

Geschichtete Beerentorte mit Joghurtmousse (ergibt etwa 12 Stücke)

Endlich ist er wieder da: der Sommer! Die Sonne lacht und die Natur verwöhnt uns mit vielen süßen Früchten. Saftige Beeren und leckere Obstsorten laden zum Genießen ein. Wenn das kein Grund ist, seine Familie und seine Freunde mit selbstgebackenen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Mit den sommerlichen Rezepten von AURORA gelingt Ihnen das ganz leicht.

AURORA wünscht viel Spaß und guten Appetit!



Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	180 °C
Umluftherd:	160 °C
Gasherd:	Stufe 2-3

Zutaten:

Teig: 4 Eiweiß, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 110 g Zucker, 5 Eigelbe, 40 g Speisestärke, 70 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405 oder AURORA Urkraft des Keimes.

Füllung: 100 g Brombeeren, 100 g Johannisbeeren, 150 g Himbeeren, 150 g Heidelbeeren, 150 g Erdbeeren.

Joghurtmousse: 250 g Joghurt, 90 g Puderzucker, Saft und Abrieb von einer unbehandelten Zitrone, 3 Blatt Gelatine, 200 g geschlagene Sahne.

Zubereitung:

Für die Biskuitböden Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei den Zucker nach und nach dazugeben. Die Eigelbe mit einer Gabel verquirlen und mit etwas Eischnee verrühren. Das Gemisch und die Zitronenschale zum restlichen Eischnee geben, Stärke und das Mehl dazusieben und mit einem Holzlöffel unterheben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Spritztüle füllen und auf ein Backpapier Kreise spritzen. Am besten funktioniert dies, wenn Sie vorher 3 Kreise in der Größe eines Kuchentellers auf das Backpapier zeichnen. Die Böden im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Für das Joghurtmousse Joghurt mit Puderzucker verrühren. Die Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und unterrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone auspressen, den Saft in einem kleinen Topf aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Langsam unter ständigem Rühren zur Joghurtmasse geben. Kühl stellen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Erneut kühl stellen. Nach ca. 1-2 Stunden hat die Mousse die richtige Konsistenz, um auf die Omeletts aufgetragen zu werden (sie muss nicht komplett fest sein). Das Mousse auf zwei der drei Böden verstreichen und die gesäuberten und gewaschenen Früchte darauf verteilen. Vor dem Zusammensetzen der Torte die einzelnen Teile nochmals für 20 Minuten kühl stellen. Nun die beiden mit Mousse und Beeren belegten Teile aufeinander setzen und mit dem letzten Biskuitboden belegen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Früchten verzieren.

Kirschsnecken

(ergibt etwa 20 Stück)

Zutaten:

Teig:

400 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405 oder AURORA Urkraft des Keimes.
100 ml Milch, 1 Würfel Hefe, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier.

Füllung:

200 g frische entsteinte Kirschen oder abgetropfte Kirschen aus dem Glas.

Zum Bestreichen:

3 EL Butter, 2 TL Zimt, 2 EL Zucker.

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel geben. Hefe in lauw warmer Milch auflösen. Zucker und Salz zugeben. Mit den Eiern zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt zum doppelten Volumen aufgehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer rechteckigen Fläche von 30 x 45 cm ausrollen. Die Butter in einem kleinen Töpfchen auflösen und den Teig damit bepinseln. Mit Zimt und Zucker bestreuen und die entsteinten Kirschen darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite her einrollen und die Enden etwas zusammendrücken. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Schichtseite auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und die Schnecken im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Noch warm mit Puderzucker bestäubt servieren.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	180 °C
Umluftherd:	160 °C
Gasherd:	Stufe 2



Kokoslimettentorte mit Himbeeren (ergibt etwa 12 Stücke)



Zutaten:

Biskuitteig:

4 Eier, 150 g Zucker, 1/2 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, Schale von einer unbehandelten Limette, 60 g Kokosraspeln, 130 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405 oder AURORA Urkraft des Keimes.

Belag:

200 g Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif, 2 EL Zucker oder Vanillezucker, 750 g Himbeeren, 2 EL Puderzucker, 1 Stück Kokosnuss.

Außerdem:

Springform (ø 18 cm), Fett für die Form.

