

„Limetten, Liebe und Likör – Eine Kuchenreise durch das Münsterland“

Portugiesische Natas von Fabian Holst und Judith Schwedmann aus Altenberge

Zutaten für den Teig:

200 g Zucker
2 EL Mehl
8 Eigelb
1/2 Liter Sahne
1 Prise Salz
Schale von einer Biozitrone (am Stück)
450 g Blätterteig

Zutaten für die Deko:

etwas Zimt oder Puderzucker

Zubereitung: Den Ofen auf 250 bis 260 Grad vorheizen. Alle Zutaten (bis auf Blätterteig, Zimt und Puderzucker) zu einer glatten Masse mit dem Rührstab oder Rührgerät verarbeiten. Die Schale der Zitrone dazugeben, kurz aufkochen und eindicken lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Den Blätterteig dünn auswalzen und danach zu einer dichten Rolle aufrollen. Mit kalten Händen weiter zu einer Rolle von ca. 2,5 cm Durchmesser rollen. Die Teigschichten müssen gut verbunden sein. Anschließend ca. 1,5 cm breite Schnecken abschneiden und in die Vertiefungen eines Muffinbleches (für 12 Muffins) oder in Papierförmchen geben, so dass der Anschnitt der Schnecken oben zu sehen ist. Die Hände nun leicht mit kaltem Wasser befeuchten und mit dem Daumen den Teig flach drücken, so dass ein Teigteller entsteht, und dann bis zum Rand der Förmchen hochformen. Der Teig muss von der Mitte nach außen gedrückt werden und sollte gleichmäßig dick sein.

Die erkaltete Creme bis 1 cm unter den Rand der Formen füllen. Schnell und heiß für 8 bis 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Creme darf aber nicht kochen - aufpassen! Die Oberfläche der Pasteis de Nata müssen leicht karamellisiert sein.

Abkühlen lassen, aus den Formen nehmen und mit reichlich Zimt oder Puderzucker bestreuen.

Sizilianische Limetten-Torta von Karin und Toto Virga aus Greven

Zutaten für den Mürbeteig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker

Zutaten für den Belag:

250 g Ricotta
150 g Zucker
250 g Schlagsahne
40 g Speisestärke
5 EL Milch
3 unbehandelte Limetten
80 ml Limettensaft

20 ml Limoncello (kann durch Limettensaft ersetzt werden)
60 g Butter

Zubereitung:

Für den Teig: Mehl, Fett und Zucker zügig miteinander verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig ausrollen und eine Tarteform (Ø 28 cm) damit auskleiden. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad etwa 25 Minuten backen. Boden nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und erkalten lassen.

Für den Belag: Zwei Limetten heiß waschen und anschließend die Schale dünn abreiben. Alle drei Früchte dann auspressen. Limettenschale, Limettensaft, Limoncello, Zucker, Sahne und Butter unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Speisestärke mit Milch glatt rühren, unter die Creme rühren und eine halbe Minute kochen lassen. Masse erkalten lassen, danach aufschlagen und den Ricotta unterziehen. Masse auf den Boden streichen und etwa 60 Minuten kalt stellen.

Nach Belieben mit gehackten Pistazien und Sahnetuffs dekorieren.

Tiramisu-Torte von Jeanette Maiwald aus Gronau-Epe

Zutaten für den Biskuitboden:

1 Ei
50 g Zucker
50 g Mehl
1/2 gestrichenen TL Backpulver
1 EL heißes Wasser

Zutaten für die Tiramisu-Füllung:

150 ml kalter starker Kaffee
5 El Whiskey
8 Blatt Gelatine
500 g sahniger Frischkäse
250 g Magerquark
600 g Sahne
150 g Puderzucker
ca. 25 Löffelbiskuits

Zutaten zum Garnieren:

Kakaopulver nach Geschmack
Weiße Schokoladenspäne
12 Kaffeebohnen
12 grüne Weintrauben

Zubereitung:

Für den Biskuitboden: Das Ei und 1 Esslöffel heißes Wasser mit Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. In eine runde Springform (Ø 26 cm) füllen und im Backofen 15-20 Minuten bei 160° Umluft backen. Boden auf einem Rost auskühlen lassen.

