

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN
AUS DER
HORNER PFLEGE

© 2023, Michaela Willinger

Illustration Cover: Gerdenitsch Grazyna
Umschlaggestaltung und Layout: Corinna Öhler, Buchschmiede

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:
Buchschmiede von Dataform Media GmbH, Wien
www.buchschmiede.at – Folge deinem Buchgefühl!

Besuche uns online



ISBN: 978-3-99139-926-1



Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und der:s Autor:in unzulässig.
Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung,
Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN
AUS DER
HORNER PFLEGE

INHALTSVERZEICHNIS

Wickeltorte / Eistorte	6	Schwedische Haferkeks	47
Leckere Waffeln	10	Striezel.....	48
Topfenschnecken.....	11	Dunkler Marillenkuchen	49
Rumwürfel.....	12	Marmeladeecken	50
Zucchinikuchen	14	Zimt-Zitronenmousse Im Glas.....	51
Obstkuchen	16	Raffaelokuchen	52
Bananenbrot	17	Karotten-Kokoskuchen	53
Muskazonatortei-Schnitten.....	18	Biscottis	54
Mohntorte	19	Kokos-Rumschnitten	55
Doppelte Rolle.....	20	Capuccino-Sahneschnitten	56
Waldviertler Zwetschenfleck.....	22	Mohnroulade	57
Kernöl-Gugelhupf	23	Glutenfreier Nusskuchen.....	58
Erdbeer-Kokoscreme-Dessert.....	24	Marmorgugelhupf	59
Apfelstrudel Im Glas.....	25	Nusszwieback	60
Böhmischer Apfelkuchen.....	26	Nusskipferl.....	62
Schnelles Himbeertiramisu.....	27	Maroni Tiramisu.....	64
Mikado Torte	28	Nusszopf.....	66
Apfel-Gitterkuchen Mit Mandeln.....	30	Gezogener Apfelstrudel.....	68
Schwedenbombenschnitten	31	Topfentorte Ohne Boden	70
Faschingskräpfen	32	Zucchinikuchen	71
Giotto Torte.....	34	Gedeckter Apfelkuchen	72
Raffaello Schnitten.....	35	Pipeline Cocktail.....	74
Balasu.....	36	Indianerschnitten.....	75
Hüte.....	37	Zebrakuchen.....	76
Rhabarberstrudel	38	Mohngugelhupf.....	78
Mohnstrudel	40	Mohnnudeln	79
Kirschenkuchen	42	Stricknadelkuchen	80
Kaiseromelette.....	43	Edeltrauds Vanillekipferl	82
Schneeflockenschnitte	44	Danksagung	85
Biskuitgugelhupf.....	46		

Wickeltorte / Eistorte

Biskuit: 4 Eier
100g Zucker
1 Prise Salz
1TZ Vanilleextrakt
100g Mehl

Creme: 500g Topfen
80g Staubzucker
1TZ Vanilleextrakt
400g Schlagobers
150g Marmelade (rot)
9TZ San-Apart
(Süßs bei Interspar)

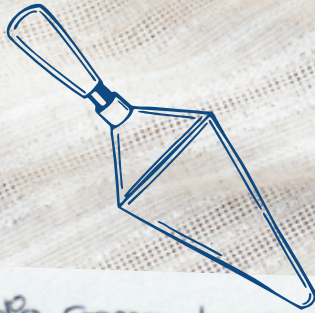
Grund-Boden: 120g Butter
110g Vorchokolade
60g Amarettini
40g geröstete Haselnüsse

Deko: Beeren, Minzblätter, etwas Creme

Zubereitung: Ofen auf 210°C O/U vorheizen.
Bockblech mit Backpapier belegen.

Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt 10-15 Minuten cremig aufschlagen. Mehl sieben und vorsichtig unterheben. Teig auf dem Blech verteilen und ca. 10 Minuten backen. Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und abgedeckt auskühlen lassen.

