

# REZEPTE AUS DEM TEEHAUS!



Liebe Mütter,  
ich hoffe, daß Sie eine erfolgreiche Kur  
hier bei uns in Bordelum verbracht  
haben und glaube, daß das „Teehaus“  
auch ein wenig dazu beigetragen hat.  
Als Erinnerung habe ich einige Rezepte  
aus dem „Teehaus“ für Sie geschrieben.  
In der Hoffnung, Sie hier wieder einmal  
begrüßen zu können,

verbleibe ich Ihre

Gerda Hansen

# Apfelpudding - Torte

## Zutaten:

### Bisquitboden:

2 Eier

75 g Zucker

1 P. Puddingpulver, Vanille  
auf 75 g Mehl auffüllen

## Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren, Mehl und Puddingpulver unterheben.

Backzeit: ca 12 Min  
bei  $\otimes$  150°C

## Apfelpuddingfüllung:

1/2 l Apfelsaft

2 Eier

100 g Zucker

70 g Puddingpulver

50 g Butter

Eier, Zucker, Puddingpulver und Apfelsaft in Topf glattrühren. Die Masse unter ständigem Rühren aufkochen.

→ unter die heiße Masse rühren

ca 5 Äpfel schälen, unter die heiße Masse raspeln.

Apfelpudding auf dem Tortenboden geben (Ringkranz), wenn die Masse kalt ist, 1/2 l Schlagsahne darauf streichen und mit Krostant bestreuen.

Ich wünsche Ihnen

gutes Gelingen

Ihre Frau Hansler

## Bienenstich

5 Eier  
150 g Zucker } 5 Min schlagen

150 g Mehl  
1/2 Backpulver } unterheben

20 Min vorbacken bei ~~8~~ 150°

Belag: 40 g Butter  
100 g Zucker  
100 g Mandeln } schmelzen  
bißchen Sahne

nach 20 Min auf Kuchen streichen  
und nochmals 10 Min backen.

Wenn Kuchen erkaltet ist, durchschneiden

und 2 Becher Sahne mit 1 P. Paradiescreme  
schlagen (von Dr. Oetker)

und Kuchen damit füllen.

Gutes Gelingen

Frau Hansen

## Blitztorte

100 g Margarine  
 $\frac{1}{2}$  Tasse Zucker  
1 Tasse Mehl  
 $\frac{1}{2}$  Backpulver  
4 Eigelb

} Rührteig herstellen

4 Eiweiß  
1 Tasse Zucker }

↳ luftig schlagen

150 g grobe Mandeln

Backzeit ca 35 Min bei  $\otimes$  160°

mit Mandarinen und Schlagsahne füllen

Rührteig in 2 Tortenformen füllen  
Eischnee teilen, oben auf streichen  
und mit Mandelblättchen bestreuen,  
dann backen.

Gutes Gelingen

Ihre Frau Hausen

# Brand-Teig nach Gerda Hansen

für Erdbeertorte u.ä.

- 2 Tassen Milch
- 1 Tasse Zucker } aufkochen
- 1/2 Tasse Mehl darüberstreuen und mit Schneebesen durchrühren
- abkühlen
- 8 Eigelb miterrühren
- 8 geschlagene Eiweiß mitheben
- Tortenboden mit Backpapier auslegen, nicht fetten, auch den Tortenrand nicht.

Bei 150° Heizheft 50 Min.

Ergänzung: Erdbeeren in großen Stückchen

o. Zucker auf Torte

1/2 l Apfelzsaft mit 2 Päckchen rotem Tortengröß + Zucker an  
dicken u. (mit Ring) auf die Erdbeeren geben.

- lege Drittel der Torte mit Schlagobers mit Spritzbeutel garnieren, ebenfalls außen herum u. mit Mandelbättchen leicht bestreuen. Sahne leicht zuckern

Schmeckt sehr gut

# Cappuccinotorte

## Bisquitteig

4 Eier } schaumig schlagen  
140 g Zucker }  
50 g Weizenmehl }  
1 gestr. Teel. Backpulver }  
50 g geriebene Zartbitterschokolade } unterheben  
3 fein geriebene Zwieback }  
140 g gemahlene Mandeln }

Teig in eine Springform füllen  
ca 30 Min bei  $150^{\circ}$  backen

Vom Boden  $\frac{1}{3}$  waagrecht abschneiden

Belag:  $\frac{1}{2}$  l Schlag Sahne mit  
2 P Sahnesteif }  
2 Päckchen V Zucker } schlagen  
2 " Cappuccinopulver }

Boden mit der Masse bestreichen  
den oberen dünnen Boden zerbröseln und  
auf die Torte streuen, mit Puderzucker  
bestäuben.

