

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
1 TL Vanilleextrakt
100g Mehl

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

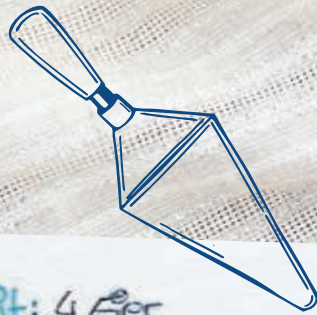
Grund-Boden: 120g Butter
100g Vorknetmasse
60g Amarettini
40g geröstete Haselnüsse

Deko: Beeren, Minzblätter, etwas Creme

Zubereitung: Ofen auf 210°C O/U vorheizen.
Backblech 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, Kekse zerhacken und mit den Nüssen verrühren. Masse in den Backring füllen, mit einem Glas festdrücken, danach in den Kühlschrank stellen.



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

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

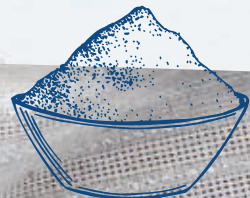
Grund-Boden: 120g Butter
100g Veekekse
60g Amarettini
40g gehackte Haselnüsse

Deko: Beeren, Minzblätter, etwas Creme

Zubereitung: Ofen auf 210°C Ofen vorheizen.
Backblech 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 einstellen und auf einen mit Backpapier belegten Tortenblech setzen. Butter schmelzen, kekse zerhacken und mit den Nüssen verrühren. Masse in den Backring füllen, mit einem Glas festdrücken, danach in den Kühlschrank stellen.



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 Biersdorfkacao. 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
Pücher

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 Polster

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
 Andrea Zew.

RUMWÜRFEL

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

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

Auf ein mit Backpapier be-
legtes Blech streichen und
im vorgeheizten Backrohr 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

H. M. G.

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.

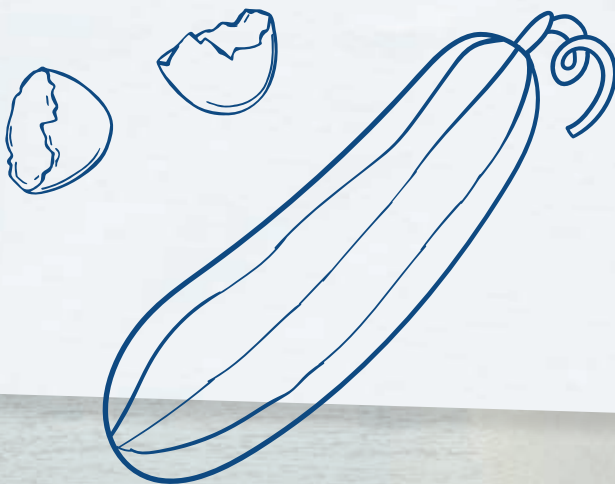
Zum Schluss die Zucchini unterheben und die Masse auf dem Blech bei 180° ca. 35 Minuten backen. Danach mit Marmelade bestreichen und mit

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 Bismarckbrot

7 Zeller

Orangenschale, feint

300g geröstete, gerastete Mandeln

100g feine Semmelbrösel

150g feinstschabte Mandeln

50g Mehl mit 1 Messerspitze Backpulver

7 Eier Schnee, 1/2 Vanillebitter

Torte mit etwa 25cm Durchmesser

Zucker, Zitrone, Mandelmehl mit feint reibung
nieren, erweichte Schokolade befeigen, verbackene

Mandeln, Biscuits, Mandeln, Mehl & Backpulver sowie
mit ein bis zwei Eiern. Verles 1/2 Vanillebitter

mit 7 Eiern Schnee mischen. In die angegebene
Tortenform füllen und bei 170°C ca. 45 Minuten

backen. In Torte umhüllen lassen, mit Orangenschale
umhüllen und mit Schokoladenglasur überziehen.

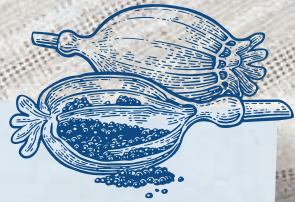
Dabei feinstschabte Mandeln streuen.

Schichten:

Streichen sie die Masse auf ein Blech, dann kann man daraus Schichten oder Schichten
als Wirtinachtsbrotchen zeigen. Hier geben sie oben auf Orangenschale, ein angelegtes
Mandelnblatt und zuletzt Schokoladenglasur oder Fondant. Gebildet 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 1/2 schaumig rühren, Öl langsam
einrühren und die restlichen Zutaten beibringen.
Bei 150°C ca. 55 min. backen.

Riniq-Topfcreme

500 g Riniq, 250 g Topfen, 100 g Staubzucker, Saft einer
Zitrone, 2 Pkg. VZ, 1 Becher Schlagsobas

⇒ Riniq glatt rühren, Topfen, Zucker, Zitronensaft und
VZ unterrühren. Zum Schluss das geschlagene Obas
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 Rockbauer

Doppelte Rolle

Biskuitrolle:

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

Kakaorolle:

1 Ei und 4 Dollar, 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-
 spike 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.