Für die Füllung: Mehrere Schüsseln und Tassen bereitstellen. Die acht Blatt Gelatine einweichen. Kaffee und Whiskey in einer Tasse mischen. In einer großen Schüssel Frischkäse, Quark, 100 g Sahne, Puderzucker und eine Prise Salz mit der Hälfte der Kaffee-Whiskey-Mischung glatt rühren. Die übrigen 500 g Sahne steif schlagen. Ein wenig steife Sahne zum Garnieren in eine Spritztüte füllen und kalt stellen.

Die Gelatine ausdrücken, in einem Topf auf dem Herd erwärmen und auflösen. Mit ein paar Esslöffel der Creme abkühlen und dann schnell in die übrige Creme rühren. Die geschlagene Sahne hinzufügen und die Schüssel kalt stellen.

Den abgekühlten Biskuitboden mit der vorbereiteten Kaffee-Whiskey-Mischung beträufeln. Die Flüssigkeit kann auch mit einer dicken Spritze in den Teig gespritzt werden. Auch die Löffelbiskuits mit Kaffee-Whiskey beträufeln.

Die Tiramisu-Creme aus dem Kühlschrank holen, einen Tortenring um den Biskuitboden legen und ein Drittel darauf verstreichen. Löffelbiskuits eng nebeneinander auf die Creme legen, gegebenenfalls klein brechen, um Lücken zu schließen. Eine weitere Cremeschicht auftragen und mit den restlichen Löffelbiskuits bedecken. Die übrige Creme obenauf glatt streichen. Torte kalt stellen.

Kurz vorm Servieren die Torte mit Kakaopulver bestäuben. Mit einem Spritzbeutel 10-12 Sahne-Rosetten auf den Rand setzen. Je eine Schokobohne und Weintraube auf die Sahne-Rosetten setzen. Die weißen Schokosplitter vorsichtig seitlich an die Torte drücken.

Cheesecake mit Schokosoße von Jutta Handrup aus Münster und Maike Hedder aus Enschede

Zutaten für den Kuchen:

50 g Butter
26 kleine dunkle Doppelkekse mit heller Füllung
200 g weiße Schokolade
600 g Frischkäse
250 g Quark
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Speisestärke
3 Eier
80 ml Sahne

Zutaten für die Schokosoße:

120 ml Sahne
120 ml Wasser
200 g Zucker
100 g Backkakao

Zubereitung:

Für den Boden: Die Butter schmelzen und die Kekse fein zerbröseln. Beides miteinander vermischen und auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø 26 cm) verteilen. Die Butter-Keks-Mischung fest andrücken und die Form beiseite stellen.

Für die Cheesecakefüllung: Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit Frischkäse, Quark, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander verrühren. Dann die Speisestärke dazu geben und schließlich die Eier einzeln einrühren. Zum Schluss die Sahne und die geschmolzene weiße Schokolade hinzufügen und alles gut verrühren. Die Masse auf den Boden geben und den Kuchen etwa 45 Minuten und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, den Kuchen weitere 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Dann kann er an einem anderen Ort vollständig auskühlen.

Für die Schokosoße: Sahne, Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Zwei Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und sofort den Kakao einrühren.

Pralinentorte von Ute Kampshoff aus Bocholt

Zutaten für Macadamiapralinen:

250 g ganze Macadamianüsse ohne Schale
100 g Puderzucker
1 Schuss Likör 43
1 ganze Vanilleschote
250 g Zartbitterschokoladenperlen (im Internet oder in Münster auf dem Wochenmarkt als Trinkschokolade erhältlich)
50 g weiße Schokoladenperlen (im Internet oder in Münster auf dem Wochenmarkt als Trinkschokolade erhältlich)

Zutaten für den Schokokuchen:

350 g Mehl, gesiebt
3,5 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver, gesiebt
225 g Zucker
225 g weiche Margarine
4 Eier, verquirlt
4 EL Milch
je 50 g Vollmilch, Zartbitter und weiße Schokoladenperlen

Zutaten für die Kuchenfüllung:

600 g Sahne
die Hälfte der Macadamiamarzipanmasse
5 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung: Die Macadamianüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten, dann in ein Thermomix-Gerät geben, auf Stufe 7 zehn Sekunden mahlen. Puderzucker, Likör 43 und das Vanillemark aus der Schote hinzugeben. Mit dem Thermomixer zwei Minuten kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Tipp: Man kann die Nüsse auch mit anderen Mixern zerkleinern und anschließend die Masse per Hand kneten.