Zubereitung:

Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sich das Volumen vervierfacht hat und die Masse dicklich ist. Die abgeriebene Limettenschale, Kokosraspeln und das Mehl dazugeben und mit einem Holzöffel und unter die Eiermasse heben. In die gefettete Form geben und auf mittlerer Schiene ca. 25–30 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen und dann herauslösen.

Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Die Hälfte der Beeren mit der Sahne auf dem Tortenboden verteilen. Restliche Beeren mit Puderzucker pürieren. Auf Wunsch durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen. Das Himbeerpüree auf der Torte verteilen. Mit einem Sparschäler von der Kokosnuss Streifen abschälen und die Torte damit garnieren. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	180 °C
Umlufttherd:	160 °C
Gasherd:	Stufe 2-3

Fruchtige Brioche mit Vanillecreme

(ergibt etwa 8 Stück)

Zutaten:

Teig: 2 Eier, 2 Eigelbe, 2-3 EL Milch, 1/2 Würfel Hefe (21 g), 250 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405 oder AURORA Urkraft des Keimes, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 EL Zucker, 1/2 TL Salz, abgeriebene Zitronenschale von 1/4 Zitrone, 125 g weiche Butter.

Vanillecreme: 40 g Stärke, 2 Eigelbe, 1/4 l Milch, 1 gehäufter EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 25 g weiche Butter.

Belag: 50 g Heidelbeeren, 50 g Johannisbeeren, 50 g Brombeeren, 100 g Himbeeren, 5 Aprikosenhälften.

Zubereitung:

Für den Teig Eier, Eigelb und lauwarme Milch mit zerkrümelter Hefe in einer Schüssel verrühren. Mehl, Vanillezucker, Zucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale mischen, zugeben und verrühren. Die Butter in Stücken nach und nach in den Teig einarbeiten. Den Teig ca. 5 Minuten kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Teig auf bemehlter Fläche flach drücken und mehrmals falten. In 8 Stücke teilen, zu einer Kugel formen und jedes dünn, kreisförmig ausrollen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Für die Vanillecreme die Stärke mit Eigelb in etwas kalter Milch auflösen. Restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Stärke-Eiermischung einrühren und kurz aufkochen lassen. Butter unter Rühren zufügen. Abkühlen lassen. Die Beeren verlesen, die Aprikosen in Stücke schneiden. Nach der Gehzeit die Brioche in der Mitte mit den Fingern etwas flach drücken, die Creme in die Vertiefung füllen und reichlich mit Früchten belegen. Den Rand mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Brioche auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	180 °C
Umluftherd:	160 °C
Gasherd:	Stufe 2-3

Buchteln mit Erdbeeren und Vanillesauce (ergibt etwa 12 Stück)

Zutaten:

Hefeteig:

250 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405 oder AURORA Urkraft des Keimes, 30 g Zucker, 1/2 TL Salz, 125 ml lauwarme Milch, 15 g Hefe, 1 Eigelb, 30 g weiche Butter.

Füllung:

10 Erdbeeren, 1 EL Erdbeermarmelade.

Vanillesauce:

125 ml Milch, 150 ml Sahne, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 4 Eigelbe, 2 gehäufte EL Zucker.

Außerdem:

Auflaufform, Butter für die Form, Puderzucker.

Zubereitung:

Die Teigzutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Auflaufform einfetten. Gewaschenen Erdbeeren vierteln, mit der Erdbeermarmelade mischen. Den Teig in 12 Portionen teilen und Kugeln daraus formen. Mit den Fingern in jede Kugel eine Vertiefung drücken, jeweils 3 Erdbeervierviertel hinein geben und den Teig wieder gut verschließen. Mit dieser Seite nach unten in die Auflaufform legen. Nochmals abdecken und auf das doppelte Volumen gehen lassen. Anschließend auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Für die Vanillesauce Milch, Sahne und Vanillezucker aufkochen. Eigelbe mit Zucker cremig schlagen. Das heiße Milch-Sahnegemisch langsam unter Rühren in die Eigelbe gießen. Über dem kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig ist. Vorsicht: Wird die Sauce zu stark erhitzt, kann sie gerinnen.

Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	200 °C
Umluftherd:	180 °C
Gasherd:	Stufe 3

