

# **ALLES VOM BLECH**

## **Inhalt:**

	Seite
Würziger Champignon Lauch Kuchen	3
Pizza Athen	3
Ungarischer Blechkuchen	4
Chinesischer Gemüsekuchen	5
Deftiger Zwiebelkuchen	5
Gemüse Eierkuchen	6
Makkaroni Kuchen	7
Brot mit Schafkäsefüllung	7
Zucchini Tomaten Kuchen	8
Schichtgemüse a la Greek	9
Kräuter Quark Kuchen	9
Bunte Kartoffel Gemüse Pizza	10
Fisch auf Gemüse	11
Mallorquinischer Blechkuchen	11
Spinat Karotten Kuchen	12
Pizza mit Schinken oder Krabben	13
Pikante Käse Paprika Muffins	14
Knuspriger Gemüse Tofu Kuchen	14
Pikante Käseschnecken	15
Kabeljau Spinat Pizza	16
Tutti Frutti Kuchen	16
Birnenkuchen mit Rosinen	17
Ananaskuchen mit Himbeeren	18
Altdeutscher Obstkuchen	18
Apfel Pistazien Kuchen	19
Nussiger Schichtkuchen mit Roter Haube	19
Zwetschgenkuchen mit Marzipanstreusel	20
Beerenkuchen mit Schmandcreme	21
Brombeer Mais Kuchen	21
Pfirsich Vanille Kuchen	22
Bunte Waldbeeren Schnitte	23
Kirsch Mohn Kuchen	23
Exotischer Blechkuchen	24
Ananas Kuchen mit Haube	25
Fruchtige Nussecken	25
Zitronen Blechkuchen	26
Kirschkuchen mit Mandeln	27
Zimt Sterne	27
Kokos Limetten Taler	28
Erdnuss Zöpfen	28
Elisen Lebkuchen	29
Hörnchen mit Nussfüllung	29
Apfelschnecken	30
Sterne a la Spekulatius	30
Früchte Brot	31
Mango Bananen Muffins	31
Mandel Orangen Häufchen	32
Zitronen Kekse	32
Haselnussstangen	33
Berliner Brot	33
Frucht Makronen	34
Orangenlikörkugeln	34

## ***Würziger Champignon-Lauch-Kuchen***

Für 12 Stück

1 Stück = 3,5 Points

Für den Mürbeteig:

280 g Mehl

Salz

140 g Halbfettmargarine

Für den Belag:

3 Stangen Lauch

500 g Champignons

100 g Mais (Konserve)

3 EL Schmand

Pfeffer

Paprikapulver

160 g geriebener Käse

1 EL gehacktes Basilikum

Mehl in eine Schüssel geben, Margarine, 1 Prise Salz und 3 EL Wasser dazugeben. Alles zu einem Mürbeteig verkneten, ca. 20 Minuten kühl stellen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben.

Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden und mit Mais mischen. Gemüse mit Schmand vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, auf den Teig geben und im Backofen auf 200° C ad) ca. 20 Minuten vorbacken. Champignon Lauch Kuchen mit geriebenem Käse bestreuen und nochmals bei 200° C ca. 20 Minuten backen. Champignon Lauch Kuchen mit Basilikum bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.

## ***Pizza Athen***

Für 12 Stück

1 Stück = 4,5 Points

250 g Maismehl

250 g Weizenmehl

1 Würfel frische Hefe

Zucker

1 kg Schweinefleisch, mager

3 TL Gyros Gewürz

1 Eigelb

Salz, Pfeffer

600 g Broccoli

2 gelbe Paprikaschoten

4 rote Zwiebeln

120 g Kirschaprika, frisch

Für das Tzatziki:  
4 Knoblauchzehen  
2 Salatgurken  
600g Magerquark  
2 EL Mineralwasser, Zitronensaft

Mehl mischen und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 EL lauwarmes Wasser und 1 Prise Zucker zugeben. Teig an einem warmen Ort ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Schweinefleisch in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, Gyros-Gewürz darüber streuen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Eigelb und 1 Prise Salz zum Hefeteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen.

Broccoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Paprikaschoten und Zwiebeln in Streifen schneiden. Gyrosfleisch in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikastreifen, Zwiebeln und Broccoli untermischen und des auf dem Teig verteilen.

Im Backofen auf 180° C ca. 25 Minuten backen. ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit die ganzen Kirschpaprika darauf verteilen. Für das Tzatziki Knoblauch zerdrücken, Gurken raspeln, beides mit Quark und Mineralwasser vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Pizza Athen mit Tzatziki servieren.

## ***Ungarischer Blechkuchen***

Für 12 Stück                      1 Stück = 4,5 Points

Für den Teig:  
350 g Mehl  
175 g Halbfettmargarine  
Salz

Für den Belag:  
1 Gemüsezwiebel  
je 2 gelbe und rote Paprikaschoten  
1 Frühlingszwiebel  
100 g Mais (Konserven)  
210 g Saure Sahne  
200 ml Gemüsebrühe (2 Tl Instant)  
Pfeffer  
80g Geflügelsalami, in dünne Scheiben  
80 g geriebener Käse

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, 1 Prise Salz und 4 EL Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben. Paprikaschoten in Würfel, Gemüsezwiebel und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Paprikawürfe, Mais, Zwiebel- und Frühlingszwiebelringe auf dem Teig verteilen.

Gemüsebrühe und Saure Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Salamischeiben in Streifen schneiden und mit geriebenem Käse über das Gemüse streuen. Ungarischen Blechkuchen im Backofen auf 200° C ca. 30 Minuten backen.

## **Chinesisches Gemüsekuchen**

Für 12 Stück

1 Stück = 2,5 Points

Für den Hefeteig:

280 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

Salz, Pfeffer

5 TL Sesamöl (oder Pflanzenöl)

Für den Belag:

300 g Bambussprossen

20 g Shiitakepilze, getrocknet

3 rote Paprikaschoten

1 Zucchini

150 g Sojasprossen

100 g Mais (Konserven)

4 Eier

2 EL helle Sojasauce

2 TL gehackter Koriander

4 TL Sesam

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 EL lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 150 ml Wasser, 1 Prise und Sesamöl zugeben, das zu einem glatten Teig verarbeiten und nochmals ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben. Shiitakepilze einweichen und in Stücke schneiden. Bambussprossen in Stücke, Paprikaschoten in Streifen und Zucchini in Würfel schneiden. Gemüse mit Sojasprossen und Mais mischen und auf dem Teig verteilen.

