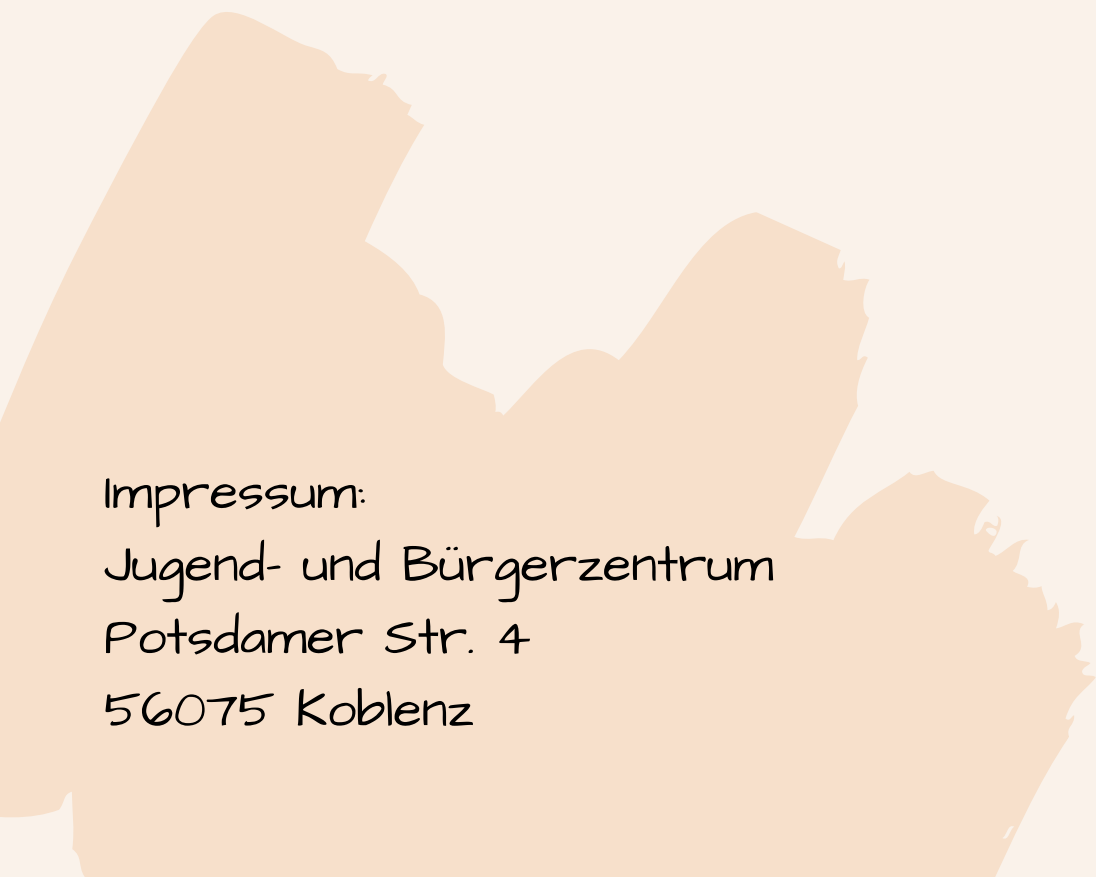


# Rezeptsammlung Erzählcafé





Impressum:

Jugend- und Bürgerzentrum

Potsdamer Str. 4

56075 Koblenz

# Vorwort:

Die Idee zu dieser Rezepte - Sammlung liegt schon einige Zeit zurück. In den Anfangsjahren des Jugend- und Bürgerzentrums Karthause gab es im Erzählcafé die schöne Tradition der selbstgebackenen Kuchen und Torten. Die Anlässe waren vielfältig. Meistens waren es Geburtstage, aber auch besondere Hochzeitsjubiläen, die es zu feiern gab. Da die Backwaren sehr lecker waren, wurden gerne die Rezepte getauscht. Die Idee, diese zu sammeln und „irgendwann“ als Sammlung zu präsentieren lag da nicht fern. Wie so oft fehlte es an der Zeit die Idee im „laufenden Geschäft“ umzusetzen. Das Jahr 2020 bzw. 2021 bot sich an, in den Zeiten des Lockdowns, diese Sammlung zusammenzustellen.

