

MARIE LAMBALLE

Café ENGEL

Die besten Kuchen und Torten
aus dem Traditionscafé

DAS
BACKBUCH
zu den
Kultromanen

CHRISTIAN





Deh INHALT

KLEINGEBÄCK UND Süße Teilchen

Zitronenschnitten	20
Nussecken*	22
Amerikaner	24
Windbeutel*	26
Eclair (Liebesknochen)*	28
Kokosmakronen	30
Rumkugeln/Schokoladenkugeln*	32
Petits four*	34

Törtchen

Ananastörtchen*	38
Kirsch-Sahne-Törtchen*	40
Pfirsichtörtchen*	42
Blaubeertörtchen mit Pudding*	44
Orangentörtchen mit Schokolade*	46

Torten

Schwarzwälder Kirschtorte*	50
Schoko-Sahne-Torte*	54
Käse-Sahne-Torte*	56
Erdbeertorte*	58
Haselnusstorte	62
Eierlikörtorte*	64
Baisertorte mit Schokolade und Sahne*	66
Stachelbeertorte mit Baiser*	68
Buttercremetorte	70
Mokkatorte*	74

Schokoladenschichttorte	78
Frankfurter Kranz*	82
Prinzregententorte	86
Sachertorte	88
Punschtorte	90
Herrentorte	94
Linzer Torte	96
Baumkuchentorte	98

Obstkuchen

Erdbeerkuchen	102
Gedeckter Kirschkuchen*	104
Kirschstreuselkuchen*	108
Gedeckter Rhabarberkuchen	xxx
Käse-Kirsch-Kuchen ohne Boden	112
Mailänder Apfelkuchen	114
Apfeltorte mit Weincreme	116
Pfirsichkranz	118
Rhabarberkuchen	120

RÜHRKUCHEN

Marmorkuchen*	124
Schokoguglhupf	126
Sandkuchen*	128
Zitronenkuchen	130
Nusskuchen	132
Königskuchen	134
Mohnkuchen	136
Rosen-Chiffon-Kuchen	138
Rehrücken	140

BLECHKUCHEN

Biskuitrolle	144
Sahne-Biskuitrolle	146
Mandel-Biskuitrolle mit Erdbeerfüllung*	148
Streuselkuchen	150
Aprikosenstreuselkuchen	152
Blechkuchen mit Mokkasahne*	154
Bienenstich	156
Zwetschgenkuchen	160
Weihnachtskuchen	162

SONSTIGE KUCHEN & Strudel

Käsekuchen*	166
Wiener Apfelstrudel	168
Quarkstrudel	172
Mohnstrudel	174
Nusskranz	178
Kalter Hund	180

Schwarzwälder KIRSCHTORTE

Ganz sacht meldet sich der Frühling in der Stadt. Gelbe und violette Krokusse leuchten in den Wiesen des Kurparks, Narzissen strecken ihre lindgrünen Blättchen aus dem Boden. Jetzt, um die Mittagszeit ist kaum Verkehr auf der breiten Wilhelmstraße, Spaziergänger schlendern an den Läden vorbei, einige Unerschrockene sitzen schon an den Tischen der Straßencafés und genießen den Vorfrühling bei einem Tässchen Kaffee.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten | **Backzeit:** ca. 25 Minuten plus etwa 30 Minuten Kühlzeit | **Backform** ca. 26 cm Ø | 12 Stücke

Zutaten

Für den Tortenboden

- 150 g Mehl Type 550 oder 405
- 100 g Stärkemehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Backkakaopulver
- 6 Eier
- 175 g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- etwas Fett für die Backform

Für die Füllung

- 2 Gläser Schattenmorellen (à 700 g)
- 2 EL Stärkemehl
- 800 ml flüssige Sahne
- 4 PK Sahnesteif alternativ 5-6 TL hausgemachtes Sahnestandmittel (siehe Stachelbeertorte mit Baiser S. 68)
- 2-4 EL Zucker

Für Fertigstellung

- 100 ml Kirschwasser (optional)
- 50-100 g Schokoladenraspel
- Schokoladenspäne

Zubereitung

Tortenboden

Das Mehl, das Stärkemehl, das Backpulver und den Backkakao vermischen und in eine Schüssel sieben. Die Eier mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und dem Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine ca. 4 bis 5 Minuten cremig aufschlagen. Anschließend nach und nach die Mehlmischung mit einem Teigschaber unterheben.

Die Kuchenform mit Backpapier auskleiden oder einfetten und leicht mit Mehl stauben. Den Teig einfüllen und sofort auf der untersten Schiene im auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) ca. 20 bis 25 Minuten backen. Den fertigen Tortenboden abkühlen lassen und aus der Form lösen. Vor der Weiterverarbeitung den Boden vollständig auskühlen lassen.

Füllung

Die Sauerkirschen abgießen und dabei den Saft auffangen. 12 schöne Sauerkirschen als Garnitur beiseitelegen. Das Stärkemehl mit etwas Saft glattrühren. Den restlichen Saft in einem Topf erhitzen und die Speisestärke unterrühren. Den Saft unter Rühren aufkochen und kurz köcheln lassen. Die Sauerkirschen unter den Saft mischen und abkühlen lassen. Die Sahne in der Rührschüssel der Küchenmaschine aufschlagen und dann das Sahnesteif und den Zucker zufügen. Die Sahne gut steif schlagen.

