

Unsere Rezeptekiste mit Laurenz-Leckereien

Tortenträume und Kuchenglück

für alle



Meine leckerer ZEBRA-Kuchen (Variante 1)

Für die Zubereitung braucht man folgende Zutaten:



Zutaten

Für den Teig:

- 4 St.Eier
- 120 gZucker
- 1/2 Pck.Backpulver
- 120 gMehl
- 2 ELKakao

Für die Creme:

- 250 mlMilch
 - 200 gZucker
 - 4 St.Eigelbe
 - 3 ELRum
 - 500 mlSchlagsahne
 - 500 gFrischkäse (oder Mascarpone, Quark, etc.)
 - 2 ELKakao
 - 20 gGelatine
- Drucken

„Nach den Feiertagen hatten wir noch viel im Kühlschrank und haben uns gedacht, daraus für meine Tante zum Geburtstag einen Kuchen zu backen. Weil Ihr Lieblingskuchen der Zebra-Kuchen ist haben wir den für sie gemacht.“

Neo Prasse, 5A

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen und portionsweise mit Kakao und Backpulver verrührtes Mehl hinzufügen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform mit ca. 26 cm Durchmesser geben und in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben. Backen und auskühlen lassen.

Nun wird die Creme zubereitet. Dafür Gelatine nach Packungsanleitung in Wasser quellen lassen. Milch, Zucker und Eigelbe in einen Topf geben und erwärmen. Die eingeweichte Gelatine hinzufügen und weiter erhitzen (Vorsicht, es darf nicht kochen!). Quark mit Rum und steif geschlagener Sahne verrühren und anschließend portionsweise die warme Gelatinemasse hinzufügen. Gut verrühren. Die Creme in zwei Teile teilen. In den einen Teil Kakao hinzufügen und gut verrühren.

Die Cremes auf den Boden (in der Form) so schichten, dass das Zebramuster entsteht. Am besten geht es so: Man gebe in die Mitte 2 EL weißer Creme. Anschließend in die Mitte der weißen Creme 2 EL dunkler Creme geben. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Cremes aufgebraucht sind. Vorm Servieren mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Guten Appetit!

Am einfachsten bereitet man die Zutaten getrennt vor für den Boden ...



... und für die Creme:

Die Zutaten für den Boden werden gemixt in eine Backform gegeben und im Backofen gebacken. In der Zeit stellt man die Creme in hell und dunkel her die man später abwechselnd auf den fertig gebackenen Boden gibt. Dann noch für ein paar Stunden in den Kühlschrank und fertig.



Der fertige Kuchen sieht dann ungefähr so aus:



Guten Appetit!!

Zebrakuchen (Variante 2, ohne Rum)

Zebrakuchen



Zutaten: 4 Eier, 250g Zucker, 200ml Öl, 200ml Flüssigkeit (Fruchtsaft, Milch etc.), 300g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, Kakaopulver, weiße Schokolade, Zartbitterschokolade

Materialien: runde Springform (geht zur Not auch in einer anderen), Backpapier, Butter zum Einfetten, Schüssel, Mixer

Vorbereitung: Als Vorbereitung fettet man die Springform mit Butter und legt (bei der runden Variante) am Boden Backpapier aus.

Rezept: 1. Zuerst muss man den Backofen auf 200 Grad vorheizen und alle Zutaten abgewogen und griffbereit an den Arbeitsplatz stellen.

2. Man schlägt die Eier mit dem Zucker innerhalb von 2-3 Minuten dick-cremig. Nachdem man dann Öl und die Flüssigkeit unter Rühren hinzugegeben hat, rührt man nun auch das Mehl mit dem Backpulver in den Teig

3. Jetzt trennt man den Teig in zwei Schüsseln in gleichgroße Teile und fügt einer Schüssel Kakaopulver hinzu, sodass dieser Teig beim Mischen dunkler wird.

