



Regionales aus dem Kreis Schleswig-Flensburg

Trümmertorte à la Janbeck*s FAIRhaus aus Gelting an der Ostsee

4 Eier trennen, (Eiweiß kalt stellen)
das Eigelb mit
125 g Zucker schaumig schlagen.
125g weiche Butter unterrühren.
150 g gesiebttes Mehl und
2 Päckchen Backpulver dazugeben.

Auf 2 gefettete Backformen verteilen.

Das Eiweiß steif schlagen und
150 g Zucker einrieseln lassen.
1 Tütchen (100 g) gehobelte Mandeln unterheben.
Masse auf die befüllten Backformen geben.
Bei ca. 170 Grad (Ober-und Unterhitze) etwa 35 bis 40 min backen.

Kuchen abkühlen lassen, einen Boden auf eine Tortenplatte geben, Tortenring herum legen und
mit etwa 500g Sahne und 400g Früchten füllen.
Anderen Boden oben drauf. Fertig! Kühl stellen.
Lässt sich nach dem Kühlen gut mit einem Elektromesser schneiden.

Wer mag, verarbeitet wie wir Vollkornmehl. Das gibt eine nussige Note.

Übrigens gibt es für diese Torte viele Namen: Fladdertorte, Friesentorte (Hamburger Raum),
Ozeantorte, Flunder, etc.

Der Grundteig ist sehr ähnlich, manchmal wird ein Biskuit als Boden genommen. Die Füllung
variiert von Früchten, Zitronencreme bis zu einer Abwandlung mit Quarksahnecreme.

Sie können also nach Herzenslust ausprobieren.

Janbeck*s FAIRhaus
Lehbek 10
24395 Gelting/OT Lehbek
Tel.: 0 46 43-18 54 00
www.janbecks.de

Regionales aus dem Kreis Rendsburg-Eckernförde

Erdbeer-Joghurt-Sahne-Torte



Boden:

- 5 Eier, getrennt
- 3 ganze Eier
- 150 g Zucker
- 300 g gemahlene Mandeln

Eiweiß steif schlagen.

Eigelb und ganze Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.

Eischnee auf die Zuckerei-Masse verteilen und die Mandeln vorsichtig mit dem Schneebesen unterrühren.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 28er Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 25 Minuten backen.

Danach auskühlen lassen.

Boden auf eine Tortenplatte setzen und 2x waagrecht durchschneiden.

Den unteren Boden mit einem Tortenring umlegen.

Füllung:

- 500 g Joghurt
- 80 g Zucker
- 1 Schuss Limetten oder Zitronensaft
- 8 Blatt Gelatine
- 300 ml Sahne
- 300 g Erdbeerpüree
- 3 Becher Sahne, geschlagene Sahne mit 1 TL Vanillezucker

Joghurt, Zucker und Limetten/Zitronensaft miteinander verrühren, im Anschluss 150g Erdbeerpüree unterheben.

50g Erdbeerpüree für den Spiegel zur Seite stellen. (Je nach Geschmack auch mehr)

Die Gelatine im kalten Wasser ca. 5 Minuten einweichen.

Danach die Gelatine auswringen, in einen Topf geben und auf kleiner Stufe einschmelzen.

Einen Wärmeaustausch machen, d. h., einen Teil von der Joghurt Masse zur aufgelösten Gelatine geben, verrühren und diese Masse dann zurück in Joghurt Masse einrühren.

Für ca. 3 bis 4 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zeit die 300 ml Sahne steif schlagen und anschließend unter die Joghurt Masse heben.

Alles auf den untersten Boden verteilen und anschließend den zweiten Boden auflegen.

Die restliche Sahne ebenfalls aufschlagen. Einen Teil für die Dupsen zur Seite stellen.

2/3 der Sahne mit dem restlichen Erdbeerpüree vermengen und auf den zweiten Boden geben.

Den Deckel auflegen und die restliche Sahne darauf verteilen.

Torte ca. 2 Stunden kaltstellen, bevor man den Ring löst.

Man kann mit einem Torteneinteiler 12 Stücke oder mehr einzeichnen um die Dupsen gleichmäßig aufzutragen.

Mit dem beiseite gestellten Erdbeerpüree einen „Spiegel“ auf der Torte verteilen. Kreativität kann da freien Lauf gelassen werden.

Zur Deko kann man gerne noch Pistazien auf die Sahnedupsen streuen.

In der Erdbeerzeit kann man natürlich auch frische Erdbeeren in die Torte geben und/oder als Deko verwenden.