Eier, Sojasauce, Koriander, Salz und Pfeffer verrühren und gleichmäßig über das Gemüse geben. Gemüsekuchen mit Sesam bestreuen und im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen.

## **Deftiger Zwiebelkuchen**

Für 12 Stück

1 Stück = 5 Points

Für den Hefeteig:

560 g Mehl

1 Würfel frische Hefe

125 ml fettarme Milch

2 EL Halbfettmargarine

Salz

Für den Belag:

1 kg Gemüsezwiebeln  
120 g Schinken, roh,  
300 g Saure Sahne  
1 TL Kümmel  
3 Eier  
145 g geriebener Emmentaler  
Pfeffer

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, Milch erwärmen, 3 EL lauwarme Milch zur Hefe geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Margarine in der verbliebenen Milch auflösen, 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln in Ringe und Schinken in Würfel schneiden. Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne auslassen, herausnehmen, Zwiebelringe hineinweben und goldgelb anbraten. Saure Sahne, Kümmel, Eier, Käse, Salz und Pfeffer verquirlen.

Hefeteig in Blechgröße ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Zwiebelringe auf dem Teig verteilen, Schinkenwürfel darauf streuen. Sahne-Eier-Gemisch darüber gießen und im Backofen auf 200° C ca. 35 Minuten backen

## **Gemüse-Eierkuchen**

Für 12 Stück

1 Stück = 2 Points

1 kg Karotten  
800 g Champignons  
5 Stangen Lauch  
Salz, Pfeffer  
2 TL Pflanzenmargarine  
9 Eier  
250 ml Milch  
2 EL Schmand  
4 TL französische Kräuter (TK)

Karotten und Champignons in Scheiben und Lauch in Ringe schneiden. Karotten in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Tiefes Backblech mit Margarine einfetten und Gemüse schuppenförmig einschichten.

Eier mit Milch, Schmand und Kräutern verquirlen, salzen, pfeffern und über das Gemüse gießen. Blech im Ofen schieben und im Backofen auf 200° C ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Dazu schmecken vorzüglich Ofenkartoffeln und Baguettebrot.

## ***Makkaroni-Kuchen***

Für 12 Stück

1 Stück = 3,5 Points

240 g Makkaroni, trocken  
Salz, Pfeffer  
4 Karotten  
1 Frühlingszwiebel  
1 Romanesco (oder 1 Broccoli)  
3 EL Pinienkerne  
2 TL Halbfettmargarine  
80 g Schinkenwürfel, roh, ohne Fett  
1/2 Liter Milch  
120 g Schmand  
6 Eier  
geriebene Muskatnuss  
1 EL gehacktes Basilikum

Makkaroni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Karotten in Würfel und Frühlingszwiebel in Stifte schneiden, Romanesco in Röschen teilen und alles in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Karottenwürfel, Romanescoröschen, Frühlingszwiebelringe, Pinienkerne und abgeschüttete Makkaroni vermengen, auf ein mit Margarine gefettetes, tiefes Backblech geben und mit Schinkenwürfel bestreuen. Milch, Schmand und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Basilikum würzen und über die Nudeln gießen. Makkaroni Kuchen im Backofen auf 200° C ca. 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, in Quadrate schneiden und servieren.

## ***Brot mit Scharfkäsefüllung***

Für 20 Scheiben

1 Scheibe = 2 Points

Für den Teig:  
200 g Vollkornmehl  
200 g Weizenmehl  
100 g Roggenmehl  
1 Würfel frische Hefe  
Salz

Für die Füllung:  
210 g Schafkäse  
2 grüne Peperoni  
2 Schalotten  
200 g Champignons  
200 g Karotten  
100 g Mais (Konserve)  
3 EL Sojasauce

Vollkornmehl mit Weizenmehl und Roggenmehl mischen, in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte schieben. Hefe hineinbröckeln, 5 EL lauwarmes Wasser zugeben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. 1 Prise Salz und ca. 250 ml Wasser zufügen, zu einem glatten Hefeteig verarbeiten und ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Schafkäse in Würfel, Peperoni und Schalotten in Ringe, Champignons in Scheiben, Karotten in Stifte schneiden und mit Mais vermengen. Gemüse mit Sojasauce beträufeln und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Brotteig ausrollen, Gemüsemasse auf eine Hälfte des Teigs geben und die andere Brotteighälfte darüber schlagen.

Brot auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf 200 Grad ca. 25 Minuten backen. Brot herausnehmen, mit Aluminiumfolie abdecken und ca. 25 weitere Minuten backen.

## **Zucchini-Tomaten-Kuchen**

Für 12 Stück

1 Stück = 4 Points

260 g Mehl  
130 g Halbfettmargarine  
1 Eigelb  
Salz

Für den Belag:

1 kg Zucchini  
800 g Fleischtomaten  
250 g Mozzarella  
125 ml fettarme Milch  
60 ml Sahne (30% Fett)  
Pfeffer  
Chilipulver  
geriebene Muskatnuss

Mehl in eine Schüssel geben, Margarine, Eigelb und 1 Prise Salz und 3 EL Wasser zugeben, alles zu einem festen Teig verkneten und ca. 20 Minuten kühl stellen. Zucchini und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Mürbteig dünn ausrollen (wird wirklich hauchdünn) und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech geben. Zucchini- und Tomatenscheiben auf den Teig schichten. Mozzarella mit Milch und Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskat würzen und über das Gemüse gießen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 180 Grad) ca. 30 Minuten backen.

## **Schichtgemüse à la Greek**

Für 4 Portionen

1 Portion = 4,5 Points

2 Squash (Mini Kürbis)  
2 Salatgurken  
1 kleine Aubergine  
6 Fleischtomaten  
2 Zwiebeln  
2 TL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen  
90 g Manouri (oder Feta)  
1/8 L Gemüsebrühe (1 TL Instant)  
300 g Saure Sahne  
Kräutersalz  
Pfeffer  
1 TL Thymian  
1 TL Basilikum

Squash, Gurken, Aubergine, Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Ein tiefes Backblech mit Öl einpinseln und Gemüsescheiben schuppenförmig überlappend darauf schichten.

Knoblauch zerdrücken. Käse mit Gemüsebrühe pürieren und mit Saurer Sahne verquirlen. Knoblauch zugeben und mit Kräutersalz, Pfeffer, Thymian und Basilikum abschmecken. Schichtgemüse im Backofen auf 220°C ca. 25 Minuten backen.