4. Abwechselnd gibt man esslöffelweise dunklen und hellen Teig in die Mitte der gefetteten Springform, wodurch ein Muster entsteht. Diese Mischung schiebt man nun in den Backofen und lässt ihn bei 180 Grad Umluft auf der untersten Schiene für ca. 45 Minuten backen.

Dekoration: Um dem Kuchen auch von außen einen Zebra-look zu geben, schmilzt man separat die weiße und die Zartbitterschokolade. Diese kann man nachdem der Teig abgekühlt ist dann nach Belieben auf dem Kuchen verteilen.



Philadelphia-Torte mit Rand aus Löffelbiskuit

Zutaten:

- 250 g Löffelbiskuits
- 125 g Butter
- 1Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeistergeschmack
- 200 ml. Wasser
- 175 g Philadelphia Frischkäse
- 125 g Zucker
- 1 Pck Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 500 g kalte Schlagsahne

„Den Kuchen wünsche ich mir immer gerne zum Geburtstag. Viel Spaß beim Nachmachen!!“
Leon Specka, EF

Zubereitung:

I. Den Boden aus Löffelbiskuit herstellen.

1. Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen.
2. Ca. 250 g der Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und diesen fest verschließen. Anschließend mit einem Teigroller die Löffelbiskuits gut zerdrücken.
3. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die feinen Biskuitbrösel dazugeben und alles gut verrühren.
4. Anschließend die Masse in den vorbereiteten Springformrand geben und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken.
5. Den Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

II. Die Frischkäse – Füllung zubereiten.

1. Die Götterspeise mit kaltem Wasser anrühren und unter ständigem Rühren erhitzen (nicht kochen lassen!) bis die Götterspeise vollkommen gelöst ist. Nun den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Jetzt mit einem Schneebesen den Frischkäse mit dem Zucker und dem Vanillin-Zucker in einer Schüssel gut verrühren und die lauwarmer Götterspeise unterrühren.
3. Wenn die Masse zu gelieren beginnt wird die steif geschlagene Schlagsahne untergehoben.
4. Diese Frischkäsemasse nun auf den Löffelbiskuitboden verteilen und glatt streichen.
5. Die Torte anschließend etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.



III. Das Verzieren der Torte.

1. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und das Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers vorsichtig vom Boden lösen und entfernen.
2. Nun den Springformrand mit Hilfe eines Tafelmessers vorsichtig lösen aber als zusätzliche Stabilisation noch um die Torte lassen.
3. Jetzt die noch vorhandenen Löffelbiskuits als Tortenrandbegrenzung außen um die Torte in die nun bereits etwas feste Frischkäsemasse stecken.
4. Beim zusätzlichen Verzieren der Torte sind der Phantasie keine Grenzen. Ich habe bunte Schokoladenschmetterlinge und einen grün eingefärbten Zuckermix genommen.
5. Anschließend den Springformrand entfernen und die Torte wieder für etwa 1 Stunde kühl stellen.



Fertig!!!!!!!

Mandarinen - Schmandkuchen

Zutaten für 1 Kuchen:

Für den Teig:

- *250 g Mehl
- *125 g Zucker
- *100 g Margarine
- *1 Ei(er)
- *2 El Öl
- *1/2 Pkt. Backpulver.

Für die Füllung:

- *500 ml Milch
- *2 Pkt. Puddingpulver, Vanille
- *150 g Zucker
- *600 g Schmand
- *2 Dose/n Mandarine(n), abgetropft.

Zubereitung mit 26er Springform:

Für den Teig alle entsprechenden Zutaten verkneten, in eine 26er Springform als Boden geben. Einen Rand formen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Mit der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver einen Pudding kochen, etwas erkalten lassen. Den Schmand und die abgetropften Mandarinen mit dem Mixer unterrühren und auf den Teig geben. Bei 175°C Heißluft 60 min. backen. Erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen.



