

Looper Deern

Zutaten Boden:

6 Eier
170 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
75 g Stärkemehl

Zubereitung Boden:

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und anschließend den Zucker einrieseln lassen. Das Eigelb vorsichtig unterheben. Die restlichen Zutaten vorsichtig unterrühren. Im vorgeheizten Umluftofen bei 175°C etwa 25 Minuten backen. Den abgekühlten Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden.

Zutaten Pralinensahne:

1 l Sahne
700 g Zartbitterschokolade
1/4 l Williams Christ

Zubereitung Pralinensahne:

Die Sahne erhitzen, Schokolade darin schmelzen und zum Schluss den Obstbrand unterrühren. Eine Nacht abkühlen lassen. Die Pralinensahne steif schlagen.

Zutaten Füllung:

1/2 Glas Preiselbeermarmelade
1 Dose Birnen
1 Päckchen klaren Tortenguss
1 Päckchen dunkle Kuvertüre

Weiterverarbeitung:

Den 1. Bisquitboden in einen Tortenring legen. Die Birnen in Scheiben schneiden und auflegen. Aus dem Birnensaft einen Tortenguss bereiten und über die Birnen geben. Abkühlen lassen und die erste Schicht Pralinensahne aufstreichen. Den 2. Bisquitboden auflegen und mit der Preiselbeermarmelade bestreichen und darauf eine Schicht Pralinensahne. Den 3. Bisquitboden auflegen und mit der restlichen Pralinensahne bestreichen. Die Kuvertüre erhitzen und über die Torte geben.

Zutaten Dekoration:

Blätterteigringe mit Zimt und Zucker
Essbare Blüten, Schokosoße, Minzzweige
400 ml Sahne

Die Torte mit der Sahne garnieren und den anderen Zutaten nach belieben dekorieren.



Looper

Antik & Café

Hauptstraße 10, 24644 Loop
Tel. 04322 3305
www.looper-antik-cafe.de



**Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein**

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Brottorte à la Janbeck*s

... ein Rezept von früher zur Resteverwertung
von hartem Brot – neudeutsch less waste

Zutaten Boden:

4 Eier
200 g Zucker
100 g geriebenes Brot (Schwarzbrot)
100 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
50 g grob geriebene Schokolade

Biskuitboden:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen.
Mehl, Brotkrümel, Backpulver vermischen und sieben.
Darunter die geriebene Schokolade geben.
Die Mehlmischung unter die Eimasse heben.
In einer Springform (28 cm) bei 170 Grad etwa 40 Minuten backen.

Wenn der Boden abgekühlt ist, teilen. Mit Schlagsahne und Früchten nach Belieben füllen.

Füllung:

500 g geschlagene Sahne mit
500 g Blaubeeren und
50 g geraspelte Schokolade
vermischen.

Die untere Hälfte des Biskuitbodens in einen Tortenring legen.
Sahnemischung darauf schichten.
Den zweiten Boden darauf geben und mit Sahne bestreichen.
Verzieren nach belieben mit Blaubeeren oder Schokoladenraspeln.

Tipp: Am Besten dunkle Früchte nehmen für ein besseres Geschmackserlebnis.



Lehbek 10, 24395 Gelting/Ostsee
Tel. 04643 186501
www.janbecks.de



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Blockshagener Bienenstichtorte



Zutaten für das Biskuit *28er Springform*:

8 Eier
400 Gramm Zucker
1 Päckchen Backpulver
400 Gramm Mehl

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß separat schaumig schlagen und im Anschluss Mehl und Backpulver vermischen und die vorherigen Zutaten hinzufügen, so dass dann alle Zutaten vermischt sind. Die Mischung bei ca. 180 Grad für 20–30 Minuten backen.

Das folgende Mandeltopping wird in den letzten 5 Backminuten auf dem Biskuit verteilt!

Mandeltopping:

60 Gramm Butter
60 Gramm Schlagsahne
3 Esslöffel brauner Zucker
1 Esslöffel Honig
100 Gramm Mandeln

Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen, Zucker und Honig hinzugeben und die Sahne hinzufügen sobald Zucker und Honig sich aufgelöst haben. Im Anschluss die Mandeln hinzugeben und die Masse verrühren.

Vanillecremefüllung:

800 ml Vollmilch 3,8%
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Vanilleschoten Mark
400 ml Sahne
100 Gramm Puderzucker
100 Gramm Zucker

Als erstes 600 ml der oben aufgeführten Milchmenge mit dem Vanillemark aufkochen. Die restlichen 200 ml Milch kalt mit dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker verrühren. Das kalte Milchgemisch dem aufgekochten Milchgemisch hinzufügen, alles verrühren und aufkochen. Nun alles in eine Schüssel füllen, diese mit Frischhaltefolie bedecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Nun haben wir zwei Massen. Die Pudding- und die Sahnemasse. Als erstes die abgekühlte Puddingmasse ca. 5 Minuten locker schlagen und im Anschluss die Sahnemasse nach und nach zu geben. Alles gut und locker vermischen. Am Ende wird das Biskuit vorsichtig in drei Etagen geteilt, so dass dieser mit der vorbereiteten Vanillecremefüllung bestrichen werden kann. Jetzt das Schmuckstück zum Fixieren in den Kühlschrank stellen und zeitnah schlemmen und genießen.

