

Kuchen



Kuchen - Info zur Serie

Jeden Samstag präsentieren Bäckerinnen und Bäcker in der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote.

Die Autorinnen Norma Rehmann und Angelika Gördes-Giesen besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.

Warme Schokotörtchen



Alte rostige Stahlträger neben einem vier Meter hohen Tannenbaum, dazu Schokoladentörtchen: Kulinarische Genüsse inmitten einer ehemaligen Industrie-Ruine verspricht Werner Thole seinen Gästen in seinem Restaurant in Ostbevern. Wo vor dem Krieg Produktionsmaschinen ratterten, stehen heute mobile Blocks mit Herd und Spüle, denn hier werden mitten im Restaurant Koch- und Backkurse veranstaltet. Die Empfehlung für das Kuchenbuffet in der Adventszeit: warme Schokoladentörtchen mit zart schmelzendem Schokokern. [\[mehr\]](#)

Süße Pumpenickeltorte



Die Kinder lieben das Backhaus mit dem altem Kamin - genau richtig für Märchenstunden im Herbst. Die Erwachsenen bevorzugen das Bauernhofcafé direkt nebenan. Auf dem alten Gutshof Schulze Althoff in Schöppingen leben drei Generationen unter einem Dach. Jeder hat seinen Betriebszweig: Schweinemast, Ferienwohnung und ein Bauernhofcafé, das Revier von Wilma Schulze Althoff. Sie backt einmal im Monat, aber dann gleich zehn bis 15 Torten. Gefragt ist ihre Spezialität, die Pumpenickeltorte mit Marzipan und Kirschen. Das Rezept entstand in ihrer Küche, unter Mithilfe der ganzen Familie. [\[mehr\]](#)

Süße Sahneröllchen



Seit 1995 lebt die Libanesin Rokaya Alomari in Münster. Aus ihrer Heimat, dem Nord-Libanon hat sie viele Rezepte mitgebracht. Auch die "Süßen Sahneröllchen" stammen daher. In Tripolis kann man die Röllchen aus einem Teig mit Gries und Mozzarella, parfümiert mit Rosen- und Orangenblütenwasser, überall kaufen. In Deutschland ist die Feiertagsspezialität weniger bekannt. So stellt sie sie selber her. [\[mehr\]](#)

Kürbis-Tomaten-Kuchen



Auch für die Kinder der integrativen Kita "Pustekuchen" in Münster ist der Herbst Kürbiszeit. Alle 20 Kinder haben mit dem Bauern von nebenan Kürbisse auf seinem Feld geerntet, und nun zieren die orangen und gelben runden Früchte den großen Gemeinschaftsraum. Daraus werden dann verschiedene Gerichte wie Kürbissuppe oder Kürbishappen. Aber auch ein spezieller Kuchen: der Kürbis-Tomaten-Kuchen mit einem Hefeteig. [\[mehr\]](#)

Kuchenbuffet vom 21. November 2009

von Wilma und Stefanie Schulze Althoff aus Schöppingen

Süße Pumpernickeltorte

 Samstag, 21.11.2009, 19:30 - 20:00 Uhr

Zutaten für den Teig:

- 50 g Pumpernickel
- 50 g Marzipanrohmasse
- Saft von 1 Zitrone
- Saft von 1 Orange
- 4 Eier
- 65 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Messerspitze Zimt und Muskat
- 70 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 1/2 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 1 Scheibe Pumpernickel
- 0,2 cl Kirschwasser
- 500 ml Milch
- 2 EL Speisestärke
- 4 Eigelb
- 120 g Zucker
- 50 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Milch
- 7 Blatt Gelatine
- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 EL Speisestärke

Zutaten für die Dekoration:

- 700 ml Sahne
- 14 kleine Pumpernickel- Dreiecke
- 14 Sauerkirschen

Zubereitung:



Die Pumpernickel sehr klein bröseln und die Marzipanrohmasse mit Zitronen- und Orangensaft glatt rühren. Eier aufschlagen und mit Zucker schaumig rühren, dann Mehl und die übrigen Zutaten vorsichtig unterheben, zum Schluss die Marzipanmasse und den Pumpernickel. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Bei 180 Grad Umluft ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Zubereitung der Füllung:



Pumpernickel fein bröseln und mit Kirschwasser beträufeln. Etwas Milch abnehmen, einen Teil mit zwei Esslöffeln Speisestärke, den Eigelb und dem Zucker und zwei Esslöffel Milch mit dem Marzipan verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen, das Milch-Speisestärke-Gemisch dazu geben, aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen. Milch-

Marzipan-Mischung unter die heiße Milch geben, ebenso die eingeweichte Gelatine. Alles erkalten lassen. Sauerkirschen abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen. 1/4 Liter davon mit zwei gestrichenen Esslöffeln Speisestärke andicken.

Den Boden nach dem Auskühlen in zwei Böden schneiden. Einen Boden in einen Tortenring geben und darauf die Kirschen mit dem angedickten Saft verteilen. Unter die erkaltete Füllung 400 ml geschlagene Sahne und die Pumpernickelbrösel ziehen und auf die Kirschen geben. Den zweiten Boden als Deckel oben auflegen. Die Torte mit der restlichen Sahnecreme bestreichen. Ca. drei Stunden kühl stellen und dann mit 300 ml geschlagener Sahne bestreichen und verzieren, dazu auch Pumpernickel- Ecken und Sauerkirschen verwenden.

Guten Appetit!

Mehr zum Thema

-  Der Beitrag in der Mediathek 
- ▶ Alfredissimo
- ▶ ServiceZeit Essen und Trinken
- ▶ Aktuelle Stunde - Kochalarm

Stand: 20.11.2009