Eine Kuchenidee von

Mariam Al Nemer, 9A

Quidditch-Kuchen

Zubereitung:

1. Margarine mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig vermengen.
2. Dann die Schokostreusel unterziehen.
3. Den Teig in eine Backform geben und im 180°C vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.

Verzierung:

1. Den ausgekühlten Kuchen mit geschmolzener Kuvertüre bepinseln.
2. Aus den Schaschlikspießen die Quidditchringe basteln. Dazu die Schaschlikspieße auf die gewünschte Länge kürzen und mit schwarzer und weißer Farbe anmalen. 6 Ringe aus schwarzer Pappe ausschneiden und jeweils einen von jeder Seite an den Stab kleben.
3. Flügel aus goldener Pappe ausschneiden und für den Schnatz an eine Kugel Ferrero Rocher kleben.
4. Als letztes den Schnatz, die Ringe und die Schokolinsen auf der noch nicht getrockneten Schokoladenglasur platzieren.



Zutaten für den Kuchen:

1. 250g Mehl
2. 250g Margarine
3. 200g Zucker
4. 5 Eier
5. 1 Päckchen Backpulver
6. 1 Päckchen Vanillezucker
7. 1 Päckchen Schokostreusel

Materialien für die Verzierung:

1. Kuvertüre
2. Schokolinsen
3. Ferrero Rocher
4. schwarze und goldene Pappe
5. schwarze und weiße Farbe



Warum habe ich mir diesen Kuchen ausgesucht?

Ich habe mich für diesen Kuchen entschieden, weil ich ein großer Harry- Potter- Fan bin. Außerdem mag ich in den Filmen und Büchern die Quidditch-Szenen sehr gerne und finde sie cool. Als Kuchengrundlage habe ich einen Ameisenkuchen genommen, weil ich diesen gerne esse.

Buttermilchkuchen

Buttermilch Kuchen

Teig:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 2 Tassen Buttermilch
- 4 Tassen Mehl
- 1 ½ P. Backpulver

Guß:

- 125g Butter
- ½ Tasse Zucker
- Kokosflocken, zuckerstreusel

Die Teigzutaten vermengen, auf Backblech geben und ~20 Min. bei 160°C backen.
Für den Guß Butter und Zucker in einem Topf schmelzen, über den warmen Kuchen geben und mit Kokosflocken oder zuckerstreuseln bestreuen.

Eine Kuchenidee von
Tabea Kempen, 9A



Zitronen-Cupcakes mit Himbeerbuttercreme

weiße Muffins

150 g	weiche Butter
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
	Vanilleextrakt
2	Eier (Raumtemperatur)
190 g	Mehl
0,5 TL	Backpulver
0,3 TL	Natron
	evtl. Milch (Raumtemperatur)
	n. B. Zitronenschale, Aromen, etc.

Für die Muffins

+ Saft einer Zitrone

Zutaten

3	Eier
1 Prise	Salz
105 g	Zucker
225 g	Butter

Für die Buttercreme

+ pürierte Himbeeren



Eine Laurenz-Leckerei von
Clementine (9C) und
Floriane (7C) Kemper

Regenbogentorte (Variante 1)

ZUBEREITUNG:

1.Schritt

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Zitronenabrieb vermischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig hinzugeben und gut verrühren.

2.Schritt

Teig auf 6 Mülschüsseln verteilen und einige Tropfen Lebensmittelfarbehinzufügen. Orange kann man mit Rot und Gelb mischen, dazu 1 Tropfen Rot und 3-4 Tropfen Gelb. Lila kann durch 1 Tropfen Blau und 3-4 Tropfen Rot gemischt werden.

3.Schritt

Springform (20cm) gut einfetten. Ofen auf 180 Grad (Umluft:160 Grad) vorheizen. Den ersten Bunten Teig in die Springform geben und glattstreichen. (Damit der dünne Kuchen später sich besser vom Boden löst, kann man ein Blatt Backpapier in die Form legen. Dies kannst du dann ganz leicht vom Kuchen abziehen). Den Boden in vorgeheizten Ofen ca.15-20 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen dann aus der Form nehmen. So mit jedem weiteren Boden fortfahren.