## **Kräuter-Quark-Kuchen**

Für 12 Stück

1 Stück = 4,5 Points

Für den Teig:

250 g Mehl  
130 g Halbfettmargarine  
1 Ei  
Salz

Für die Füllung:

2 Zwiebeln  
825 g Magerquark  
60 ml fettarme Milch  
5 Eier  
80 geriebener Käse  
2 EL gehacktes Basilikum  
2 EL gehackte Petersilie  
2 EL Schnittlauchringe  
1 EL gehackter Oregano  
Pfeffer  
geriebene Muskatnuss

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, Ei, 1 Prise Salz und ca. 2 EL Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Zwiebeln fein hacken und in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten.

Quark, Milch, Eier, Zwiebeln, Käse und Kräuter verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig ausrollen, darauf legen und einen Rand hochziehen. Quark-Masse darauf geben und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° C ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Dazu schmeckt sehr gut ein Rote Bete Salat.

## **Bunte Kartoffel-Gemüse-Pizza**

Für 12 Stück

1 Stück = 3 Points

1 kg Kartoffeln  
120 g saure Sahne  
2 EL Mehl  
4 Eier  
1 EL Schnittlauchringe  
1 EL gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer  
Thymian  
Oregano

Für den Belag:

4 EL Tomatenmark  
4 EL Senf (mittelscharf)  
200 g Champignons  
je 1 rote und grüne Paprikaschote  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
100 g Mais (Konserven)  
160 g geriebener Käse  
40 g schwarze Oliven, entkernt

Kartoffeln reiben und mit 90 g saure Sahne, Mehl, Eiern, Schnittlauch und Petersilie verrühren. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. Backblech mit Backfolie auslegen, Masse darauf verteilen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° C (Gas Stufe 3, Umluft 180 Grad) ca. 20 Minuten vorbacken.

Tomatenmark, Senf und restliche saure Sahne verrühren, mit Thymian und Oregano würzen und auf den Pizzaboden streichen. Paprikaschoten in Streifen, Champignons in Scheiben und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Paprikastreifen, Champignonscheiben, Frühlingszwiebelringe, Mais und Oliven auf dem Pizzaboden verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad (Gas Stufe 2, Umluft 160 Grad) ca. 20 weitere Minuten backen.

## ***Fisch auf Gemüse***

Für 8 Portionen

1 Portion = 3 Points

750 g gekochte Kartoffeln  
500 g Fleischtomaten  
500 g Salatgurke  
500 g Champignons  
900 g Zanderfilet  
2 TL Pflanzenmargarine  
4 TL gekörnte Brühe  
Salz  
Pfeffer  
100 g Tomatenmark  
300 g passierte Tomaten  
1/4 l Gemüsebrühe (2 Tl Instant)  
3 EL Kräuter (TK)

Kartoffeln mit Tomaten, Gurke und Champignons in Würfel schneiden. Gemüse mischen. Zanderfilet in Streifen schneiden. Ein tiefes Backblech mit Margarine einfetten, Gemüse einfüllen und Zander darauf verteilen. Mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer bestreuen. Tomatenmark, passierte Tomaten, Gemüsebrühe und Kräuter verrühren und über den Fisch und das Gemüse geben. Fisch auf Gemüse im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen.

## ***Mallorquinischer Blechkuchen***

Für 12 Stück

1 Stück = 3 Points

Für den Teig:

400 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
Salz  
80 ml Olivenöl

Für den Belag:

4 gelbe Paprikaschoten  
2 grüne Peperoni  
600 g Tomaten  
400 g Mangold (oder 300 g Blattspinat TK)  
6 Knoblauchzehen  
Pfeffer  
1 EL gehackte Oregano  
Saft von 1 Limette (oder Zitrone)  
6 EL Tomatenmark  
1 EL Kräuter der Provence (TK)

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln 5 EL lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 1 Prise Salz und Olivenöl zugeben, zu einem glatten Hefeteig verkneten und nochmals abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Paprikaschoten in Streifen und Peperoni in Ringe schneiden. Mangoldblätter grob hacken, Tomaten vierteln und Knoblauch zerdrücken. Gemüse in einer beschichteten Pfanne kurz anschmoren, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und zum Schluss Oregano unterheben.

Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegt Backblech geben. Tomatenmark mit Kräutern verrühren und auf den Teig streichen. Gemüse auf dem Teig verteilt und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen.

## **Spinat-Karotten-Kuchen**

Für 12 Stück

1 Stück = 3 Points

Für den Teig:

200 g Mehl

90 g Halbfettmargarine

3 Eigelb

Für die Füllung:

1 Zwiebel

400 g Karotten

400 g Spinat (TK)

1/4 l Gemüsebrühe (2 TL Instant)

Salz, Pfeffer

geriebene Muskatnuss

250 ml Milch

4 Eier

4 EL Schmand

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, Eigelb und 4 EL Wasser zu einem festen Teig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Zwiebel und Karotten in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten. Gemüsebrühe zugeben, Spinatblätter zugeben, einige Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, gut abtropfen lassen und zur Seite steilen.

Mürbeteig dünn ausrollen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben und Gemüsemasse darauf verteilen. Milch, Eier, Schmand, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und gleichmäßig über den Spinat-Karotten-Kuchen gießen. Blech auf 180° C ca. 30 Minuten backen.



## ***Pikante Käse-Paprika-Muffins***

Für 12 Stück

1 Stück = 3 Points

200 g Mais (Konserve)  
2 kleine rote Paprikaschoten  
1/2 Bund Petersilie  
90 g Provolone (ersatzweise Cheddar)  
120 g Mehl  
120 g Maismehl, feines  
Salz  
1 1/2 TL Backpulver  
1 Ei  
3 EL Pflanzenöl  
2 EL Mineralwasser  
1 EL Zucker  
125 ml Milch

Mais abtropfen lassen, Paprikaschoten in Stücke und Käse in Würfel schneiden. Petersilie grob hacken. Mehl, Maismehl, Salz und Backpulver mischen. Ei, Öl, Mineralwasser, Zucker und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch nach und nach unter den Teig rühren. Mais, Paprika-, Käsewürfel und Petersilie zugeben und unterheben.

Muffin Teig in Muffinförmchen füllen, auf ein Backblech setzen und im Backofen auf 180° C ca. 25 Minuten backen. Muffins abkühlen lassen und servieren.

