



So schmeckt

Neckar-Alb

Tübingen
Reutlingen
Zollernalb

Region
NeckarAlb



Hobby-Bäcker*innen

2	Dietz, Mattis, Mössinger Albschichttorte	6
	Heidinger, Elfriede, Apfelstreuselkuchen	10
	Kunz, Steffen, Streuobstwiesen-Apfel-Streusel-Blechkuchen	12
	Mai-Schoger, Yasmin, Achalm-Torte	16
	Mai-Schoger, Yasmin, Neckar-Alb-Torte	18
1	Pick, Stephanie, Apfel-Herren-Torte	20
3	Schoen, Sabrina Annabella, Schoko-Salbei-Mirabellen-Torte	24
	Sorg, Silke, Alb-Apfeltraum	28
	Sorg, Silke, Zwetschgen-Sünde	31
	Teichert, Anne, Apfel-Walnuß-Streuselkuchen	32

Profi-Bäcker*innen

1	Baier, Heiko, Baier's Neckar-Alb-Ammonit	34
2	Brauße, Christine, Zwetschgen-Nuss-Torte	38
	Hiessl, Nicole, Aufgebrezelte Apfeltorte	40
	Marquardt, Tim, Bratapfeltorte mit Pflaumenkern	46
	Schäfer, Anika, Streuobst Birne küsst Walnuss	48
AZUBI	Schäfer, Moana, Birnen-Stückle	50
	Schiedt, Louisa, Louisa's Streuobsttraum	52

Harald Herrmann – Präsident der
Handwerkskammer Reutlingen



Was gibt es Schöneres als den Duft von frisch-gebackenem Kuchen? Dieser Geruch weckt in mir die Erinnerung an die sonntägliche Kaffeetafel im Familien- und Freundeskreis. Ein liebevoll gedeckter Tisch. Verbundenheit und Wohlbefinden, Entspannung, Gemütlichkeit und Heimat sind positive Emotionen, die ich damit verbinde.

Backen ist eine kreative Aktivität, bei der man seiner Fantasie freien Lauf lassen und seine eigenen Kreationen schaffen kann. Das Ausprobieren neuer Rezepte, das Experimentieren mit Zutaten und das Verzieren von Backwaren und Torten kann ein großes Gefühl der Zufriedenheit und des Stolzes hervorrufen.

Backen erfordert ein gewisses Maß an Präzision und Geduld, denn man muss sich auf den Moment konzentrieren. Die Aromen, die beim Backen freigesetzt werden, sind verführerisch, wohltuend und setzen

Endorphine frei, die uns glücklich machen. In vielen Kulturen wird das Backen als ein wichtiger Teil des kulturellen Erbes und der kulinarischen Tradition angesehen, und viele Bäckerinnen und Bäcker bewahren alte Familienrezepte oder entwickeln sie weiter. Backen ist Handwerk, auch eine Kunstform. Die in diesem Buch versammelten Rezepte stammen alle von Konditorinnen, Konditoren, Hobbybäckerinnen und Hobbybäckern, die am Backwettbewerb der Standortagentur Neckar-Alb teilnahmen. Gemeinsames Element von Torten, Kuchen und Kleingebäck: Es musste Streuobst aus der Region eingesetzt werden. Den Kreationen waren keine Grenzen gesetzt. Das Ergebnis sollte jedoch erkennbar regional sein, und ein Genuss für alle, eben typisch Neckar-Alb. Ich durfte als einer der Juroren daran teilnehmen und habe eine Vielzahl an Köstlichkeiten probiert und schlussendlich die „Neckar-Alb-Torte“ prämiert. Das Rezept für die Gewinnertorte und viele weitere Kuchen und Torten finden sich in diesem Buch.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen, Ausprobieren und Gelingen. Backen wir's an!





Mattis Dietz,
Hobbybäcker, Mössingen



Mössinger Albschichttorte

Zutaten für eine 20-cm-Form

1. Mürbteig

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz

2. Biskuitböden

8 Eier (Zimmertemperatur)
220 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
240 g Mehl
1 Pck. Backpulver
25 g Kakao
70 g Speisestärke
125 ml Espresso

3. Füllungen

a. Schoko-Zwetschge

Zwetschgenmus
100 g Blockschokolade
1 Pck. Schokopudding
300 g Zwetschgen
250 ml Flüssigkeit (Milch
oder Zwetschgensaft)
20 ml Zwetschgenwasser
Zimt, Nelke

1. Für den Mürbteig die Zutaten verkneten, im 20-cm-Backring ausrollen und 12-15 Min. bei 175 Grad backen.

2. Eier trennen. Eiweiß mit ca. 2/3 des Zuckers und der Prise Salz sehr steif schlagen. Eigelb extra mit restlichem Zucker und Vanillezucker hell-cremig schlagen. Eigelb unterheben. 200 g gesiebttes Mehl und Backpulver unter die Masse heben. Masse in drei gleichgroße Teile aufteilen. Teil eins mit Kakao vermengen. Espresso mit restlichem Mehl anrühren und zusammen mit 35 g Speisestärke unter Teil zwei heben. Restliche Stärke mit Teil drei vermengen.

Zwei 20-cm-Backringe vorbereiten. In den einen die Kakaomasse einfüllen, in den anderen die helle Masse. Die Esspressomasse vorsichtig gleichmäßig auf beide Backringe verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 - 190 Grad Ober-Unterhitze 20 - 25 min backen. Danach aus dem Ring lösen und vollständig auskühlen lassen. Beide Böden halbieren.

3. a) Mürbteigboden mit Zwetschgenmus bestreichen. Dunklen Kakaobiskuit darauflegen. Backring passend drum herum legen. Blockschokolade grob raspeln und auf dem Boden verteilen. Schokopudding mit Zwetschgen und Flüssigkeit unter Rühren aufkochen. Danach Zwetschgenwasser, Zimt und Nelke hinzufügen und auf dem Biskuitboden verteilen. Kakao-Espresso-Biskuit vorsichtig draufdrücken. »

Mössinger Albschichttorte

b. Apfel-Vanille

100 g Haselnüsse
80 g Zucker
20 ml Wasser
1 Pck. Vanillepudding
300 g Äpfel
300 ml Apfelsaft
10 ml Zitronensaft

c. Calvados-Schmand

300 ml Milch
150 g Schmand
1 Pck. Vanillepudding
40 g Zucker
20 ml Calvados

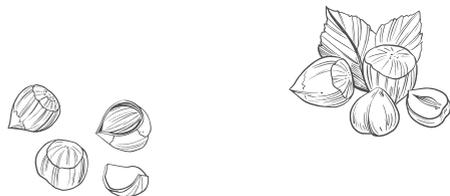
4. Verzierung

3 Pck. Vanillesoße
ohne Kochen
350 ml Apfelsaft
50 g Pistazien gehackt
200 g Haselnüsse gehackt
Ganze Haselnüsse

b) Haselnüsse mit Zuckerwasser in der Pfanne karamellisieren, danach grob hacken. Pudding mit Äpfeln und Saft unter Rühren aufkochen. Zitronensaft hinzufügen und auf dem Biskuitboden verteilen. Hellen Espresso-Biskuit mit der Espressoseite nach unten vorsichtig draufdrücken.

c) Pudding mit Milch und Zucker aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Schmand und Calvados unterrühren und auf Biskuitboden verteilen. Hellen Biskuit vorsichtig draufdrücken. Alles im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen.

4. Backring entfernen und Schichtreste glattstreichen. Vanillesoße mit Apfelsaft 1 Min. verrühren. Masse anschließend auf Tortenseite und Oberfläche verstreichen. Gehackte Haselnüsse auf der Seite andrücken, Pistazien oben verteilen. Mit ganzen Nüssen verzieren.