4.Schritt

Wenn alle Kuchenschichten ausgekühlt sind, kann die Creme vorbereitet werden. Dazu Schlagsahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen bis es fest wird. Den ersten Tortenboden (lila) auf eine Tortenplatte legen ca.2-3EL Creme darauf geben und glattstreichen. Den nächsten Teigboden (blau) auflegen und so fortfahren bis alle Böden aufeinander liegen. Jetzt mit der restlichen Creme die Torte bestreichen, und nach

Für den Teig:

200g weiche Butter
160g Zucker
5 Eier
400g Mehl
1Pck. Vanillezucker
1Pck. Backpulver
1Prise Salz
1TL Zitronenabrieb
250ml Milch
6 verschiedene Lebensmittelfarben in Regenbogenfarben (man kann auch weniger Lebensmittelfarben nehmen, s. Zubereitung)

Für die Creme:

1000g Schlagsahne
250g Zucker

Eine Laurenz-Leckerei von ...
Jana Hörner, 6B



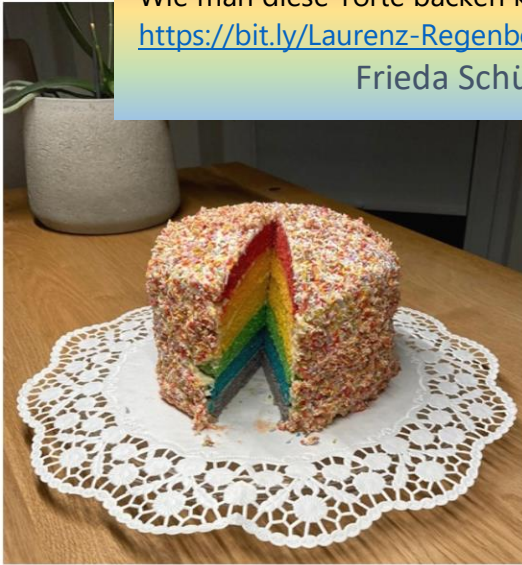
Belieben
dekorieren.
Bis zum Servieren
kaltstellen.

Regenbogentorte (Variante 2)

Wie man diese Torte backen kann, findet ihr hier:

<https://bit.ly/Laurenz-Regenbogentorte>. Eine Laurenz-Leckerei von ...

Frieda Schürmann und Lotta Weigl (beide 7C)



Kleine Vanille Zitronen Kuchen

Zutaten:

130 g weiche Butter

90 g Zucker

1 Vanilleschote

2 Eier

160 g Mehl

1 TL Backpulver

80 g Vollmilchjoghurt

Abrieb und Saft von einer Zitrone

Zubereitung:

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen.

Vanilleschote auskratzen und das Mark hinzugeben.

Dann die Eier hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und dazu geben.

Jetzt noch den Joghurt, den Zitronensaft und den Zitronenabrieb zum Teig geben und alles gut vermischen.

Den Teig in kleine Förmchen füllen.

Bei 180° C für 20 bis 25 Minuten backen.

Wenn man mag, vor dem Essen mit Puderzucker bestreuen.



Eine Laurenz-Leckerei von

Tjark Mattern, 7B



Thema:

Klasse: 5C

Tortenträume und Kuchenglück für alle!

