

Hagen Gnote

REZEPTHEFT  
Nr. 23

# Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Wundervolle  
Torten

# TOVE'S\* MÖHRENTORTE

## Zutaten für 1 Springform Ø 18 cm

### Teig

4 Eier  
200 g Zucker  
390 g geriebene Möhren  
130 g gehackte Walnüsse  
1 TL Zimt  
1 TL Muskat (frisch gerieben)  
1 EL Ingwer (Paste)  
1 TL Salz  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1 EL Vanillezucker  
2 Tassen gesiebtes Mehl  
250 ml Pflanzenöl

### Creme

60 g weiche Butter  
125 g Frischkäse (Philadelphia)  
1 TL Vanilleextrakt  
250 g Puderzucker  
1 EL Cognac  
1 EL Ingwersirup

### Außerdem

Gehackte Pistazienkerne  
zur Dekoration

## Zubereitung

### Teig

**1** Eier und Zucker mit der Küchenmaschine intensiv verrühren. Alle übrigen Zutaten, bis auf das Pflanzenöl, nach und nach in die Ei-Zuckermischung einrühren. Erst zum Schluss das Öl zufügen.  
**2** Teig in die gefettete Backform (Springform) füllen und bei ca. 160 °C knapp eine Stunde backen. Aus der Backform lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

### Creme

**1** Butter mit Frischkäse cremig rühren. Vanilleextrakt, gesiebten Puderzucker, Cognac und Ingwersirup zufügen und zu einer schaumig cremigen Masse rühren.

### Fertigstellung und Anrichten

Den ausgekühlten Kuchen mit der Creme bestreichen und gehackte Pistazienkerne zur Dekoration überstreuen.

\*Rezept Tove Gullvik-Grote

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Spezial-Springform**  
Ø 18 cm  
Nr. 017K04  
39,95 €



**Klappbare Küchenwaage**  
056D04  
29,95 €



**Elektro-Gemüseschneider**  
Nr. 348X01  
69,95 €



## TOVE'S\* KÄSEKUCHEN

### Zutaten für 1 Springform Ø 18 cm

#### Teig

225 g Digestif- oder Vollkornkekse  
125 g Butter

#### Creme

225 g Frischkäse (Philadelphia)  
125 g Puderzucker  
1 TL Vanillezucker  
300 ml Schmand  
300 ml Schlagsahne  
1 Päckchen Zitronengelatine  
(oder Blattgelatine)

#### Topping

1 Päckchen Orangengelee/  
Götterspeise

#### Außerdem

Essbare Blüten und Beeren für die  
Dekoration

### Zubereitung

#### Teig

1 Kekse im Kunststoffbeutel mit dem Teigroller zerkleinern, mit weicher Butter mischen und als Boden flach in die Form drücken.

#### Creme

1 Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und Schmand zu einer homogenen Creme verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Zitronengelatine (Blattgelatine) entgegen der Packungsvorschrift nur mit der halben Wassermenge vorbereiten, im Kühlschrank etwas erkalten lassen und, bevor sie fest wird, unter die Creme rühren.  
2 Die Creme auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

#### Topping

1 Orangengelee / Götterspeise herstellen und zur Kühlung in den Kühlschrank stellen. Sobald dieser beginnt zu gelieren auf der Creme verteilen und wieder in den Kühlschrank stellen, bis alles fest ist.

#### Fertigstellen und Anrichten

Die Torte bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor dem Servieren mit essbaren Blüten und Beeren dekorieren.

\*Rezept Tove Gullvik-Grote

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Spezial-Springform**  
Ø 18 cm  
Nr. 017K04  
39,95 €



**Patissier-Teigspachtel**  
3 Stück  
Nr. 337S05  
11,95 €



**Kuchenheber**  
Nr. 904Y10  
32,95 €



# BRANDTEIG-MANDEL-RINGE MIT SCHOKOLADENCREME

## Zutaten für 8 Stück

### Brandteig

200 ml Wasser  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
110 g Mehl  
2 Eier  
1 Ei  
1 EL Mandelblättchen

### Schokoladencreme

400 ml Sahne  
150 g dunkle Kuvertüre  
1 Ei Rum  
2 EL fein gehobelte Mandelblättchen  
Puderzucker

### Außerdem

Apfelkuchlein-Backform

## Zubereitung

### Brandteig

**1** Wasser, Butter und Salz einmal aufkochen und die Hitze reduzieren. Mehl mit einem Holzlöffel einrühren. Dabei bilden sich Klumpen und der Teig setzt am Boden etwas an. Solange rühren, bis sich eine geschmeidiger Teigkugel bildet, die sich vom Topfboden löst.

**2** Teig in eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen. Nach und nach die 2 Eier einzeln mit den Knethaken des Handrührgerätes unterrühren.

