

*Rendezvous
Saarlouis*



VUNN KUCHENMAJESTÄT BIS SIESSSCHNISS

SO LECKER SCHMECKT DER LANDKREIS SAARLOUIS



GRUSSWORT DES LANDRATES DES LANDKREISES SAARLOUIS

Liebe Bäckerinnen und Bäcker,
liebe Kuchenfreunde,

der Käsekuchenwettbewerb war ohne Zweifel einer unserer Höhepunkte im Festjahr 2016 anlässlich des 200. Geburtstages unseres Landkreises. Über Monate hinweg wurde in den dreizehn Städten und Gemeinden der Klassiker der saarländischen Festtafel gebacken, gekostet und perfektioniert und schließlich auf kommunaler Ebene die Anwärter auf die Käsekuchenkrone ermittelt.

Beim großen Finalentscheid während des Luftspektakels auf dem Flugplatz Düren wurden die Käsekuchen dann genauestens auf ihre inneren und äußeren Werte getestet. Der fachkundigen Jury mit Starköchin Lea Linster, SR1-Moderatorin Kerstin Mark, dem Wettermüller von Radio Salü und Peter Erbel, dem Landesinnungsmeister der Konditoren, durfte auch ich angehören und die Kuchen auf Aussehen, Geschmack und Konsistenz prüfen. Wir wurden uns schnell einig: Als erste Käsekuchenmajestät nahm Heidi Mick I. die Krone mit nach Bous.

Ich freue mich besonders, dass die Käsekuchenköniginnen und -könige aus den Städten und Gemeinden uns in dieser Broschüre ihre Lieblingsrezepte verraten haben und so zeigen, wie süß unser Landkreis ist. Allen Nachbäckerinnen und -bäcker wünsche ich viel Erfolg in der Backstube und: lassen Sie es sich schmecken!

Ihr
Patrik Lauer
Landrat des Landkreises SaarLouis

KÖNIGLICHER KÄSEKUCHEN HEIDI I.

Aus den folgenden Zutaten einen Mürbeteig herstellen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen:

200 g Mehl, 1 gestr. TL Backpulver, 75 g Zucker, 1P. Vanillezucker, 1 Ei, 100 g Butter

Währenddessen die Zutaten für die Füllung vermischen:

750 g Schmand, 500 g Quark, 600 g Sahne, 275 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 2 P. Sahnepuddingpulver, 4 Eier, 1 Spritzer Zitronensaft

Den Teig ausrollen, in eine gefettete Form von mindestens 28 cm Durchmesser geben und die Käsemasse hinzufügen.
Bei 175°C Umluft ca. 60 Minuten backen.
Danach in der Form mehrere Stunden abkühlen lassen; am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Heidi Mick aus Bous
Käsekuchenkönigin des Landkreis Saarlouis



NUSSECKEN

Zutaten:

300 g Mehl, 130 g Butter, 100 g Zucker, 1 P Vanillezucker, 1 TL Backpulver, 2 Eier

Für den Belag:

200 g Butter, 200 g Zucker, 200 g Haselnüsse gehackt, 200 g Mandeln gehackt, 2 P Vanillezucker, 6 EL Aprikosenmarmelade

Die Zutaten für den Teig zu einem festen Mürbeteig kneten und 30 min. kühl stellen.

Für den Belag die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen.
Zucker, Vanillezucker, Nüsse und Mandeln dazugeben und verrühren.

Den Backofen auf 175°C (Umluft 165°C) vorheizen. Ein Backblech fetten und den Mürbeteig darauf ausrollen, dann mit der Marmelade bestreichen. Zum Schluss die Nussmischung darauf verteilen und ca. 30 min. goldbraun backen.

Nach dem Abkühlen in Dreiecke schneiden und nach Belieben die Ecken mit Kuvertüre bestreichen.

KÄSEKUCHEN

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g Mehl, 100 g Zucker,
1 Ei, 80 g Margarine, ½ P. Backpulver,
etwas Milch

Den fertigen Mürbeteig in einer Springform verteilen
und den Teig am Rand etwas hochdrücken

1 kg Magerquark, 250 g Zucker,
2 P. Vanillezucker, 2 P. Vanillepudding,
150 ml Öl, 600 ml Milch, 5 Eier,

Die Masse auf dem Mürbeteig verteilen.
Bei 175°C Umluft 1 Stunde backen.