☆ Donuts backen!! ☆ -von Adrianna & Marcell

Zutaten:

25g frische Hefe
150ml Milch
6 EL Zucker
80g Butter
450g Mehl
5 Eigelb aus Eiern
1 ganzes Ei
eine Prise Salz

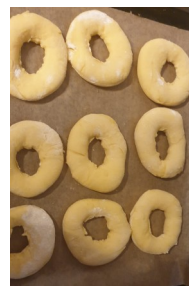
Zum Dekorieren:

Zitronen
Puderzucker
Lebensmittelfarbe in Tube

25g frische Hefe in 150 ml Milch mit einem Löffel Zucker auflösen. Einige Minuten unter dem Tuch lassen, bis die Hefe wächst. 80 g Butter in einer Pfanne auflösen. Abkühlen lassen. 5 Eigelb und 5 Esslöffel zusammen mixen, bis eine Masse entsteht. 450g Mehl in die Schüssel einsieben, alle Zutaten plus 1 Ei und eine Prise Salz hinzufügen und ca. 7-10 min reiben. Ein guter Teig klebt immer noch ein wenig an den Händen. Teig in der Schüssel unter dem Tuch ca. 1h wachsen lassen. Danach werfen Sie den Teig auf bestreutes Mehl und rollen Sie über eine Dicke von ca. 7 mm aus.



Mithilfe des großen Glases werden die Kreise geschnitten. Mithilfe des kleinen Glases werden kleine Kreise in der Mitte jeweiligen Kreisen ausgeschnitten. Die Ringe unter dem Tuch ca. 15 Minuten lassen, bis sie wieder wachsen.



Auf Rapsöl von 2 Seiten ca. 2-3min auf jeder Seite goldbraten.



Wenn die Donuts fertig sind, ist es Zeit zu dekorieren.

Erstmal muss man die Zitronen in Hälften schneiden. Dann presst man den Saft aus den Zitronen in eine kleine Schüssel. Als Nächstes streut man Puderzucker in die Schüssel und mixt mit dem Saft zusammen, so entsteht die Glasur. Und wenn man will, kann man auch Lebensmittelfarbe aus einer Tube mit der Glasur mischen. Als Letztes streicht man die Glasur auf die Donuts mit einem Pinsel über.



Die drei ???

Tante Mathildas Kirschkuchen

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
2-4 EL Milch
1 Glas Kirschen ohne Steine
1 Packung Vanillezucker
etwas Zimt und Puderzucker

Eine Laurenz-Leckerei von
Nika Mattern, 5B

Zubereitung:

Die Kirschen abtropfen lassen. Die Butter langsam schmelzen und dann abkühlen lassen. Nach und nach den Zucker hinzugeben und dann die Eier einrühren.

Das Mehl, Salz und das Backpulver mischen und zu der Butter-Zucker-Eiermasse geben.

Dann soviel Milch hinzugeben, dass der Teig eine cremige Masse wird.

PS: er darf nicht zu flüssig sein!!!

Den Ofen auf 175°C (Umluft 160°C) vorheizen.

Die Backform mit Butter einfetten, dann den Teig hinzugeben.

Die Kirschen drauf verteilen und etwas in den Teig drücken. Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 30-35 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Apfelkuchen aus Frankreich

Eine Backanleitung in Bildern für einen leckeren Apfelkuchen aus Frankreich findet ihr hier: <http://bit.ly/Laurenz-Apfelkuchen> ... von:

Tom Reichelt, 7B

Zitronenkuchen mit Blaubeeren

Rezept: Zitronenkuchen mit Blaubeeren

Zutaten

Teig	Füllung, Creme & Deko
- 120g Butter	- Zitronenaufstrich (z.B. Lemon Curd)
- 265g Zucker	- 300ml Sahne
- 1x Vanillearoma	- Paradiescreme Zitrone
- 4 Eiweiß	- ca. 125g Blaubeeren
- 280g Mehl	
- 2 TL Backpulver	
- 180ml Vollmilch	
(+ Lebensmittelfarbe)	

„Ich habe den Kuchen für meine beste Freundin zum Geburtstag gebacken.“
Gina Döring, 9C



Mein liebstes Waffelrezept

Zutaten: 130g Zucker
250g Mehl
125g Margarine
200ml Milch
2 Eier
1/2 P. Backpulver
1P. Vanillezucker

Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben und erneut verrühren. Das Mehl mit Backpulver und Milch hinzugeben, sodass ein glatter Teig entsteht. - Guten Appetit!

