



Fotos: Bartscher

Auch der dritte Band von „Geliebte Torten“ überzeugt mit ansprechenden Fotos sowie Tipps zum Lieblingsrezept der jeweiligen Landfrau. Mit den Hobbybäckerinnen freuten sich Wochenblatt-Redakteurin Mareike Dorda, Grafikerin Susanne Wilbuer und Fotografenmeisterin Bernadette Lütke-Hockenbeck (von links, hinten).

„Geliebte Torten“ gehen in dritte Runde

Nach zwei erfolgreichen ersten Bänden folgt nun die dritte Ausgabe vom Backbuch „Geliebte Torten“. Dieses Mal waren die Rezepte im Vorfeld noch nicht im Wochenblatt zu finden. Vergangene Woche feierten die Hobbybäckerinnen Buchpremiere im Landwirtschaftsverlag.

Um ihr persönliches Tortenbuch in Empfang zu nehmen, reisten vergangene Woche Donnerstag 43 Landfrauen nach Münster-Hiltrup zum Landwirtschaftsverlag. Insgesamt sind es wieder 60 Landfrauen, die ihr Lieblingsrezept zum mittlerweile dritten Band von „Geliebte Torten“ beigesteuert haben. Anders als bei den ersten beiden Bänden, die aus der Lieblingskuchenserie im Wochenblatt entstanden, stammen die Rezepte im dritten Band von einem Rezeptauftrag aus dem vergangenen Jahr. „Vielen Dank für die tollen Rezepte. Wir haben über 200 Bewerbungen für das Tortenbuch bekommen. Die Auswahl fiel nicht gerade leicht“, berichtete Wochenblatt-Chefredakteur Anselm Richard.

Auch für Kindergeburtstage

Die Tortenrezepte reichen von A wie Ananas-Biskuitrollen-Torte über Himmlische Rhabarbertorte und Stromberger Pflaumentorte bis hin zu Z wie Zitronentorte. Ob Friesischer Käse-Streuselkuchen, Schwedischer Schokoladenkuchen oder ein Lamm für den Ostertisch – auch für Kuchenfreunde ist einiges dabei. Und wer für einen Kindergeburtstag das passende Rezept sucht: Auch dafür haben die Landfrauen etwas in petto wie Krümelmonstermuffins oder selbst gebackene Milchschnitte.

Das Konzept von „Geliebte Torten“ hat sich bewährt. So sind – wie schon in den ersten beiden Bänden – alle Rezepte mehrfach erprobt und mit Zutaten zuzubereiten, die jeder im Haus hat. In Sachen Fotos steht dieses Backbuch seinen beiden Vorgängern in nichts nach. Wochenblatt-Fotografenmeisterin Bernadette Lütke-Hockenbeck setzte die Backwerke ins rechte Licht. „Die Bilder sind wieder sehr schön geworden, da macht schon das Durchblättern Lust zum Nachbacken“, waren sich die Landfrauen bei der Buchpremiere einig. Währenddessen konnten sie auch die eine oder andere Torte aus ihrem Buch probieren. Ihr Urteil: „Sehr lecker.“

Werbetrommel rühren

Einen kleinen Vorgeschmack auf das Buch geben die beiden Rezepte auf diesen Seiten. Bleibt nun noch abzuwarten, ob der dritte Band aus der Serie „Geliebte Torten“ ebenso gut ankommt wie schon die ersten beiden Bände. Anselm Richard ist optimistisch: „Nachdem bei den ersten beiden Bänden die Tortenbücher bereits wenige Wochen nach Erscheinen ausverkauft waren, haben wir uns dazu entschieden, für die erste Auflage statt 5000 sofort 10 000 Exemplare zu drucken.“ Die anwesenden Landfrauen versprochen, ihr Bestes zu geben, um die Werbetrömmel für das neue Tortenbuch zu rühren. Mareike Dorda



Schon einen Tag vor dem Verzehr lässt sich die Erdbeer-Baiser-Torte zubereiten.

Kaffeeschnitten

(Backblech 30 x 40 cm)

Für den Rührteig: 150 g weiche Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 4 Eier, 250 g Mehl, 3 Esslöffel Kakao, 1 Päckchen Backpulver, 150 ml stark gekochter Kaffee; **für den Belag:** 600 ml Sahne, 200 g geraspelte Schokolade, 50 g Butter, 100 g Puderzucker, 200 g gehackte Mandeln.

Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Nach und nach Eier unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Kaffee unter den

Teig rühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für den Belag Sahne steif schlagen, auf den Kuchen streichen. Für die Krümel Schokolade, Butter, Puderzucker und gehackte Mandeln mischen, über die Sahneschicht streuen. **Tipp:** Wer mag, kann den Kuchen in Stücke schneiden und dann noch mit flüssiger Schokolade verzieren.

*Das Rezept stammt von
Anni Lühn aus Wietmarschen*



Fotos: B. Lütke Hockenbeck

Selbst bei Männern kommen die Kaffeeschnitten immer gut an.

