



Budapeststube

Zutaten:

300g Eiweiß
630g Zucker
270g geröstete und geriebene Haselnüsse
90g Vanillepuddingpulver
2 Becher Sahne
Frische Himbeeren oder Mandarinen aus der Dose

Zubereitung:

Die Eier aufschlagen und unter Rühren den Zucker zugeben.
Die geriebenen Haselnüsse mit dem Puddingpulver mischen und vorsichtig unterheben.
Den Teig mit einer Lochtülle auf ein Backblech spritzen, sodass das ganze Blech bedeckt ist.
Die Masse dann etwa 30 Minuten bei 170 Grad backen, danach über Nacht einfrieren.
Das Ganze mit reichlich Schlagsahne bestreichen. Mit Himbeeren oder Mandarinen belegen
aufrollen und beliebig dekorieren



Kanelbullar (schwedische Zimtschnecken)

Zutaten:

Vorteig:

250g Weizenmehl
10g Hefe
250ml Milch

Alle Zutaten zu einem weichen Teig mischen und dann ca.1 Stunde gehen lassen.

Teig:

2kg Weizenmehl
400g Zucker
400g weiche Butter
100g Hefe
20g Salz
25g Kardamom
etwa 800-900ml Milch

Den Teig mit dem Vorteig gut kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Dann unter einem Tuch 20 Minuten gehen lassen.

Füllung:

200g Mandelmasse
200g Butter
150g Zucker
etwas grober Zimt

Die Füllung zu einer weichen Creme mischen.

Den Teig flach ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Das Ganze an der langen Seite einrollen, wie eine Schnecke. Danach die Rolle in Scheiben schneiden. Die Scheiben gehen lassen, bis sie das Doppelte ihrer Größe erreicht haben.

Danach die einzelnen aufgerollten Schnecken mit Ei bestreichen, Hagelzucker als Dekor streuen und etwa 5-8 Minuten bei ca. 210-225 Grad backen.



Prinzesstårta (Schwedentorte)

Zutaten für 1 Torte:

Zubereitung: ca. 60 Min. + ca. 2 Std. Kühlzeit + Abkühlzeit
Backzeit: ca. 25 Min.

Für den Biskuit:

6 Eier
150g Zucker
1 Prise Salz
180g Mehl
50g Butter
das Mark einer Vanilleschote

Für die Vanille Creme:

300g Milch
30g Zucker
15g Honig
das Mark einer Vanilleschote
20g Stärke
3 Eigelbe

Für die Bananenmarmelade:

200g Banane
100g Bananensaft
80g Gelierzucker (3:1)

Für die Marzipandecke:

500g Modellier-Marzipan
0,3g Kiwi-Lebensmittelfarbe
0,2g Minz-Lebensmittelfarbe
0,2g Olive-Lebensmittelfarbe

Außerdem:

350g Schlagsahne
1 Springform (Ø 20 cm)
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

1. Für die Vanillecreme Milch, Zucker, Honig, Vanillemark und eine Prise Salz in einen Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Eigelbe und die Stärke in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Die kochende Milch-Mischung nach und nach unter die Eigelb-Mischung rühren. Die Creme zurück in den Topf geben und den Pudding unter ständigem Rühren nochmals etwa 1 Minute köcheln und andicken lassen. Von der Herdplatte nehmen und noch etwasiterrühren, damit das Eigelb in der heißen Creme nicht gerinnt. Die Vanillecreme durch ein feines Sieb streichen, zugedeckt zunächst bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Creme direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht, und anschließend etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Bananenmarmelade die Bananen mit einem Stabmixer mixen. Das Püree mit Saft und Gelierzucker in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Marmelade abgedeckt auskühlen lassen.
3. Den Backofen auf 190°C vorheizen und die Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl wieder aus der Form herausklopfen.
4. Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker und dem Vanillemark in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad aufschlagen. Die Eiermasse kalt schlagen. Inzwischen die Butter in einem Topf schmelzen und nach und nach in die Eimasse geben, bis die Masse glatt ist. Das Mehl mit dem Salz mischen und zügig unter die Eimasse heben. Die Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen für 25 Minuten goldbraun backen. Danach das Ganze aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Die Sahne aufschlagen. Den ausgekühlten Biskuit in 3 Lagen schneiden. Auf den untersten Boden 100g Bananen Marmelade geben und gleichmäßig verteilen. 80g Vanillecreme mit 50g aufgeschlagener Sahne verrühren und auf die Marmelade verteilen. Den nächsten Biskuit daraufsetzen. 200g Vanillecreme mit 200g aufgeschlagener Sahne vermengen und gleichmäßig auf den Biskuit verteilen, sodass eine Kuppel entsteht. Nun den letzten Boden daraufsetzen und mit der restlichen geschlagenen Sahne die Torte vollständig einstreichen.
6. Für die Marzipandecke die Farben mit ein wenig Wasser verrühren und in den Marzipan einarbeiten. Den Marzipan auf einer leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn Ausrollen und die Torte einkleiden. Die Torte für 2 Stunden kaltstellen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.