ELIASLEONKUCHEN

Zutaten:

200 g Mehl, 220 g Zucker,
250 g Butter, 200 g gemahlene Haselnüsse
150 g Raspelschokolade, 5 Eier
1 P. Backpulver, 2 P. Vanillezucker,
1 Tasse Kaffee

Zubereitung:

Die Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten.
Den fertigen Teig anschließend in eine Springform füllen
und bei 175°C Umluft 1 Stunde backen.
Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

NUSS-PUDDING-TORTE

Für den Schüttelteil: 150 g gemahlene Haselnusskerne, 200 g Butter, 100 g Marzipan-Rohmasse, 200 g Weizenmehl, 1 P. Pudding-Pulver, Vanille Geschmack, 3 gestr. TL Backpulver, 200 g Zucker, 1 P. Vanillin Zucker, 4 Eier (Größe M), 1 P. Finesse Natürliches Jamaica Rum Aroma, 100 ml Schlagsahne

Für die Puddingcreme: 2 P. Pudding-Pulver Vanille Geschmack, 100 g Zucker, 1 l Milch, 100 g Butter

Zum Bestreichen: 400 ml Schlagsahne, 1 P. Vanillin Zucker, 2 P. Sahnesteif

Zum Besprenkeln: 25 g Zartbitterschokolade

Zum Garnieren: 12 Schoko-Meeresfrüchte

Zubereitung:

Für den Teig Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Marzipan klein schneiden und unter Rühren darin auflösen. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Aroma, Sahne und die Butter Marzipan Mischung hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind und Haselnusskerne hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze etwa 180°C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 – 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit etwa 45 Minuten

Die Form 10 Minuten auf einen Kuchenrost stellen, dann den Gebäckboden aus der Form lösen und erkalten lassen. Den Boden anschließend zweimal waagrecht durchschneiden. Für die Puddingcreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, Butter unter den heißen Pudding rühren. Den unteren Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den

gesäuberten Springformrand darum stellen. Die Hälfte der Puddingcreme auf den Boden streichen. Den mittleren Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. Die Hälfte der Puddingcreme auf den Boden streichen. Den mittleren Gebäckboden darauf legen und mit der restlichen Puddingcreme bestreichen. Den oberen Gebäckboden auflegen, andrücken und die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zum Bestreichen Tortenring oder Springformrand entfernen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steifschlagen und den Tortenrand sowie die Tortenoberfläche leicht wellig damit bestreichen. Zum Besprenkeln Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben und im warmen Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen. Beutel trockentupfen, etwas durchkneten, eine kleine Ecke abschneiden, die Torte damit besprenkeln und kalt stellen, bis die Schokolade fest ist.

Vor dem Servieren die Torte mit den Schoko-Meeresfrüchten garnieren.

Mein Tipp:

Backen Sie den Boden am Vortag.

KÄSEKUCHEN

VON DER „ENSDORFER KÄSEKUCHENQUEEN“

Für den Boden/Mürbeteig

125 g Margarine oder Butter, 1 Ei,
150 g Zucker, 250-300 g Mehl, 1 TL Backpulver

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten; der Teig darf nicht kleben; evtl. etwas Mehl dazugeben. Den Mürbeteig in eine Springform (30 cm) geben (Boden und Rand).

Für die Füllung

500 g Magerquark, 500 g Sahnequark, 40 % Fett,
1 P. Vanillinzucker, 200 g Zucker,
1 P. Vanillepudding + 0,5 l Milch,
3 Essl. Mehl, 4 Eier

Quark, Vanillinzucker, Zucker, Mehl und 4 Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät rühren. Die 4 Eiweiß zu Eischnee schlagen. Pudding mit der Milch nach Anleitung kochen und etwas abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Pudding unter die Quarkmasse rühren. Eischnee unterheben.

Die Füllung in die Springform geben.