Sütes Gelingen wünscht  
Frau Hansen

# Eierlikörtorte

## Rührteig:

80 g Butter oder Margarine }  
80 g Zucker } rühren  
1 P. Vanillinzucker }  
4 Eigelb } unterrühren  
200 g gemahlene Mandeln }  
1 Teel. Backpulver } unterheben  
100 g geraspelte Zartbitterschokolade }  
4 Eiweiß schlagen und unterheben }  
Backzeit 60 Min @ 150°

Belag: 1/2 l Schlagsahne  
2 P. Sahnesteif  
1 P. Vanillinzucker  
125 ml (1/8 l) Eierlikör

3/4 Sahne auf den Boden streichen  
Sahnetuffs auf den Rand spritzen  
und den Eierlikör auf die Tortenmitte  
geben.

mit Schokostreusel bestreuen

Sütes Gelingen

wünscht Frau Haase

## Gebackener Schmandkuchen

Knetteig: 190 g Mehl  
125 g Margarine  
75 g Zucker  
1 Teel. Backpulver  
1 Ei  
2 Eßl Milch

} kneten und  
kühlstellen (1/2 Std)

Füllung:  $\frac{1}{2}$  l Milch mit Vanillepuddingpulver  
kochen  
2 Becher Schmand unterrühren

in die Form den Teig drücken, auch am  
Rand hoch,  
dann den Pudding reinfüllen,  
oben auf 2 Dosen Mandarinen legen,  
(vom Saft  $\frac{1}{4}$  l abmessen)  
und 1 Std bei  $\approx 150^\circ$  backen

wenn der Kuchen abgekühlt ist,  
vom Saft 1x Tortenguß herstellen,  
und die Torte damit bestreichen.

Gutes Gelingen

Ihre Frau Hansen

# Gewürz Kuchen

- 2 Tassen Mehl  
je 1 Teel. Backpulver  
1 Teel. Natron  
1 Teel. gemahlener Zimt  
1 Teel. gemahlene Nelken  
1 Prise Salz  
1 ½ Tassen Sonnenblumenöl } dazugießen  
4 Eier } nach und nach  
1 ½ Tassen Haferflocken } unterrühren  
80g gehackte Mandeln } unterheben  
2 Tassen geriebene Äpfel } zuletzt  
unterrühren

Backzeit: ca 60 Min. @ 150°

mit Puderzucker oder Guß bestreichen

Gutes Gelingen

wünscht

Frau Hansen

# Käsekuchen

Mürbeteig : 200g Mehl  
1 gestr. Teel. Backpulver  
75g Margarine  
75g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
1 Ei

} kneten  
1/2 Std kalt-  
stellen

Belag : 1 kg Quark mit  
1 P. Vanillpudding schaumig rühren  
150g Margarine  
200g Zucker  
3 Eier dazu rühren

Backzeit: 1 Std bei  $\approx 150^\circ$

Teig in eine gefettete Form drücken

Füllung hineingeben und backen

# Mohnkuchen

## Teig:

65 g Butter  
65 g Zucker  
1 Ei  
1 Pr. Salz  
250 g Mehl  
1/4 Backpulver

Teig krümelig in  
Form drücken  
1 cm Rand

Masse: 1/2 l Milch - quellen lassen  
100 g Grös aufkochen

1 Pr. Mohn (200g)  
125 g Zucker  
1 B. Schmand  
1 Eßl. Öl  
1 Eßl. Rum  
1 Pr. Salz

} hinzufügen

bei 150° & 40 Min vorbacken

Guß: 1 B. Schmand  
1 Van. Zucker  
2 Eßl Milch  
2 Eigelb  
2 Eiweiß (geschlagen)

} verrühren

darüber geben und nochmals 10 Min backen

Gutes Gelingen

Frau Hansen

## Nuß-Schoko Torte mit Kirschen

200g Margarine  
180g Zucker  
4 Eigelb  
2-3 Eßl Rum  
100g Zartbitterschokolade gerieben  
125g Mandeln gemahlen  
1 Teel. Zimt  
100g Haferflocken  
1 Backpulver

} rühren  
}  
} mitheben

Backzeit ca 60 Min bei  $150^{\circ}$

Wenn Boden erkaltet, mit 1 Glas Kirschen belegen, vom Saft 1x Tortenguß herstellen und darüberstreichen

$\frac{1}{2}$  l Schlagsahne schlagen und Torte damit bestreichen, mit Schokostreusel garnieren.