„Das hier ist mein liebstes Waffelrezept!“
Nejla Camo (9A) und Anis Camo (6A)



Kirschkuchen mit Streuseln

Zubereitung vom leckeren Kirschkuchen:

Als erstes suchst Du dir alle Zutaten aus den Küchenschränken zusammen und heizt den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Das Backblech legst Du schonmal mit Backpapier aus und legst einen Backrahmen darauf damit der Teig schön "hoch" kommt und nicht platt bleibt.

Nun geht es mit dem zusammenmischen los.



Du bereitest als erstes die Masse für die Streusel vor. Dazu schüttest Du Mehl und Zucker in eine Schüssel und fügst die flüssige Butter zu. Dieses vermischt Du dann entweder mit den Händen oder mit einem Handrührgerät zu schönen Streuseln.

Weiter geht es mit dem Rührteig.

Hier nimmst Du den Zucker und die Butter und rührst es schaumig. Im Anschluss werden die Eier nacheinander untergerührt. In einer zweiten Schüssel mischt Du Mehl, Stärke, Backpulver, Zitronenschale und Salz. Dieses Gemisch mischt Du nun im Wechsel mit der Milch dem Butter-Zucker-Gemisch unter.

Nun kannst Du den Teig auf dem Backblech verteilen und ihn mit den Kirschen belegen. Zum Schluss kommen die Streusel noch darüber.

Jetzt kommt der Kuchen für 35-40 Minuten in den Backofen.

Fertig 😊

Zutaten:

Für den Rührteig brauchst Du:

250 gr. weiche Butter
180gr. feiner Zucker
5 Eier
300gr. Weizenmehl
150 gr. Speisestärke
3 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
100ml Milch

Für die Streusel:

250gr. Weizenmehl
100gr. feinen Zucker
125gr. flüssige Butter
800gr. Kirschen oder 500gr. abgetropfte Kirschen aus dem Glas



„Dies ist mein absolutes Lieblingsrezept. Der Kuchen ist total schnell gemacht, super fluffig und totaaaaal lecker! Guten Appetit und viel Spaß beim nachbacken.“

Hannah Opalka, 5B

Toffiffee-Torte

Toffiffee - Torte

Zutaten:

für den Boden

- 200 Gramm Haselnüsse
- 125 Gramm weiche Butter
- 4 Eier
- 100 Gramm Zucker
- 1 geh. TL Backpulver

für den Belag

- 15 Stück Toffees
- 600 Gramm Sahne

für die Deko

- 15 Stück Toffees
- 100 Gramm Schokostreusel

Zubereitung:

für den Boden

Nüsse zermahlen und in den Mixtopf geben, nun noch die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Mixgerät zu einem Teig verrühren. Den Teig in eine Springform geben und glatt rühren. Anschließend den Teig bei 180 Grad 30 Minuten ausbacken.

„Darum habe ich den Kuchen gewählt:

Toffiffee war schon immer meine Lieblingssüßigkeit; doch wegen meiner Zahnsperre durfte ich diese nicht mehr essen. Doch als ich den Kuchen fan, wollte ich ihn auf jeden Fall backen; denn dort gingen die Toffifees, will sie zerkleinert und in dem Teig verrührt werden.“

Timo Schwarzer, 6B

für den Belag:

Die gekühlten Toffifees zerkleinern,
und in den Mixtopf geben.

Anschließend die Sahne dazu geben
und zu einer Creme verrühren.

Nun die Creme auf dem Ausgekühl-
ten Boden verteilen

für die Deko:

Die Deko ist jedem selber
überlassen. spielt mit eurer Phantasie.
Viel Spaß.

Dieses Toffeee Rezept ist von mir.
Liebe Grüße Timo