Lias, Dogger und Malm, schwarzer, brauner und weißer Jura bilden die Schwäbische Alb. Sie prägen die Landschaft. Sie sind verantwortlich für Bergrutsche und kargen Boden. Sie SIND die Schwäbische Alb.

Die Mössinger Albschichttorte bildet unser Heimatgebirge nach. Drei unterschiedlich farbige Schichten Biskuitböden, gelegt auf einen „Keupergrund“ aus Mürbteig, bauen sich weit nach oben zu einer Hochfläche auf. Zurückhaltendes Grün und markante Nuss-Findlinge setzen dort Akzente auf einer Fläche, auf der Schafe und Pferde weiden und Menschen weit hinaus ins Tal schauen. Der Wind weht wirbelnd über die Albhochfläche und verleiht ihr ihre raue Natur. Rutschfelder, inspiriert vom Mössinger Bergrutsch, verzieren die Mössinger Albschichttorte seitlich.

Das eigentliche Highlight findet sich jedoch im Innern der Torte: Drei „Gesteinsschichten“ mit klassischen, heimischen Kuchenzutaten, neu interpretiert und zusammengesetzt: Zwetschge, Apfel und Schmand, mit besonderen Geschmacksnoten versehen und den Wettbewerbsvorgaben entsprechend jeweils komplett durchgebacken. So lecker schmeckt die Alb. Und nebenbei lernt man auch noch Erdkunde.





Elfriede Heidinger,
Hobbybäckerin, Balingen

Tipp: Zu der Apfelmasse können auch andere Obstsorten wie beispielsweise Sauerkirschen oder Rhabarber dazu zugeben werden.

Apfelstreuselkuchen

Apfelmasse

1,5 kg Streuobstäpfel
125 g Zucker
175 ml Wasser
50 g Speisestärke

Die Äpfel waschen, schälen, in kleine Scheiben schneiden, mit 125 g Zucker bestreuen und 1 Stunde ziehen lassen. Die geschnittenen Äpfel andünsten, Stärke mit Wasser glattrühren, die Äpfel mit der Stärke binden und aufkochen, anschließend abkühlen lassen.

Teig

500 g Mehl
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt
2 Eigelb
300 g Butter

Das Mehl, 250 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker und Zimt miteinander vermischen. Das Eigelb und die Butter zugeben und zu Streuseln kneten. Circa $\frac{3}{4}$ der Streusel auf ein eingefettetes Backblech geben und an den Boden andrücken.

Quarkmasse

3 Eier
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
750 g Magerquark (40 %)
2 EL Zitronensaft
2 Pck. Puddingpulver

Eier mit 150 g Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker sowie Salz schaumig rühren. Quark, Zitronensaft und Puddingpulver dazugeben und unterrühren.

Die gekochten Äpfel auf den Teigboden geben, glattstreichen und die Quarkmasse darauf verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen. Nach 15 Min. Backzeit die restlichen Streusel auf dem Blechkuchen verteilen. Anschließend muss der Kuchen noch 30 Min. weiter backen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen in Stücke schneiden.



Streuobstwiesen-Apfel- Streusel-Blechkuchen

Mürbeteig

300 g Mehl (Typ 405)
1,5 TL Backpulver
2 Prisen Salz
105 g Zucker
150 g kalte Butter
2 Eier Größe M

Ein Backblech mit hohem Rand mit etwas Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Alles zu einem krümeligen Teig kneten. Die Eier hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, flach formen und eingewickelt in Folie für 40 Minuten kühl stellen.

Streusel

180 g Mehl (Typ 405)
110 g kalte Butter
110 g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
150 g Mandelstifte
2 EL Puderzucker

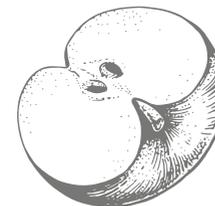
Für die Streusel das Mehl, die Butter, den Zucker, den Zimt sowie das Salz in eine Schüssel geben und die Zutaten zwischen den Händen zerreiben, bis sich Streusel gebildet haben. Die Streusel bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen. In der Zwischenzeit den Pudding kochen.

Die Mandelstifte in einer Pfanne mit 20 g Butter rösten bis sie eine schöne, gleichmäßig braune Farbe haben, 2 EL Puderzucker darüberstreuen und beiseite stellen.

Pudding

1 Liter Milch
3 Pck. Vanillepuddingpulver
105 g Zucker

Für den Vanillepudding die Milch, bis auf 150 ml, in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Puddingpulver mit Zucker und der restlichen Milch glattrühren. Sobald die Milch kocht, das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die Milch gießen. Pudding für 2 Minuten aufkochen lassen, im Topf leicht auskühlen lassen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.



Steffen Kunz,
Hobbybäcker „THE CAKE ENGINEER“, Bisingen

Streuobstwiesen-Äpfel- Streusel-Blechkuchen

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und für 10 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 5 mm dünn und rechteckig ausrollen, auf das eingefettete Backblech geben und einen 3 cm hohen Rand ausformen. Den Rand mit einem Küchmesser glätten. Den Pudding von Hand einmal aufrühren und auf den Mürbeteig gießen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft bei 160 Grad) vorheizen.

Das Wichtigste zum Schluss:

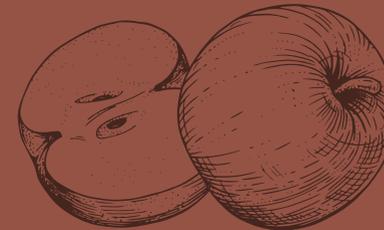
8 mittelgroße Äpfel (Boskoop oder Braeburn)
200 g Mirabellenkonfitüre,
(alternativ Aprikosenkonfitüre)
etwas Butter und Mehl für die Form
(Zutaten ausreichend für ein marktübliches Backblech mit hohem Rand)

Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben fächerförmig auf den Pudding geben, mit den Streuseln üppig bedecken. Zum Schluss die Mandelstifte darüber geben.

Den Kuchen für 50 Minuten backen. Kurz vor Ablauf der Backzeit die Mirabellenkonfitüre in einem Topf erhitzen und gleichmäßig über den fertig gebackenen Blechkuchen geben.

Den Kuchen nach dem Backen in dem Backblech abgedeckt mit einem Küchentuch auskühlen lassen. Das Rezept ergibt ca. 24 Stücke.

Frohes Nachbacken und gutes Gelingen!



Achalm-Torte

Für 5 Böden (rund)

8 Eiweiß
2 El Wasser
8 Eigelb
200 g Mehl
180 g Zucker
1-1/2 EL Kakao

Haselnusskrokant-Boden

3 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker
100 g Puderzucker
Haselnusskrokant
12 kandierte Walnüsse

Walnuss-Marmelade-Füllung

400 g säuerliche (selbsteingekochte)
Marmelade
400 g gemahlene Walnüsse, 150 g Zucker.
Zutaten in eine Schüssel geben und
vermengen

Bratapfel-Füllung

(Bratäpfel zuvor mit Honig im Backofen
backen) 1/2 l Wasser aufkochen und mit un-
gefähr 100 g Speisestärke zu einem Pudding
aufkochen und verrühren. Von 6 - 7 Bratäp-
feln das Fruchtfleisch dazugeben. Mit einem
Päckchen Vanillezucker verfeinern.