In den Backofen, mittlere Schiene bei 160°C

Backzeit: 90 Minuten, nach 45 Minuten Kuchen einmal drehen.

Kuchen im leicht geöffneten Backofen abkühlen lassen bis die Masse wieder ganz abgesunken ist; aus dem Ofen herausnehmen und weitere 45 Minuten abkühlen lassen; den Kuchen über Nacht kopfüber auf einem Kuchengitter auskühlen lassen (ohne die Springform).





Gisela Groß aus Lebach
3. Platz



KÄSEKUCHEN „SEHR FEIN“

Teig

250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 100 g Zucker,
1 P. Vanillezucker, 80 g Butter, 1 EL Wasser, 1 Ei,
aus diesen Zutaten einen Mürbeteig herstellen

1. Füllung

500 g Quark 40 %, 100 g Zucker, 1 Ei,
1 EL Mondamin

2. Füllung

1 P. Vanillepudding ohne Zucker kochen
und erkalten lassen
250 g Butter, 100 g Zucker, und 3 Eigelb
zu einer schaumigen Masse schlagen
Nach und nach den erkalteten
Pudding unterrühren
Die 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und
zuletzt unterheben

Eine 28er Springform mit dem
Mürbeteig auslegen, einen Rand hochziehen,
danach Füllung 1 darauf verteilen,
zum Schluss Füllung 2 darauf geben.

Eine Stunde im vorgeheizten Backofen
bei 150 – 160°C (Ober/Unterhitze) backen,
danach den Herd auf 175°C stellen
und noch 10 Minuten weiterbacken.
(nicht stürzen!)

GISELAS HANCHEN

Zutaten

5 Eigelb, 100 g Butter, 100 g Zucker,
1 P. Vanillezucker, 150 g Mehl, ½ TL Backpulver

Davon einen Rührteig zubereiten,
auf 2 Springformen verteilen (Ø 28er).

5 Eiweiß mit 200 g Zucker steif schlagen
und gleichmäßig auf beide Formen verteilen.
Jede Form mit 50 g Mandelblättchen bestreuen

35 – 40 Minuten bei 180°C
(vorgeheizt Ober/Unterhitze) backen.

Füllung:

250 g Quark, 2 Becher Sahne,
Himbeeren (TK Ware oder frisch)

Steif geschlagene Sahne unter den Quark mischen,
danach die Himbeeren unterheben.
Einen gebackten Boden damit belegen, den anderen
Boden in 12 Tortenstücke schneiden
und einzeln oben drauf setzen.

KÄSEKUCHEN

Mürbeteig:

100 g Zucker, 100 g Butter,
200 g Mehl, 1 Ei,
1 Messerspitze Backpulver

Alles vermengen, durchkneten, in die Form geben,
das sind Boden und Wände.

Füllung:

200 g Butter, 5 Eier, 200 g Zucker
2 P. Vanillezucker, 1 P. Sahnepuddingpulver
¼ Liter Milch, 250g Mascarpone
1 kg Quark

Alles miteinander verquirlen,
in den Mürbeteig schütten.

1 Stunde Backen bei 160° C (Umluft)
In der Form kalt werden lassen.

DONAUWELLEN

Teig:

300 g Fett, 250 g Zucker, 5 Eier,
300 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver

Die Hälfte des Teiges in die Form geben, die
andere Hälfte mit 2 EL Kakao dunkel färben.

Zuerst die 700 g Sauerkirschen auf den hellen
Teig verteilen, dann den dunklen Teig drüber.

Bei 175°C (Umluft) 25 Minuten backen.

Buttercreme:

½ l Milch, 2 EL Zucker, 1 P. Puddingpulver
kochen

250 g Butter und ein Esslöffel Quark miteinander
verquirlen.

Wenn alles die gleiche Temperatur
hat miteinander vermischen und über
den gebackenen Teig streichen.
Dann 2 P. Schokoglasur darüber verteilen.



