

**DR. OETKER**  
**MODETORTEN**

**DR. OETKER**  
**MODETORTEN**



**Weltbild**

# ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einfach einmal vollständig durch. Aus dem Zusammenhang werden die Zubereitungs-Schritte deutlicher und verständlicher.

## **ARBEITSSCHRITTE**

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

## **ZUBEREITUNGSZEIT UND BACKZEIT**

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten, wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeiten sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen.

## **BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEITEN**

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit, ob das Gebäck gar ist. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

## **EINSCHUBHÖHE**

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

## **HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN**

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

## **ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE**

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius

## **KALORIEN-/NÄHRWERTANGABEN**

E	Eiweiß
F	Fett
Kh	Kohlenhydrate
kcal	Kilokalorie

# INHALT

## TORTEN

Latte-Macchiato-Torte	6
Miniwindbeutel-Himbeer-Torte	8
Galetta-Erdbeer-Torte	10
Nusstorte mit Toffifee	12
Cinderella-Torte	14
Maulwurforte	16
Schneeweißchen-und-Rosenrot-Torte	18
Mousse-au-Cappuccino-Torte	20
Stricknadelorte	22
Eierlikör-Torte	24
Popcornorte, turboschnell	26
Doppelkeks-Torte	28
Erdbeer-Käfer-Torte	30
Tränchentorte	32
Kapuzinertorte	34
Rote-Grütze-Maulwurforte	36
Sauerkirsch-Frischkäse-Torte	38

## KUCHEN AUS DER FORM

Russischer Zupfkuchen	40
Chocolate Chip-Kuchen	42
Apfel-Preiselbeer-Kuchen mit Cornflakes	44
Schmandkuchen	46
Zebrauchen	48
Abwieger	50
Russisch-Brot-Kuchen	52
Papageienkuchen	54
Rotweinkuchen	56
Schachbrettkuchen	58
Schwedischer Mandelkuchen	60

## KUCHEN VOM BLECH

Wattekuchen, gefüllt	62
Fress-mich-dumm-Kuchen	64
Goldmarie-Cappuccino-Rolle	66
Ameisenkuchen	68
Keks-Schnitten	70
Spaghetti-Kuchen	72
Lambada-Schnitten	74
Blubberkuchen	76
Espresso-Schnitten	78
Schokokek-Schnitten	80
Amrumer Wattwurmkuchen	82
Sägespäne-Kuchen	84
Riesen-Schokokaramell-Schnitten	86
Rätsel-Blechuchen mit Kirschen	88
Götterspeise-Frischkäse-Kuchen	90
Holzällerschnitten	92
Register	95
Impressum	96

# LATTE-MACCHIATO-TORTE

## **FÜR DEN ALL-IN-TEIG:**

100 g Weizenmehl  
 15 g Kakaopulver  
 3 gestr. TL Backpulver  
 100 g Zucker  
 1 Pck. Vanillin-Zucker  
 2 Eier (Größe M)  
 100 g weiche Butter oder  
 Margarine  
 2 EL starker Kaffee oder  
 Milch

## **FÜR DEN BELAG:**

350 g Aprikosen  
 6 Blatt weiße Gelatine  
 3 Eier (Größe M)  
 100 g Zucker  
 100 ml Milch (3,5 % Fett)  
 500 g Schlagsahne  
 (mind. 30 % Fett)  
 2 Pck. Instant-Cappuccino- oder  
 Eiskaffee-Pulver (je 10 g)

## **ZUM GARNIEREN UND BESTÄUBEN:**

50 g zweifarbige Cappuccino-  
 Schokolade (hell/dunkel)  
 Kakaopulver

## **INSGESAMT:**

E: 86 g, F: 299 g, Kh: 373 g,  
 kcal: 4538

## **ZUBEREITUNGSZEIT:**

60 Minuten, ohne Kühlzeit

## **BACKZEIT:**

etwa 25 Minuten

**1.** Den Backofen vorheizen.  
 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
 Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Für den Teig Mehl mit Kakao-  
 pulver und Backpulver in einer  
 Rührschüssel mischen. Restliche  
 Zutaten hinzufügen und alles mit  
 einem Mixer (Rührstäbe) erst kurz  
 auf niedrigster, dann auf höchster  
 Stufe in etwa 2 Minuten zu einem  
 Teig verarbeiten. Den Teig in  
 eine Springform (Ø 26 cm, Boden  
 gefettet, mit Backpapier belegt)  
 füllen und glatt streichen. Die Form  
 auf dem Rost in den vorgeheizten  
 Backofen schieben und den Boden  
**etwa 25 Minuten backen.**

**3.** Den Boden aus der Form lösen,  
 auf einen mit Backpapier belegten  
 Kuchenrost stürzen und erkalten  
 lassen. Anschließend mitgebacke-  
 nes Backpapier abziehen, Boden auf  
 eine Tortenplatte legen und einen  
 Tortenring oder den gesäuberten  
 Springformrand darumstellen.

**4.** Für den Belag Aprikosen ab-  
 spülen, abtrocknen, halbieren und  
 entsteinen. Aprikosenhälften mit  
 der Rundung nach oben auf dem  
 Tortenboden verteilen.

**5.** Gelatine nach Packungsanleitung  
 einweichen. Eier mit Zucker und  
 Milch in einer Schüssel verrühren  
 und im Wasserbad bei schwacher  
 Hitze erhitzen, dabei die Masse  
 ständig mit dem Mixer (Rührstäbe)  
 auf mittlerer Stufe rühren. Sobald

die Masse dick-schaumig ist (dauert  
 etwa 5 Minuten), Gelatine leicht  
 ausdrücken und in der warmen  
 Eimasse unter Rühren auflösen.  
 Die Masse erkalten lassen, dabei  
 die Masse etwa 5 Minuten weiter-  
 rühren.

**6.** Sahne steif schlagen und unter  
 die erkaltete Creme heben. Zwei  
 Drittel der Sahnecreme abnehmen  
 und mit dem Cappuccino- oder  
 Eiskaffee-Pulver verrühren. Die  
 Hälfte der dunklen Creme auf  
 den Aprikosen verteilen und glatt  
 streichen. 5 Esslöffel von der hellen  
 Creme abnehmen und beiseiteste-  
 llen, die restliche helle Creme auf  
 der dunklen verstreichen. Restliche  
 dunkle Creme darauf verstreichen.

**7.** Die beiseitegestellte helle Creme  
 mithilfe eines Teelöffels in Wellen  
 auf der Oberfläche verstreichen,  
 dabei rundherum etwa 1 cm Rand  
 frei lassen. Die Torte 2–3 Stunden in  
 den Kühlschrank stellen.

**8.** Vor dem Servieren Tortenring  
 oder Springformrand lösen und  
 entfernen. Die Schokolade mithilfe  
 eines Sparschälers auf die Tor-  
 tenoberfläche raspeln und die Torte  
 mit etwas Kakaopulver bestäuben.

## **TIPP:**

Die Creme kann mit 2–3 Esslöffeln  
 Cognac abgeschmeckt werden.