Für den Boden einen Tortenring auf 2cm einbetten und auf einen mit Backpapier belegten Tortenreiter setzen. Butter schmelzen, Keks zerhacken und mit den Nüssen verrühren. Masse in den Bockring füllen, mit einem Glas festdrücken, danach in den Kühlschrank stellen.



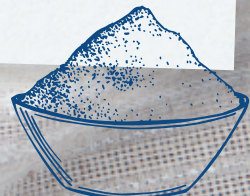
Für die Creme den Topfen mit Zucker und Vanille verrühren, Schlagobers dazu gießen und mit San-Apart steif schlagen.


Crunchboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Biskuit der Länge nach in 6 gleich breite Streifen schneiden und mit der Marmelade bestreichen. Danach die Creme vorsichtig darauf verteilen. Streifen voneinander lösen um die Seiten vorsichtig gestrichelt streichen zu können. Streifen für ca. 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. Ersten Streifen aufrollen und mittig auf den Boden setzen. Die restlichen Streifen nach und nach darum wickeln. Überstehenden Crunchboden abschneiden. Tortenrandfolie und Tortenring um die Torte legen und sie für 1-2 Stunden, oder länger, einfrieren. Fertige Torte mit Beeren, Minze und den übrigen Keksbüschen dekorieren. Eventuelle noch kleine Gernettupfen aufdressieren.



Viel Spaß
beim
Nachbacken ☺

Palmig
lach





Philadelphia - Schnitte

Teig: 5 Eier (Schnee schlagen),
 25 dag Zucker, $\frac{1}{8}$ l Öl, $\frac{1}{8}$ l Wasser,
 25 dag Mehl, $\frac{1}{2}$ Pkg. Backpulver, ev.
 7 dag ger. Haselnüsse

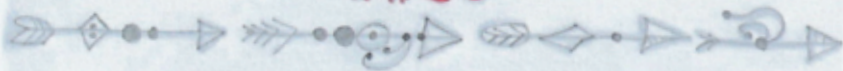
Creme: 20 dag Philadelphia (normal),
 1 Becher Creme fraiche, 1 Pkg. Vanille-
 zucker, 3 EL Rum, 15 dag Staub-
 zucker, 2 Becher Schlagobers ge-
 schlagen (+ Sahnesteif)

Mit Kiwi oder Erdbeeren belegen
 und mit Haselnuss-Krokant bestreuen.

Nicole & Kristina Pucher



ERDBEER - TOPFEN - TIRAMISU



500 g Topfen
250 ml Schlagobers
100 g Zucker
Gelatine

Milch & Kristallzucker

1 Pkg. Biskotten

Milch zum dunken der Biskotten

300 g Erdbeeren



Topfen u. Zucker schaumig rühren,
Schlagobers steif schlagen. Fein
geschnittene Erdbeeren abwechselnd
in Auflaufform geben. Abschluss
mit Bensdorfkacao. 1 h kalt stellen.



leckere Waffeln

- 125 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Milch



Nicole & Kristina
Pucher

Topfenschnecken

Zutaten: 1 Pkg. Blätterteig

Fülle {

- 120 g Topfen
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
(ev. Rosinen)
- 1 El Vanillepudding-
pulver
- 1 Pr. Salz
- etwas ger. Zitronen-
schale

 1 Porzellan

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Fülle
gut verrühren, dann damit
den ausgerollten Blätterteig
bestreichen - einrollen - ca. 1,5 cm
dicke Scheiben abschneiden
und auf dem Backblech leicht
andrücken - mit Ei bestreichen
und bei 200° (Umluft?) ca.
20-30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht
Andreas Zew.

RUMWÜRFEL

Kuchen: 12 dag Butter,
12 dag Zucker, 12 dag zer-
lassene Schokolade, 3 ganze
Eier → alles sehr
gut verrühren!

Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1Msp Zimt,
12 dag Mehl, $\frac{1}{4}$ P Backpulver-
vorsichtig unterheben!