Fertigstellung

Den Tortenboden mit Hilfe eines Tortenbodenteilers zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte mit einem Tortenring passender Größe legen und mit etwa 3 EL Kirschwasser tränken. Dann die Hälfte der Kirschen gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Etwa 1/4 der Sahne auf den Kirschen verteilen und glattstreichen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und den Rest der Kirschen und 1/4 der Sahne verteilen. Dann den Deckel auflegen und leicht andrücken. Die Torte etwa 30 Minuten kühl stellen und dann vorsichtig aus dem Tortenring lösen. Von der restlichen Sahne eine kleine Menge in einen Spritzbeutel mit Sterntülle abfüllen und mit der verbliebenen Sahne die Torte komplett überziehen. Mit einem Torteneinteiler die Stücke leicht markieren und mit der Spritztüte 12 kleine Sahnepupfen als Dekoration auf jedem Stück aufspritzen und mit den beiseitegestellten Kirschen garnieren.

Die Torte seitlich mit reichlich Schokoladenraspeln und oder nach Wunsch in der Mitte mit Schokoladenraspeln oder -spänen verzieren.

Frankfurter KRANZ

Drinne ist man unter sich. Heinz Koch und seine Frau Else sitzen am Ecktisch beim Engelströpfchen, einem herben Weißen, der vom Weingut des Schwiegersohns stammt. Hubsi Lindner, der Pianist, hat sich zu ihnen gesellt; der einsame Junggeselle spielt immer noch dreimal die Woche abends im Cafe.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten | **Backzeit:** ca. 45 Minuten plus mindestens 2 Stunden Kühlzeit | **Backform** für Frankfurter Kranz oder Springform mit Rohrboden ca. 24 cm Ø | 12 Stücke

Zutaten

Für den Kuchenboden

- ▣ 300 g Mehl Type 405
- ▣ 100 g Stärkemehl
- ▣ 1 PK Backpulver
- ▣ 200 g Butter plus etwas mehr für die Form
- ▣ 200 g Zucker
- ▣ 1 Prise Salz
- ▣ 1 EL Rum
- ▣ 6 Eier

Für die Buttercreme

- ▣ 80 g Stärkemehl
- ▣ 120 g Puderzucker
- ▣ 800 ml Vollmilch
- ▣ 250 g Butter
- ▣ 2 TL Vanilleextrakt

Für Fertigstellung

- ▣ 200 g Haselnusskerne
- ▣ 1 EL Butter
- ▣ 5 EL Zucker
- ▣ 100 g Beerengelee (z.B. Johannisbeergelee)
- ▣ Belegkirschen (optional)

Zubereitung

Kuchenboden

Das Mehl, das Stärkemehl und das Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Rum in der Rührschüssel der Küchenmaschine schaumig schlagen. Einzeln die zimmerwarmen Eier unterrühren, bis sie sich gut mit dem Teig verbunden haben. Anschließend das Mehl unterrühren. Die Kuchenform sorgfältig mit etwas Butter austreichen, den Teig einfüllen und die Oberfläche etwas glätten. Den Kuchen im auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen dann etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Buttercreme

Das Stärkemehl mit 70 g Puderzucker und 3 EL Milch glattrühren. Dann die restliche Milch unterrühren und das Ganze unter Rühren erhitzen. Sobald es einmal aufgeköcht hat, unter Rühren etwa 1 Minute köcheln lassen. Dann vom Herd ziehen, direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, und vollständig abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter sehr schaumig rühren, dann nach und nach den restlichen Puderzucker (50 g) und das Vanilleextrakt unterrühren. Anschließend die zimmerwarme Creme nach und nach unter die Butter rühren. Die Buttercreme sofort weiterverwenden.

Fertigstellung

Die Haselnusskerne hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker zugeben und schmelzen lassen. Dann die Nüsse untermischen und leicht anrösten und karamellisieren. Den Haselnusskrokant zum Auskühlen aus der Pfanne auf einer Silikonmatte ausbreiten. Den Tortenboden mit Hilfe eines Tortenbodenteilers zweimal waagrecht durchschneiden. Den untersten Boden auf eine Kuchenplatte legen. Das Gelee glattrühren, nach Wunsch durch ein Sieb streichen und die Hälfte dünn auf dem Boden verteilen. Etwa ein Drittel der Buttercreme für den Überzug und als Dekoration beiseitestellen. Die Hälfte der restlichen Creme auf dem untersten Boden verteilen und glattstreichen. Den mittleren Boden sorgfältig auflegen und leicht andrücken. Erst den Rest des Gelees und darauf den Rest der Creme verstreichen. Den Deckel auflegen und leicht andrücken. Von der beiseitegestellten Buttercreme eine kleine Portion in einen Spritzbeutel abfüllen und mit dem Rest den Frankfurter Kranz komplett überziehen. Mit der Buttercreme im Spritzbeutel einige dekorative Tupfen auf den Kranz spritzen und

Fortsetzung folgt