Amaretti-Zimt-Parfait

mit Kirschragout

ZUTATEN

4 Eier
50 g Puderzucker
1 TL Zimtpulver
100 g Amaretti (ital. Mandelkekse)
250 g geschlagene Sahne
400 ml Kirschsaft
250 ml Rotwein
2 Zimtstangen
100 ml Cassislikör
1 EL Vanillepuddingpulver (für Kochpudding)
Saft von 1 Zitrone
300 g entsteinte Kirschen (aus dem Glas)
30 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1 Ei und 3 Eigelb mit Puderzucker und Zimtpulver in einer Schüssel mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Amaretti zerbröseln. Die Brösel abwechselnd mit geschlagener Sahne unter den Eischaum heben. Eine Form (ca. 500 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden, die Parfaitmasse einfüllen und 6 Stunden ins Gefrierfach stellen. Inzwischen den Kirschsaft in einem Topf mit Rotwein, Zimtstangen und Cassislikör auf 300 ml einkochen lassen. Die Zimtstangen aus der Sauce entfernen. Das Vanillepuddingpulver mit dem Saft der Zitrone verrühren und die kochende Sauce damit binden. Kirschen unterrühren. Das Amaretti-Zimt-Parfait aus der Form stürzen und die Folie entfernen. Mit 30 g Kakaopulver bestäuben, in Stücke (gerne sternförmig) schneiden und mit dem warmen Kirschragout servieren.

EINGEREICHT VON
Katharina Herzog | Empfangsmitarbeiterin

Linzertorte

ZUTATEN

375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
190 g Butter
320 g Zucker
65 g Milch
30 g Schnaps (Zwetschge, Kirsche, ...)
1 Fl. Arrak
2 - 3 Eier
190 g Haselnüsse
1,5 EL Zimt
2,5 EL Kakao
1 EL Bohnenkaffee
1,5 MSp. Nelken
1,5 Glas Zwetschgenmarmelade

ZUBEREITUNG

Mehl und Backpulver mischen.
Butter und Zucker mischen. Die restlichen Zutaten außer die Mehl-Backpulver-Mischung und Zwetschgenmarmelade mischen. Zum Schluss die Mehl-Backpulver-Mischung dazugeben und zu einem Teig kneten. Etwas Teig für den Belag wegnehmen. Den Rest in die Tortenformen geben, dann die Marmelade darauf geben und mit dem restlichen Belag das Muster legen. 30-35min bei 160°C bei Heißluft backen.

EINGEREICHT VON

Angelina Mahl
Programm- & Projekt-Manager der DSAG-Academy

Das mind. 100 Jahre alte Master Rezept meiner Ur-Ur-Oma! Damals wurden gleich 12 Torten auf einmal gebacken. Das Rezept habe ich heruntergebrochen, damit es 2-3 Torten (je nach Bodendicke) ergibt.

Schneller Käsekuchen

ZUTATEN

Boden

ca. 200 g Kekse (auch Reste)

120 g Butter

Füllung

6 Eier

250 g Zucker

1000 g Quark

2 Pkg. Puddingpulver Vanille

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 160° (O/U Hitze) vorheizen
2. Kekse fein zerkrümeln (z.B. in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkrümeln). Die Butter schmelzen und mit den Keksen vermengen. Die Masse auf den Boden einer Springform (ø26cm) drücken (ggf. einen kleinen Rand hochziehen).
3. Eier trennen und Eiweiß schlagen. Alle restlichen Zutaten für die Füllung gut verrühren, den Eiweißschaum unterheben und in die Form geben.
4. Im vorgeheizten Ofen 60-70 Min. backen. Den Ofen abschalten, die Türe einen Spalt öffnen und den Kuchen zunächst 30 Minuten im Ofen und danach bei Raumtemperatur komplett abkühlen lassen.

EINGEREICHT VON

Marc-Oliver Kuhse | Leiter Community Team Anwendungen und Prozesse

Sauerkirschkuchen

ZUTATEN

200 g Mehl
1 ½ Teelöffel Backpulver
150 g Zucker
1 Pä. Vanillzucker
1 Ei
90 g Margarine
1 großes Glas Sauerkirschen
2 Becher Sahne

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei und Margarine einen Knetteig herstellen.
Das Glas Sauerkirschen auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Mit dem Saft ein Karamellpudding kochen.
Knetteig in eine Backform geben.
Den erkalteten Pudding mit den Kirschen auf den Teig geben und ca. 40 –45 Minuten backen.
Mit der Sahne bestreichen und mit Kakao oder Kaba bestreuen.

EINGEREICHT VON
Markus Molz | Ressort-Manager
Personalwesen/Healthcare/Öffentliche Verwaltung