Ein herzliches „Danke schön“ geht an die regelmäßigen Besucherinnen und Besucher des JuBüZ, die uns mit den leckeren Kuchen und Torten erfreut, und uns ihre Rezepte verraten haben. (So manches Kilo stammt aus dieser Zeit ...;-)). Weiterhin gilt ein besonderer Dank meiner Kollegin Teresa Steltner, die die graphische Gestaltung des Büchleins übernommen und ganz wunderbar gestaltet hat.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Birgit Korn-Möckel

(Team JuBüZ)





# Zwiebelkuchen „Marianne“

## Zutaten:

### Teig:

500 g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
180 ml Milch  
100 g Butter oder Margarine  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
1 großes Ei

### Belag:

3 Pfund Zwiebeln  
250 g Dörrfleisch  
250 g Speck  
250 ml saure Sahne oder Schmand  
5 Eier  
2 eingeweichte Brötchen  
Salz, Pfeffer, Worcestersoße

## Zubereitung:

Aus den Teigzutaten wird ein Hefeteig zubereitet.

Für den Belag werden die Zwiebeln geschält, in feine Scheiben geschnitten und gar gedünstet. Das Dörrfleisch und der Speck werden gewürfelt und etwas ausgebraten. Das überschüssige Fett wird abgeschöpft. Nach dem Abkühlen werden die Zwiebeln, der Speck und das Dörrfleisch mit den anderen Zutaten gut vermengt und auf dem ausgerollten und angegangenen Hefeteig verteilt.

Alles wird nochmals etwas gehen gelassen und dann bei 180°C (Heißluft 170°C) ca. 25 bis 40 Minuten goldgelb gebacken.





# Bratapfel á la Erzählcafé

und so geht's:

Um die 20 Äpfel

(je nach Größe und Personenanzahl, eher festere Sorten nehmen)

Füllung

für die Äpfel:

1 Tüte Sultaninen in Rum einlegen (mindestens 3-4 Stunden)

1 Tüte Mandelstifte

Butter (für die Butterflöckchen)

Nachdem

die Äpfel gewaschen und die Kerngehäuse entfernt wurden, werden sie mit den getränkten Sultaninen und Mandelstiften gefüllt. Als Abschluss werden Butterflöckchen auf die Äpfel gesetzt. Das Backblech mit den Äpfeln kommt bei 170°C für ca. 35 Minuten in den Backofen.

Zutaten

für die Vanillesoße:

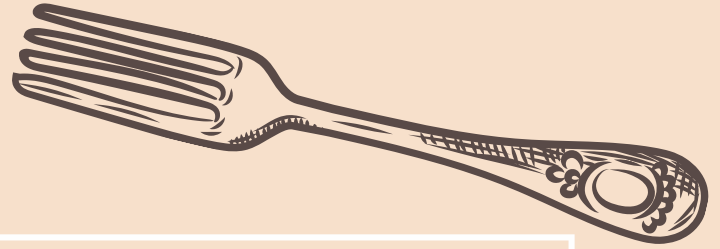
1 Päckchen/Becher Schlagsahne (nicht ganz steif schlagen, wird später unter die Vanillesoße gehoben)

1 Liter Milch für die Vanillesoße

1 ½ Päckchen Vanillepuddingpulver

Während die Äpfel im Backofen sind wird die Vanillesoße zubereitet.





# Döbbekuchen á la Erzählcafé

## Zutaten:

4- 5 kg Kartoffeln

2 große Zwiebeln

4-5 Eier, je nach Größe

2 Mettenden

ca. 450 g Dörrfleisch

2 in Milch eingeweichte Brötchen

½ Liter Milch (um die Brötchen einzuweichen)

Sonnenblumenöl

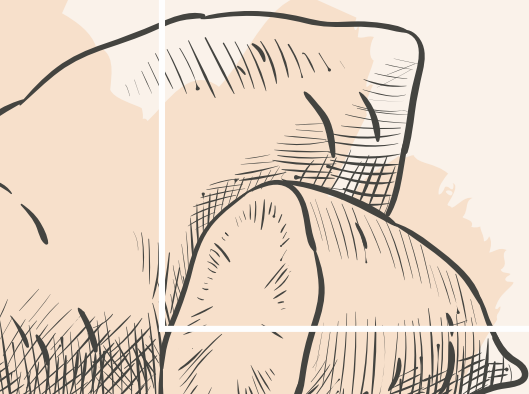
Als Beilage Apfelkompott oder Apfelmus.