Auf ein mit Backpapier be-
legtes Blech streichen und
im vorgeheizten Backofen bei
180°C ca. 20 min backen.



Glasur: 20 dag Staubzucker
Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone 3 EL heißes
Wasser, 2 EL Rum

Alles gut verrühren und
auf den noch warmen
Kuchen streichen!

Erkaltet vorsichtig in
"Würfeln" schneiden.

(Für größere Bleche empfiehlt
sich überall die doppelte Menge!)

Gutes Gelingen!

Physikalische Medizin & Rehabilitation

J. M. C.

Zucchini kuchen

Zutaten: 500 g Zucchini gerieben
 4 Eier
 500 g Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 420 g Mehl
 100 g Nüsse gerieben
 1 Pkg. Backpulver
 1 Tl. Zimt
 250 ml Öl

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Nüssen, Backpulver, Zimt und Öl unterrühren.

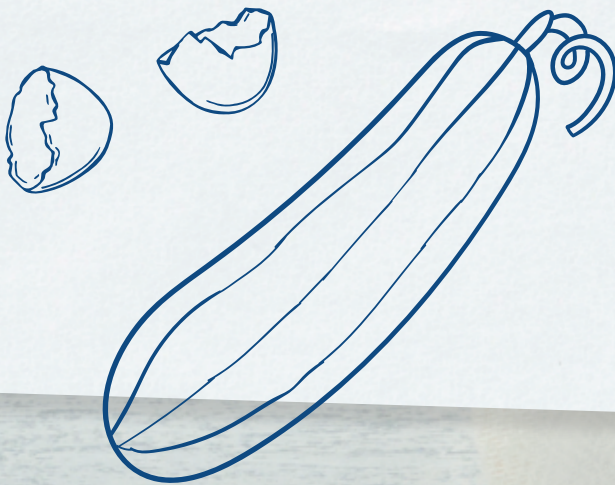
Zum Schluss die Zucchini unterheben und die Masse auf dem Blech bei 180° ca. 35 Minuten backen. Danach mit Marmelade bestreichen und mit

Schokoladeglasur
überziehen.

Darüber kann man noch
Mandelblättchen oder
geriebene Nüsse streuen.

Gutes Gelingen
wünscht

Andrea Zug.



Obstkuchen

Zutaten: 300 g Dinkelmehl
 300 g Kristallzucker
 5 Eier
 1 Tsp. Backpulver
 1 Th Vanillezucker
 0,125 l Wasser
 0,125 l Öl
 50 g Kakaopulver

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann das Öl mit dem Wasser hinzufügen. Danach das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver unterheben. Masse auf ein Blech streichen mit Obst belegen und bei 180° ca. 30 Min. backen.

Gutes Gelingen wünscht
 Andrea Zuer.

Bananenbrot

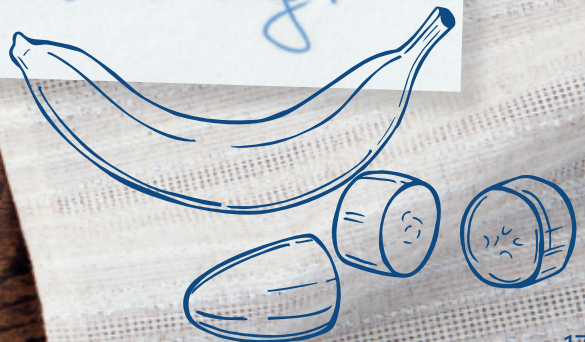
Zutaten: 3 sehr reife Bananen
 200 g Dinkelvollkornmehl
 1 TL Zimt
 100 g ger. Apfel
 1 Pkg. Backpulver
 2 Eier
 50 g Mandeln

Zubereitung:

Die Bananen zerdrücken und mit den Eiern schaumig rühren. Den geriebenen Apfel dazugeben, dann das Mehl mit Backpulver und den Mandeln unterheben. Alles in eine Kastenform füllen und bei 180° ca. 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht

Andrea Zug.