**3** Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Stern- oder Lochtülle füllen. Nicht zu viel einfüllen, damit der Spritzbeutel nicht unhandlich wird. Die Masse nach unten drücken und den Beutel am hinteren Ende fest zu drehen. Teig gleichmäßig in die eingefetteten Formen füllen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

**4** In die Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Backofens setzen und ca. 25-30 Minuten backen. Bei leicht geöffnetem, ausgeschaltetem Ofen 15 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

### Schokoladencreme

**1** Die Sahne aufkochen, Topf vom Herd nehmen, die zerkleinerte Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Nach kurzer Abkühlzeit Rum hinzugeben. Mit einem Pürierstab gleichmäßig verrühren. In ein Gefäß füllen, auskühlen lassen und ca. 6 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

### Fertigstellen und Anrichten

Die Schokoladensahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf den Boden der halbierten Brandteig-Ringe spritzen, Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Apfelkuchlein-Backform**  
Nr. 745B01  
24,95 €



**Schüsselsatz 3-teilig, Rot**  
Nr. 568U05 41,95 €



**KitchenAid Handmixer Creme**  
Nr. 724W02  
129,95 €



# SCHOKO-RUMTORTE MIT VANILLECREME UND ERDBEEREN

Zutaten für 1 Springform Ø 18 cm

## Schoko-Rum-Boden

2 Eier,  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
125 g Butter (leicht geschmolzen)  
280 g gesiebtes Mehl  
1 TL Backpulver  
250 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 EL Rum  
100 g Kakaopulver  
1 TL Kaffeepulver

## Vanillecreme

1 Vanilleschote  
500 ml Milch  
4 Eigelbe  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
60 g Mehl

## Außerdem

500-800 g Erdbeeren oder nach Belieben gemischte Beeren

## Zubereitung

### Schoko-Rum-Boden

1 Eier, Zucker, Vanillezucker und die leicht geschmolzene Butter schaumig aufschlagen. Nach und nach das gesiebte Mehl, Backpulver, Milch, Salz, Rum, Kakaopulver und Kaffeepulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform füllen und bei 150 °C Umluft ca. 60 Minuten backen.

### Vanillecreme

1 Vanilleschote auskratzen, Mark und Schote in der Milch erhitzen. Vanilleschote herausnehmen. In einer Schüssel die Eigelbe, den Zucker und die Prise Salz mit dem Schneebesen glattrühren. Das Mehl untermischen und etwas von der Vanillemilch hinzugeießen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

2 Die Ei-Zucker-Mehl-Masse in die Vanillemilch geben und aufkochen lassen, bis eine cremig-feste Konsistenz erreicht ist. Die heiße Creme unter Rühren im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

### Fertigstellen und Anrichten

Von ca. 500-800 g Erdbeeren einige für die Dekoration beiseitelegen, den Rest in Scheiben schneiden. Den gebackenen Kuchen in drei Böden schneiden. Die Creme auf die drei Böden streichen und zwei davon mit Erdbeeren bedecken. Den obersten Boden mit ganzen Erdbeeren belegen und mit dem Spritzbeutel einen dekorativen Cremerand auftragen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Spezial-Springform**  
Ø 18 cm  
Nr. 017K04  
39,95 €



**Tortensäge**  
Nr. 337S03  
19,95 €



**Konditorenmesser-Set**  
Nr. 904Y09  
19,95 €



# FEINER EIERLIKÖRKUCHEN

## Zutaten für 1 Chrysanthemen-Blüten-Backform

### Eierlikörkuchen

200 g Butter  
420 g Mehl  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
250 ml Eierlikör  
1 Pck. Backpulver  
Puderzucker

## Zubereitung

### Eierlikörkuchen

- 1 Ofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten und mit Mehl bestäuben.
- 2 Zucker, Vanillezucker und Eier cremig schlagen. Eierlikör und Butter hinzufügen und unterrühren.
- 3 Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unter die Masse rühren.
- 4 Den Teig in die gefettete Form füllen und ca. 60 Minuten backen. Garprobe mit Zahnstocher oder Backthermometer machen.

### Fertigstellen und Anrichten

Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Chrysanthemen-Blüten-Backform**  
Ø 26 cm, 10 cm hoch  
Nr. 058X02  
59,95 €



**Backthermometer**  
Nr. 027R02  
13,95 €



**Turbomixer**  
Nr. 077K01  
59,95 €



# KLASSISCHE APFEL-TARTE TATIN

## Zutaten für 6-8 Portionen

### Tarte Tatin-Apfeltarte

200 g Zucker  
80 g Butter  
6-8 Äpfel (je nach Größe, ca. 1,1 kg)  
Mürbeteig oder TK-Blätterteig

So stellen Sie nach klassischem Rezept einen Mürbeteig selber her:

### Mürbeteig

250 g Mehl  
125 g Butter  
½ TL Salz  
4-6 EL Wasser  
1 Ei

**1** Butter und Ei aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zimmerwarme Butter in Stücken in die Mulde geben und mit Salz bestreuen.