Hofcafé & Hofladen

Gut Blockshagen

Kirsten Seemann und Diether Mordhorst

Blockhagener Weg 18

24247 Mielkendorf

Tel.: 0 43 47-88 51

www.gut-blockshagen.de

Regionales aus dem Kreis Ostholstein

Himbeer-Joghurt-Torte



- 5 Stück frische Eier
130 g Zucker 8 Minuten zusammen aufschlagen
Vanille, Prise Salz, Zitronenschale zugeben
- 100 g Mehl
75 g Stärkemehl
 $\frac{1}{2}$ Pckg. Backpulver vorsichtig unterheben, in eine Springform geben,
bei 170 Grad 30 Minuten backen (Umluft)
* * *
- $\frac{1}{2}$ Stück Biskuitboden mit Tortenring umlegen (andere Hälfte
einfrieren!)
- 500 g Naturjoghurt, das ist ein großer Becher
200 g Zucker und
Bio-Zitronenschale, reichlich, Zitronensaft } verrühren
- 8 Blatt Gelatine einweichen und verflüssigen
nach Wärmeausgleich unterheben
400 ml Schlagsahne geschlagen unterheben
- Masse auf die Böden streichen und
erstarren lassen, eventuell kühlen
* * *
- 300g Himbeeren (auch tiefgekühlte!) darauf verteilen
(eine dichte Schicht)
- 0,5 Liter Apfelsaft Saft-Himbeersirup-Gemisch mit
26 g (das sind zwei kleine Päckchen!) Tortengusspulver zu Guss
kochen, abschmecken und vorsichtig aufgießen, die Torte
kühlen, bis alles geliert hat. 2 Stunden mindestens...

Bauernstübchen

Kathrin Dehn-Schumacher

Ferienhof Radlandsichten

23714 Malente-Gremsmühlen

Tel.: 0 45 23-16 22

www.radlandsichten.de

Rosenhof Kruse

Evelyn Kruse
Hofladen, exklusive Geschenke
Bauernhofcafé
www.rosenhof-kruse.de

Jägerstraße 35
D-25436 Heidgraben
Tel.: 04122/715101
Fax: 04122/715108
Ust.-ID. Nr: DE 196590957

06.04.2016

Rezept für Schoko-Bananen Traum

Zutaten:

Boden:

180 g Zucker
1 Prise Salz
2 Tl Vanillezucker
5 Eier
130 g Mehl
50 g Kartoffelmehl
30 g Kakao
800 ml Sahne
200 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade
2 - 3 Bananen
100 g Butter

Eier trennen

Eiweiß aufschlagen, den Zucker nach und nach zugeben,

Wenn das Eiweiß fest ist, das Eiweiß unterrühren.

Das Mehl über ein Sieb zugeben und unterziehen. 2 Esslöffel lauwarmes Wasser unterrühren

Bei 170 Grad mit Umluft 35 min backen. Den Boden auskühlen und in 3 Böden teilen (2 werden nur benötigt)

Die Bananen in dünne Scheiben schneiden

Die Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad auflösen.

Den unteren Boden mit 1/4 der Sahne bestreichen etwas Schoko Masse unterziehen, darauf die Bananenscheiben verteilen, 1/4 der Sahne auf die Bananen und wieder mit Schoko Masse unterziehen. Darauf den zweiten Boden Sahne drauf, etwas zurückhalten für die Garnierung Schokomasse unterheben. Mit restl. Sahne garnieren und als Ab-

P. Kruse



Regionales aus dem Kreis Lübeck

Schokoladenschätzchen

Zutaten

Für den Boden:

150 g Hafervollkornkekse

50 g Butter (geschmolzen)

Für den Belag:

400 g weiße Kuvertüre

400 g Frischkäse 5 % Fett

200 g Frischkäse 12 % Fett

80 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Schmand (100 +150 g)

3 Eier

1 Vanilleschote

Finesse Vanillearoma

Für die DEKO:

Frische Früchte der Saison (Himbeeren, Heidelbeeren oder Erdbeeren)

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen

Friskäse mit Zucker und Salz glatt rühren, 100g Schmand und die Eier unterrühren. Danach die Kuvertüre dazu. Nicht mehr so viel schlagen. Masse soll nicht luftig werden. Alles auf dem Boden verteilen. Springform leicht auf Arbeitsplatte klopfen, damit Luftblasen aus der Masse steigen.(macht den Kuchen schön saftig)

Bei 180 Grad auf der 2 Schiene von unten 45 min backen, danach noch 15 min bei leicht geöffneter Tür ruhen lassen.

Restlichen Schmand mit Mark von der Vanilleschote verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen verteilen.

Mit Früchten dekorieren.

Für die SOSSE:

600 – 800 g Himbeeren (oder andere Frucht der Saison) mit Finesse Vanillearoma und etwas Süßstoff oder Zucker pürieren(nicht zu süß) zum Kuchen reichen.

