

# Gedechte Apfelschnitten

## Zutaten für den Teig

600 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
300 g Butter (in Stücken)  
100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
2 Eier

Die Zutaten für den Teig erst mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Danach den Teig in Frischhaltefolie für ca. 1 Stunde kalt stellen.

## Zutaten für die Füllung

1,5 kg Äpfel (Boskop)  
1,5 Zitronen, Saft davon  
450 ml klarer Apfelsaft  
100 g Zucker  
2 EL Quittengelee  
2 Pck. Vanillepuddingpulver  
3 EL Paniermehl

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft bis auf 3-4 EL mischen. 350 ml Apfelsaft, Gelee und 100 g Zucker aufkochen. Apfelstücke darin zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd ziehen. Puddingpulver und 100 ml Apfelsaft verrühren und in das Kompott geben. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln, dann auskühlen lassen.

Das Backblech einfetten. Die Hälfte des Teigs auf bemehlter Arbeitsfläche in etwa der Größe des Backblechs ausrollen und auf das Backblech legen. Den Rand am Blech hochziehen. Paniermehl über den Boden streuen. Kompott auf dem Boden verteilen. Restlichen Teig auf die gleiche Größe ausrollen und auf die Äpfel legen. 1 Ei verquirlen. Teigdeckel mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit dem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/Gas Stufe 3 ca. 35-40 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.

## Für die Verzierung

9 EL Mandelblättchen  
200 g Puderzucker  
200 ml Sahne

Mandeln in einer Pfanne goldgelb rösten und auskühlen lassen. Puderzucker und 3-4 EL Zitronensaft glatt rühren und auf den Kuchen streichen. Mit Mandeln bestreuen. Guss trocknen lassen. Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und den Kuchen damit dekorieren.



**GLÜCKSSTÜCK**  
HOF BIELFELDT

Dorfstraße 15, 24361 Klein Wittensee,  
Tel. 04357-2209999, [schnacken@mein-gluecksstueck.de](mailto:schnacken@mein-gluecksstueck.de),  
[www.mein-gluecksstueck.de](http://www.mein-gluecksstueck.de)



**Landwirtschafts-  
kammer  
Schleswig-Holstein**

[www.lksh.de/bauernhofcafes/](http://www.lksh.de/bauernhofcafes/)

# Erdbeer-Tiramisu Torte

## Biskuitboden

3 Eier  
120 g Zucker  
85 g Mehl  
1 TL Backpulver

## Cremefüllung

150 g weiße Schokolade  
250 g Mascarpone  
300 g Frischkäse  
500 g Sahne (min. 33%)  
6 Blatt Gelatine  
500 g Erdbeeren  
100 ml Kaffee, oder Espresso  
150 g Löffelbiskuit  
3 EL Puderzucker  
Zucker nach Belieben (ca. 80 g)  
Kakaopulver, ungesüßt  
Erdbeeren für Garnitur

## Cremefüllung

500 g Erdbeeren waschen, putzen und nach Belieben Würfeln. 100 ml Kaffee bereitstellen, sodass er schon ein wenig abkühlen kann. Die weiße Schokolade grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen lassen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen Mascarpone, Frischkäse und den Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Die geschmolzene Schokolade nun zügig unterheben. Sahne steif schlagen. Die Mascarpone-Masse unter die geschlagene Sahne heben. Nun wird die Gelatine kräftig ausgedrückt und in einem Topf geschmolzen. Nachdem die Gelatine komplett geschmolzen ist, findet der Wärmeausgleich zwischen der Mascarpone-Masse und der Gelatine statt. D. h. ein Löffel Masse wandert in die Gelatine und wird dort glatt gerührt. Dies führt man so lange durch, bis die Gelatinemasse dieselbe Temperatur hat, wie die Mascarpone-Masse. Zum Schluss wird beides ineinander gerührt. Nun wird die Masse abgeschmeckt, je nach Belieben. Gerne mit Zitrone oder Zucker nachwürzen. Nachdem die Masse abgeschmeckt wurde, werden die Erdbeeren unter diese gehoben. Die Hälfte der Masse wird auf den Boden gegeben. Löffelbiskuits darauf verteilen, mit Kaffee beträufeln und die zweite Hälfte der Masse darauf geben. Nun wird die Torte, am besten über Nacht, kalt gestellt. Am nächsten Tag die Torte mit dem Kakao gründlich bestreuen und danach vom Rahmen lösen. Nun kann jeder die Torte nach Belieben mit Erdbeeren garnieren.



## Zubereitung

Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker sehr cremig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben sowie unterheben. Die Masse in die Springform geben und bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Minuten abbacken. Stäbchenprobe durchführen.

Danach auf einen Tortenteller stürzen, einen Tortenring herumstellen und auskühlen lassen.