**2** Das Ei und einige EL Wasser zufügen. Das Mehl nach und nach in die Ei-Buttermasse einarbeiten und dabei das restliche Wasser zufügen. Die Teigzubereitung muss zügig geschehen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte er zu fest oder rissig werden, noch etwas Wasser zugeben.

**3** Anschließend mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

## Zubereitung

### Tarte Tatin-Apfeltarte

**1** Die Tarte Tatin-Form auf die Herdplatte stellen und kurz bei mittlerer Hitze vorheizen. 170 g Zucker hineinstreuen und langsam heiß werden lassen bis er schön braun ist und Blasen wirft.

**2** 50 g Butter darauf verteilen. Kurz brutzeln lassen und mit Topflappen oder Handschuhen vom Herd nehmen.

**3** Äpfel schälen, entkernen und jeweils in 6 Spalten teilen. Vom Rand beginnend die Apfelscheiben mit der gewölbten Seite in eine Richtung im Kreis aneinander in die Form legen. Die nächste, innere Reihe mit Apfelscheibchen mit der gewölbten Seite in umgekehrter Richtung in die Zwischenräume der äußeren Reihe auslegen, usw. Sobald die Form ganz mit Apfelscheiben belegt ist, mit 30 g Zucker bestreuen und 30 g Butterstückchen darauf verteilen.

**4** Den Mürbeteig (oder Blätterteig) dünn ausrollen (etwas größer als die Form) und über die Äpfel legen, den überstehenden Rand in die Form stecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Mit Topflappen oder Handschuhen herausnehmen, anschließend 15 Minuten ruhen lassen. Eine passende Kuchenplatte auf die Tarte Tatin-Form legen.

### Fertigstellen und Anrichten

Mit Topflappen vorsichtig die noch heiße Tarte auf die Platte stürzen. Mit Puderzucker, Sahne, Zimt oder Vanilleeis noch warm servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Hagen Grote**  
**Tarte Tatin**  
**Backform**  
Nr. 025B01  
**69,95 €**



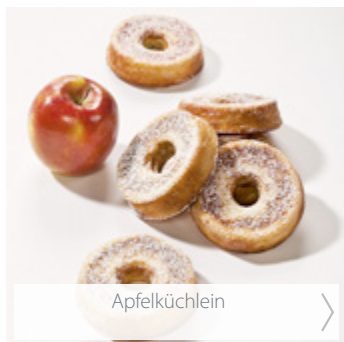
**Profi-Sahnebereiter** 0,25 l  
Nr. 262M02  
**139,95 €**



**Weißer Porzellan-Servierplatte**  
Ø 33 cm  
Nr. 195B01  
**14,95 €**



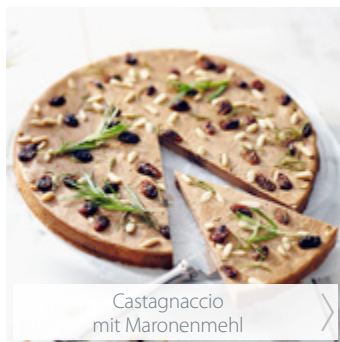
# PROBIEREN SIE AUCH



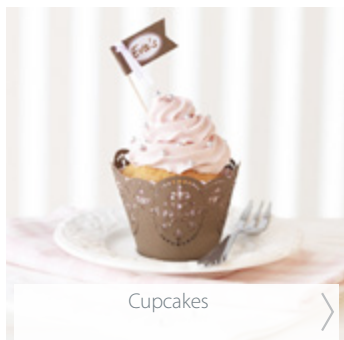
Apfelküchlein



Ananas-Tarte Tatin  
mit Vanillekaramell



Castagnaccio  
mit Maronenmehl



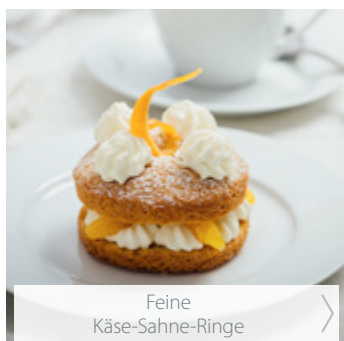
Cupcakes



Passionsfrucht-Mango-  
Törtchen



Mango-Haselnuss-Hopfen-  
Blätterteigkuchen



Feine  
Käse-Sahne-Ringe



Aprikosen-Tarte  
mit Honig und Lavendel



Bunte Donuts  
mit 5 Glasuren

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.at](https://www.hagengrote.at)