Eiweiß mit Wasser und Zucker zu steifem
Schnee schlagen. Eigelbe hinzufügen und
das Mehl nach und nach unterheben. Die
5 Böden bei 170 Grad ca. 10 Min. goldgelb
backen. Beim letzten Boden Kakao unter-
heben.

Eigelb mit Vanillezucker und Puderzucker
cremig schlagen und auf einen Boden geben.
Haselnusskrokant großzügig drüberstreuen.
Sofort mit zwölf kandierten Walnüssen ver-
zieren und für ca. 1/2 Stunde im Backofen
trocknen lassen (bei ca. 50 Grad).

Tortenböden für die Achalm-Torte füllen

Den unteren Boden auf einen Teller legen
und mit säuerlicher Marmelade bestreichen.
Den folgenden Boden auflegen und mit Brat-
apfel-Füllung bestreichen. Den nächsten Bo-
den großzügig mit Haselnusslikör beträufeln
und anschließend die Nuss-Marmelade-Mas-
se auftragen. Den vierten Boden ebenfalls
mit Nusslikör beträufeln und nochmals Nuss-
füllung darauf geben. Den vorletzten Boden
mit der übrigen Nuss-Masse bestreichen.
Zum Schluss den Krokant-Boden auflegen.



Yasmin Mai-Schoger,
Hobbybäckerin, Reutlingen



Neckar-Alb-Torte

Für 6 Böden (rund)

8 Eiweiß
2 EL Wasser
8 Eigelb
200 g Mehl
180 g Zucker
1-1/2 EL Kakao

Sonstige Zutaten:

Nusslikör (noch besser Veilchenlikör), Zwetschgen-Marmelade

Apfel-Pudding-Füllung

250 g säuerliche Äpfel,
1 - 2 Pck. Vanillepudding
(wahlweise mit ca. 100 g Speisestärke, dafür dann zusätzlich
2 Pck. Vanillezucker), 20 g Zucker

Marmeladen-Walnuss-Füllung

200 g gehackte Walnüsse mit
selbstgemachter (rot-säuerlicher)
Marmelade und 100 g Zucker
vermengen

Kandierter Walnuss-Bruch

60 g Walnuss-Bruch mit
2 EL Zucker und 2 EL Wasser

Eiweiß mit Wasser und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe hinzufügen und das Mehl nach und nach unterheben. Die 6 Böden bei 170 Grad ca. 10 Min. goldgelb backen. Beim letzten Boden Kakao unterheben.

Äpfel raspeln, in einen Topf mit ca. 500 ml Wasser geben und aufkochen. Ein bis zwei Vanillepudding-Pulver in eine Tasse mit etwas Wasser verrühren und hinzugeben, gut rühren bis der Pudding bindet.

Unter ständigem Rühren erhitzen bis der Zucker „flüssig“ wird, dann auf Backpapier verteilen und trocknen lassen.

Tortenböden für die Neckar-Alb-Torte füllen



Den unteren Boden auf einen Teller legen und mit der säuerlichen Marmelade bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, diesen dann mit dem Apfel-Pudding versehen. Den dritten Boden ebenfalls mit Apfel-Pudding bestreichen. Den nächsten Boden mit Nusslikör beträufeln und anschließend die Zwetschgen-Marmelade auftragen. Den fünften Boden ebenfalls mit Zwetschgen-Marmelade bestreichen. Den obersten Boden mit dem übrigen Apfel-Pudding und der Walnuss-Marmeladen-Masse bestreichen. Zum Schluss den kandierten Walnuss-Bruch auflegen.

Neckar-Alb-Gedicht

Reich beschenkt mit guten Gaben,
sind wir Menschen, sind wir Schwaben -
der Tisch gedeckt mit Birne und Nuss,
welch Gaumenschmaus, welch Hochgenuss.
Ländliche Wiesen, so hoch das Gras,
Apfel und Zwetschgen im Übermaß.
Die rote Kirsche das Bäumchen schmückt,
das ganze Ländle ist verzückt.
Alles wächst, blüht und gedeiht,
ein Paradies am grünen Zweig.
Welch Gaumenschmaus, welch Hochgenuss,
der Tisch gedeckt mit Birne und Nuss.

Yasmin Mai-Schöger, 25. Oktober 2021



Stephanie Pick,
Hobbybäckerin, Kirchentellinsfurt

Apfel-Herren-Torte

Haselnusscreme

200 g Haselnüsse ganz oder
gehackte & geröstete Haselnüsse
100 g Puderzucker
1 TL Haselnussöl (optional)

Haselnüsse 20 Min. bei 160 Grad Ober-/Unterhitze
rösten. Nach dem Abkühlen Schale entfernen. Am
besten zwischen einem Handtuch reiben. Haselnüsse
langsam pürieren. Bei Bedarf etwas Haselnussöl
hinzufügen. Puderzucker dazu geben und untermixen.

Dobosböden

125 g Butter
75 g Zucker
4 Eier
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl
50 g Speisestärke
25 g Haselnusscreme

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Butter mit Zucker
und Eigelb schaumig rühren. Mehl und steifgeschlage-
nes Eiweiß unterheben. Ofen auf 220 Grad vorheizen.
25 cm große Springform mit 2 - 3 EL Teig ausstreichen
und backen. Boden entfernen und neuen Teig aufstrei-
chen, so lange weiterverfahren, bis der Teig aufge-
braucht ist. Die Böden können schnell anbrennen.

Mürbeteigboden

200 g Mehl
40 g gemahlene Haselnüsse
160 g Butter
80 g Zucker

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und
30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Mürbeteig
3 mm dick ausrollen und mit einer Gabel mehrmals
einstechen. Einen 25 cm großen Kreis ausstechen.
Bei 160 Grad 10 Min. backen.

Apfelmarmelade

200 g Äpfel
Gelierzucker
1 Zimtstange
etwas Apfelsaft
etwas Zitrone

Äpfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel
schneiden. Apfelstücke mit einem Schluck Apfelsaft,
ein paar Spritzer Zitrone, Zimtstange und Gelierzucker
nach Packungsaufschrift zu Marmelade kochen. »

Apfel-Herren-Torte

Marzipan

200 g Mandeln
150 g Puderzucker
5 Tropfen Bittermandelöl
1 TL Rosenwasser (optional)

Apfel-Marzipan Creme

500 ml Apfelsaft
50 g Zucker
2 Eigelb
1 Pck. Puddingpulver Vanille,
zum Kochen
200 g Marzipanrohmasse
50 g Haselnusscreme
40 ml Weinbrand
5 Tropfen Bittermandelöl

Apfelschicht

10 große säuerliche Äpfel
750 ml Apfelsaft
50 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
Zitrone
Agar-Agar

Mandeln in einen Mixer geben und auf höchster Stufe fein mixen, gesiebten Puderzucker hinzugeben, alles gut mixen. Bittermandelöl und Rosenwasser dazugeben und alles gut verkneten.

Etwas Apfelsaft mit Puddingpulver und den Eigelben glattrühren. Restlichen Apfelsaft mit Zucker aufkochen. Das Puddinggemisch in den Apfelsaft geben und alles aufkochen lassen. Weinbrand mit Marzipan glattrühren und mit der Haselnusscreme unter den abgekühlten Pudding rühren.

Marmelade auf dem Mürbeteigboden verteilen. Einen Dobosboden darauflegen. Auf den Dobosboden 3 - 4 EL Creme verteilen und nächsten Boden darauflegen, bis alle Böden aufgebraucht sind. Torte kühlstellen. Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Apfelsaft mit ein paar Spritzern Zitronensaft und Agar-Agar nach Packungsaufschrift aufkochen. Äpfel hinzugeben und kurz mitkochen, etwas abkühlen lassen.