## ***Knuspriger Gemüse Tofu Kuchen***

Für 12 Stück

1 Stück = 2,5 Points

Für den Mürbeteig:

240 g Vollkornmehl  
120g Halbfettmargarine  
1 Ei  
Salz

Für den Belag:

400 Zwiebeln  
400 Champignons  
Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
400 Strauchtomaten  
100 g Tofu  
1/8 l Gemüsebrühe (1 TL Instant)  
2 TL Olivenöl  
1 TL Senf mittelscharf

Vollkornmehl in eine Schüssel geben, Margarine, Ei, 1 Prise Salz und 3 Esslöffel Wasser zugeben, alles zu einem Mürbeteig verarbeiten, ca. 20 Minuten kühl stellen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben.

Zwiebeln in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden, beides in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tomaten vierteln, mit Zwiebelringen und Champignonscheiben mischen und auf dem Teig verteilen.

Tofu mit Gemüsebrühe und Olivenöl pürieren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Gemüse-Tofu-Kuchen im Backofen auf 200° C ca. 25 Minuten backen.

## **Pikante Käseschnecken**

Für 4 Portionen

1 Portion = 6 Points

270 g Hefeteig (TK)  
je 1/2 rote, gelbe und grüne Paprikaschote  
40 g Salami, in dünnen Scheiben  
120 g Frischkäse mit Kräutern  
1 Eigelb  
Salz  
Pfeffer  
1 Kopfsalat  
800 g Feldsalat  
400 g Kirschtomaten  
100 g Mais (Konserven)  
8 EL Balsamicoessig  
2 TL Pflanzenöl  
7 EL Gemüsebrühe (1/2 TL Instant)  
einige Tropfen Süßstoff

Hefeteig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Paprikaschoten fein würfeln, in einer beschichteten Pfanne andünsten und abkühlen lassen. Samischeiben würfeln, mit Frischkäse, Eigelb und Paprikawürfeln verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hefeteig zu einem Rechteck von ca. 30 X 20 cm ausrollen Käsemasse darauf streichen, von der Längsseite her aufrollen und Ca. 1 Stunde tiefkühlen. 12 ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen auf 180° C 20 Minuten backen.

Kopfsalat und Feldsalat in mundgerechte Stücke zupfen Kirschtomaten halbieren und mit Mais mischen. Balsamicoessig, Öl und Gemüsebrühe verrühren, mit Salz, Pfeffer und Süßstoff abschmecken und Dressing über den Salat träufeln. Jeweils 3 Käseschnecken mit Salat auf Tellern anrichten und servieren.

## **Kabeljau-Spinat-Pizza**

Für 12 Stück

1 Stück = 3 Points

300 g Mehl  
1/2 Würfel frische Hefe  
4 TL Olivenöl  
Salz  
1 TL gehackter Oregano, 1 TL gehacktes Basilikum

Für den Belag:

8 EL Tomatenmark  
700 g Spinatblätter (oder 500 g TK)  
600 g Kabeljaufilet  
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen  
4 EL Pinienkerne  
80 g geriebener Emmentaler

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 EL lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 120 ml Wasser, Olivenöl, 1 Prise Salz, Oregano und Basilikum zugeben, alles zu einem Hefeteig verkneten und nochmals abgedeckt ca. 30 Minuten an ein-warmen Ort gehen lassen. Teig ausrollen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und mit Tomatenmark bestreichen.

Spinatblätter in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Knoblauch zerdrücken, Kabeljau in Streifen und Zwiebel in Würfel schneiden. Spinat, Knoblauch, Kabeljau, Zwiebel und Pinienkerne mischen und auf der Pizza verteilen. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen und im Backofen 200° C ca. 25 Minuten backen

## **Tutti Frutti Kuchen**

Für 20 Stück

1 Stück = 2,5 Points

Für den Hefeteig:

480 g Mehl (z.B. Goldpuder)  
1 Würfel Hefe  
80 g Halbfettmargarine  
125 ml fettarme Milch  
90 g Zucker  
Salz  
Zitronenschale  
Saft von einer 1/2 Zitrone  
2 Eier

Für den Belag:

400 g Kirschen  
500 g Mandarinen  
400 g Äpfel  
300 g Pflaumen

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 Esslöffel lauwarmes Wasser zugeben, mit etwas Mehl verrühren und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Margarine, Milch, Zucker, 1 Prise Salz, Zitronensaft und -schale sowie Eier zugeben, gut verkneten und abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech mit Teig belegen und nochmals ca. 10 gehen lassen. Kirschen entsteinen, Mandarinen abtropfen lassen, Äpfel entkernen, in Spalten schneiden, Pflaumen entsteinen und halbieren. Teig mit Kirschen, Mandarinen, Äpfeln und Pflaumen bunt belegen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 ° C (Gas: Stufe 2, Umluft 160 Grad) ca. 40 Minuten backen.

## ***Birnenkuchen mit Rosinen***

Für 20 Stück

1 Stück = 2 Points

2 kg rote Birnen  
400 ml Johannisbeernektar, schwarz  
500 g Mehl  
1 Würfel frische Hefe  
10 TL Halbfettmargarine  
125 ml lauwarme Milch  
Salz  
1/2 Tl gemahlener Anis  
1 Ei  
2 EL Zucker  
4 EL Rosinen  
1/2 TL gemahlener Ingwer  
1/2 TL Zimt

Birnen mit Schale in Spalten schneiden, in eine große, hohe Schüssel geben, Johannisbeernektar zugeben, ab und zu Birnenspalten vorsichtig wenden und ca. 1 Stunde marinieren. 480 g Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte schieben. Hefe hineinbröckeln, mit 3 EL lauwarmem Wasser zu einem Vorteig anrühren und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Margarine, Milch, 20 ml Wasser, 1 Prise Salz, Anis und Ei zugeben, verkneten und zugedeckt ca. 30 weitere Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig mit restlichem Mehl ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Birnen sehr gut abtropfen lassen und Teig damit dicht belegen.

Zucker, Rosinen, Ingwer und Zimt vermischen und über die Birnen streuen. Kuchen erneut 10 Minuten gehen lassen und im Backofen auf 200° C ca. 45 Minuten backen.

## **Ananaskuchen mit Himbeeren**

Für 20 Stück

1 Stück = 2 Points

180 g Halbfettmargarine  
150 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
Orangenschale  
4 Eier  
210 g Mehl  
210 g Stärkemehl  
4 Eier  
1 EL Backpulver  
125 ml fettarme Milch

Für den Belag:

1 frische Ananas (ca.600g)  
250 g Himbeeren  
8 TL Pfirsich Konfitüre

Margarine, Zucker, Vanillemark und Orangenschale schaumig rühren. Eier zugeben und verrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben, nach und nach unterziehen. Milch hinzufügen, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt und dann gleichmäßig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen.

