



Weitere leckere Kuchenrezepte

Zehntgraf - mit Früchten

Zitronenkuchen - mit Lemon Curd Füllung

Sachertorte Oma Buchholtz - ein Klassiker

... und alle Motivtorten erprobt! :-)





Zehntgraf

Wer gerne etwas fruchtiges unter seinem Fondant haben möchte, dem kann ich diesen saftigen Rührkuchen mit versunkenen Apfelstückchen empfehlen.

Das Rezept stammt von der Omi von Stafanie Noe von [Crazy Back Noe](#).

Danke Steffi! :-)

Zutaten:

3 Eier
180 g Butter
180 g Zucker
2 TL Zimt
180 g Mehl
1 Pck Backpulver
100 g Mandeln (gehackt)
4 große Äpfel

Zubereitung:

Zucker und Butter schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver und Zimt vermischen und gesiebt unterrühren. Die Äpfel schälen und klein schneiden und unter den Teig heben.

Backen bei 160 °C ca. 50 min (Stäbchenprobe)

Nach dem backen umgedreht auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zum Zehntgraf:

An der Spitze eines Zehntgerichts standen Geschworene unter Vorsitz eines Zehntgrafen als herrschaftlichen Beamten. Das Zehntgericht ist ein mittelalterliches Gericht im südwest- und mitteldeutschen Raum. Bei Steffi in der Umgebung (Pfalz) gibt es die Burg Lichtenberg, dort auch eine Zehntscheune, in die die Bauern immer den Zehnten Teil ihrer Ernte wie z.B. Äpfel bringen mussten, vielleicht ist da der Bezug zum Kuchen...





Zitronenkuchen mit Lemon Curd Füllung

Dieses Rezept ist eindeutig eines meiner Lieblingsrezepte für Motivtorten. Der Kuchen ist wunderbar fluffig und durch die Zitrone und das Lemoncurd schön frisch und nicht zu süß. Nach Geschmack kann man auch den Zucker im Teig noch etwas mehr reduzieren.

Das Originalrezept kommt von dem wunderbaren Blog [Sarahs Torten- und Cupcakes](#). Vielen lieben Dank an Sarah an dieser Stelle.

Zutaten:

350 g Butter
350 g Zucker
350 g Mehl
6 Eier
1 Vanillezucker
1 Backpulver
100 ml Zitronensaft
1x Zitronenabrieb
1 Glas Lemon Curd (z. B. von Chivers oder selbstgemachtes)

Zubereitung:

Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, dann weiche Butter einarbeiten. Mehl mit dem Backpulver und Zitronenabrieb mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unter die Eirmischung rühren.

Bei 160 °C ca. 45 Min. backen (Stäbchenprobe)

Nach dem Auskühlen mit Lemoncurd füllen.

In einer 22er Backform kommt man auf ca. 8-10 cm Höhe.

Danke Sarah! :-)





Sachertorte Oma Buchholtz

Diese Torte ist mittlerweile ein echter Klassiker für Motivtorten. Das Legendäre Rezept von meiner lieben Freundin Uschi Schröder (in Fachkreisen als Shanghai-Uschi bekannt ;-)) von [Cakes Galore Shanghai](#)

Sie ist besonders gut für Motivtorten geeignet (Also die Sachertorte, nicht die Uschi ;-)), da sie eine Woche durchziehen soll und von Tag zu Tag besser wird - man hat also reichlich Zeit, sie in Ruhe auszudekorieren. Ausserdem ist sie schön stabil und von daher optimal geeignet.

Zutaten:

200 gr weiche Butter,
200 gr gesiebter Puderzucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
200 gr hochwertige dunkle Schokolade
7-8 Eier (je nach Groesse) getrennt,
200 gr gesiebtes Mehl,
3 Teelöffel gesiebter Kakao,
1 Prise Salz,
1 Teelöffel Backpulver,
je 3 Esslöffel Aprikosen- und Orangenlikör,
250 gr Aprikosenmarmelade





Zubereitung:

Butter mit den Zuckern schaumig schlagen und nach und nach die Eigelbe unterziehen. Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen, nicht zu warm werden lassen, und abgekühlt unter die Buttercreme rühren. Eiweiss zu festem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem mit Kakao, Backpulver und Salz vermischtem Mehl unterheben.

Im vorgeheiztem Backofen bei 160°C 40-50 Minuten backen, (Stäbchenprobe)

Torte herausnehmen und zum auskühlen umgedreht auf ein Gitter stellen.

Am 2. Tag die Torte 1-2 Mal mit einem Messer teilen. Die Marmelade mit dem Likör glattrühren, die Böden satt mit diesem Gemisch bestreichen. Die Böden aufeinander setzen und von aussen bestreichen. Einen Tag antrocknen lassen.

Am 3. Tag die Torte mit Ganache einstreichen und kühlen, bis sie fest ist. Danach mit Fondant eindecken.

Nun muss die Torte noch 7 Tage kühl ruhen, (optimal ist im kühlen Keller, sonst im Kühlschrank) bevor sie angeschnitten wird. Die Torte vor dem Anschneiden langsam zur Zimmertemperatur aufwärmen lassen und kleine Stücke servieren. Die Torte wird mit dem Ruhen immer saftiger und ist sehr reichhaltig.

Danke Uschi! :-)

