



Kuchenzeit

6 Freundinnen backen's an



Lilien Verlag



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Die Lilien	6
Bildsprache	12
Formenvielfalt	14
Herzensangelegenheiten	18
Lilien Tipps	24
Lilien Hinweise	26
Rezepte	28
Frühling	28
Sommer	44
Herbst	62
Winter	78
Immergrün	94
Register nach Alphabet	110
Register nach Zutaten	112
Abkürzungsverzeichnis	116



Frühling

' Karotten Torte ' Himbeer Roulade ' Rhabarber Kuchen ' Erdbeer Minze Macarons

' Berry Swirl Cheesecake ' Veganer Zitronen Kuchen ' Mango Mohn Torte

Berry Swirl Cheesecake



Zeitaufwand



Form



Schwierigkeitsgrad

Teig

200 g Vollkornkekse
100 g zerlassene Butter

Füllung

400 g Frischkäse
100 g Sauerrahm
250 g Topfen
120 g Zucker
8 g Vanillezucker
3 Eier
2 EL Mehl
1 TL Zitronenabrieb
150 g gemischte Tiefkühlbeeren

Dekoration

Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren

Für den Teig

Zuerst die **Vollkornkekse** fein zerbröseln und mit der zerlassenen **Butter** vermengen. Die Keks-Butter-Masse in der eingefetteten Springform am Boden verteilen und festdrücken. Anschließend die Form kalt stellen.

Für die Füllung und die Dekoration

Den **Frischkäse**, den **Sauerrahm**, den **Topfen**, den **Zucker**, den **Vanillezucker** und die **Eier** verrühren. Danach das **Mehl** und den **Zitronenabrieb** unterrühren. Die Cheesecake-Füllung auf dem Keksboden verteilen. Anschließend die **Beeren** auftauen, auf der Cheesecake-Füllung verteilen und mit einem Zahnstocher mit kreisenden Bewegungen vorsichtig ein Marmormuster in die Masse ziehen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C Ober-/Unterhitze für ca. 1 Stunde backen. Danach das Backrohr ausschalten, einen Spalt öffnen und den Cheesecake darin noch 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend herausnehmen und gut auskühlen lassen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen und kurz vor dem Servieren mit frischen **Erdbeeren**, **Heidelbeeren** und **Himbeeren** garnieren.



Johannas Tipp

Das Fruchttopping kann je nach Geschmack natürlich auch abgeändert werden - schmeckt zum Beispiel auch hervorragend mit Weichseln.



Veganer Zitronen Kuchen


Zeitaufwand


Form


Schwierigkeitsgrad

Teig

180 g brauner Rohrzucker
8 g Vanillezucker
300 g Mehl
16 g Backpulver
1/2 Zitrone (Abrieb)
250 ml Soja-Vanille-Joghurt
120 ml Rapsöl
70 ml frisch gepresster Zitronensaft

Glasur

2 EL frisch gepresster Zitronensaft
150 g Staubzucker

Für den Teig

Zuerst den **Rohrzucker**, den **Vanillezucker**, das **Mehl**, das **Backpulver** und den **Zitronenabrieb** verrühren. Anschließend das **Soja-Vanille-Joghurt**, das **Rapsöl** und den **Zitronensaft** vermengen und in die trockene Zutatenmasse einrühren. Abschließend den Teig in die eingefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Ober-/Unterhitze für 1 Stunde backen. Den Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und stürzen.

Für die Glasur

Den **Staubzucker** mit dem **Zitronensaft** verrühren, bis die Masse glänzt und zähflüssig wird. Den Zuckerguss mit Hilfe eines Spritzsacks auf den Kuchen auftragen oder glatt streichen und genießen.



Lisas Tipp

Schmeckt auch super mit Dinkelmehl - nur die Farbe ändert sich dadurch etwas.