KÄSEKUCHEN

Mürbeteig:

200 g Mehl, 1 TL Backpulver, 125 g Zucker,
1 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei,
125 g Margarine

Belag (Käsemasse)

2 Becher Nicolait 20 %, 2 Becher Sahne,
2 Pack Vanillepudding, 1 P. Vanillezucker,
180 g Zucker, 4 große Eier (Größe M)

Zubereitung:

Aus den o. g. Zutaten einen Mürbeteig herstellen
und in eine gefettete
und bemehlte Springform geben.
Für den Belag alle Zutaten nach und
nach verrühren und auf den Teig geben.

Bei 160°C Umluft ca. 60 – 70 Minuten backen.

Viel Spaß beim backen!

KIRSCHKUCHEN NACH OMA DORIS REZEPT

Zutaten:

250 g Margarine, 4 Eier, 1 Glas Sauerkirschen,
200 g Zucker, 1 Fl. Bittermandelöl, 250 g Mehl,
2 TL Backpulver, 250 g gemahlene Nüsse,
100 g bittere klein gehackte Schokolade

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren, dann
Mehl und die restlichen Zutaten unterrühren.
Zum Schluss die Sauerkirschen unterheben.

Bei 175°C eine Stunde backen.

TIPP

Schmeckt auch gut mit Joghurtbutter





KÄSEKUCHEN

Zutaten für den Mürbeteig

200 g Mehl, 1 gestrichener Esslöffel Backpulver,
75 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillin Zucker,
1 Ei „Größe M“, 100 g Margarine

Einen Mürbeteig herstellen
und in eine 26 cm große Springform,
die zuvor ausgefettet wurde, den Boden
und den Rand formen.

Zutaten für die Füllung

4 – 5 Eier „Größe M“, 150 – 200 g Zucker,
750 g Quark 40%, 1 Becher Sahne, 1 Becher Schmand,
1 Päckchen Dr. Oetker Käsekuchenhilfe,
1 Päckchen Vanillinzucker

Eiweiß mit Vanillinzucker schlagen.
Alle anderen Zutaten der Reihe nach verarbeiten.
Den „Eischnee“ unterheben und den Teig
in die Backform geben und glatt streichen.

Bei 175°C „vorgeheizt“ eine Stunde im unteren Drittel
des Backofens backen. Zum abkühlen nach der Backzeit
die Ofentür etwa 15 Minuten auf stehen lassen.
Danach den Kuchen herausnehmen, weiter abkühlen
lassen, bis sich eine feste Schicht auf der Oberfläche
gebildet hat. Auf den Kuchen ein Kuchengitter setzen
und den Kuchen stürzen. Das Bodenblech (nicht den
Ring) abnehmen und den Kuchen erkalten lassen.
Zum Servieren den Kuchen auf eine Kuchenplatte
zurück stürzen.

Guten Appetit.

Hildegard Bast aus Saarlouis
2. Platz



KÄSEKUCHEN

Teig:

70 g Margarine, 65g Zucker, 1 Ei,
150 – 200 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver
Zutaten vermischen und den Boden herstellen.

Käse:

1 Pfund Magerquark, ½ Pfund Sahnequark,
200 g Zucker, 1 P. Vanillezucker,
1 P. Vanillepudding, 3/8 l Milch,
3 Eier, 125 g Margarine

Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen.
Margarine schaumig rühren und die weiteren
Zutaten hinzufügen. Zum Schluss das Eiweiß unter
die Masse heben.

Die Masse auf dem Kuchenteig verteilen
und ca. 1 Stunde bei 175°C backen.

KIRSCHKUCHEN

Teig:

80 g Margarine, 80 g Zucker,
1 P. Vanillezucker, 1 Ei, 175 – 200 g Mehl,
2 Teelöffel Backpulver
Zutaten vermischen und den Boden herstellen.

Belag:

1 Glas entsteinte Sauerkirchen
auf dem Teig verteilen

Guss:

1 Ei, 4 – 5 EL Zucker, ½ P. Vanillepuddingpulver,
4 – 5 EL Rahm oder Milch, Etwas Zimt
Zutaten vermischen und Guss über den Kirschen
verteilen und mitbacken.
Backzeit bei 180°C ca. 45 Minuten.