Um die Böden einen Tortenring spannen und schauen, dass keine Flüssigkeit auslaufen kann. Apfelschicht auf die Böden geben und die ganze Torte kühl stellen.

Deko

200 g gehackte & geröstete
Haselnüsse

Nougat

200 g Haselnusscreme
180 g Schokolade

Torte mit der restlichen Creme einstreichen und mit gehackten und gerösteten Haselnüssen ausdekorieren.

Schokolade schmelzen und unter die Haselnusscreme heben und kühlstellen. Nougat in Formen gießen und die Torte damit dekorieren.





Sabrina Annabella Schoen,
Hobbybäckerin, Balingen



Schoko-Salbei- Mirabellen-Torte



Salbeisirup

(muss mind. 1 Tag ziehen):
35 g frische Salbeiblätter
200 ml Wasser
200 g Zucker
1 TL Zitronensaft

Salbeiblätter waschen, vom Stiel trennen, grob hacken. Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Salbeiblätter hinzugeben und kurz leicht köcheln lassen. Die Mischung vom Herd nehmen, abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens einen Tag ziehen lassen.

Glasur

100 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade
150 g Sahne

Schokolade für die Glasur fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne in einem Topf einmal kurz aufkochen, sofort vom Herd nehmen und über die Schokolade gießen. Nun langsam mit einem Esslöffel die Masse verrühren. Dabei sollte nicht zu schnell gerührt werden, um Luftblasen in der Ganache zu vermeiden. Anschließend die Schokoganache kaltstellen.

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen und Seiten einfetten.

Teig

160 g Zartbitterschokolade
1 Vanilleschote
180 g zimmerwarme Butter
50 g Kristallzucker
100 g Puderzucker
6 Eier
180 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Schokolade für den Schokoteig über einem Wasserbad schmelzen. Vanilleschote in Längsrichtung aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zimmerwarme Butter mit Puderzucker und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesenaufsatz des Handrührgerätes schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade einrühren. Die Eier trennen, Eigelbe einzeln in die Buttermasse einrühren und Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen. »

Schoko-Salbei-Mirabellen-Torte

Mehl mit Backpulver über die Buttermasse sieben und die Eiweißmasse darüber geben, unterheben. Teig in die vorbereitete 26 cm-Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen, mit der Stäbchenprobe kontrollieren. Kuchen aus dem Backofen holen und kurz abkühlen lassen. Die Springform lösen und den Kuchen komplett auskühlen lassen.

Marillenmarmelade

130 g Marillen
65 g Gelierzucker 2:1
1 TL Zitronensaft

Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälfte der Marillen mit einem Stabmixer pürieren. Die andere Hälfte in feine Würfel schneiden. Beides in einen größeren Topf geben und Gelierzucker untermischen. Mischung erhitzen und 5 Min. kochen lassen. Beiseitestellen.

Salbeisirup durch ein Sieb geben. Den Sirup mit dem Zitronensaft in einen Topf geben und leicht aufkochen. Beiseitestellen.

Den abgekühlten Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Beide Tortenböden mit Salbeisirup beträufeln (Nicht den ganzen Sirup verwenden. Reste können im Kühlschrank gelagert anders aufgebraucht werden). Auf einen Tortenboden die Marillenmarmelade geben und gleichmäßig verteilen. Den anderen Tortenboden daraufsetzen. Die Schokoganache durchrühren (falls sie zu fest ist, nochmal kurz erwärmen). Sie sollte streichfähig sein. Nun den Rand und die Oberseite der Torte mit der Ganache bestreichen.

Tortenrand mit Schokoraspeln dekorieren. Mirabellen halbieren und mit den Salbeiblättern dekorativ auf der Torte verteilen.

Genießen!



Alb-Äpfeltraum



Silke Sorg,
Hobbybäckerin, Reutlingen

Für die Springform
(Durchmesser 26 cm):
etwas Fett

Mürbeteig

450 g Weizenmehl (Typ 405)
2 Msp. Backpulver
150 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
2 Prisen Salz
1 Ei + 1 Eigelb
225 g Butter (kalt)

Apfelfüllung

750 g Äpfel (Boskop)
50 g brauner Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
2 Pck. Tortenguss klar
150 ml Apfelsaft naturtrüb
150 g gehackte Mandeln

Boden der Springform fetten. Backofen auf Ober-/
Unterhitze etwa 180 Grad vorheizen.

Mehl mit Backpulver mischen, übrige Zutaten hinzu-
fügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken)
zunächst auf kleiner, dann auf höchster Stufe zu
einem Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges ausrollen
und eine Tarte-Form damit auslegen. Mehrmals mit
einer Gabel einstechen und 15 Min. backen. Restlichen
Teig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank
legen.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne anrösten,
dann zur Seite stellen. Äpfel schälen und in kleine Stü-
cke schneiden. Äpfel mit Zucker und Zimt in einem Topf
unter Rühren etwa 5 Min. dünsten. Tortenguss in einem
kleinen Topf nach und nach mit Apfelsaft verrühren, zu
den Äpfeln geben und einmal kurz aufkochen. Topf vom
Herd nehmen. Nun die gerösteten Mandeln unterhe-
ben. Die Apfelmasse abkühlen lassen.

Den restlichen Teig aus dem Kühlschrank nehmen,
kurz durchkneten und 2/3 für das Gitter beiseitelegen.
Das andere Drittel, je nach Wunsch, mit verschiedenen
Lebensmittelfarben einfärben.
Am besten geht es mit Pulver oder Gelfarben (Wilton).
Nun die eingefärbten Teigstücke auf bemehlter Arbeits-
fläche ausrollen und z. B. Blätter ausstechen. »

Alb-Applebaum

Deko

Ausstechformen,
Lebensmittelfarben

Für das Gitter den beiseitegelegten Teig ausrollen und mit Hilfe eines Nudelholzes auf einem Gitterschneider ausrollen. Heben Sie die Gitterscheite des Gitters an, so dass sich die geschnittenen Quadrate vom Teig trennen. Die Quadrate beiseitelegen.

Jetzt die abgekühlte Apfel-Nussfüllung auf die vorbackene Tarte füllen, gleichmäßig mit einer Palette verstreichen.

Den zugeschnittenen Mürbeteig (Gitter) auf die Tarte legen. Mit den ausgestochenen Blättern den Rand auslegen. Die Tarte nochmals 45 Min. backen.

Tipp: Wer möchte kann die herausgefallenen Quadrate 10 - 12 Min. mit backen und nach Erkalten mit Zuckerschrift oder Schokoladenstiften beschriften.



Zwetschgen-Sünde

Streuselteig

200 g brauner Zucker
1/2 TL Zimt
200 g weiche Butter
350 g Mehl

Hefeteig

500 g Mehl (Typ 405)
30 g frische Hefe
1/4 l lauwarme Milch
80 g Butter
2 Eier (M)
50 g Zucker
1/2 TL Salz
1,5 kg Zwetschgen
lauwarme Milch zum Bestreichen
Butter für das Backblech

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln kneten und kaltstellen. Eine runde Backform mit Butter einfetten.

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und 5 EL von der lauwarmen Milch verrühren, bis sich die Hefe komplett verflüssigt hat, in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl bestäuben. Vorteig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Butter in Flöckchen, Eier und übrige Milch zum Vorteig geben. Erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Hefeteig zugedeckt 45 - 60 Min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Zwetschgen waschen, entsteinen und 1- oder 2-mal längs einschneiden.