Rezept : Landschätzchen Garten-Café Nikola Benett

**Garten-Café Landschätzchen
Christoph Benett
Eichenweg 10-12
23568 Lübeck-Israelsdorf
Tel.: 04 51-398 30 60
www.gartencafe-luebeck.de**

Regionales aus dem Kreis Herzogtum Lauenburg

Kutschertorte



Zutaten für den Biskuitteig

4 frische Eier

4 EL Wasser

200g Zucker

200g Mehl

5g Backpulver

Zubereitung Biskuitteig

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend Mehl, Backpulver und Wasser dazugeben. Das Eiweiß wird steif geschlagen und unter die Masse gehoben.

Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten 28er Springform etwa 20-30 Minuten bei 175°C backen. Danach den Biskuitboden abkühlen lassen und anschließend waagrecht halbieren. Einen Boden zur Verwendung für eine spätere Torte einfrieren.

Zutaten Creme

750-800g Schmand

2 kleine Dosen Mandarinen

20g Zucker

2 Tüten Vanillezucker

6 Blatt Gelatine

Zubereitung Creme

Die Gelatine einweichen. In der Zwischenzeit die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 1/8 Liter des Mandarinenstoffes mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Die Gelatine darin auflösen und alles mit dem Schmand verrühren. Jetzt die Mandarinen vorsichtig unterheben. Die Fruchtcreme auf dem Biskuitboden verteilen und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten „Schneebälle“

500g Sahne

100g Instant-Getränkpulver „Orange“

3 Päckchen Vanillezucker

3 Blatt Gelatine

gehackte Pistazien

Kakaopulver

Zubereitung „Schneebälle“

Die Gelatine einweichen und die Sahne steif schlagen. Das Getränkpulver, den Vanillezucker und die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterheben. Die Sahnemischung 2-3 Stunden kühl stellen.

Anschließend mit einem Eiskuglportionierer „Schneebälle“ formen und auf der Fruchtcreme verteilen. Die gehackten Pistazien und das Kakaopulver über die Schneebälle „schneien“ lassen.

Zur Kutscherscheune

Gutshof Hannelore von Witzendorff

23883 Groß Zecher

Tel.: 0 45 45-8 01

www.kutscherscheune.de

Regionales aus dem Kreis Segeberg Rot-grüne Traubentorte

Zutaten:

Keksboden:

150 g Butter
250g Butterkekse

Biskuit:

2 Eiweiß
2 EL Wasser
75 g Zucker
2 Eigelb
40 g Mehl
40 g Maisstärke
1 TL Backpulver

Füllung:

12 Blatt weiße Gelatine
900g Doppelrahmfrischkäse
450g Vollmilchjoghurt
150g + 6 EL Zucker
2 Vanillezucker
150 ml Traubensaft, hell
Saft von einer Zitrone
200 g Sahne
Nach Belieben 75 g Weintrauben

Topping:

600g rote und grüne Weintrauben, kernlos
2 Tortenguss, klar
4 EL Zucker
500 Traubensaft

Arbeitsablauf:

Für den Biskuitboden eine 26 cm Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 165 °C Umluft vorheizen.

Eiweiß mit Wasser steif schlagen. Zucker langsam dazu geben und das Eigelb einzeln hineingeben und unterrühren.

Mehl, Maismehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Die Masse nun in die Springform geben und 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen und danach auskühlen lassen.

Eine 26 cm Springform mit Öl bestreichen.

Butter schmelzen und die Kekse zerbröseln. Butter und Kekse vermengen und auf den Boden der eingölten Springform drücken.

Gelatine einweichen.

Frischkäse, Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Traubensaft und den Zitronensaft mit einem Schneebesen, oder der Haushaltsmaschine verrühren. Nach Belieben Trauben vierteln und mit in die Creme geben.

Gelatine in einem Topf auflösen. Ein paar EL der Creme in die Gelatine geben und zügig unterrühren (Wärmeausgleich). Dann Restcreme unter die Gelatinemasse geben und einrühren. Sahne steif schlagen und unter die Gelatinemasse heben. Die Hälfte der Masse auf dem Boden glatt streichen. Danach den ausgekühlten Biskuitboden auf die Masse geben. Die zweite Hälfte der Creme auf den Biskuitboden geben und die Torte mehrere Stunden kaltstellen.

Trauben waschen, abtropfen und auf die Torte legen. Tortenguss und Zucker mischen und mit 500 ml Saft anrühren, aufkochen, 1 Minute abkühlen lassen und auf die Trauben verteilen. Nochmals kaltstellen.

Landcafé Mühlenholz

Amelie Brakel

Mühlenholz 4

24598 Heidmühlen

Tel.: 0152-23 32 73 74