Sütes Gelingen wünscht

Frau Hansen

# Pharisäer - Torte

Biscuitteig: 4 Eier

2 Eßl Instant Kaffeepulver

125 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

1 Pr. Salz

75 g Weizenmehl

25 g Speisestärke

1 gestr. Teel Backpulver

} Schlagen

} unterheben

30 Min backen

150° ⚡

Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine - einweichen

250 ml (1/4 l Milch)

50 g Zucker

4 Eigelb

Gelatine unterrühren

5 Eßl Rum unterrühren

} unter Rühren

} erhitzen

Wenn Masse anfängt dicklich

zu werden 1/4 l Sahne, geschlagen

unterheben.

Tortenboden teilen, Ring um den Boden legen, Masse einfüllen, 2. Boden drauflegen, mit geschlagenen Sahne (1/4 l) garnieren, mit Schokostreusel bestreuen.

Sütes Gelingen

11.11.20

# Philadelphia Torte

Teig: 75 g Zucker  
2 Eier  
75 g Margarine  
100 g Mehl  
1 Teel. Backpulver

} Knetteig

ca 10 Min - 15 Min bei  $150^{\circ}$   
backen

Füllung: 200g Philadelphia } verrühren  
1 Tasse Puderzucker }

$\frac{1}{2}$  l Schlagsahne unterheben  
mit Sahnesteif

obenauf: tiefgefrorene Himbeeren

Guß: von Himbeersirup 2x Tortenguß  
zubereiten  
und über Torte gießen

Gutes Gelingen

Frau Hausen

## Prinz-Eugen-Torte

70 g Margarine }  
140 g Zucker } schaumig rühren  
6 Eigelb }

150 g gemahlene Mandeln  
150 g geriebene Zartbitter Schokolade  
2 Eßl. Rüm }  
1 Backpulver } mitrühren  
2 Eßl. Mehl }

6 Eiweiß geschlagen > mitheben  
ca 35-40 Min bei  $\otimes$  160° backen

wenn Boden erkaltet ist, auskühlen,  
Boden mit Rand stehen lassen  
Teigkrümel kurz im Backofen rösten,  
 $\frac{1}{2}$  l Sahne schlagen, kalte Teigkrümel  
mitheben und Torte damit füllen  
zum Garnieren: Schokotäfelchen u. Sahnetüpfel

Gutes Gelingen

Ihre Frau Hausen

## Quarkschitten

5 Eier  
4 Eßl. warmes Wasser  
150g Zucker  
1 Pkt Vanillinzucker  
1 Pr. Salz  
150g Haselnüsse gemahlen  
150g Mehl  
1 Teel. Backpulver  
nach dem Backen nicht aus der Pfanne lösen

} Bisquitteig herstellen  
10 Min - Umluft

1 kg Sahnequark  
3 Eier  
200g Zucker  
1 Zitronen (Saft) verrühren  
12 Bl. Gelatine aufgelöst unter die Masse rühren  
kalt stellen

200g Sahne steif schlagen, unter die halb feste  
Masse rühren. Die Quarkcreme auf den  
Kuchen verteilen und kalt stellen

20g Butter  
40g Mandelblätter } erhitzen  
dazufügen, bräunen.

mit Mandarinen und Trauben belegen  
mit Sahne und Mandelblätter garnieren

Gutes Gelingen  
Ihre Frau Hansen

# Raffaello Torte

## Rührteig:

125 g Butter oder Margarine }  
125 g Zucker } rühren  
1 P. Vanillin Zucker }  
4 Eigelb }

100 g Weizenmehl }  
50 g Kokosraspel } unterheben  
2 gestr. Teil. Backpulver }

4 Eiweiß steif schlagen und unterheben  
Backzeit 30 Min @ 150

Belag: Aprikosenkonfitüre auf  
den erkalteten Boden streichen  
mit 1 Dose Aprikosen belegen

1/2 l Schlagsahne schlagen (Sahnesteif)

Torte damit bestreichen, mit  
Kokosraspel bestreuen,  
Sahnetüpfel und mit  
Raffaello garnieren.