2/3 des Hefeteigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen und 15 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwetschgen nebeneinander in dichten Reihen auf den Hefeteig legen. Aus dem restlichen Teig einen Zopf aus 3 Strängen flechten und diesen um den Rand des Kuchens legen. Die Streusel aus dem Kühlschrank nehmen mit den Händen auf die Zwetschgen bröseln. Den Zopf mit etwas Milch bestreichen. Den Kuchen nun auf mittlerer Schiene 35 - 45 Min. backen. Nachdem er ausgekühlt ist, kann er angeschnitten werden.



Tipp: Schmeckt hervorragend mit frisch aufgeschlagener Sahne!



Anne Teichert,
Hobbybäckerin, Mössingen



Apfel-Walnuss- Streuselkuchen

Knet-/Mürbteig

220 g Dinkelmehl
125 g Butter
1 EL brauner Zucker
25 g gehackte Walnüsse
1 Prise Salz
2 - 3 EL Wasser

Streusel

125 g Dinkelmehl
100 g weiche Butter
150 g brauner Zucker
75 g gemahlene Walnüsse

Füllung

1 kg Steuobstwiesen-Äpfel
(Boskoop, Gewürzluike o.ä.)
2- 3 EL Zitronensaft
150 g brauner Zucker
750 ml naturtrüber oder klarer
Streuobstwiesen-Apfelsaft
2 Pck. Vanillepudding

Backzeit

Bei 175 Grad Umluft ca. 60 Min.
goldgelb backen. Evtl. die letz-
ten 10 Min. auf 150 Grad runter
schalten.

In der Form 4 - 5 Stunden auskühlen
lassen, da der Pudding erst beim
Auskühlen fest wird.

Für den Knetteig alle Zutaten per Hand, mit den Knetha-
ken des Handrührers oder mit der Küchenmaschine gut
verkneten. Teig in Frischhaltefolie im Kühlschrank ca.
30 Min. ruhen lassen.

Inzwischen aus den Streuselzutaten in einer Schüssel
die Streusel (per Hand oder mit dem Handrührgerät)
zubereiten und in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung die Äpfel vierteln, entkernen und ggf.
schälen, in kleine Stücke schneiden und mit dem
Zitronensaft mischen. Aus Apfelsaft, braunem Zucker
und Puddingpulver einen Vanille-Apfel-Pudding kochen.
Dabei die Masse unter ständigem Rühren aufkochen
und ca. 1 Min. eindicken lassen. Äpfel mit dem Pud-
ding vermischen und 2 - 3 Min. abkühlen lassen.

Springform (ca. 26 - 28 cm Durchmesser) mit Back-
papier auslegen oder ausfetten und dünn mit dem
Mürbeteig auslegen. Der Rand sollte ca. 3 - 4 cm hoch
sein. Apfel-Pudding-Masse auf den Mürbteigboden
in der Form geben. Aus dem Streuselteig kleine Streu-
sel formen und gleichmäßig über den Apfelpudding
streuen. Den Kuchen auf mittlerer Stufe in den vor-
geheizten Backofen schieben.

Zum Servieren mit Puderzucker überstäuben oder
mit einem Klecks Sahne oder Vanille-Eis anrichten –
oder einfach pur genießen. Guten Appetit!



Liebe Genuss-Menschen groß und klein,
 ich möchte mich Ihnen kurz vorstellen. Ich bin Bai-
 er's-Neckar-Alb-Ammonit und hier auf der schönen
 Schwäbischen Alb seit Urzeiten zuhause. Der Unter-
 schied zu meinen steinigen Artgenossen ist, dass ich
 Ihnen gegenüber tauffrisch, aus regionalen Zutaten von
 der Alb bin und Ihren Gaumen verwöhnen möchte.
 Meine inneren Werte bestechen durch eine feine
 Vanillebuttercreme mit dunklen Schokoladenstückchen
 kombiniert mit der auf der Alb heimischen Mirabelle,
 welche sich lecker in die Roulade einschmiegt und
 meine außergewöhnliche Form und die Geschichte
 ihrer Heimat widerspiegelt.

Ich wünsche Ihnen nun viel Vergnügen bei diesem
 ursprünglichen Genuss von der Neckar-Alb-Region.



Heiko Baier,
 Hotel Conditorei Café Baier, Schömberg

Baiers Neckar-Alb-Ammonit

Zutaten (für 2 Torten)

Mürbeteig

- 50 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 150 g Mehl (Typ 405)
- 1 Bio-Ei ca. 50g
- Prise Salz/Zitrone/Vanille

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig kneten, kühl stellen.
 Den Mürbeteig 3 mm dick ausrollen und mit einem Tor-
 tenring von 28 cm Durchmesser 2 Mürbeteigscheiben
 ausstechen und bei 200 Grad goldgelb
 ausbacken. Restlichen Mürbeteig für die nächsten
 Torten im Kühlschrank aufbewahren.

Biskuit-Roulade

- 20 Eigelb von Bio-Eiern
- 14 Eiweiß von Bio-Eiern
- 360 g Zucker
- 140 g Weizenmehl (Typ 405)
- 140 g Weizenpuder
- Abrieb und Saft von 1 Zitrone
- Prise Salz und 1 Vanilleschote

Eigelb, 100 g Zucker und abgeriebenes Mark der
 Vanilleschote gut verrühren, aber nicht zu schaumig.
 Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker zu einem
 cremigen Schnee schlagen, der weder zu flockig noch
 zu schmierig ist. Die Eimasse vorsichtig untereinander
 heben, das gesiebte Mehl und den Puder einmehlieren.
 Die Masse auf ein Backblech 60 cm x 80 cm, das mit
 Backtrennpapier belegt ist, gleichmäßig mit einer Win-
 kelpalette verteilen und sofort bei 240 Grad abbacken,
 damit die Roulade schön saftig bleibt.

Deutsche Buttercreme

- Gekochte Vanillecreme:
- 1 Liter Vollmilch
 - 2 Bio-Eigelb
 - 240 g Zucker
 - 80 g Cremepulver
 - 1 kg Butter

Eigelb, Zucker und Cremepulver mit etwas Vollmilch an-
 rühren, die restliche Milch aufkochen und einen
 Pudding herstellen. Diesen auf ein Blech verteilen und
 mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
 Butter in der Aufschlagmaschine mit dem durch ein
 Sieb passierten Pudding zu einer geschmeidigen
 Creme aufschlagen und mit dem Mark von 2 Vanille-
 schoten verfeinern. »

Baiers Neckar-Alb-Ammonit

Mirabellen-Marmelade

(Schwäbische Gelbwetschge)

500 g Mirabellen

250 g Einmachzucker

Modellierschokolade

500 g weiße Kuvertüre

150 g Glykose

100 g Zuckersirup

50 g Kakaobutter

Künstlerische Gestaltung von Baier's Neckar-Alb-Ammonit

Entsteinte und gewaschen Mirabellenfrüchte pürieren und mit Einmachzucker 2:1 unter stetigem Rühren zum Kochen bringen. Alternative: außerhalb der Saison im Handel Marmelade erhältlich oder auf Vorrat produzieren.

Die flüssige Kuvertüre und die Kakaobutter im All-in-Verfahren mischen und mit allen weiteren Zutaten zu einer homogenen Masse mischen.

Nachdem alle Komponenten hergestellt sind: Rouladenplatte in der Mitte halbieren für 2 Torten, Bestreichen mit Vanillebuttercreme und einen Strang Mirabellenmarmelade an der Wickelstelle zu einem Kern eindressieren und die restliche Marmelade gleichmäßig auf der Creme verteilen und dunkle feine Schokoladenstücke von einer geraspelten Schokoladentafel gleichmäßig einstreuen.