Ananas halbieren und in Scheiben schneiden. Teig mit Ananasscheiben und Himbeeren belegen, im Backofen auf 180° C ca. 35 Minuten backen und abkühlen lassen. Konfitüre erhitzen und Kuchen damit bestreichen. Ananaskuchen mit Himbeeren in Stücke schneiden und servieren.

## **Altdeutscher Obstkuchen**

Für 12 Stück

1 Stück = 4,5 Points

Für den Teig:

120 g Halbfettmargarine  
120 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
Orangenschale  
4 Eier  
190 g Mehl  
200 g Stärkemehl  
2 TL Backpulver  
3 EL fettarme Milch

Für den Belag:

500 g Pflaumen (oder Konserve)  
500 g Äpfel (z.B. Boskop)  
1/2 TL Zimt  
1 EL Zucker

Margarine, Zucker, Vanillemark und Orangenschale schaumig rühren. Eier einzeln zugeben und verrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben, nach und nach unterziehen. Milch hinzufügen, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt und dann gleichmäßig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen. Pflaumen entsteinen und halbieren, Äpfel entkernen, in Spalten schneiden und mit beidem den Teig belegen. Zimt und Zucker mischen und darüber streuen. Obstkuchen im Backofen auf 180° C ca. 35 Minuten backen.

## ***Apfel-Pistazien-Kuchen***

Für 20 Stück

1 Stück = 3,5 Points

260 g Halbfettmargarine  
150 g Puderzucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Ei  
1 Eigelb  
210 g Mehl  
200 g Stärkemehl  
1,5 kg rote Äpfel  
8 TL gehackte Pistazien  
6 EL Apfelgelee (oder Aprikosengelee)

Margarine mit Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Stärkemehl mischen, sieben und unterrühren. Teig in Klarsichtfolie einwickeln, ca. 30 Minuten kaltstellen und auf einem mit Back-Folie ausgelegten Backblech ausrollen. Äpfel mit Schale in Spalten schneiden, Teig dicht damit belegen und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen. Kuchen mit Gelee bestreichen, mit Pistazien bestreuen, in Stücke schneiden und servieren

## ***Nussiger Schichtkuchen mit roter Haube***

Für 12 Stück

1 Stück = 5 Points

Für den Teig:  
130 g Halbfettmargarine  
120 g Zucker  
2 Eier  
6 EL Mineralwasser  
150 g Mehl  
150 g Stärkemehl  
1 TL Backpulver  
50 g gemahlene Haselnüsse

Für den Belag:

450 g Magerquark  
250 g fettarmer Joghurt  
5 EL Mandarinsaft  
einige Tropfen Süßstoff  
9 Blatt Gelatine  
400 ml Brombeersaft,  
2 Päckchen roter Tortenguss

Margarine, Zucker, Eier und Mineralwasser schaumig rühren. Mehl, Stärkemehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und unterheben. Ein Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig darauf geben, glatt streichen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

Quark mit Joghurt, Mandarinsaft und einigen Tropfen Süßstoff glatt rühren. Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser einweichen, in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur auflösen, etwas abkühlen lassen und unter die Quarkcreme ziehen. Quarkcreme auf den Nussboden streichen, gelieren lassen und ca. 2 Stunden kalt steilen.

Brombeersaft erhitzen, Tortenguss und Süßstoff glatt rühren, abkühlen lassen und als Spiegel auf die gelierte Quarkcreme geben. Schichtkuchen mit roter Haube in Stücke schneiden und servieren.

## ***Zwetschkuchen mit Marzipanstreusel***

Für 12 Stück

1 Stück = 5,5 Points

Für den Teig:

150 g Halbfettmargarine  
120 g Zucker  
Zitronenschale  
4 Eier  
360 g Mehl  
1 EL Backpulver  
4 EL Mineralwasser

Für den Belag

800 g Zwetschgen  
90 g Marzipan

120 g Margarine, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier einzeln zugeben und verrühren. 280 g Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unterziehen. Mineralwasser unterrühren und Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen. Zwetschgen entkernen, halbieren und auf dem Teig verteilen. Marzipan, restliches Mehl und restliche Margarine in eine Schüssel geben, zu Streuseln verkneten, über die Zwetschgen streuen und Kuchen im Backofen auf 180° C ca. 35 Minuten backen.

## **Beerenkuchen mit Schmandcreme**

Für 20 Stücke

1 Stück = 3,5 Points

Für den Teig:

165 g Halbfettmargarine  
150 g Zucker  
3 Eier  
240 g Mehl  
1 TL Backpulver  
3 EL fettarme Milch

Für den Belag:

750 g gemischte Beeren  
180 g Schmand  
375 g Magerquark  
6 Eigelb  
1 Msp. Zimt  
einige Tropfen Süßstoff  
2 EL Puderzucker

Margarine und Zucker gut verrühren und Eier einzeln unterziehen. Mehl und Backpulver vermischen und mit Milch zugeben. Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 200° C ca. 10 Minuten backen.

Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren auftauen, abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen. Schmand, Quark, Eigelb, Zimt und Süßstoff verrühren, Creme über die Beeren streichen und weitere 15 Minuten bei 200° C backen. Kuchen auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

## **Brombeer-Mais-Kuchen**

Für 12 Stück

1 Stück = 2,5 Points

125 ml fettarme Milch  
Salz  
160 g Maisgrieß fein  
30 g Halbfettmargarine  
einige Tropfen Süßstoff  
Mark von 2 Vanilleschoten  
450 g Magerquark  
500 g fettarmer Joghurt  
3 Eigelb  
10 EL Stärkemehl  
2 kg Brombeeren (TK)

Milch, 150 ml Wasser und 1 Prise Salz aufkochen. Maisgrieß einrieseln lassen und unter Rühren aufkochen lassen. Margarine zugeben, untermischen und mit Süßstoff und der Hälfte vom Vanillemark abschmecken.

Ein tiefes Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig hineingeben und mit einer Gabel gleichmäßig verteilen. Quark mit Joghurt, Eigelb, Stärkemehl und restlichem Vanillemark verrühren. Mit Süßstoff gut abschmecken und auf den Teig streichen. Aufgetaute Brombeeren gut abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Brombeer-Mais-Kuchen im Backofen auf 180° C ca. 45 Minuten backen.