Aus der Hälfte der Marzipanmasse ca. 12 Eier formen.

Ca. 125 g der Schokoladenperlen im Wasserbad oder im Thermomix schmelzen. Die Schokolade sollte eine Temperatur von 50 Grad haben. Mit ca. 70 g Schokoperlen auffüllen und diese darin schmelzen lassen, bis die Schokolade sich aufgelöst hat und eine Temperatur von 28 Grad erreicht ist. Diese Prozedur nennt man „Impfmethode“. Sie verleiht der Überzugschokolade der Pralinen einen schönen Glanz.

Die Macadamiamarzipan-Eier vorsichtig in die Schokolade tauchen, bis sie ganz umhüllt sind und auf einem Abtropfgitter oder Backpapier aushärten lassen.

Ein wenig weiße Schokolade schmelzen und die ausgehärteten Eierpralinen damit verzieren.

Tipp: Die Pralinen in Rechtecke schneiden, mit Zartbitterschokolade umhüllen und mit einer kandierten Macadamianuss verzieren. Dann schmecken sie nicht nur zu Ostern, sondern das ganze Jahr.

Für den Schokokuchen: Alle Zutaten - außer den Schokoperlen - in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer verrühren, bis ein zäher Teig entsteht. Dann die Schokoperlen unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegten Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 50 – 60 Minuten abbacken. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig gar ist.

Kuchen ganz abkühlen lassen, dann vorsichtig in der Mitte waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung: Die Marzipanmasse mit 600 g Sahne (im Thermomix) acht Minuten auf 70 Grad erhitzen. Die Marzipansahne in eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank erkalten lassen. Wenn Sie die Masse im Topf erhitzen, dann messen Sie die Temperatur mit einem Kochthermometer. Am besten am Vortag vorbereiten.

Die Marzipansahne und Sahnesteif mit einem Mixer steif schlagen und auf der unteren Kuchenhälfte verteilen. Vorsichtig den Kuchendeckel aufsetzen und mit flüssiger Schokolade bestreichen. Der Schokoladenrest vom Pralinenumhüllen bietet sich dafür an. Dieser kann im

Wasserbad wiedererwärmt und mit einem Schuss Sahne verlängert werden. So wird die Schokomasse geschmeidig und lässt sich nach dem Erkalten besser schneiden!
Die Torte mit den Pralineneiern verzieren. Um die Eier noch ein wenig gehackte Pistazien geben. Und fertig ist die Ostertorte!

Mai Tai Torte von Björn Bochinski und Andrea Sander aus Münster

Zutaten für den Teig:

100 g weiche Butter
175 g Zucker
3 Eier
10 cl Jamaica-Rum (alternativ Rum-Aroma)
10 cl Mandelsirup
170 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine
300 ml Buttermilch
140 g Zucker
Schale einer Limette
100 ml Limettensaft, frisch gepresst
10 cl Orangenlikör (z.B. Grand Marnier; alternativ Orangensaft)
4 Schuss Aromatic Bitter (z.B. Angostura Bitter)
3 Becher Sahne (à 200ml)
Mandeln und Minzblätter zur Deko

Zubereitung des Bodens: Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und eine 26 cm große Springform fetten und mit gemahlenden Mandeln ausstreuen. Die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen und die Eier, den Rum und den Sirup zugeben. Dann das Mehl vermischt mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln unterrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 40 Minuten backen. Den Teig abkühlen lassen und gerade schneiden, bevor die Buttermilchmasse daraufgegeben wird.

