Rezepte aus der Villa Rosental

Über die Jahre wurden die herrlich flaumigen Kuchen und die frischen Aufstriche, die wir als Pausenverpflegung bei Kursen und Lehrgangswochenenden zur Verfügung stellen, zum Kult.

Das ist vor allem auf das Talent, die Zeit und die Muße von Gerti und Astrid zurückzuführen, die uns mit deren Kreationen die Tage versüßen. Ein paar der gut erprobten und beliebten Rezepte haben wir euch hier zusammengestellt - zum Nachbacken und Schlemmen. Gutes Gelingen!

Jogurt-Mohn-Schnitten á la Astrid

2 Becher Zucker
25 dag Butter
2 Becher Joghurt
20 dag Mohn
2 Becher Mehl
4 Eier
1 Pkg. Backpulver
Zimt und Zitronenschale
1 Pkg. Vanillezucker

Butter, Zucker, Vanillezucker und die Eier schaumig rühren. Joghurt und geriebenen Mohn dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver, Zimt, Zitronenschale vermengen und unterheben. Die Masse bei 170°C backen. Ausgekühlt mit Zitronenglasur bestreichen.

Mandelkuchen

6 Eiklar
15 dag Zucker
1 Pgk. Vanillezucker
6 Dotter
6 dag Butter
15 dag Mandeln gerieben
1 Apfel gerieben
4-5 EL Mehl und ½ Pkg. Backpulver

Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen, dann Dotter mit Butter schaumig rühren und restliche Zutaten untermengen. Zum Schluss den Schnee vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein befettetes Kuchenblech streichen, gerne noch mit Mandelsplittern bestreuen und dann 30 – 40 Minuten bei 180 Grad backen.

Gerti´s Roulade

5 Eier
20 dag Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker
1 Schuss Rum
10 dag Mehl glatt und 10 dag Mehl griffig

5 Eiklar steif schlagen und danach 20 dag Zucker und eine Packung Vanillezucker einrieseln lassen. Danach 5 Dotter dazugeben und einen Schuss Rum. Zum Schluss jeweils 10 dag griffiges und glattes Mehl unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 210°C Ober- und Unterhitze 13 Minuten backen.
Den Kuchen aus dem Backrohr nehmen und auf ein leicht bemehltes oder bezuckertes Geschirrtuch oder Backpapier stürzen, das Backpapier der anderen Seite vorsichtig abziehen und einrollen. Nach dem Auskühlen kann die Roulade nach Belieben gefüllt werden, wie zum Beispiel mit Marmelade, Schlagobers-Preiselbeer-Creme oder ... Gutes Gelingen!

Gerti´s Gugelhupf

4 Eier
20 dag Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
Kaffeetasse Öl und Kaffeetasse warmes Wasser
25 dag Mehl und 1 Pkg. Backpulver
etwas Rum und Kakao für dunkle Masse

Eier mit Zucker schaumig rühren, Öl und Wasser hinzugeben, dann die trockenen Zutaten vorsichtig unterheben. Eine Hälfte der Masse mit Kakao mischen. Teig in eine Gugelhupfform füllen, zum Marmorieren mit einem Stäbchen mischen und dann bei 180°C ca. 40 – 45 Minuten backen.

Saftiger Kokos-Buttermilch-Kuchen

Teig
15 dag Zucker
3 Eier
20 dag Buttermilch
20 dag Kokosmilch
40 dag Mehl und 1 Pkg. Backpulver
Mark einer Vanilleschote

Belag
13 dag Kokosraspel und 5 dag Zucker

Guss
6 dag Butter
40 dag Obers

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Vanillemark hinzugeben. Buttermilch und Kokosmilch vermischen und abwechselnd die trockenen Zutaten mit den flüssigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig rühren.

In eine gefettete Form geben und die mit Zucker vermischten Kokosraspeln über den Teig geben. Dann bei 175° C Ober- und Unterhitze ca. 20 Min backen.

Derweil Butter und Obers erwärmen. Mit einer Gabel Löcher in den fertig gebackenen Kuchen stechen. Dann mit dem Guss begießen und durchziehen lassen. Dieser Kuchen bleibt lange saftig und schmeckt am zweiten Tag noch besser.

Gebackene Topfentorte

Boden
15 dag Keks- oder Kuchenbrösel
15 dag Butter zergehen lassen

Beides vermischen und in eine Form drücken.

Belag
3 Eier
10 dag Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker
2 Pkg. Topfen
Früchte nach Belieben

Eier mit Zucker schaumig rühren, Topfen dazu rühren und mit den Früchten auf den Boden geben. Bei 180°C ca. 50 Min. backen.

Tipp: Den Kokos-Buttermilch-Kuchen nach der Hälfte der Garzeit mit Alufolie abdecken, damit die Kokosraspel nicht dunkel werden.