## ***Pfirsich-Vanille-Kuchen***

Für 20 Stück

1 Stück = 3 Points

Für den Teig:

300 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

100 g Halbfettmargarine

120 g Puderzucker

3 Eigelb

Für die Füllung:

3/4 l Milch

einige Tropfen Süßstoff

4 EL Stärkemehl

120 g Päckchen Vanillepuddingpulver

3 Eigelb

1 kg Pfirsiche

270 g Saure Sahne

250 g Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Margarine, 90 g Puderzucker und Eigelb zugeben, das zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig mit restlichem Mehl ausrollen, ein tiefes Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig darauf legen und einen kleinen Rand hoch ziehen.

450 ml Milch und Süßstoff zum Kochen bringen, Vanillepuddingpulver mit restlicher Milch anrühren, einrühren, aufkochen und abkühlen lassen. Stärkemehl mit Eigelb verrühren und zum Pudding geben. Pfirsiche in Würfel schneiden und mit Saurer Sahne unterziehen, Pudding auf dem Teig verteilen und im Backofen auf 180° C ca. 70 Minuten backen. Anschließend mit restlichem Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.

## **Bunte Waldbeeren-Schnitte**

Für 20 Stück

1 Stück = 2 Points

Für den Teig:

6 Eier

150 g Zucker

1 TL Backpulver

180 g Weizenvollkornmehl

Für den Belag:

8 Blatt weiße Gelatine

4 Blatt rote Gelatine

200 ml Johannisbeersaft

30 ml Mineralwasser

1 EL. Vanillezucker

525 g Magerquark

einige Tropfen Süßstoff

1 kg Waldbeeren (TK)

Eier trennen. Eigelb mit Zucker und 3 EL lauwarmem Wasser dickschaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und darüber sieben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 220° C ca. 10 Minuten backen. Teigplatte sofort auf ein Küchentuch stürzen und Back-Folie vorsichtig abziehen.

Teigplatte wieder auf das Backblech legen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und auflösen, mit Johannisbeersaft, Mineralwasser und Vanillezucker vermischen, etwas andicken lassen. Quark unterziehen und mit Süßstoff abschmecken. Creme auf die Biskuitplatte streichen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Beeren auftauen lassen und auf der Creme verteilen.

## **Kirsch-Mohnkuchen**

Für 12 Stück

1 Stück = 5 Points

140 g Halbfettmargarine

60 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

2 Eier

280 g Mehl

1 EL Backpulver

125 g Mohnback

1400 g Sauerkirschen

2 EL Puderzucker

Margarine mit Zucker und Vanillemark cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Zuletzt Mohnback unter den Teig mengen. Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen. Kirschen entkernen, Teig damit belegen und im Backofen auf 180° C ca. 45 Minuten backen. Den fertigen Kirsch-Mohn-Kuchen mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

## ***Exotischer Blechkuchen***

Für 12 Stück

1 Stück = 5,5 Points

Für den Teig:

340 g Mehl

1 TL Backpulver

200 g Halbfettmargarine

5 EL Zucker

2 Eier

4 EL Mineralwasser

Für den Belag:

8 TL Pfirsich-Konfitüre

100 g Marzipan

2 EL Saure Sahne

300 g Bananen

200 g Papaya

200 g Kiwi

200 g Mango

600 ml Apfelsaft

2 Päckchen Tortenguss

320 g Mehl, Backpulver, Margarine, Zucker, Eier und Mineralwasser zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kühl stellen. Ein tiefes Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig mit restlichem Mehl ausrollen, auf das Backblech legen, einen kleinen Rand ausformen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen. Boden mit Pfirsich-Konfitüre dünn bestreichen.

Marzipan gut durchkneten, zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie sehr dünn ausrollen, auf den Boden legen, andrücken und mit Saurer Sahne bestreichen. Bananen, Papaya, Kiwi und Mango in Scheiben schneiden und dekorativ auf den Boden legen. Apfelsaft zum Kochen bringen, Tortenguss einrühren, glatt rühren, aufkochen lassen, über die Früchte gießen und erkalten lassen.

## **Ananas-Kuchen mit Haube**

Für 20 Stück

1 Stück = 3 Points

Für den Teig:

360 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
150 g Magerquark  
6 EL Milch  
5 TL Pflanzenöl  
75 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
Salz

Zutaten für den Belag:

1640 g Dosen Ananas  
4 Eier  
250 ml fettarme Milch  
einige Tropfen Süßstoff  
2 EL Stärkemehl  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 EL Zucker  
80 g geraspelte Kokosnuss

340 g Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz verkneten. Teig mit restlichem Mehl ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes tiefes Backblech geben und einen Rand ausformen. Ananasscheiben gut abtropfen lassen.

2 Eier trennen. Eigelb, restliche Eier, Milch, Süßstoff, Stärkemehl und Vanillemark verrühren. Eimasse auf dem Teig verteilen, mit Ananasscheiben belegen und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen in die Ananasringe spritzen. Weitere 10 Minuten bei 200° C backen. Kokosnussraspeln in einer beschichteten Pfanne fettfrei anrösten, Ananas-Kuchen mit Haube damit bestreuen und servieren.

## **Fruchtige Nussecken**

Für 24 Stück

1 Stück = 5 Points

Für den Teig:

360 g Mehl  
50 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Backpulver  
120 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
2 Eier  
140 g Halbfettmargarine

Für den Belag:

4 EL Aprikosenmarmelade  
120 g gehackte Mandeln  
100 g gehackte Haselnüsse  
200 g getrocknete Aprikosen  
80 g Honig  
100 g Halbfettmargarine

340 g Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Zucker, die Hälfte des Vanillemarks, Eier und Margarine zu einem Mürbeteig verkneten, 30 Minuten kaltstellen, mit restlichem Mehl ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben. Teig mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Mandeln und Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne fettfrei goldgelb rösten. Aprikosen in feine Würfel schneiden. Restliches Vanillemark, Honig, Aprikosen, Nüsse und Margarine verrühren. Nuss-Masse auf den Mürbeteig geben, im Backofen auf 160° C ca. 25 Minuten abbacken, auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

## **Zitronen-Blechkuchen**

Für 20 Stück

1 Stück = 4 Points

280 g Halbfettmargarine  
180 g Zucker  
7 EL Zitronensaft  
Zitronenschale  
4 Eier  
1 Eigelb  
6 EL Mineralwasser  
230 g Mehl  
230 g Stärkemehl  
2 TL Backpulver  
120 g Puderzucker

Margarine, Zucker und 3 EL Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Eier, Eigelb und Mineralwasser unterziehen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben, nach und nach unterziehen.

Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 200° C ca. 30 Minuten goldbraun backen. Puderzucker mit restlichem Zitronensaft glatt rühren und den abgekühlten Zitronenkuchen damit überziehen. Zuckerguss trocken lassen, Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

## **Kirschkuchen mit Mandeln**

Für 12 Stück

1 Stück = 5 Points

80 g Halbfettmargarine  
1 kg Sauerkirschen (Konserve)  
60 g Zucker  
1 Grundteigmischung Hefeteig (Fertigprodukt)  
Mark von 1 Vanilleschote  
150 g Mehl  
50 g Mandelblättchen

Hefeteig nach Packungsanweisung zubereiten, ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Kirschen entsteinen und gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen.

Margarine, Zucker, Vanillemark und Mehl verkneten und über die Kirschen bröseln. Mit Mandelblättchen bestreuen und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen.

## **Zimt-Sterne**

Für 40 Stück

1 Stück = 1 Points

2 Eiweiß  
180 g Puderzucker  
1 TL Zimt  
einige Tropfen Vanillearoma  
110 g gemahlene Haselnüsse  
110 g zarte Haferflocken

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen und 4 EL von der Masse abnehmen. Unter den Rest Zimt, Vanillearoma, Nüsse und Haferflocken rühren. Teig auf einer Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Sterne ausstechen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf 150° C ca. 15 Minuten vorbacken. Zimt-Sterne herausnehmen, mit der zurückgestellten Eiweißmasse bestreichen und ca. weitere 8 Minuten backen, bis die Masse trocken ist.

Tipp: Der Teig lässt sich ganz einfach ausrollen, wenn Sie den Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen!

## ***Kokos-Limetten-Taler***

Für 60 Stück

1 Stück = 1 Points

190 g Mehl  
150 g geraspelte Kokosnuss  
Zitronenschale  
100 g Halbfettmargarine  
120 g Zucker  
1 Ei  
1 Eiweiß

180 g Mehl, 130 g Kokosraspeln, Zitronenschale, Margarine, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde kalt stellen. Arbeitsfläche mit restlichem Mehl bestreuen und Teig darauf ausrollen.

Kreise ausstechen, mit Eiweiß einpinseln und mit restlichen Kokosnusss Raspeln bestreuen.

Taler auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen

## ***Erdnuss-Zöpfchen***

Für 60 Stück

1 Stück = 1 Points

120 g Mehl  
100 g Stärkemehl  
1 Msp. Backpulver  
90 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
Salz  
4 Eigelb  
130 g Halbfettmargarine  
130 g gemahlene Erdnüsse

Mehl, Stärkemehl, Backpulver, Zucker, Vanillemark, 1 Prise Salz, Eigelb, Margarine und Erdnüsse zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Teig zu bleistiftdicken Stangen formen, je 2 Stangen ineinander verschlingen und in 60 ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Erdnusszöpfchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Anstatt gemahlener Erdnüsse können Sie auch ganze, ungesalzene Erdnüsse kaufen, in der Küchenmaschine mit dem Messer fein zerkleinern und anschließend die gewünschte Menge abwiegen.

## ***Elisen-Lebkuchen***

Für 40 Stück

1 Stück = 1,5 Points

2 Eier  
180 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Msp. Nelkenpulver  
1 Msp. Zimt  
Zitronenschale  
80 g Zitronat  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 Msp. Backpulver  
40 Backoblaten

Eier schaumig rühren, nach und nach Zucker zugeben und cremig schlagen. Vanillemark, Nelkenpulver, Zimt, Zitronenschale, Zitronat, Mandeln, Haselnüsse und Backpulver unterrühren.

Jeweils 1 gehäuften TL Teig auf einer Oblate glatt streichen, auf ein Backblech setzen und im Backofen auf 150° C ca. 25 Minuten backen. Elisenlebkuchen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

## ***Hörnchen mit Nussfüllung***

Für 12 Stück

1 Stück = 4,5 Points

1 Packung TK Hefeteig (a 450 g)  
5 TL Sonnenblumenkerne  
100 g geriebene Haselnüsse  
45 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
3 EL Milch

Für den Guss:

45 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

Hefeteig nach Packungsanweisung auftauen, kneten und gehen lassen. Teig dünn ausrollen und zu 12 Quadraten schneiden. Sonnenblumenkerne in einer Küchenmaschine fein zermahlen. Nüsse, Sonnenblumenkerne, Zucker, Vanillemark und Milch vermischen. Nuss-Masse auf die Quadrate streichen und diese von einer Ecke her aufrollen.

Hörnchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen. Hörnchen auskühlen Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und Hörnchen verzieren.

## **Apfelschnecken**

Für 30 Stück

1 Stück = 1,5 Points

1 Ei  
80 g Apfelfringe ungesüßt, getrocknet  
75 g Zucker  
110 g Halbfettmargarine  
190 g Mehl  
100 g Stärkemehl  
2 EL Apfelmus  
70 g gehackte Pinienkerne

Apfelfringe in feine Würfel schneiden. Margarine mit Ei und Zucker schaumig rühren. Mehl und Stärkemehl mischen, mit Apfelfringwürfel und Apfelmus unterkneten. Teig ca. 2 Stunden kalt stellen und zwischen 2 Klarsichtfolien ausrollen.

Teig mit Pinienkernen bestreuen, aufrollen und nochmals 1 Stunde kalt stellen. Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und Apfelschnecken auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen auf 180° C ca. 25 Minuten backen.

## **Sterne à la Spekulatius**

Für 50 Stück

1 Stück = 1 Point

100 g Halbfettmargarine  
30 g brauner Zucker  
30 g weißer Zucker  
1 Ei  
Salz  
280 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Msp. Kardamom  
1 Msp. Nelkenpulver  
Orangenschale  
1/2 TL Zimt  
50 g gemahlne Haselnüsse  
50 g Mandelblättchen

Margarine mit braunem, weißem Zucker und Ei schaumig rühren. 1 Prise Salz, 240 g Mehl, Backpulver, Kardamom, Nelkenpulver, Orangenschale, Zimt und Haselnüsse unterkneten und Teig ca. 4 Stunden kalt stellen.