Die Biskuitplatte dann zu einer Roulade mit Hilfe des Backpapiers formen und diese dann zu einer Schnecke aufrollen.

Es kann sein, dass die Schnecke beim Einrollen zum Teil etwas bricht, was aber nicht weiter schlimm ist.

Die Torte wird dann mit der restlichen Creme in ihrer Form geprägt und die Wülste werden mit einem Dressierbeutel und einer Lochtülle aufdressiert.

Mürbeteigboden mit flüssiger Kuvertüre bepinseln und Biskuit-Schnecke vorsichtig darauf legen.



Wichtig: die Torte kaltstellen und danach mit der dünn ausgerollten Modellierschokolade überziehen und anformen. Überschuss entfernen und die Torte alternativ mit übertemperierter Vollmilchschokolade anpinseln und sofort leicht mit Kakaopulver für den Samteffekt bepudern. Dann aus der restlichen Modellierschokolade eine Silberdistel mit grünen Blättern formen und dekorieren.

Ich wünsche viel Vergnügen bei diesem unverwechselbaren Genuss der Neckar-Alb-Region.

Ihr Erfinder

Konditor/Bäckermeister und

Schokoladen-Sommelier

Heiko Baier

Mehr Infos unter www.cafe-baier



Christine Brauße,
Konditormeisterin, Eningen unter Achalm

Anmerkung der Konditormeisterin: Die Torte ist recht aufwendig und eher nicht für Anfänger... Respekt wer's trotzdem wagt. Ich wünsche gutes Gelingen!

Zwetschgen- Nuss-Torte

Tortenboden:

6 Eiweiß mit
150 g Zucker zu steifem Schnee schlagen
6 Eigelbe zugeben, weiterschlagen
75 g gemahlene, 75 g gehackte Haselnüsse
100 g Weizenmehl und 90 g flüssige Butter unterheben.
Bei 190 Grad ca. 35 Min. backen, abkühlen lassen.

Zwetschgenfüllung:

1 kg frische oder gefrorene (auftauen) Zwetschgen klein schneiden, aufkochen.
40 g Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, die Zwetschgen damit binden, 40 g Zucker und etwas Zimt zugeben, erkalten lassen. Wenn alles kalt ist, Tortenboden 1x durchschneiden, 1. Tortenbodenschicht (Unterseite) in die Kuchenform legen, gebundene Zwetschgen darauf verstreichen.

Eierlikör-Nussahne:

5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
600 g Sahne steif schlagen, 20 g Zucker zugeben.
Gelatine mit wenig Wasser erwärmen, 100 ml Eierlikör hineinrühren mit 20 g gehackten Walnüssen und 30 g gehackten Haselnüssen in die Sahne einrühren. 1/4 der Sahne auf die Zwetschgen verteilen, 2. Tortenbodenschicht drauflegen, restliche Sahne drauf, glattstreichen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Deko:

250 g Sahne steif schlagen
Torte aus der Form schneiden, etwas Eierlikör darauf verstreichen, evtl. spiralförmig Schokoladensauce draufspritzen (eher was für „Profis“) mit dem Messer rausziehen. Torte einstreichen, Rosetten draufspritzen.
Fertig...





Nicole Hiessl,
Bad Urach, Bäckeressin

Aufgebrezelte Apfeltorte

Mürbeteigboden

- 125 g Zucker
- 250 g Butter
- 400 g Weizenmehl (Typ 550)
- 50 g Vollei
- 2 g Salz
- 2 g Zitronenpaste
- 2 g Vanillepaste

2 Tage davor:

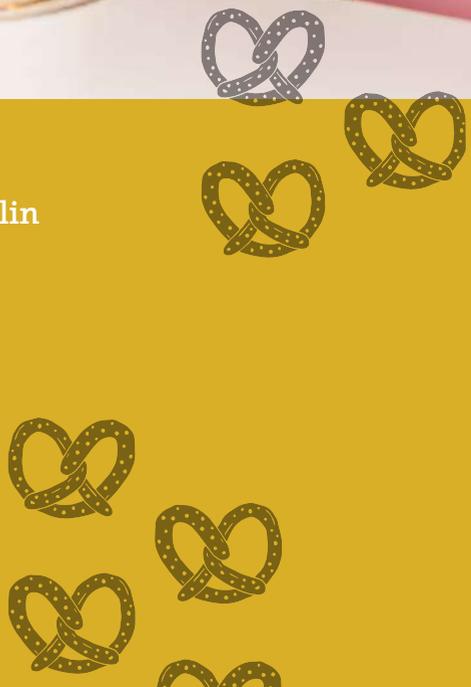
Zucker und Butter mit der Hand auf einer Tischplatte vermengen. Ei unterkneten, ebenso wie das Salz und die Gewürze. Mehl hinzugeben und solange vorsichtig verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. In eine luftdichte Verpackung geben, z.B. Frischhaltefolie oder einen Gefrierbeutel, flach drücken und in den Kühlschrank legen. Dort darf der Mürbeteig mindestens 8 Std., besser über Nacht, ruhen.

Tipp: Machen Sie gleich mehr Mürbeteig und frieren diesen ein. Dieser hält sich gut im Gefrierschrank für mehrere Wochen. Frieren Sie ihn direkt in flachgedrückten Portionen von 250 g - 300 g ein, dann können Sie ihn bequem 2 Std. vor Aufarbeitung auftauen lassen.

Am Vortag:

Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen, einmal kräftig durchkneten, damit er schön geschmeidig wird. Rollen Sie ihn mit einem Rollholz auf 3 mm Dicke aus. Stechen Sie mit Hilfe Ihrer Springform, des Tortenrings oder des Backrings die Größe aus. Legen Sie den Mürbeteig auf ein Backblech. Stechen Sie kleine Löcher mit einer Gabel oder einem Backigel in den Teig. So werden Luftblasen verhindert.

Backofen auf 250 Grad einstellen. Während der Ofen aufheizt, Mürbeteig 8 - 12 Min. backen. Der Rand muss eine goldgelbe Farbe haben. Alternativ kann auch nach dem Backen des Biskuits die Resthitze zum Backen verwendet werden.



Aufgebrezelte Apfeltorte

Biskuit

125 g Weizenstärke
100 g Eigelb
150 g Eiweiß
125 g Zucker
2 g Salz
2 g Zimt

Am Vortag:

Eigelb mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad in einer Metallschüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. (Das Wasser sollte nicht kochen und auch nicht die Schüssel berühren). Die Eigelb-Zuckermasse so lange schlagen, bis sie sehr cremig ist. (Man darf nicht mit dem Schlagen aufhören, da sonst die Masse stockt und man Rührei bekommt.)

Die Masse vom Wasserbad nehmen und solange vorsichtig weiterschlagen, bis sie Zimmertemperatur erreicht hat. Das Eiweiß mit dem Salz in einer Schüssel schaumig schlagen, bis es „schnittfest“ ist.

1/3 des Eiweißes mit Hilfe eines Teigschabers mit der Eigelbmasse vermischen. Wenn keine Nester mehr vorhanden sind, ein weiteres Drittel auf dieselbe Weise unterheben. Mit dem letzten Drittel ebenso verfahren. Weizenstärke, Salz und Zimt vermengen. Durch ein Sieb auf ein Backpapier geben und dieses Gemisch unterheben.

Backring oder Springform mit einem Backpapier einschlagen oder den Boden auslegen. Den Rand NICHT!!! fetten. Die Masse einfüllen.