Menge für ca. 10-12 Personen, je nach Appetit

## Zubereitung:

Alle Zutaten werden klein geschnitten und miteinander vermischt und auf Bräter oder entsprechende Auflaufformen verteilt.

Der Döbbekuchen wird erst für eine Stunde bei 200°C (Ober-/Unterhitze) und danach für ca. zwei Stunden bei 160° C gebacken.





# Apfelkompott á la Bärbel

und so geht's:

1 ½ kg Äpfel in Viertel oder Achtel geschnitten, je nach Größe, geschält und entkernt in 1/8 l Wasser mit 2 Zitronen, damit sie nicht hat braun werden, aufkochen und unter Rühren zerfallen lassen.

500 g braunem Zucker,

2 Zimtstangen,

2 ausgeschabten Vanilleschoten,

1 Stückchen Ingwer (ca. 4 cm lang), kleingeschnitten,

18 Pimentkörnern und

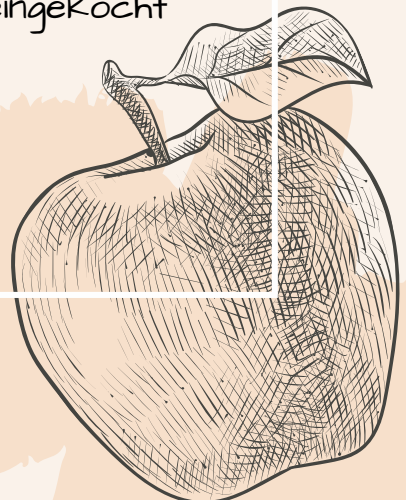
7 Nelken.

Die Gewürze bis auf die Vanille in einen Teefilter geben und zubinden, damit sie leicht wieder entfernt werden können.

So lange rühren, bis die Flüssigkeit weitgehend verkocht ist, dann das Kompott heiß in Marmeladegläser randvoll füllen

(Gläser in ein warmes Wasserbad stellen, damit sie nicht platzen), den Rand reinigen, Deckel aufschrauben und Gläser umgedreht abkühlen lassen.

Danach bis zum Verzehr im Kühlschrank, da sie nicht eingekocht sind.







# Diplomatentorte

(Nuss-Ananas-Sahne-Torte)

## Zutaten:

Für den Boden:

150 g Butter

125 g Zucker

3 Eier

1 TL Zimt (gemahlen)

125 g Haselnüsse (gemahlen)

50 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

Belag:

1 ½ bis 2 Becher Sahne

2 Päck. Sahnesteif

1 kleine Dose Ananas

Dekoration:

Schokoblättchen nach Bedarf

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Nussboden zu einem Rührteig verarbeiten.

Die Masse in eine (26 cm) Springform geben und bei 180°C etwa 25 bis 30 Minuten backen.

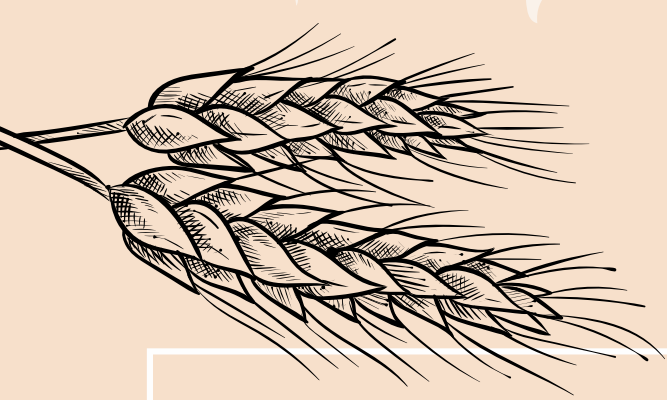
(Der Boden kann auch am Tag zuvor gebacken werden)

Nach dem Backen des Tortenbodens etwas Brösel abschaben und für die Dekoration aufbewahren. Ananas abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann die Sahne sehr steif schlagen und die Ananas unterheben.