Hofstube Gut Blockshagen

Blockshagener Weg 18, 24247 Mielkendorf
Tel. 04347 9095489
www.gutblockshagen.de



**Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein**

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Aukruger Eierlikörtorte

Für den Biskuit-Tortenboden:

4 Eier
2 EL warmes Wasser
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Zitronenschale
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 gestrichene TL Backpulver

Füllung:

5 - 6 EL Preiselbeermarmelade
800 ml Schlagsahne (35 % Fettgehalt)
Eierlikör

Eier trennen. Eigelb mit Wasser schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale dazugeben. Die Masse cremig schlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbcreme gleiten lassen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Eiweißmasse sieben und vorsichtig unterheben. Teig in eine Springform füllen.
Sofort in 20 bis 30 Min. bei 175°–195° C backen.
Gut auskühlen lassen und in drei Teile schneiden.

Die Sahne steif schlagen. Etwas Eierlikör in die Sahne geben.

Den ersten Boden in einen Tortenring spannen. Preiselbeeren darauf verteilen.
Zweiten Boden darauf setzen und eine dünne Schicht Eierlikör-Sahne auftragen.
Dritten Boden darauf setzen. Mit der Eierlikörsahne die ganze Torte einkleiden.

Den Tortenrand mit Sahnetuffs garnieren. Die Mitte vorsichtig mit Eierlikör aufgießen.
Mit Schoko-Sauce dekorieren/marmorieren. Die Tuffs mit Preiselbeeren dekorieren.



Hauptstraße 39, 24613 Aukrug
Tel. 04873 890
www.alte-kaffeewirtschaft-aukrug.de



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Kunterbunt- Fürst-Pückler-Torte



Zutaten Biskuitboden 3-lagig:

180 g Zucker
270 g Mehl
6 Eier
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

Eier, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz solange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver unter die Masse heben. Der Teig ist nun fertig und kann in die Springform, mit einem Durchmesser von 26 cm. Den Boden mit Backpapier auslegen, den Rand jedoch nicht einfetten. Im vorgeheizten Backofen den Biskuit bei 175 Grad Umluft für ca. 30 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen (am besten über Nacht) und zu 3 gleichmäßigen Böden aufschneiden.

Füllung:

6 Becher Sahne
Gelantine
Schokopulver ca. 5-6 EL je nach Geschmack
280 g Erdbeeren pürieren
2 Päckchen Vanillezucker
gehackte Pistazien

Den unteren Boden auf die Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umfassen.
Auf den Boden Schokosahne (2 Becher Sahne + Schokopulver) verteilen.
Den zweiten Boden auflegen und die Sahne (2 Becher Sahne + Vanillezucker) verteilen.
Den dritten Boden auflegen und die Erdbeersahne (2 Becher Sahne + Vanillezucker + pürierte Erdbeeren + Gelantine) verteilen.

Über Nacht kalt stellen und am nächsten Tag nach Belieben mit Pistazien oder Erdbeeren dekorieren.

CAFÉ
KUNTERBUNT

Steinbeker Dorfstraße 5, 23795 Steinbek
Tel. 04553 9958715
www.cafe-kunterbunt.com



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Himbeer-Cheftorte

Zutaten *28er Springform*:

5 Eiweiß steif schlagen

200 g Zucker und

5 Eigelb und

4 EL Öl unterrühren

200 g Mehl und

1 Backpulver mischen und unterheben.

Ca. 35 Min. bei 150°–160° Heißluft backen.

Den Boden auskühlen lassen und 2 x durchschneiden.

Den unteren Boden mit Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre bestreichen und mit gewaschenen, geputzten und klein geschnittenen Erdbeeren oder mit Himbeeren belegen.

Ca. 1 l Sahne steif schlagen, mit Vanillezucker süßen, evtl. Sahnesteif unterschlagen.

1 Teil Sahne auf die Früchte streichen, den mittleren Boden auflegen, mit Sahne bestreichen und den oberen Boden auflegen.

Die Torte rundherum mit Sahne bestreichen und mit Sahnetupfen und Erdbeeren verzieren.



Bauernhofcafés 2020/2021



Hamburger Straße 2a, 22941 Delingsdorf
Tel. 04532 280559
glantzundgloria.glantz.de



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Landschätzchen Marzipantorte

Für den Mürbeteigboden:

150 g Mehl
75 g Zucker
90 g Butter
Vanille, Zitrone

Für den Biskuitboden *26er Springform*:

3 Eier
120 g Zucker
90 g Mehl
1 Prise Salz
Vanille
1 TL Zitronenabrieb
2 TL Backpulver

Herstellung Mürbeteigboden:

Kalte Butter und Zucker durchkneten. Vanille, Zitrone und Mehl dazugeben.
In einer Springform (26 cm) bei 180 Grad etwa 10 Minuten backen.

Herstellung Biskuitboden:

Eier, Zucker, Salz dick cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver sieben, dann mit Vanille-Zitronenabrieb unter die Eimasse heben. Ofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad) und ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und in der Mitte einmal durchschneiden.

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen und etwas Zitronenabrieb mit 2 Päckchen Tortenguss laut Anweisung (ohne Zucker) andicken und sofort auf dem unteren Tortenboden verteilen (s. u.).

Den Mürbeteig mit Kirschkonfitüre bestreichen. Die eine Hälfte des Biskuitbodens darauflegen. Die angedickten Kirschen in der Mitte des Bodens verteilen, mit Sahne kuppelförmig bestreichen. Dann die andere Hälfte des Biskuitbodens daraufgeben, eventuell mit Kirschwasser tränken. Danach wieder Sahne und die Kuppeltorte mit Lübecker Marzipan ausgarnieren.



Eichenweg 10, 23568 Lübeck
Tel. 0451 3983060
www.landschaetzchen-gartencafe.de



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/