Bei 200 Grad 30 Min. backen. Ob der Boden fertig gebacken ist, merken Sie, wenn Sie auf die Oberfläche des Biskuits ganz vorsichtig drücken. Springt dieser zurück, ist der Biskuit durchgebacken. Bleibt eine Delle, muss er nochmals ins Rohr. Alternativ kann mit der Holzstäbchenmethode gearbeitet werden.

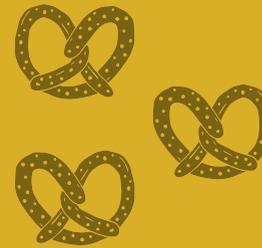


Am Vortag:

Apfelmostspiegel: Das Agar-Agar mit etwas Most verrühren, bis sich das Agar-Agar aufgelöst hat. Den restlichen Most und das Agar-Agargemisch zum Kochen bringen und 2 Min. kochen lassen. Mischung in den leeren Tortenring geben. Über Nacht auskühlen lassen.

Am Backtag:

Biskuit in 3 Teile schneiden. Dazu mit einem langen, geriffelten Brotmesser zuerst das obere Drittel abschneiden, danach den verbliebenen Biskuit in der Mitte teilen. Das obere Drittel wird als erstes in die Torte mit der Schneidefläche nach oben eingesetzt. Das untere Drittel wird mit der Schneidefläche nach oben als letztes in die Torte eingesetzt.



Dekor

12 Stück Salzbrezeln
250 g Süßmost oder Apfelmost
5 g Agar-Agar



Aufgebrezelte Apfeltorte

Füllung

250 g Süßmost oder Apfelmost
20 g Apfelgelee
3 trockene Brezeln
500 g Butter
50 g Weizenstärke
100 g Vollei
500 g Süßmost oder Apfelmost

Am Vortag:

Süßmost im Topf erhitzen. In einer Schüssel Vollei und Stärke glatrühren. Wenn der Most kocht, die Ei-Stärke-Mischung unter ständigem Rühren und Wärmezufuhr 2 Min. aufkochen, bis der Pudding blubbert. Pudding abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Brezeln zu Semmelbrösel mahlen.

Am Backtag:

Butter mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen. Den Pudding schaumig aufschlagen. Beide aufgeschlagenen Massen miteinander vermischen. 1/2 der Masse in eine separate Schüssel geben.



Torte einsetzen

Tortenring auf eine Tortenplatte stellen. Mürbeteig auf die Tortenplatte legen. Mit Hilfe des Tortenrings den Mürbeteig austechen. Auf den Mürbeteig das Apfelgelee auftragen und mit einem Pinsel verstreichen. 1/3 der gemahlten Brezeln auf das Gelee geben, sodass der Boden bedeckt ist. Die erste Platte des Biskuits in den Ring legen. Mit Most reichlich tränken. Brezelbrösel auf dem Biskuit verteilen. Die Hälfte der Buttercreme in den Tortenring geben und glatt streichen. Den zweiten Biskuitboden in den Tortenring legen. Diesen wieder reichlich mit Most tränken. Brezelbrösel verteilen. Die andere Hälfte der Buttercreme in den Ring geben und glatt streichen.

Den dritten Boden in den Tortenring legen. Diesen mit etwas Most tränken. Torte für 3 Std. kühl stellen. Ebenso die Buttercreme.

Nach der Kühlzeit den Tortenring abziehen. Die Buttercreme mit einem Schneebesen glatt rühren, dass sie wieder verarbeitbar ist. Mit der restlichen Buttercreme die Torte komplett einstreichen, sowohl die Seiten als auch die Oberseite. Die Seiten rundherum mit den restlichen Brezelbröseln eindecken. Auf die Oberseite den Apfelmostspiegel legen.

Mit den Salzbrezeln ausgarnieren.





Tim Marquardt,
Bäckerei Marquardt, Engstingen



Bratapfelftorte mit Pflaumenkern

Rezept für 2 Kleintorten mit 18 cm

2x 18 cm Tortenboden 1,5 cm dick
2x 16 cm Tortenboden 1,5 cm dick

Apfelfüllung

400 g Äpfel fein gewürfelt
100 ml Apfelsaft
40 g Zucker
1 Prise Zimt
25 g Cremepulver (Maisstärke mit Vanille Aroma), alternativ Speisestärke

Pflaumenfüllung

400 g frische Pflaumen
100 ml Apfelsaft
40 g Zucker
1 Prise Zimt
1 El Pflaumenmus
25 g Cremepulver (Maisstärke mit Vanille Aroma)
Alternativ Speisestärke

Bratapfelsahne

450 ml Sahne, geschlagen, ungesüßt
120 ml Wasser
90 g Bratapfel-Sahnestand

Apfelfüllung:

Äpfel schälen und würfeln. Zusammen mit dem Zucker und Zimt dünsten. Apfelsaft aufkochen, mit dem Cremepulver abbinden und in die gedünsteten Äpfel geben, gut umrühren. Die Füllung abkühlen lassen.

Pflaumenfüllung:

Pflaumen entsteinen und vierteln. Zusammen mit Zucker, Zimt und Pflaumenmus gut dünsten. Apfelsaft aufkochen, mit dem Cremepulver abbinden und in die gedünsteten Pflaumen geben, gut umrühren. Die Füllung abkühlen lassen.

Bratapfelsahne:

Sahne aufschlagen. Sahnestand mit Wasser verrühren und unter die Sahne heben.

Torte:

Die Tortenböden mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen. Auf den Tortenboden außen einen Kreis mit der Apfelfüllung aufdressieren und in die Mitte die Pflaumenfüllung geben. Den 2. Tortenboden in die Mitte legen, so dass der Rand frei bleibt und leicht andrücken. Die Bratapfelsahne einfüllen und glattstreichen. (Darauf achten, dass die Sahne komplett in die Lücke des Tortenbodens und Tortenrings läuft. Pro Tipp: mit einem Spritzbeutel eindressieren). 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen. Tortenring entfernen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Anika Schäfer,
Landbäckerei Sautter, Eningen unter Achalm



Streuobst Birne küsst Walnuss

Fruchtleder

1 kg Birnen entkernen und entsaften
1 l Birnsaft
1 kg Zucker
etwas Zitronensaft
Birnsaft mit Zucker und Zitronensaft kochen bis es eindickt. Auf ein Blech streichen und mehrere Tage im Ofen auf 50 Grad trocknen, ab und zu wenden. Ausstechen, in Zucker wenden

Walnusskaramell

500 g Zucker
500 g Walnüsse
Zucker in einem Topf schmelzen bis er hellbraun ist. Walnüsse grob hacken und in den Zucker-Karamell geben, vorsichtig unterrühren. Danach auf eine geölte Fläche geben etwas ausbreiten und auskühlen lassen.

Wienermasse

350 g Vollei
200 g Zucker warm und kalt schlagen
Zitrone
Prise Salz
120 g Weizenmehl 405
100 g Weizenpuder sieben und in die Eimasse melieren
100 g Butter flüssig zum Schluss unter die Masse heben.
Auf 180 Grad 30 Min. backen

Birnsahne

150 g Vollmilch, 150 g Zucker, 80 g Eigelb und 1 Prise Salz zur Rose abziehen und unter ständigem Rühren auf ca 85 Grad erhitzen.
12 g Gelatine, 500 g Quark
Zuerst Gelatine in heißem Fond glatt rühren und dann den Quark unterrühren, ergibt die Grundcreme.
600 g aufgeschlagene Sahne
200 g Birnenmus, Birnschnaps
Unter die auf 20 Grad abgekühlte Grundcreme heben.