Die Masse auf den Tortenboden geben und kuppelförmig verstreichen. Mit Brösel und Schokoblättchen dekorieren.







# Uschis Rotweinkuchen

## Zutaten:

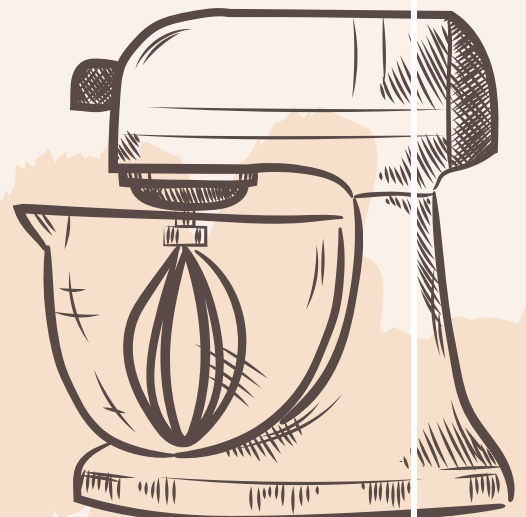
250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Päck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
200 ml Rotwein  
100 g Schokostreusel

250 g Mehl  
1 Päck. Backpulver  
1 TL Zimt  
1 TL Kakao  
100 g gehackte Mandeln  
Paniermehl

## Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen.  
Eine Kastenform gut einfetten und mit etwas Paniermehl ausschütten.

Bei 180°C auf der untersten Schiene 60 Minuten backen.



# Sekttorte



## Zutaten:

### Boden:

3 große Eier  
3 - 4 Eßl. warmes Wasser  
150 g Zucker  
1 Päck. Vanillezucker  
100 g Mehl  
100 g Stärkepulver  
3 gestr. TL Backpulver

### Belag:

2 Päck. Aranka Pudding  
(Dr. Oetker "ohne kochen")  
Pfirsich/Maracuja  
oder Aprikose/Maracuja  
0,4 l Sekt  
1 Dose Pfirsiche  
½ l Sahne  
2 Päck. Sahnesteif

## Zubereitung:

### Zubereitung des Bodens:

Eigelb und Wasser schaumig schlagen und nach und nach 2/3 des Zuckers dazugeben. So lange rühren, bis die Masse cremig ist. Das Eiweiß steif schlagen, den Rest des Zuckers dazugeben. Mehl, Stärkepulver und Backpulver sieben und mischen. Zuerst den Eischnee, dann das gesiebte Mehlgemisch unterziehen.

Alles in eine Springform (26 cm) einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Minuten backen (Heißluft 160°C).

### Zubereitung des Belags:

In den Sekt den Pudding vorsichtig mit dem Rührgerät einrühren, dann die Masse kaltstellen. Die Pfirsiche gut abtropfen lassen, in sehr kleine Stücke schneiden und unterheben. Die Sahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

Um den Biskuitboden einen Ring legen und die Creme auf dem Biskuitboden verteilen. Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, besser über Nacht. Auf Wunsch kann die Torte mit Sahne verziert werden.



# Apfeltorte „verkehrt herum“

und so geht's:

Vorbereitung:

Eine Springform mit Aluminiumfolie oder Backpapier auslegen und 2 EL gebräunte Butter hineingießen. Danach 4 EL gehackte Mandeln einstreuen. Der Boden wird mit Äpfeln (Scheiben) ausgelegt und darüber wird 1 EL Zucker und eine Tasse Rumrosinen gestreut. Danach wird ein Rührteig aus den folgenden Zutaten zubereitet:

65 g Butter

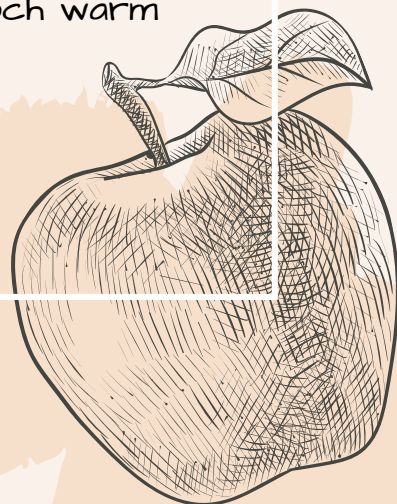
1 Päck. Vanillezucker

1 Tasse (Mondamin) Speisestärke

½ Tasse Mehl

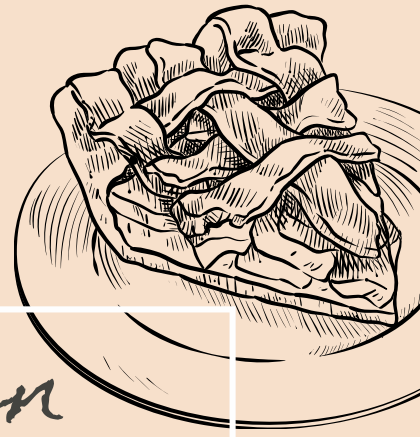
2 gestr. TL Backpulver

Die fertige Teigmasse wird über die Äpfel in die Backform gefüllt. Rost auf den Boden des Backofens stellen und darauf die Springform geben. Bei mittlerer Hitze (ca. 145°C) ca. 40 - 60 Minuten backen. Die Torte 10 Minuten abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Die Alufolie/Backpapier abzuziehen und die Äpfel mit Zucker und Zimt bestreuen oder noch warm mit Marmelade bestreichen.



# Rhabarberkuchen

## mit Pudding-Mandel-Guss



### Zutaten:

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

150 ml lauwarme Milch

125 g Margarine oder Butter

100 g brauner Zucker

1 Ei

Belag:

1 kg Rhabarber

150 g Zucker

etwas Mehl

300 g Crème fraiche

1 Päck. Vanillepudding

1 Ei

Mark einer Vanilleschote

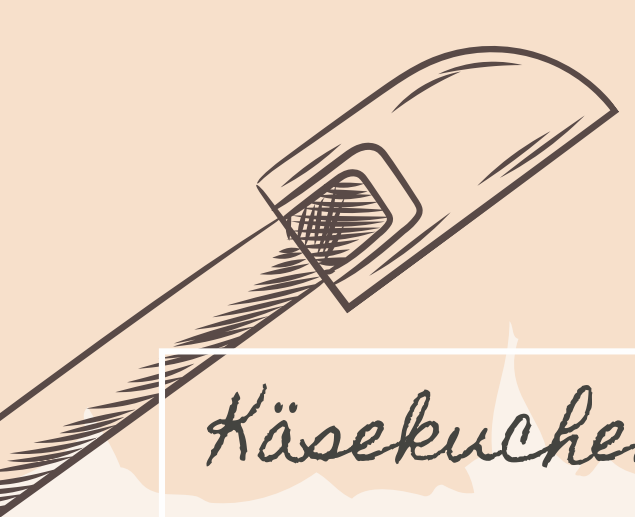
100 g Vanilleblättchen

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe in etwas Milch auflösen, in die Vertiefung geben und mit etwas Mehl bedecken. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Margarine auflösen und mit den übrigen Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen. Inzwischen Rhabarber waschen, putzen, in feine Stücke schneiden und mit 50 g Zucker und einem Esslöffel Mehl vermischen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt weitere 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Guss Crème fraiche, restlichen Zucker, Vanillepuddingpulver, Ei und Vanillemark verrühren. Rhabarber auf dem Boden verteilen, Crème fraiche-Masse darauf streichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.



# Käsekuchen mit Mandarinen

und so geht's:

Teig:

150 g Mehl

1 TL Backpulver

65 g Zucker

1 Ei

65 g kalte Butter

Zubereitung des Teigs:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Diesen dann 30 Minuten kühl stellen. Danach in eine gefettete Springform bringen. Aus  $\frac{1}{4}$  des Teiges einen Rand formen. Dieser sollte gut geschlossen sein, sonst läuft die Füllung heraus.