Teig portionsweise auf einer mit restlichem Mehl bestäubten Fläche ausrollen, Sterne ausstechen, in eine Schale Mandelblättchen geben und Sterne hineindrücken. Sterne auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

## **Früchtebrot**

Für 20 Stück

1 Stück = 3,5 Points

3 Eier  
90 g Zucker  
1 Msp. Zimt  
Mark von 1 Vanilleschote  
80 g ganze Haselnüsse  
100 g getrocknete Feigen  
140 g Rosinen  
140 g Zitronat  
80 g gehackte Mandeln  
140 g Mehl  
80 g Stärkemehl  
1 TL Backpulver

Eier schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillemark und Zimt hinzugeben. Haselnüsse halbieren, Feigen würfeln und mit Rosinen, Zitronat und Mandeln untermengen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Eimasse rühren. Teig zu einem Brot formen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf 180° C ca. 45 Minuten backen. Früchtebrot auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

## **Mango-Bananen-Muffins**

Für 12 Stück

1 Stück = 5 Points

200 g kleine Mango  
1 kleine Banane  
170 g Halbfettmargarine  
150 g Zucker  
3 Eier  
Salz  
Marke von 1 Vanilleschote  
240 g Mehl  
240 g Stärkemehl  
1 Päckchen Backpulver

Mango- und Bananenfleisch pürieren. Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. 1 Prise Salz, Vanillemark und Fruchtputee unterrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unterheben.

Teig in Muffin-Förmchen füllen, diese in die Mulden eines Muffin-Blechtes setzen und im Backofen auf 180° C ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Wenn Sie die Muffin-Förmchen in die Mulden eines Muffin-Blechtes setzen, erhalten die Muffins eine schönere Form. Sie werden höher und gehen nicht so auseinander. Ebenso sparen Sie sich das Einfetten des Muffin-Blechtes und bekommen die Muffins leichter heraus. Ein Muffin-Blech ist eine Backform mit je nach Art ca. 12 Vertiefungen, die den Muffins ihre spezielle Form geben.

## **Mandel-Orangen-Häufchen**

Für 60 Stück

1 Stück = 1 Point

125 g Milch  
90 g gemahlene Mandeln  
90 g gehackte Mandeln  
140 g zarte Haferflocken  
150 g Honig  
Salz  
1 TL Zimt  
20 ml Orangenlikör  
60 Backoblaten  
30 Stück geschält, ganze Mandeln

Milch, Mandeln, Haferflocken, Honig und 1 Prise Salz verrühren, in einen Topf geben und ca. 8-10 Minuten hellbraun karamellisieren lassen. Zimt und Orangenlikör unterrühren. Masse 30 Minuten kühl stellen und Mandeln halbieren. Mit 2 TL kleine Haufen auf Backoblaten geben und je einer halben Mandel verzieren. Backoblaten auf Backblech setzen und im Backofen auf 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

## **Zitronenkekse**

Für 40 Stück

1 Stück = 1 Points

Für den Teig:  
140 g Stärkemehl  
140 g Mehl  
90 g Zucker  
1 Ei  
100 g Halbfettmargarine  
1 TL Zitronensaft  
1/2 TL Zitronen-Aroma

Für den Guss:  
120 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft

Stärkemehl, Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung schieben und das Ei hineingeben. Margarine in Flöckchen, Zitronensaft und Zitronen-Aroma hinzufügen, verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig dünn ausrollen, nach Belieben Formen ausstechen. Plätzchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

Zitronenkekse auskühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und fertige Plätzchen damit verzieren.

## **Haselnussstangen**

Für 60 Stück

1 Stück = 1 Point

160 g Halbfettmargarine  
90 g Zucker  
Mark von 2 Vanilleschoten  
1 Ei  
100 g gemahlene Haselnüsse  
210 g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
80 g Stärkemehl

Zutaten für den Guss:

3 EL Milch  
1 Eigelb

Margarine, Zucker, Vanillemark und Ei schaumig schlagen, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Stärkemehl mischen, unterheben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig ca. 1 Stunde kühl steilen.

Teig zu bleistiftdicken Stangen ausrollen, in 60 ca. 4 cm lange Stücke schneiden, Milch und Eigelb verquirlen und Haselnuss-Stangen damit bestreichen. Plätzchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

## **Berliner Brot**

Für 60 Stück

1 Stück = 2 Points

180 g Halbfettmargarine  
240 g brauner Zucker  
2 Eier  
1 EL Zimt  
1 Msp. Nelkenpulver  
70 g Schokolade  
1 TL Backpulver  
240 g Mehl  
160 g ganze Haselnüsse  
200 g Zartbitter-Kuvertüre

Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier, Zimt und Nelkenpulver zugeben. Schokolade fein reiben und mit Backpulver und Mehl vermischen, zusammen mit den Haselnüssen zufügen und alles unterheben.

Teig fingerdick auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen. Noch warm in 60 Stücke schneiden, abkühlen lassen, die Oberfläche mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.

## **Frucht-Makronen**

Für 24 Stück

1 Stück = 1,5 Points

3 Eier  
60 g Zucker  
60 g Mehl  
100 g getrocknete Aprikosen  
60 g getrocknete Äpfel  
40 g getrocknete Feigen  
Orangenschale  
90 g gemahlene Haselnüsse  
24 Backoblaten

Eier schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen, Mehl sieben und vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Trockenfrüchte klein schneiden. Orangenschale, Haselnüsse und Trockenfrüchte unter die Masse heben.

Walnussgroße Teighäufchen auf Backoblaten setzen, auf ein Backblech legen und im Backofen auf 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

## **Orangenlikör-Kugeln**

Für 24 Stück

1 Stück = 3 Points

250 g Mehl  
160 g Stärkemehl  
1 TL Backpulver  
4 Eigelb  
120 g Zucker  
Salz  
Orangenschale  
Mark von 1 Vanilleschot.  
3 EL Mineralwasser  
40 ml Orangenlikör  
140 g Halbfettmargarine  
60 g Orangenmarmelade  
125 g halbbitter Kuvertüre  
35 g weiße Schokolade

Mehl, Stärkemehl, Backpulver, Eigelb, Zucker, 1 Prise Salz, Orangenschale, Vanillemark, Mineralwasser, Orangenlikör und Margarine zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Teig zu kleinen Kugeln rollen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und etwas andrücken. Im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen und etwas abkühlen lassen.

Jeweils 2 Halbkugeln mit etwas Orangenmarmelade zusammensetzen. Kuvertüre und Schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen. Kugeln zur Hälfte mit dunkler Kuvertüre überziehen, mit weißer Schokolade verzieren und trocknen lassen.