Amelie Brakel-Timm, Mühlenholz 4,  
24598 Heidmühlen, [landcafe-muehlenholz@web.de](mailto:landcafe-muehlenholz@web.de),  
[www.landcafe-muehlenholz.de](http://www.landcafe-muehlenholz.de)



Landwirtschafts-  
kammer  
Schleswig-Holstein

[www.lksh.de/bauernhofcafes/](http://www.lksh.de/bauernhofcafes/)

# Eierlikör-Mohn Torte



## Mürbeteig

120 g weiche Butter  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
180 g Mehl Typ 405  
1 Eigelb  
Aprikosenmarmelade

Alle Zutaten verkneten, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, ausrollen auf Springformboden mit 28 cm Durchmesser, mit Gabel einstechen und dann ausbacken (170°C für ca. 20 Minuten).

## Biskuit-Boden

6 Eier  
150 g Zucker  
140 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
80 g gemahlener Mohn

Das Eigelb mit Zucker und drei Esslöffel heißem Wasser schaumig schlagen.  
Das Mehl mit dem Backpulver und Mohn vermischen und zugeben.  
Das Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.  
Anschließend in die Springform füllen und 35 Minuten auf 150°C (Umluft) backen.

## Füllung

200 g Kirschen (klein schneiden)  
700 g Sahne  
6 Blatt Gelatine  
40 g Zucker  
170 g Schwechauer Eierlikör

Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und den ersten Boden darauf legen.  
Die Böden mit dem Tortenring umschließen.  
Die Kirschen darauf verteilen und darauf anschließend die Sahne verteilen.  
Daraufhin den zweiten Boden auflegen und wieder eine Schicht Sahne verteilen.  
Dann den dritten Boden auflegen und anschließend rundherum mit Sahne garnieren und mit 150-200 ml Eierlikör verzieren.



Britta Willhöft, Hauptstraße 1,  
22946 Brunsbek/Langelohe  
Mobil 0162 8371191, [www.brittasdiele.de](http://www.brittasdiele.de)



Landwirtschafts-  
kammer  
Schleswig-Holstein

[www.lksh.de/bauernhofcafes/](http://www.lksh.de/bauernhofcafes/)

# Kutschertorte



## Zutaten für den Biskuitteig

4 frische Eier  
4 EL Wasser  
200 g Zucker  
200 g Mehl  
5 g Backpulver

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

750–800 g Schmand  
2 kleine Dosen Mandarinen  
20 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
6 Blatt Gelatine

Die Gelatine einweichen. In der Zwischenzeit die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 1/8 Liter des Mandarinenmarkes 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“

500 g Sahne  
100 g Instant-Getränkpulver „Orange“  
3 Pck. Vanillezucker  
3 Blatt Gelatine  
gehackte Pistazien  
Kakaopulver

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 Eiskugelportionierer „Schneebälle“ formen und auf der Fruchtcreme verteilen. Die gehackten Pistazien und das Kakaopulver über die Schneebälle „schneien“ lassen.



Gutshof Hannelore von Witzendorff, Lindenallee 15,  
23883 Groß Zecher, Tel. 04545 851401-0,  
kontakt@gutgrosszecher.de, www.gutgrosszecher.de



Landwirtschafts-  
kammer  
Schleswig-Holstein

[www.lksh.de/bauernhofcafes/](http://www.lksh.de/bauernhofcafes/)

# Backpflaumentorte

## Mürbeteig

200 g Mehl  
1 Ei  
70 g Zucker  
1 Pck. Backpulver  
50 g Mandeln, gehackt



Die Zutaten miteinander verkneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen. Den Teig anschließend auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten 26-cm-Springform gleichmäßig verteilen. Die Mandeln drauf streuen und andrücken. Bei 175° C Umluft ca. 12 Minuten backen, bis die Mandeln leicht bräunlich werden. Anschließend gut auskühlen lassen. Boden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

## Füllung

1 Pck. Backpflaumen ohne Kerne (500 g)  
1 Glas Pflaumenmus (450 g)  
600 ml Schlagsahne, geschlagen  
20 g gem. Mandeln

## Deko

30 g gehackte Mandeln, geröstet  
10 ganze Backpflaumen für Deko aufheben

Den Rest der Pflaumen klein schneiden. Anschließend mit dem Pflaumenmus vermengen und auf dem Boden verstreichen. Schlagsahne mit den gemahlenden Mandeln vermengen. 100 ml davon abfüllen und für die Deko in einen Spritzbeutel füllen. Restliche Mandelsahne auf die Pflaumenmasse geben und glattstreichen. Mit dem Spritzbeutel 10 Sahnetuffs einteilen und auf jeden eine Pflaume setzen. Mit den gerösteten Mandeln dekorieren.