ANNETTE VREDE 'S KÄSEKUCHEN

Für den Teig: (28 er Springform)

350 g Mehl, 150 g Zucker, 150 g Butter, 2 Eier, 2 Päckchen Vanillezucker,
1 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

1 kg Speisequark (Magerstufe), 300 g Zucker, 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver zum
Kochen, 100 ml Sonnenblumenöl (oder Raps oder Soja), 600 ml Vollmilch 3,5%, 4 Eier

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen, diesen in der Springform
verteilen und bis ganz oben an den Rand ziehen. Die Zutaten für die Füllung einfach alle
miteinander vermischen und dann in die mit dem Teig ausgekleidete Form füllen.
Die Masse ist sehr dünnflüssig!

Im vorgeheizten Backofen bei Umluft 175°C ca. 70 Minuten backen. Nach ca. 50 Min. ggf.
mit Alufolie abdecken, wenn der nicht zu braun werden soll.
Erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen!

Der Käsekuchen fällt nicht zusammen,
d.h. er ist auch nach dem Backen
so hoch in der Form wie
vor dem Backen!



LIEBLINGS- APFELKUCHEN

Zutaten für eine 28er Springform

400 g Mehl, 200 g Butter, 5 Eier, 200-250 g Zucker (je nach Säure der Äpfel), 2 Päckchen
Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 8 Eßlöffel Milch, 800 g- 1 kg Äpfel,
Mandelblättchen zum Bestreuen

Backofen auf 175°C vorheizen.

Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel in kleine Stücke schneiden.

Butter mit dem Rührgerät schaumig rühren,
dann nach und nach die Eier, Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren.
Mehl gemischt mit dem Backpulver dazu geben und alles gut vermengen.
Nun die zerkleinerten Äpfel unter den Teig heben und alles in die gefettete
Springform füllen. Glatt streichen, mit den Mandelblättchen bestreuen
und bei 175°C Umluft ca. 60 Minuten backen.
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Diesen Kuchen backe ich so schon seit 16 Jahren. Er ist schnell gemacht und gelingt im-
mer. Manchmal ist das Einfache eben das Beste!

Man kann ihn auch wunderbar abwandeln:

- ★ Anstatt die Äpfel klein zu würfeln und unter den Teig zu geben, können diese auch geviertelt oder geachtelt und dann kreisförmig in den Teig gedrückt werden.
- ★ Aus je 80 g Mehl, Butter, Zucker und ½ TL Zimt einen Streuselteig herstellen und vor dem Backen auf dem Kuchen verteilen (dann muss aber die Backzeit um ca. 10-15 Minuten verlängert werden)

**Viel Spaß beim Nachbacken
wünscht Annette Vrede**



KÄSEKUCHEN

Mürbeteig

250 g Mehl, 70 g Zucker, 125 g Butter, Eine Prise Salz

Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig kneten. Für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
Eine Springform buttern und den Mürbeteig darin mit Rand auslegen.

Belag

1 kg Topfen, 125 g zerlassene Butter, 300 g Zucker, 1 P. Vanillezucker,
4 Eier, 2 P. Vanillepudding, ½ l Milch

Topfen und alle Zutaten vermischen. Vanillepudding mit ½ l Milch verrühren und auch dazu geben (sehr flüssig – aber richtig). Die Masse auf dem Mürbeteig verteilen.
Den Backofen (Ober- und Unterhitze) auf 180°C vorheizen
und eine gute Stunde backen.

STACHELBEER-BAISER

Hefeteig

500 g Mehl, 1 P. Hefe, 50 g Zucker, Eine Prise Salz, 50 g Butter, ¼ l Milch

Vorteig

Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Eine Mulde machen und darin die zerbröckelte Hefe, 1 Teelöffel Zucker und 2 Esslöffel warme Milch darin verrühren.
Ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
Milch mit Butter erwärmen (nicht heiß werden lassen) in die Rührschüssel schütten, dazu den Zucker und das Salz. Den Teig gut durchrühren. Zugedeckt eine gute Stunde gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat. Dann den Teig aus der Schüssel nehmen, gut durchkneten und auf ein gebuttertes Backblech geben.