Füllung:

1 kg Quark

300 g Zucker

2 Eier

2 Päck. Vanille-Puddingpulver

$\frac{1}{2}$  Becher (süße) flüssige Sahne

2 Dosen Mandarinen (abgetropft)

Die fertige Masse auf den Boden in der Springform geben. Dann alles backen. Die Backzeit beträgt 60 bis 65 Minuten bei 180°C auf der mittleren Schiene. Nach Backende noch ca. 10 bis 15 Minuten bei abgeschaltetem Ofen darinstehen lassen (Tür leicht geöffnet), er fällt sonst ein.



# Getränkte Sandtorte

mit Rum-Mokka-Guss



## Zutaten:

### Teig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Puderzucker  
1 Päck. Vanillezucker  
3 Eier  
250 g Speisestärke  
½ bis 1 Teelöffel Backpulver  
etwas Salz  
1 bis 2 EL Rum

### Zum Bestreichen:

2 TL Dosenmilch

### Rum-Mokka-Guss:

2 Päck. Vanillezucker  
3 gestrichene EL Instantkaffee in  
Pulverform  
3 EL kochendes Wasser  
3 gestrichene EL Puderzucker  
etwa ½ Liter Rum

## Zubereitung:

Das weiche Fett in eine Backschüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Eier, Speisestärke, Backpulver und etwas Salz dazugeben. Alles wird mit gut durchgerührt auf der höchsten Stufe. Zuletzt den Rum unter den Teig rühren. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier oder Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 25 cm) füllen, mit Dosenmilch bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen. Die Sandtorte möglichst tief einschieben. Für den Guss Vanillezucker, Kaffee und Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren. Puderzucker und Rum dazu rühren. Nach dem Backen wird die warme Sandtorte sofort mit dem Guss getränkt und einige Stunden durchziehen gelassen.

### Backen:

|                       |      |                  |
|-----------------------|------|------------------|
| E.-Herd: 150°C- 175°C | etwa | 95 - 105 Minuten |
| G.-Herd: 1 - 2        | etwa | 95 - 105 Minuten |







# Topf Kuchen nach Oma's Art

## Zutaten:

Rührteig:

250 g weiche Butter

50 g weiche Margarine

100 g weiches Schweineschmalz

250 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

400 g Mehl

1 P. Backpulver

250 g Rosinen (am Vortag in Rum einweichen)

100 g Bitterschokolade (in Stücke schneiden)

100 g gestiftete Mandeln

Saft von einer Zitrone

Rum von den Rosinen

Paniermehl

## Zubereitung:

Aus den linken Zutaten einen Rührteig herstellen. Danach die Rosinen abgießen und den Rum auffangen. Die Rosinen werden mit Küchenpapier trockengetupft und dann (ganz wichtig!) in einem Extragefäß in Mehl gewälzt, damit sie nicht aneinanderkleben. Erst danach werden sie in den Teig gegeben und gut verteilt.

Der komplette Teig wird in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Form gegeben und im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 60 Minuten gebacken.





# Eiskaffee-Sahnetorte



## Zutaten:

### Boden:

Fett für die Form

6 Eier

150 g Zucker

150 g gemahlene Mandeln

1 EL (30 g) Paniermehl

50g + 1 EL Schokostreusel

### Füllung:

750 g Sahne

3 Päck. Sahnesteif

2 Päck. Vanillezucker

2 Beutel (à 40 g oder 8 EL

Eiskaffeeinstant, z.B. Frappé von Nescafé)

1 EL Mandelblättchen

ca. 1 EL Puderzucker

## Zubereitung:

Eine Springform (26 cm) einfetten. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker cremig rühren. Die gemahlene Mandeln, Paniermehl und Backpulver mischen und unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und 50 g Schokostreusel unterheben.