Café mit Stiel

Große Straße 52, 24855 Jübek,  
Tel. 04625 8228493  
[www.gaertnerei-schroeder-kg.de](http://www.gaertnerei-schroeder-kg.de)



Landwirtschafts-  
kammer  
Schleswig-Holstein

[www.lksh.de/bauernhofcafes/](http://www.lksh.de/bauernhofcafes/)

# Steinwehrs Herztorte



## Rezeptur

Boden (2x) 26er Springform

4 Eier Größe L

4 EL heißes Wasser

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Backpulver

## Füllung und Dekoration

2,5 Liter Sahne

3 EL Zucker

3 EL Sahnesteif

Aroniabeer-Fruchtaufstrich \*erhältlich in Steinwehrs Hofladen

2 kg frische Erdbeeren, Minzblätter

## Zubereitung des Biskuitbodens

Zuerst die zimmerwarmen Eier trennen und das Eigelb mit dem Wasser schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker zugeben und zu einer dicken Creme aufschlagen. Das Eiweiß zu einem festen Schnee aufschlagen und auf die Eigelbmasse geben. Darauf das Gemisch aus Mehl, Stärke und Backpulver sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Teig in eine nur am Boden gefettete Springform geben und bei 180° C ca. 30 Minuten backen.

## Zubereitung der Torte

Die Böden erkalten lassen. Währenddessen die Erdbeeren putzen, einige zur Dekoration nur halbieren und die restlichen klein schneiden. Die Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif schlagen. Den ersten Boden in der Mitte halbieren und zwei Mal horizontal durchschneiden, aus ihm entstehen die schönen Rundungen für das Herz. Der zweite Boden wird quadratisch zugeschnitten und ebenfalls zwei Mal horizontal geteilt. Auf einer Tortenplatte wird zuerst ein Bodenquadrat gegeben und zwei halbrunde Bodenteile über Eck so angelegt, dass ein Herz entsteht. Auf dem entstandenen Herz wird der Aronia-beeraufstrich bis fast an den Rand verstrichen. Darauf wird ein wenig Sahne gegeben. Die nächste Schicht der Böden wird aufgelegt und darauf eine weitere dünne Sahneschicht, auf der die geschnittenen Erdbeeren verteilt werden. Zum besseren Halt der letzten Bodenschicht, werden die Erdbeeren wieder mit ein wenig Sahne überzogen und die letzte Schicht der Böden platziert. Die entstandene Torte wird mit Sahne verkleidet und mit Sahnetupfen, Früchte und den Minzblättern dekoriert.

**Zu guter Letzt...** benutzen wir für unsere Torten Sahne der Meierei Horst, da diese eine sehr gute Qualität und Standfestigkeit aufweist. Natürlich kann auch ein anderer Aufstrich als der aus Aroniabeeren genutzt werden, aber die herb-süße Note verleiht unserer Torte einen besonderen Geschmack.



Erdbeer- und Himbeerhof Steinwehr, Steinwehr 20,  
24796 Bovenau, Tel. 04357 241, info@himbeerhof.de,  
www.himbeerhof.de



Landwirtschafts-  
kammer  
Schleswig-Holstein

[www.lksh.de/bauernhofcafes/](http://www.lksh.de/bauernhofcafes/)

# Dinkel-Mohn-Torte mit Blaubeeren

## Biskuit

5 Eier  
200 g Zucker  
100 g Speisestärke  
180 g Dinkel Mehl  
30 g Mohn ganz  
1 Pck. Backpulver

## Füllung

1 Glas Blaubeeren  
1 Pck. Puddingpulver  
1 Liter Schlagsahne  
350 g frische Blaubeeren  
250 g Blättermandeln

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren (5-7 Minuten).  
Mehl-Mohn-Mischung nach und nach unterheben.  
Die Masse in eine vorbereitete Backform füllen (28-30 cm).  
Und bei 175° C 20-25 Minuten backen.  
Abkühlen lassen!  
2 mal durchschneiden.

Blaubeeren im Sieb abtropfen lassen.  
Saft mit 1 Pck. Puddingpulver andicken (Zucker nach Geschmack).  
Abkühlen lassen.

800 g Schlagsahne steif schlagen, in der Hälfte des Schlagens 2 EL Blaubeersaft dazugeben.  
Nach dem Steifschlagen 300 g frische Blaubeeren unterheben.  
Torte füllen!  
200 g geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel füllen und garnieren.  
Die Torte mit den restlichen Blaubeeren bestücken.  
Blättermandeln um den Tortenrand drücken.

Guten Appetit!



Bauernhofcafés 2024/2025



Britta Rüks, Dorfstraße 40, 23911 Kittlitz  
Tel. 04546 8089385,  
[www.dielencafe.com](http://www.dielencafe.com)



Landwirtschafts-  
kammer  
Schleswig-Holstein

[www.lksh.de/bauernhofcafes/](http://www.lksh.de/bauernhofcafes/)