MUSKAZONATORTEI-SCHNITTEN

Zutaten:

150g erweichte Schokolade

250g Bauspucker

7 Eier

Orangenrinde, feint

300g geröstete, geriebene Mandeln

100g feinste Semmelbrösel

150g feinstgeschabte Orangin'

50g Mehl mit 1 Messerspitze Backpulver

7 Liter Öl, 1/2 Liter Vanilleöl

Torte mit etwa 25cm Durchmesser

Zucker, Öl, Orangensaft mit feint reibend
abwiegen, erweichte Schokolade befeigen, verbleibende

Mandeln, Biscuits, Orangin', Mehl & Backpulver vermischen
und mit der Hand kneten. Etwa 1/2 Liter Öl

mit 7 Liter Öl mischen. In die ausgebackten

Tortenform füllen und bei 140°C ca. 45 Minuten
backen. In Tortenform lassen, mit Orangensaft

bestreichen und mit Schokoladeglasur überziehen.

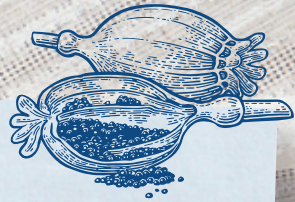
Dazu feinstgeschabte Zitrusrinde geben.

Schichten:

Strichen sie die Masse auf ein Blech, dann lassen sie daraus Stücke oder Schichten
als Weihnachtsbrotchen; apfezen. Hier geben sie oben auf Orangensaft, ein ausgebacktes
Mazipanbrot und zuletzt Schokoladeglasur oder Fondant. Gebackt hatten sie
diese Schichten mindestens 1 Monat.



Karin Bednar



Mohntorte

Zutaten: 4 Eier, 2 Becher Kristallzucker, 1 Pkg Vanille-
Zucker, 1 Becher Öl, 2 Becher Joghurt, 2 Becher geriebenen
Mohn, 2 Becher griffiges Mehl, 1/2 Pkg Backpulver,
Prise Finst

⇒ Eier, Zucker und VZ schaumig rühren, Öl langsam
einrühren und die restlichen Zutaten beimengen.
Bei 150°C ca 55 min backen.

Riniq-Topfcreme

500 g Riniq, 250 g Topfen, 100 g Staubzucker, Saft einer
Zitronen, 2 Pkg VZ, 1 Becher Schlagsobers

⇒ Riniq glatt rühren, Topfen, Zucker, Zitronensaft und
VZ unterrühren. Zum Schluss das geschlagene Obers
unterheben. Die Creme auf dem ausgekühlten Torten-
boden streichen und gut durchkühlen lassen.

⇒ Zum Abschluss ca 500-700 g Himbeeren mit
7 Blatt Gelatine auf die Creme geben.

Gutes Gelingen!

Christi Rockebauer

Doppelte Rolle

Biskuitrolle:

5 Dotter mit 17 dag Staubzucker schaumig schlagen, von 5 Eiklar Schnee schlagen.
 15 dag Mehl unter die Dottermasse geben,
 unter den Schnee unterheben. Die Masse auf
 ein Blech streichen und bei ~~175~~ 175°C Ober- und
 Unterhitze backen. Sofort nach dem Backen
 einrollen.

Kakaorolle:

1 Ei und 4 Dotter, 3 Eßl warmes Wasser,
 12 dag Staubzucker u. 1 P. Vanillezucker
 schaumig schlagen. 4 dag Kakao u. 4 dag
 Kartoffelmehl einrühren. 4 dag Mehl u. 1 Mess-
 spitze Backpulver untermengen. Zuletzt den
 Schnee von 4 Eiklar unterheben. Die Masse
 auf ein Blech streichen u. bei 175°C Ober- und
 Unterhitze backen. Nach dem Backen sofort
 einrollen.