## Rhabarberküchen

Teig: 5 Eigelb } rühren  
100g Zucker }  
100g zerlassene Butter } dazu  
300g Mehl }  
1 Backpulver }  
 $\frac{1}{2}$  Tasse Milch unterrühren

$\frac{1}{2}$  l Milch  
6 Eßl Zucker } Pudding kochen  
1 Vanillepuddingpulver }  
150g Butter } unter dem heißen Pudding  
rühren

Pudding auf dem Teig streichen (Backblech,  
Rhabarber  $\square$  darauf geben

5 Eiweiß mit  
250g Zucker  $\rightarrow$  steif schlagen  
und auf dem Rhabarber geben.

$\frac{1}{2}$  Std bei  $\otimes$  150° backen

Gutes Gelingen wünscht

Frau Hansen

## Rotkäppchentorte

Teig: 100g Margarine

150g Zucker

1 V. Zucker

3 Eier

200g Mehl

1 P. Backpulver

1/2 Std backen

bei 150° ☸

Teig rühren, eine Hälfte in eine Springform füllen, unter die 2. Hälfte 2 Eßl. Nutella rühren. Dünklen Teig in Springform füllen. 1 Glas Sauerkirschen darüber verteilen. (Saft aufbewahren)

Belag: 500g Magerquark mit

1/2 l geschlagener Sahne rühren

(mit 2 P. Sahnesteif)

50g Zucker

1 V. Zucker

Füllung auf Torte streichen

Von 2 Tortenguß Saft bereiten und

Torte damit bestreichen

Gutes Gelingen

Ihre Frau Hansen

## Russischer Zupfkuchen

200g Zucker  
200g Margarine flüssig  
1 Ei  
30g Kakao  
400g Mehl  
1 P. Backpulver

} Rührteig herstellen  
(wird krümelig)

1/2 des Teiges in eine gefettete Form drücken  
einen Rand hochziehen

Füllung: 250g Margarine  
250g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
3 Eier  
500g Magerquark  
1 P. Vanillepuddingpulver

verrühren, auf den Teigboden geben.  
Den restlichen Teig darauf zerbröckeln.

Backen: 50-60 Min @ 150°

mit Puderzucker bestreuen

## Schmandkuchen

- 2 Tassen Zucker  
4 Eier  
2 Vanillezucker  
1 Tasse Öl  
1 Tasse Zitronen Brause  
3 ½ Tassen Mehl  
1 Backpulver
- } schaumig rühren  
} unterheben

auf 1 gefettetes Backblech streichen  
und ca 20 Min. bei 160° backen

Wenn der Teig abgekühlt ist mit  
2 Gläser Sauerkirschen belegen und  
2 Tortenguß (rot) vom Saft darübergießen  
abkühlen lassen

- 2 Becher Sahne  
2 " Schmand  
wenig Zucker  
1 P. Sahnesteif
- } vorlagen, und den  
Kuchen damit bestreichen

kurz vor dem Servieren mit  
Zimt und Zucker bestreuen

Gutes Gelingen

Ihre Frau Hausler

## Zebrakuchen

Teig: 5 Eigelb  
250 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
 $\frac{1}{8}$  l lauwarmes Wasser  
 $\frac{1}{4}$  l Speiseöl

} verrühren

375 g Weizenmehl  
1 P. Backpulver  
5 Eiweiß geschlagen

} unterheben

unterheben

2 Eßl. Kakopulver unter die  
Hälfte des Teiges rühren

Springform einfetten  
Zuerst 2 Eßl hellen Teig hineingeben  
dann dunkler Teig oben auf.  
Vorgang wiederholen, bis der Teig  
aufgebraucht ist. Nicht glattstreichen!

Backzeit: 50-60 Min & 150°

Guß: Puderzucker mit Zitronensaft

## "Pharisäer"

Zwei Zuckerwürfel in die vorgewärmte Tasse.

Sehr heißen, kräftigen Kaffee eingießen.  
Einen guten Schuß Rum dazu.

Mit dicker Schlagsahnehaube krönen.  
Schokostreusel zum Garnieren.



## "Tote Tante"

Eine Tasse heiße Schokolade,  
einen guten Schuß Weinbrand dazu,  
mit dicker Schlagsahnehaube krönen.  
mit Schokostreusel garnieren

"Na denn"