Kuchen verteilen. Wenn möglich, einen Tag vor dem Verzehr backen.

gebacken von Maryse