Zubereitung der Füllung: Die Gelatine auflösen (erst im kalten Wasser, dann kurz im Topf erhitzen) und mit Buttermilch, Zucker, Orangenlikör, Aromatic Bitter, Limettenschale und Saft verrühren. Im Kühlschrank etwas fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Sahne schlagen und mit der leicht fest gewordenen Buttermilchmasse verrühren. Nun die Füllung auf den Boden geben und für 4 bis 5 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

Nuss- und Semmelpudding im Wasserbad von Birte Plautz, Annette Siemann und Mechthild Kövener aus Ostbevern

Nusspudding

Zutaten:

150 g Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ bis ¾ Päckchen Backpulver
2 Eier
300 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
125 ml Milch

Margarine zum Einfetten der Form
Paniermehl zum Ausstreuen der Form
Zartbitterkuvertüre als Deko nach Geschmack

Zubereitung: Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker einige Minuten schaumig schlagen. Mehl, Haselnüsse und Backpulver vermischen und mit den anderen Zutaten sowie der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Eine verschließbare Puddingform (die von Birte Plutz hat einen Durchmesser von ca. 20 cm und eine Höhe von 15 cm) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen. Die Form sollte etwa zur Hälfte gefüllt sein, da der Kuchen beim Kochen noch aufgeht. Deckel drauf und die Form in einen Topf stellen, der die Form zwar ganz aufnimmt, aber im Durchmesser nicht viel größer als die Form sein sollte. Die Form könnte im Wasserbad sonst zur Seite kippen und der Kuchen wird schief. So viel Wasser einfüllen, dass die Form so eben schwimmt. Das Wasser aufkochen und die Kuchenform im geschlossenen Topf etwa zwei Stunden leicht köcheln lassen.

Den Deckel abnehmen und den Kuchen auf einen Teller stürzen. Falls sich der Kuchen nicht sofort problemlos löst, die Form mit einem nassen Küchentuch bedecken. Durch die Abkühlung sollte sich der Kuchen dann lösen. Den Kuchen nicht länger in der Form lassen, sonst wird er matschig. Wenn er erkaltet ist, den Kuchen mit Zartbitterkuvertüre überziehen.

Tipp: Wer keine Puddingform hat, kann den Kuchen auch in mehreren Weckgläsern einkochen. Dabei beachten: Die Weckgläser sollten immer nur zur Hälfte gefüllt sein, weil der Kuchen noch aufgeht.

Semmelpudding

Zutaten:

ca. 300 g trockene Brot- oder Brötchenreste (kein Vollkorn)
½ Liter heiße Milch
3 Eier
100 g Zucker (plus etwas Zucker für den Eischnee)
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Margarine
½ Päckchen Backpulver
Margarine zum Einfetten der Form
Paniermehl zum Ausstreuen der Form

Zubereitung: Die Brotreste in grobe Würfel schneiden und mit der Milch gleichmäßig übergießen. Einige Minuten einweichen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit 100 g Zucker, dem Vanillezucker und der Margarine cremig schlagen. Die eingeweichten Brotreste mit Backpulver und der Eigelbcreme vermengen. Schließlich den Eischnee unterheben. Eine verschließbare Puddingform (s. o.) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Brotmasse einfüllen. Die Puddingform verschließen und ebenso wie den Nusspudding etwa zwei Stunden im Wasserbad köcheln. Den Deckel abnehmen und den Kuchen auf einen Teller stürzen.

Fruchtsoße zum Semmelpudding

Zutaten:

Äpfel, Birnen, Holunderbeeren, etwas Zimt und Zucker

Zubereitung: Gleich viele Äpfel und Birnen schälen und in Stückchen schneiden. Holunderbeeren dazu geben, ebenso Zimt und Zucker. Das Ganze aufkochen, pürieren und heiß in Schraubgläser füllen. Die Gläser etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen. Wenn die Gläser fest verschlossen sind, ist die Fruchtsoße einige Zeit haltbar. Die Menge des Obstes hängt von der gewünschten Soßenmenge bzw. von der gewünschten Holundernote ab. Zimt und Zucker ebenfalls nach Geschmack hinzufügen.