Belag

1 Glas Stachelbeeren, 250 g Quark, 1 Ei, ½ P. Vanillepudding, 1 EL Zucker, Sahne
Quark, Ei, Vanillepudding und Zucker vermischen, Sahne dazugeben
bis eine cremige Masse entsteht.

Stachelbeeren auf ein Sieb geben und den Saft auffangen.
Die Stachelbeeren auf dem Teig verteilen und die Quarkmasse darüber geben.
Ca. 30 Minuten bei 200°C bei Ober- und Unterhitze backen.

Baiser

2 Eiweiß, ¾ Tasse Zucker, 1 Tasse Stachelbeersaft
Alles zusammen zum Baiser schlagen.

Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, das ganze Baiser darauf verteilen und wieder in den Ofen geben. Jetzt noch so lange bräunen bis das Baiser eine schöne leichte Bräune hat.



GOLDTRÖPFCHEN TORTE

Mürbeteigboden

200 g Mehl, 80 g Margarine, 80 g Zucker, 1 TL Backpulver, 1 ½ EL Milch, 1 Ei

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter in Flöckchen, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten, ca. 30 Minuten kalt stellen.

2/3 Teig als Boden in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken.
Rest Teig zu einer Rolle formen und am Formrand ca. 4 cm hoch andrücken.

Quarkfüllung

150 g Zucker, 3 Eigelb (Gr. M), 750 g Magerquark, 1 P. Vanillinzucker,
1 ½ P. Puddingpulver Sahne Geschmack, (für je ½ l Milch zum Kochen),
Saft von ½ Zitrone, 150 ml Sonnenblumenöl, ½ l Milch

3 Eier trennen, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Puddingpulver, Eigelb, Zitronensaft und Öl verrühren. Unter Rühren Milch in kleinen Mengen zugeben, bis eine dünnflüssige Masse entsteht.

Quark Masse auf den Teig in die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten auf 200°C und 15 Minuten auf 175°C backen.

Baiser

3 Eiweiß, 100 g Zucker
Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. Baiser auf die heiße Torte streichen.

Bei 175°C weitere ca. 15 Minuten backen.
Mit dem Zahnstocher viele Male einstechen, damit die „Goldtröpfchen“ beim Auskühlen herauskommen.

Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.



MINI- WINDBEUTEL- KUCHEN

Für den Tortenboden:

1 Tortenboden (fertig kaufen)
oder aus

3 Eier, 120 g Puderzucker,
1 P. Vanillezucker, Schaumig rühren
110 g Mehl, ½ P. Backpulver
Sieben und unterheben.

Bei 200°C Ober- und Unterhitze backen.

Für die Kuchenmasse:

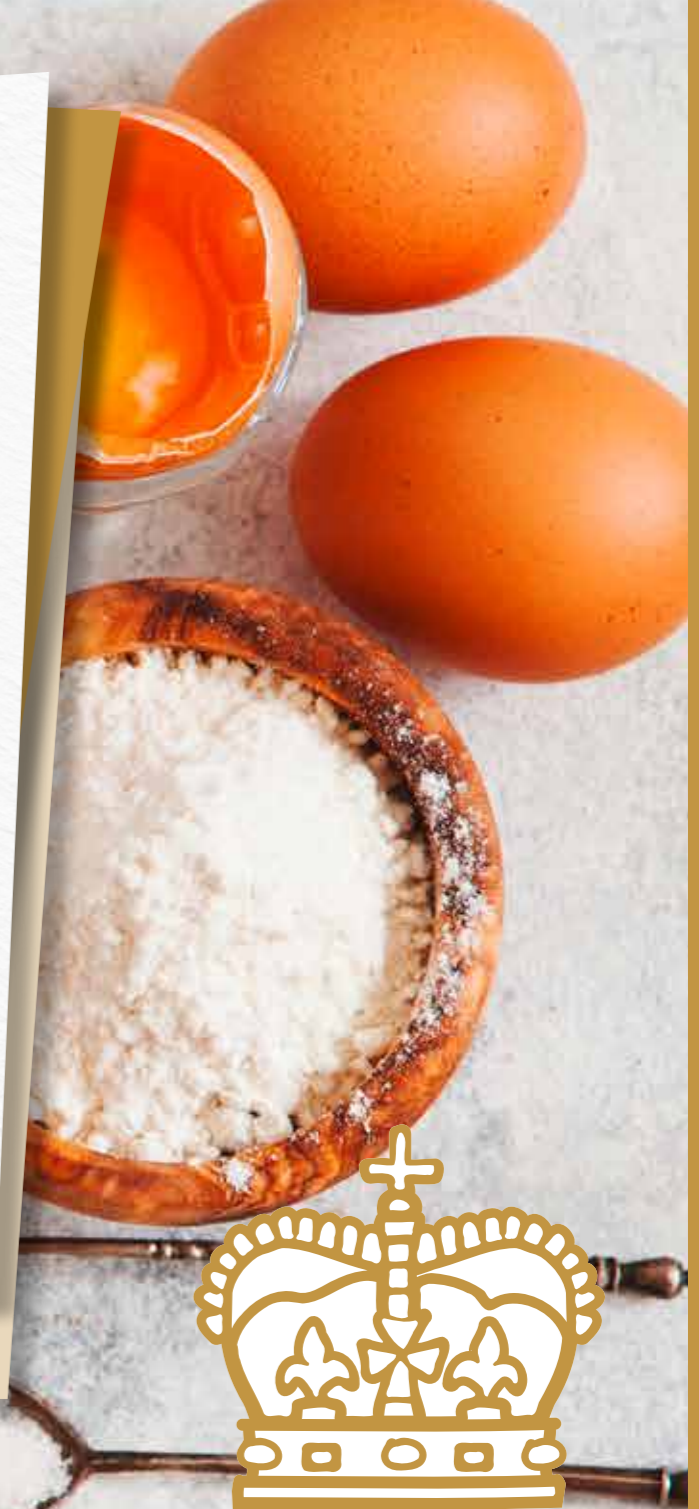
400 g Schmand, 8 Esslöffel Gelierzucker,
500 g Sahne

Schmand mit Gelierzucker verrühren.

Sahne steif schlagen und unter die Schmand-Masse heben. Die Hälfte der Schmand-Sahne-Masse auf dem ausgekühlten Tortenboden verteilen. Dann gefrorene Mini-Windbeutel auf die Masse setzen und den ganzen Tortenboden damit belegen.

Den Rest der Schmand-Sahne-Masse auf die Mini-Windbeutel streichen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Rote Grütze darauf verteilen und bis zum Verzehr nochmal kalt stellen.



FANTAKUCHEN

Boden:

- 1 Tasse Orangenlimonade,
- 3 Tassen Mehl,
- 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Öl
- 1 Päckchen Backpulver, 4 Eier
- 1 Dose Mandarinen

Für den Boden die Eier mit dem Zucker verrühren. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und zu den Eiern und Zucker dazugeben. Nun auch das Öl und die Limonade zugeben und alles verrühren. Den Teig auf ein Backblech geben und die Mandarinen darüber streuen. Bei 180°C Umluft 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Creme:

- 2 Becher Sahne,
- 2 Päckchen Sahnefest,
- 3 Päckchen Vanillezucker,
- 2 Becher Schmand

Für die Creme die Sahne mit dem Sahnefest und dem Vanillezucker steif schlagen. Anschließend den Schmand mit dem Rührbesen unter die geschlagene Sahne heben. Die fertige Creme auf dem Boden verteilen. Wer gerne Zimt mag kann noch ein wenig über dem Kuchen verteilen.



KÄSEKUCHEN

Mürbeteig

120 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, 220 – 250 g Mehl

Zubereitung

Butter und Zucker mit Mixer schaumig rühren. Das Ei zugeben und glatt rühren. Mit den Knethaken das Mehl nach und nach unterkneten.

Teig in Folie wickeln und etwa 1 – 2 Stunden kalt stellen.