Den Teig in die gefettete Springform geben und dann im vorgeheizten Backofen (Ober-/ Unterhitze: 175°C, Umluft: 150°C) 35 bis 40

Minuten backen. Vom Tortenboden einen ca. 1 cm dünnen Deckel abschneiden und zerbröseln. Die Sahne steif schlagen dabei Sahnesteif, Vanillezucker und zum Schluss Eiskaffeeinstant einrieseln lassen.

Die Mokkasahne auf den Tortenboden streichen und anschließend mit den Teigbröseln bestreuen. Die Torte gut kaltstellen, am besten über Nacht.

Vor dem Servieren die Mandeln kurz anrösten. Nach dem Abkühlen mit 1 EL Schokostreuseln und Puderzucker bestreuen.





# Mohnkuchen mit Streusel

## Zutaten:

### Teig:

150 g Quark  
1 Ei  
75 g Zucker  
1 Päck. Vanillezucker  
300 g Mehl  
1 Prise Salz  
½ Päck. Backpulver  
6 EL Öl

### Belag:

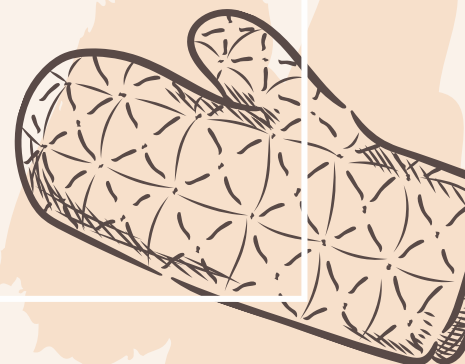
250 g Mohn  
3/8 l Milch  
100 g Zucker  
1 abgeriebene Zitrone  
30 g Butter  
1 Ei  
40 g Speisestärke  
100 g Marzipanrohmasse  
Streusel: 250 g Butter, 350 g Mehl,  
160 g Zucker

## Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig rühren, ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben.

Den Mohn mahlen und mit ¼ l Milch, Zucker, Zitronenschale und Butter aufkochen. 10 Minuten bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Eigelb, Stärke und die restliche Milch verquirlen. Dann zum Mohn geben, unterrühren und einmal aufkochen lassen. Marzipan mit dem Eiweiß glatt verrühren und unter die Mohnmasse ziehen. Alles abkühlen lassen und die Mohnmasse auf dem Teig verteilen. Anschließend werden die Streusel darüber gegeben.

Die Backzeit beträgt ca. 40 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze).





# Blech-Obstkuchen

## Zutaten:

Zutaten Teig:

140 g Mehl

140 g Zucker

140 g Butter

2 Eier

1 P. Vanillezucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Belag:

frische

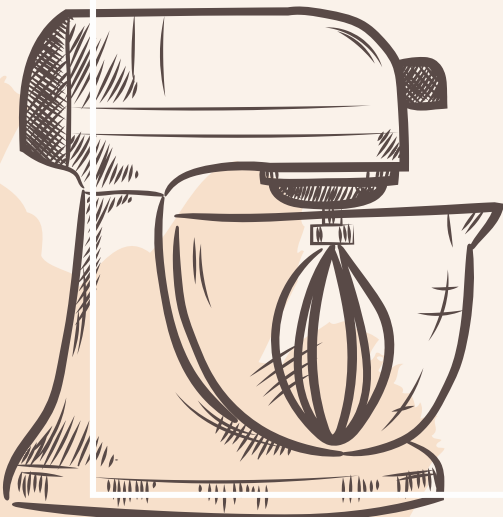
Obststücke nach Belieben

(oder auch aus der Dose/Kühltruhe)

## Zubereitung:

Teigzutaten in eine Schüssel geben und 5 Minuten verrühren. Dann die Teigmasse auf einem Backblech verstreichen. Anschließend die Obststücke auf dem Teig verteilen.

Im Backofen bei 175°C. auf der mittleren Schiene backen bis der Teig goldbraun ist und sich ein wenig vom Rand löst.



Mein Lieblingsrezept:



Blank rectangular box for the recipe title.

Zutaten:

Blank rectangular box for the ingredients list.

Zubereitung:

Blank rectangular box for the preparation instructions.



Mein Lieblingsrezept:



Zutaten:

Zubereitung:



Notizen:



Notizen:







