

## DIE VIELFALLT KOCHT:

Der(Die) Schüler:in backt einen Kuchen oder bereitet ein Dessert zu. . .

# Rührteig

Basis für Kuchen, Muffins und  
aufgestrichene Böden für Desserts

Zutaten			Zubereitung
560	g	Mehl glatt	Trockene Zutaten mischen. Flüssige Zutaten mit Schneebesen unterrühren.
320	g	Kristallzucker	
16	g	Backpulver	
1	Pr.	Salz	
500	ml	Pflanzenmilch	<b>Wichtig: Gebackenen Rührteig vor der Weiterverwendung mit Läuterzucker benetzen (event. zu trocken).</b>
180	ml	Sonnenblumenöl	

# Mürbteig

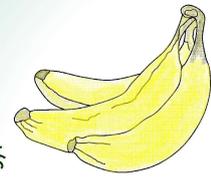
Basis für Streuselkuchen, Pies, Tarts

Zutaten			Zubereitung
280	g	Mehl glatt	Trockene Zutaten mischen. Margarine und Wasser unterkneten.
70	g	Staubzucker	
4	g	Backpulver	
1	Pr.	Salz	
100	g	weiche Margarine	
max. 40	g	Wasser	

# Germteig

Basis für Strudel, Schnecken, Striezel, Donuts  
Buchteln oder Dukatennudeln

Zutaten			Zubereitung
250	g	Mehl glatt	Trockene Zutaten mischen. Lauwarme Pflanzenmilch mit dem Trockenvolleipulver vermengen und mit der geschmolzenen Margarine unter den trockenen Zutaten mischen. Zu einem Teig verkneten. Abgedeckt mind. 1 St. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
40	g	Kristallzucker	
6	g	Trockengerme	
1	Pr.	Salz	
150	g	lauwar. Pflanzenmilch	
1	EL	Volleipulver	
40	g	geschmolz. Margarine	



## Vanille-Frosting

Cremebasis für Torten-Frostings, Cremefüllungen,  
Cupcake-Frostings

### Zutaten

250 g	weiche Margarine
100 g	Staubzucker
450 g	Pflanzenmilch
60 g	Vanillepuddingpulver

### Zubereitung

Margarine mit Staubzucker zu einer schaumigen Buttercreme mixen. Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen. Abgekühlten Pudding portionsweise unter die Buttercreme mixen.

## Joghurtcreme

### Zutaten

150 g	pürierte Beeren
100 g	Schlagsahne
15 g	Vanillezucker
5 g	Agar-Agar
120 g	ungesüßtes Sojajoghurt
50 g	Wasser

### Zubereitung

Himbeeren pürieren und sieben. Sahne mit Vanillezucker aufschlagen. Agar-Agar mit Sojajoghurt und Wasser anrühren und unter Rühren aufkochen. Von der Hitze nehmen und Himbeerpüree einrühren. Unter Rühren etwas abkühlen lassen, dann unter die Sahne mixen. Direkt weiterverarbeiten, bevor die Masse geliert.

## Ganache

### Zutaten

50 g	Pflanzenmilch,
100 g	Zartbitterkuvertüre

### Zubereitung

Milch mit Kuvertüre unter Rühren sanft erhitzen.

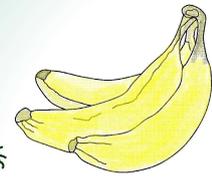
## Karamellsauce

### Zutaten

200	g	Kristallzucker
2	EL	Wasser
70	g	Pflanzenrahm
30	g	weiche Margarine

### Zubereitung

Zucker und Wasser in einer Sauteuse schmelzen und dann zur gewünschten Farbe karamellisieren. Vom Herd ziehen und den Rahm und Margarine einrühren – weiterverarbeiten.



# Punschkrapfen

20 cm

## Zutaten

Rührteig (250 g Mehl)  
Schokorührteig (250 g Mehl)  
+ 30 g Kakaopulver  
Marillenmarmelade

## Für die Füllung

40 g Zartbitterschokolade  
330 g Schokokuchenbrösel  
90 g Marillenmarmelade  
30 g Rum  
30 g Orangensaft

## Für die Glasur

250 g Staubzucker  
25 g Maisstärke  
max. 45 g roter Saft (z. B. Weichsel,  
Rote Rüben)

## Zubereitung

Rührteige jeweils nach Grundrezept (S. 27) mit zusätzlich 30 g Kakaopulver für den Schokorührteig zubereiten. Rührteig 35 min bei 170 °C backen. Komplett abkühlen lassen und die Oberfläche bei Bedarf glätten.

Schokorührteig in einer Backform oder auf Backblech aufgestrichen backen. Abkühlen lassen. 330 g davon abwiegen und bröseln.

Den hellen Rührteig in zwei Böden schneiden. Den unteren Boden wieder in die Backform setzen und mit einer dünnen Schicht Marmelade bestreichen.

Schokolade schmelzen. Schokokuchenbrösel mit Marmelade, Rum und Orangensaft vermengen. Geschmolzene Schokolade untermischen. Masse auf den Marmeladeteigboden aufstreichen. Den zweiten Boden auflegen.

Zutaten zu einer dickflüssigen Glasur anrühren und die Tortenoberfläche glasieren.

# Beeren-Joghurt-Torte

20 cm

## Zutaten

Rührteig (125 g Mehl)  
Erdbeermarmelade  
Joghurtcreme mit Erdbeeren  
300 g frische gemischte Beeren

## Für den Tortenguss

1 g Agar-Agar  
50 g Erdbeermarmelade  
150 g Wasser

## Zubereitung

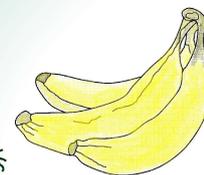
Rührteig nach Grundrezept (S. 27) zubereiten. Rührteig 25 min bei 170 °C backen. Vollständig auskühlen lassen und die Oberfläche bei Bedarf glätten.

Teigboden wieder in den Tortenring setzen und dünn bestreichen.

Creme auf den Boden gießen und kalt stellen.

Creme mit Beeren belegen.

Agar-Agar mit Marmelade und Wasser aufkochen. Unter Rühren leicht abkühlen lassen, dann über die Beeren gießen.



## Bananenschnitte

20 cm

### Zutaten

2 Stk. Rührteig (140 g Mehl)  
Marillenmarmelade  
Bananen  
Vanillefrosting  
(150 g Pflanzenmilch)  
Ganache

### Zubereitung

Rührteig nach Grundrezept (S.27 zubereiten.  
30 min. bei 170 °C backen.  
Abgekühlten Boden dünn mit Marmelade bestreichen  
Banane in Scheiben schneiden und den Boden  
damit belegen.  
Creme über die Bananen streichen. Einfrieren,  
während die Ganache vorbereitet wird.  
Auf die Cremeschichte gießen.

## Apfel-Streusel-Kuchen

24 cm

### Zutaten

250 g Mürbteig (210 g Mehl)  
50 g Äpfel  
1/2 TL Vanillezucker  
1 EL Zimt  
1 EL Zitronensaft

### Zubereitung

2/3 des Mürbteiges in die Backform geben.  
Äpfel, schälen, dünne Spalten schneiden und  
marinieren. Äpfelfülle auf Teig trappieren.  
Restlichen Teig kleinzupfen und darüber verteilen.  
Bei 165 °C ca. 25 Minuten backen.

## Snickers-Dessert im Glas

4–6 Portionen (abhängig von Gläsergröße)

### Zutaten

Schokoteig:  
Rührteig (125 g Mehl)  
+ 15 g Kakaopulver  
  
**Für das  
Erdnusskaramell**  
  
Karamellsauce  
+ 150 g grob gehackte Erdnüsse  
(geröstet, gesalzen)  
  
Erdnusscreme:  
200 g Schlagsahne  
150 g Erdnussbutter  
Ganache

### Zubereitung

Karamell herstellen. Über die gehackten Erdnüsse  
gießen. Sauce beiseitestellen, öfter durchrühren.

Rührteig nach Grundrezept (S. 27) mit zusätzlich  
15 g Kakaopulver zubereiten. Schokoteig auf  
Backpapier streichen und 15–20 min bei 170 °C  
backen. Abkühlen lassen und Schokoteig  
zerbröseln oder Teigkreise ausstechen.

Sahne aufschlagen. Erdnussbutter dazu mixen.

Ganache etwas abkühlen lassen, dabei öfter  
durchrühren.

Komponenten in Gläser schichten.

### Für die Deko

Erdnüsse  
(geröstet, gesalzen)