Käsekuchenfüllung

500 g Magerquark, 500 g Tortenquark, 200 g Zucker, 300 ml Milch, 300 ml Sahne, 2 P. Vanillinzucker, 3 P. Vanillepudding, 5 Eier, 100 g Butter

Zubereitung

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, abkühlen lassen.

Quark, 3 Eigelb und 2 ganze Eier mit 100 g Zucker und 300 ml Sahne glattrühren. Puddingpulver in 300 ml Milch anrühren und zu dem Quark rühren. Abgekühlte Butter im Quark verrühren.

3 Eiweiß mit 100 g Zucker steifschlagen (nicht schnittfest). Eischnee mit Teigschaber unterheben. Mürbeteig in einen

Springformboden mit Rand legen (Ø 28 cm). Ofen auf 200°C vorheizen. Quarkmasse in die Form füllen, Kuchen 20 Minuten bei 200°C backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Zwischen Quark und Teig ca.

1 cm tief einschneiden. Kuchen wieder in den Ofen stellen.

Temperatur auf 180 Grad C zurückstellen und noch etwa 40 – 45 Minuten backen (evtl. 10 Minuten mit Alufolie abdecken). Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 15 – 20 Minuten ruhen lassen.

Kuchen auf ein Gitter stürzen und weitere etwa 20 Minuten auskühlen lassen. Dann auf eine Kuchenplatte legen.

Übrigens ist es ganz normal, dass der Käsekuchen nach dem Backen wieder auf seine ursprüngliche Größe zusammenfällt.



APFELKUCHEN MIT MARZIPANGUSS

Zutaten für den Teig:

200 g Butter oder Margarine, 175 g Zucker, 4 Eier, 1 P. Vanillezucker, 100g Schlagsahne, 375g Mehl, 2 TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

1,25 kg Äpfel

Zutaten für den Guss:

200 g Marzipan-Rohmasse, 2 Eier, 200 g Schlagsahne, 1 P. Puddingpulver „Mandelgeschmack“, 100 g gehackte Mandeln

Zutaten zum Bestreichen:

100 g Puderzucker, 4 cl Calvados

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren, Vanillezucker zugeben, Mehl mit Backpulver mischen; Sahne und Backpulvermehlgemisch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden mit Zitrone beträufeln.

Für den Guss Eier trennen. Marzipan und Eigelb glatt rühren. Sahne zugießen und Mandeln unterziehen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Rührteig auf ein gefettetes Backblech streichen. Äpfel dicht an dicht drauflegen und den Marzipanguss darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 45 Minuten backen. Puderzucker und Calvados glattrühren und über den Kuchen streichen.



DA OMA IHR KÄASKUCHEN

Wemma friehja bei de Oma kumm sinn,
Unnet hot nõo frisch Gebacktem geroch,
Dann hat jeeda gleich gewißt:
Se hat nommòol vunn deem gudden
Kääskuuchen gemach!
Dòo kunnt ma nit widdaschteehn -
Dea hat geschmackt,
Aach wemma kämmeh Hunga gehat hat.

Da Boddem so scheen knuschprich
Da Kääs soo zaart unn so hell
Mit vill guddem Raahm
Unn owwendruff
Ganz deitlich abgezaacht
Et Muschta vum Hertchin
Woo da Kuuchen, wie a ausem Oowen
kumm is
Daeascht mòol druff geleet ginn is.

Geschmackt hot dea wien Traum
vunnem Kuuchen.
Kääna kunnt deen soo gudd backen
Wie uus Oma.
Leida isse schunn lang nimmeh dòo,
Nuat Rezept hamma noch.
Awwa jeeda, woo vasuucht hat,
De Kääskuuchen nõom Rezept
nöösebacken
Haddet bis heit noch nit hinkritt.

Patrik H. Feltes gen. Veltz

Tourist-Info Saarlouis
Großer Markt 8
66740 Saarlouis
tourist-info@kreis-saarlouis.de
Tel.: +49 (0)6831- 444 449

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr.: 10.00 bis 18.00 Uhr
Samstag: 10.00 bis 15.00 Uhr

www.rendezvous-saarlouis.de



Naturpark
Saar-Hunsrück