Birnenränke für Tortenboden

1 l Wasser
750 g Zucker kochen = Läuterzucker
Ca. 0,3 l Birnschnaps nach Abkühlen einrühren

Verarbeitung

Tortenboden 2x durchschneiden, so dass es 3 Teile gibt. Die Böden mit Birnenränke beträufeln, danach mit Birnsahne und Walnusskaramell im Wechsel mit den Böden füllen, zum Schluss mit dem letzten Boden abdecken. Torte für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank. Sobald die Torte fest ist mit der restlichen Birnencreme einstreichen. Nach Belieben mit Rosetten grob zerstoßenen Walnusskaramells und Birnenleder garnieren.



Moana Schäfer,
Bäckerei Konditorei Heinrich Beck,
Römerstein-Böhringen



Birnen Stückle

Für 8 Torteletts:

Mürbeteig

- 150 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 50 g Kakao
- 100 g Butter
- 80 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 Ei, 1/2 TL Zimt

Pochierte Birnen

- 1 Fl. trockener Rotwein
(so dunkel wie möglich)
- 200 g Rohrzucker
- 1 Orange, Schale und Saft
- 2 Zimtstangen, 2 Sternanis
- 3 Nelken, 1 TL Vanilleextrakt
- 4 harte Birnen

Ganache

- 500 g dunkle Schokolade
- 200 g Sahne
- 200 g von der Wein-Mischung
vom Pochieren, durchgeseibt

Dekor

- Marzipan
- grüne Lebensmittelfarbe
- gehackte Haselnüsse
- 1 Pck. Tortenguss

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, eine Stunde kaltstellen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit Hilfe der Tortelette-Förmchen kleine Kreise ausstechen und diese in die Tortelette-Förmchen drücken. Etwa eine Stunde kaltstellen. Die Torteletteböden mit einer Gabel mehrmals einstechen und in dem auf 180 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen für 10 - 15 Min. backen. Abkühlen lassen und dann aus den Formen lösen.

Während der Teig kühlt, alle Zutaten, außer Birnen, in einem Topf auf mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen bis der Zucker aufgelöst ist. Dann die geschälten Birnen hineinlegen. Birnen für 20 Min. auf kleiner bis mittlerer Hitze pochieren, bis sie außen weich sind, dabei die Birnen alle 5 Min. mit einem Teigschaber umdrehen. Die fertigen Birnen herausnehmen und abkühlen lassen.

Sahne und Wein kurz aufkochen, über die Schokolade gießen und ein paar Minuten stehen lassen, dann geschmeidig rühren.

Marzipan mit grüner Lebensmittelfarbe verkneten und daraus Blätter formen. Die Tortelettes bis fast zum Rand mit warmer Ganache befüllen, kurz anziehen lassen. Die Birnen halbieren, Kerne entfernen, das dickere Ende mehrmals einschneiden. Das Ende der Birne auffächern und mit der Innenseite nach oben auf das Tortelette legen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und mit einem Pinsel die Birne damit bestreichen. Rand mit gehackten Haselnüssen bestreuen, und ein Marzipan-Blatt an die Birnenstängel legen.



Louisa Schiedt,
Bäckerei Bayer, Mittelstadt

Louisas Streuobsttraum

Quittenchutney

1 mittelgroße Quitte
1 Boskop Apfel
Zitronensaft
25 ml Apfelessig
40 g Zucker
50 g brauner Zucker
1/2 Zimtstange
1 Nelke
5 Pfefferkörner
1 Kardamomkapsel
1 Lorbeerblatt
1 Stück Ingwer

1. Eine Schüssel mit etwas Wasser und Zitronensaft bereitstellen, Apfel und Quitte putzen, in Würfel schneiden, die Quitte Stück für Stück sofort in dem Zitronenwasser baden.
2. Den Essig und 70 ml Wasser bereitstellen
3. Den weißen Zucker in einem Topf mit dickem Boden hellbraun karamellisieren lassen. Nicht umrühren, einfach abwarten, bis es soweit ist.
4. Den Essig im richtigen Moment, wenn der Zucker mittelbraun ist, dazugießen und sanft köcheln lassen.
5. Die Gewürze hinzufügen, anschließend Wasser, braunen Zucker, Apfel und Quitte. Alles etwa 30 Min. köcheln lassen bis die Früchte weich sind. Wem das Chutney, welches ja sonst eher Marmeladenkonsistenz hat, noch zu stückig ist, lässt das Chutney noch ein wenig länger blubbern.
6. Am Ende werden die großen Gewürzstücke entfernt und das Ganze eventuell mit etwas Essig abgeschmeckt.

Walnussboden

200 g Butter
100 g Zucker
Vanille, Zimt, Kardamom
120 g Eigelb
20 g Rum
180 g Eiklar
110 g Zucker, 1 Prise Salz
50 g Dinkelmehl (Typ 630)
50 g Weizenpuder
120 g Walnüsse gemahlen
80 g Mandeln gemahlen

Butter, Zucker und Aromen mit der Küchenmaschine weiß cremig aufschlagen. Eigelb und Rum nach und nach dazugeben und weiter aufschlagen. Eiweiß mit dem Handrührgerät aufschlagen bis feste Spitzen entstehen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die trockenen Zutaten mischen. Einen Teil des Eiweiß vorsichtig von Hand unter die Eigelbmasse heben. Restliches Eiweiß ebenfalls unterheben. Trockene Zutaten unter die Eimasse heben. In zwei gefettete Kuchenformen (24 cm Durchmesser) verteilen. Bei 180 Grad ca 30 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen. »

Louisas Streuobsttraum

Eierlikörsahne

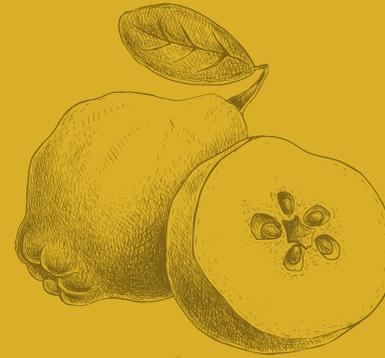
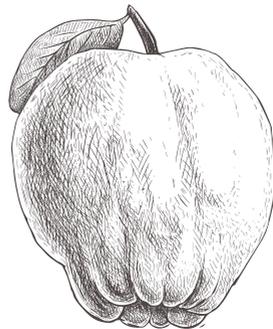
6 Eigelb
75 g Zucker
8 Blatt Gelatine
175 ml Eierlikör
600 ml Schlagsahne

Eigelb mit Zucker unter ständigem Rühren im heißen Wasserbad aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die warme Eiermasse einrühren. Den Eierlikör zugeben. Unter die fast erkaltete Masse die geschlagene Sahne unterheben. Den Tortenboden mit einem Tortenring umstellen. Das Quittenchutney mit einem Spritzbeutel spiralförmig auf den Tortenboden spritzen. Ein Drittel der Eierlikörsahne auf den Tortenboden streichen und den nächsten Boden auflegen. Restliche Eierlikörsahne einfüllen und glatt streichen. Torte für mindestens 2 Std. kühlen.

Quittenfruchtspiegel

250 ml Quittensaft
3 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quittensaft erhitzen, Gelatine ausdrücken und in den Saft rühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Auf der Torte verteilen. Torte am Besten über Nacht kühlen. Am nächsten Tag Torte aus dem Tortenring lösen und außen mit Apfelchips ummanteln.





Tübingen
Reutlingen
Zollernalb

Region
NeckarAlb

Standortagentur

Tübingen – Reutlingen – Zollernalb GmbH

Hindenburgstraße 54, 72762 Reutlingen

Tel. +49 7121 201 - 180

info@neckaralb.de

www.neckaralb.de