

Top 3 Hessische Lieblingskuchen

Konditorweltmeister Bernd Siefert verrät uns hier seine Rezepte:

Käsekuchen (für 1 Kuchen)

Zutaten für den Mürbeteig: 200 g Butter, 100 g Zucker, 300 g Mehl, 100 g geriebene geröstete Haselnüsse, Abrieb einer ungespritzten Zitrone, 1 Vanillestange, 1 Prise Salz.

Zubereitung Mürbeteig: Butter, Zucker, Haselnüsse mit dem Abrieb einer ungespritzten Zitrone, Vanille und Salz verkneten. Das Mehl zum Schluss hinzufügen und kurz unterkneten. Den Mürbeteig anschließend für eine Stunde im Kühlschrank zugedeckt gut durchkühlen lassen. Den Teig etwa 3 mm dünn ausrollen und den runden Bogen belegen. Bei 150° C für etwa 20 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit den restlichen Mürbeteig ausrollen und auf die Höhe und die Länge des Tortenrings zurechtschneiden. Sobald der Boden vorgebacken ist, leicht auskühlen lassen und mit dem Mürbeteig den Rand auslegen.

Zutaten Füllung: 150 g Zucker, 40 g Käsekuchenhilfe (Ersatzweise: Lebensmittelstärke), 300 g Magerquark, 3 Eier, 375 g geschlagene Sahne, Abrieb einer ungespritzten Zitrone, Mark einer Vanilleschote, 1 Prise Salz, 800 g eingemachte Birnen, 80 g Semmelbrösel

Zubereitung Füllung: Vorgebackenen Mürbeteigboden mit Semmelbröseln auslegen, darauf die Birnen verteilen. Eier mit dem Mark einer Vanilleschote, dem Abrieb einer ungespritzten Zitrone und einer Prise Salz vermischen. Magerquark mit Käsekuchenhilfe vermischen und hinzugeben. Die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die Masse auf den Birnen verteilen. Bei 200°C etwa 15 Minuten anbacken und bei 180° C 45 Minuten fertig backen.

Erdbeerkuchen (für 1 Kuchen)

Zutaten Biskuit: 120 g Eigelb, 180 g Eiweiß, 250g Zucker, 150g Mehl, 50 g Speisestärke, Abrieb einer ungespritzten Zitrone, Mark einer Vanilleschote, Salz.

Zubereitung Biskuit: Eigelb mit Zucker, Zitronenabrieb, Vanille und einer Prise Salz schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eiweiß unter die Eigelbmasse haben und langsam Mehl und Speisestärke unterheben. Biskuitteig in einen Tortenring füllen und 15 Minuten bei 180° C und anschließend 15 Minuten bei 160° C

backen. Auskühlen lassen und in zwei Scheiben schneiden. Einen Biskuitboden mit einem Ring umlegen.

Zutaten Vanillecreme und Erdbeerbelag : 190 g Milch, 60 g Sahne, Mark einer halben Vanilleschote, 40 g Zucker, 60 g Eigelb, 5 g Cremepulver (ersatzweise Puddingpulver), 10 g Mehl, 1 Prise Salz, 25 g Butter, 200 g geschlagene Sahne, etwas Puderzucker. 750 g Erdbeeren, Tortenguss, 120 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung Vanillecreme: Milch mit der Sahne und der Vanille aufkochen. Zucker und Eigelb mischen und schaumig schlagen. Speisestärke, Cremepulver, Mehl und eine Prise Salz mischen und unter die Eigelbmasse schlagen. Diese Creme unter die kochende Milch rühren und aufkochen lassen bis die Creme abgebunden hat. Butter unterrühren und die Creme auf ein flaches Backblech ausgießen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Creme komplett abkühlen lassen, dann die geschlagene Sahne unterheben und auf dem Biskuit verteilen. Erdbeeren waschen und auf der Vanillecreme verteilen. Tortenguss aufkochen, etwas abkühlen lassen und über die Erdbeeren verteilen. Den Tortenring ablösen, die Ränder mit Tortenguss einsteichen und mit Mandelblättern ummanteln.

Apfelkuchen (für 1 Kuchen)

Zutaten Mürbeteig: 200 g Butter, 100 g Zucker, 300 g Mehl, 100 g geriebene geröstete Haselnüsse, Abrieb einer ungespritzten Zitrone, Mark einer Vanilleschote, 1 Prise Salz

Zubereitung Mürbeteig: Butter, Zucker, Haselnüsse mit dem Abrieb einer ungespritzten Zitrone, Vanille und Salz verkneten. Das Mehl zum Schluss hinzufügen und kurz unterkneten. Den Mürbeteig anschließend für eine Stunden im Kühlschrank zugedeckt gut durchkühlen lassen. Den Teig etwa 3 mm dünn ausrollen und den runden Bogen belegen. Bei 150° C für etwa 20 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit den restlichen Mürbeteig ausrollen und auf die Höhe und die Länge des Tortenrings zurechtschneiden. Sobald der Boden vorgebacken ist, leicht auskühlen lassen und mit dem Mürbeteig den Rand auslegen.

Zutaten Füllung: 1 kg ungeschälte Äpfel, 100 g Semmelbrösel, 35 g Puddingpulver, 50 g Rosinen, 1 ungespritzte Zitrone, 50 g Zucker, Zimt

Zubereitung Füllung: Mit Semmelbröseln die Form ausstreuen, Äpfel schälen, entkernen und klein raspeln. Äpfel mit Puddingpulver, Rosinen, Zucker und einer Prise Zimt vermischen und in die Form füllen.

