

# Linsertorte Blech

Zutaten:

250g Butter	}	schaumig rühren
250g Zucker		
2 Eier		
4P. Vanillezucker	}	verrühren
2 Eßl. Zimt		
14 Eßl. Kirschwasser	}	verrühren
2 Teel. Backpulver		
500g Mehl	}	unterheben
350g Haselnüsse, anrösten		
100g gem. Blockschokolade		

Die  $\frac{1}{2}$  des Teiges für den Boden,  
2 Gläser Zwetschgenuarmelade,  
die  $\frac{1}{2}$  des Teiges mit der Spritztülle  
auf der Marmelade verteilen.  
ca 45min bei 160°-170° backen

Gutes Gelingen, Liebe Grüße

06284/8452

Andrea

# Haselnußkranz

Für den Teig

300 g Weizenmehl  
6 g (2 gestrichene Teel.)

Backpulver Backin

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Ei

2 EBl. Milch oder Wasser

125 g kalte Butter

mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken. von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen

für die Füllung

300 g gemahlene Haselnußkerne

100 g Zucker

1-2 Fl.

1 Eigelb

2 Eiweiß

anrösten

+ 2 P. Vanillesücker

Butter-Vanille Aroma

8 EBl. Grand-Marnier

4 EBl. Milch

verrühren, so daß eine geschmeidige Masse entsteht  
den Teig zu einem Rechteck von etwa 35 x 45 cm ausrollen, die Nußmasse darauf streichen, den Teig von der längeren Seite her aufrollen, als Kranz auf ein mit

Butter oder Margarine

1 Eigelb

1 EBl. Milch

gefettetes Backblech legen

mit

verschlagen, den Kranz damit bestreichen, sternförmig einschneiden

Gas: 3-4

Strom: 175-200

Backzeit: Etwa 45 Minuten.

Veränderung: Für die Haselnußfüllung statt Zucker 120 g Honig verwenden.

# Quark-Mandarin-Schnitte

Mürbteigboden : 300g Mehl  
90g Zucker + 2P. Vanillezucker  
150g Butter  
1 Ei  
1/2P. Backpulver  
1Eßl. Milch

Quarkmasse : 1,5 kg Sahne-Quark 40%  
4 Eigelb  
ca. 130g Zucker + 3P. Vanillezucker  
375 ml. Milch  
1 Tasse Öl  
7Eßl. Grand Maniere Likör (Aldi)  
1/2-1 Zitronensaft  
1,5P. Vanillepudding o. Bourbon  
1Fl. Butter-Vanille Aroma

Backzeit : ca 1 Stunde bei 160°-170°

nach 20min Backzeit werden die Mandarinen aufgelegt  
nach abkühlen mit Tortenauß glasieren.

## Philadelphia-Hörnchen

### Zutaten (Teig):

200g Philadelphia (300g)

250g **Butter** (375g)

400g Mehl (600g)

2 Eigelb (3)

**30g Zucker + 2 P. Vanillezucker**

### Zutaten (Füllung):

2 Eischnee (3)

200g Zucker (300g)

200g gemahlene Nüsse (**anrösten**) (300g)

1 Schuss Sahne (oder Kondensmilch)

**2 P. Vanillezucker**

**4 Eßl. Grand Marnier Likör**

**1-2 Fl. Butter-Vanille-Aroma**

### Zubereitung:

Teig in 4 Teile teilen. Jeder Teil auf einem Springformboden auswellen und mit  $\frac{1}{4}$  der Füllung bestreichen. Jeden Teil vierteln, dann jedes Viertel 2x durchschneiden und aufrollen. Bei 180°C 25-30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.