Zutaten Mandelbelag: 90 g Zucker, 30 g Honig, 40 g Sahne, 120 g gehobelte Mandeln

Zubereitung Mandelbelag: Zucker, Honig und Sahne zusammen aufkochen und mit den gehobelten Mandeln einrühren. Die Mandelmasse auf der Apfelfüllung glatt streichen. Den Apfelkuchen bei 180° C im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde backen lassen. **Tipp:** Für Apfelkuchen eignen sich trockene Apfelsorten wie Boskop oder Elster.

Studiorezepte von Bernd Siefert

Zitronentart mit frischen Blaubeeren auf Mandelmürbteig

(28 cm Durchmesser, 2 cm Höhe)

Zutaten Mürbeteig: 150 g Butter, 30 g Zucker, 60 g Puderzucker, 30 g geriebene Mandeln, 1 Prise Salz, 1 Ei Klasse M, 250 g Mehl. Zusätzlich zum Blindbacken: Hülsenfrüchte oder Ähnliches. Backpapier zum Auslegen zwischen Teig und Hülsenfrüchten

Zutaten Zitronencreme: 3 Blatt Gelatine, 125 ml frischer Zitronensaft, Schalenabrieb von 3 Zitronen, 150 g Zucker, 3 Eier Größe M, 190 g Butter

Dekoration: Frische Zitronenscheiben, frische Blaubeeren und gegebenenfalls Schokoladendekore und Minzblättchen.

Zubereitung Mürbteig: Alle Zutaten außer dem Mehl kurz verkneten, dann kurz das Mehl zu einem bröseligen Teig unterkneten. Den Teig in Folie gepackt ca. eine Stunde im Kühlschrank stabilisieren lassen. Dann mit etwas Mehl ca. 2 mm stark ausrollen und die Form damit ohne Risse auslegen. Übrigen Teig abschneiden und entweder zu einer weiteren Tart verarbeiten oder eingefrieren oder zu leckeren Keksen weiterverarbeiten. Dann die ausgelegte Form mit zugeschnittenem Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Bei 150° C ca. 25 min. vorbacken. Dann die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen. Auskühlen lassen.

Zubereitung Zitronencreme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker und Ei verrühren und bei 85° C im Wasserbad pasteurisieren. Ausgedrückte Gelatine unterrühren, durch ein feines Sieb passieren und gewürfelte, gefrorene Butter untermixen bis eine glatte Masse entstanden ist. Dann in die vorgebackene Mürbteigtarlets einfüllen im Kühlschrank stabilisieren lassen und mit frischen Heidelbeeren, Zitronenscheiben und Schokoladendekor dekorieren.

Mango-Joghurttorte mit Exotischen Früchten (für 4 Personen)

Zutaten Biskuitteig: 4 Eier (Klasse M), 1 Prise Salz, Mark einer Vanilleschote, Schalenabrieb einer Biozitrone, 125 g gesiebttes Mehl, 150 g Zucker, 1 gestr. TL Backpulver

Zubereitung Biscuitteig: Eier Trennen und das Eiweiß mit dem Salz und Zucker zu Schnee schlagen. Dann die Eigelbe und die Vanillemark und Zitronenschalenabrieb unterrühren und das Mehl mit dem Backpulver gemischt einsieben und unterheben. In einen Ring einfüllen und bei 180° C ca. 20 min. backen. Auskühlen lassen und in zwei Scheiben schneiden.

Zutaten Füllung: 12 Blatt Gelatine, 400 ml Joghurt, 400 g Mangomark (am besten frische, sehr reife Früchte. Aber zur Not auch aus der Dose, dann gegebenenfalls den Zucker reduzieren), Saft und Schalenabrieb einer Biozitrone, Mark einer Vanilleschote, 150 g feinsten Zucker, 400 g geschlagene Sahne

Zubereitung Füllung: Gelatine in kaltem Wasser einweichen dann auspressen und mit der Vanille, Zitrone und der Schale und dem Zucker zusammen in einem Topf auflösen. Dann nach und nach den Joghurt und das Aprikosenmark zugeben und die geschlagenen Sahne unterheben.

Dekoration: Exotische Früchte nach Wahl (z.B. Ananas, Kiwis, Mango, Papaya, Physalis usw.)

Zusammensetzung der Torte: Den ersten Boden leicht getränkt in einen Ring einlegen und mit der Hälfte der Sahnefüllung befüllen dann den zweiten getränkten Boden auflegen und mit der restlichen Füllung abschließen mit den Früchten dekorieren und im Kühlschrank für ca. 4 Std. kühlen dann den Ring vorsichtig entfernen und noch mit einigen Blättern Zitronenmelisse dekorieren.

Eiskaffee (2 Portionen)

Zutaten: 2 Tassen frisch gekochter Kaffee, 4 Kugeln (pro Glas je 2 Kugeln) Vanilleeis, geschlagene Sahne

Zubereitung: Den gekochten Kaffee in einen Gefrierbeutel gießen und diesen verschließen. Dann ca. 4 Stunden in ein Gefrierfach legen. Sobald der Kaffee tiefgefroren ist, aus dem Fach herausholen und ca. 5 Minuten auftauen lassen. Dann ist er eiskalt. In zwei Gläser aufteilen, das Vanilleeis hinein geben. Zum Schluss die Schlagsahne obenauf verteilen und servieren.

Tipp: Wer noch einen Schuss Rum oder ähnliches an Alkohol dazu gibt hat noch mehr Genuss.