Erdbeer-Baiser-Torte

(Springform 28 cm)

Für den Rührteig: 125 g weiche Butter, 125 g Zucker, 4 Eigelb, 1 Päckchen Vanillinzucker, 150 g Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 2 Esslöffel Milch; **für den Baiser:** 4 Eiklar, 150 g Zucker, 30 g gehobelte Mandeln; **für die Füllung:** 1 kg Erdbeeren, 3 bis 4 Esslöffel Zucker, 2 Päckchen Tortenguss, 2 Päckchen Vanillinzucker; **für den Belag:** 500 ml Sahne, 2 Päckchen Vanillinzucker, 2 Päckchen Sahnesteif.

Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mit Milch unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, im vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, einen Tortenring darumlegen.

Für den Baiser Eiklar mit Zucker steif schlagen, in eine Springform geben und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen

bei 150 °C (Umluft) 20 Minuten backen, weitere 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung Erdbeeren putzen, klein schneiden und zuckern. Etwas ziehen lassen. Erdbeeren abtropfen lassen, Saft auffangen. Erdbeeren auf dem Rührteigboden verteilen. Aufgefangenen Saft mit Wasser auf 500 ml auffüllen, mit Tortenguss und Vanillinzucker verrühren, aufkochen, über die Erdbeeren geben. Kalt stellen.

Für den Belag Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen, auf die Erdbeeren streichen. Baiserboden darauflegen. **Tipp:** Bei dem Baiser sollte man etwa 1,5 cm Abstand zum Rand halten, denn sonst klebt die Masse oft am Rand fest. Den Springformrand dann einfach weglassen.

*Das Rezept stammt von
Annette Schmidt aus Bahrenborstel*

Hier gibt es das neue Backbuch

Bestellen können Sie den dritten Band „Geliebte Torten“ mit der Bestellnummer 3978 für 17,95 € plus 3,50 € Versandkosten beim Wochenblatt-Leserservice, Tel. (0 25 01) 801-301, Fax 801-351 oder im Internet unter www.shop.wochenblatt.com. Beim Kauf von zwei oder mehr Büchern „Geliebte Torten“ entfallen die Versandkosten. Erhältlich ist das Buch auch im Buchhandel. Die ISBN lautet 978-3-7843-5320-3. Zudem können Sie auch in den folgenden Bauernhofcafés bei einer Tasse Kaffee und einem Stückchen Torte das neue Wochenblatt-Backbuch kaufen:

Blaudruck-Café im Landhaus Klusmann, Unterm Fleck 57, **32816 Schieder-Schwalenberg**, Tel. (0 52 84) 51 83, www.landhaus-klusmann.de oder www.blaudruckcafe-schwalenberg.de, geöffnet an Sonn- und Feiertagen 14 bis 18 Uhr und nach Absprache

Hofcafé zur Müdehorst, Schröttinghauser Straße 75, **33739 Bielefeld**, Tel. (05 21) 2 99 37 85, geöffnet samstags 14 bis 18 Uhr, sonntags und montags 14 bis 19 Uhr, sonntags 9.30 bis 12 Uhr (Frühstück – nur auf Anmeldung)

Hofcafé Johannleweling, Lipplinger Straße 5, **33397 Rietberg-Westerwiehe**, Tel. (0 52 44) 90 61 90, www.hofcafe-johannleweling.de, geöffnet mittwochs bis samstags 14 bis 18 Uhr, sonntags 10 bis 19 Uhr und nach Vereinbarung, jeden 1. Sonntag Schlemmerfrühstücksbüfett

Genholter-Hof, Genholter Straße 61, **41379 Brüggen**, Tel. (0 21 63) 68 64, www.genholter-hof.de, geöffnet dienstags bis samstags 9 bis 18 Uhr

Arentz BauernLaden und Café, Birkenallee 119, **45712 Haltern am See**, Tel. (0 23 60) 465, www.arentz-bauernladen.de, geöffnet montags bis samstags 9 bis 18 Uhr

Drönings Landcafé, Krückling 20, **46342 Velen**, Tel. (0 28 63) 54 71, info@droenings-landcafe.de, geöffnet montags bis freitags 14 bis 18 Uhr, samstags, Sonn- und Feiertage 10 bis 19 Uhr, dienstags Ruhetag

Daelencafé, Drögen Bokelt 3, **46359 Heiden**, Tel. (0 28 67) 247, www.hoeings-hof.de, geöffnet samstags 14 bis 17.30 Uhr, sonn- und feiertags 9.30 bis 17.30 Uhr

Landhaus-Café Elisabeth Selders, Landwehr 2 (Navi: Lühler Heide), **46569 Hünxe**, Tel. (0 28 58) 8 24 52, www.cafe-selders.de, geöffnet mittwochs bis samstags 14.30 bis 18.30 Uhr, sonn- und feiertags 13.30 bis 18.30 Uhr, jeden 1. Samstag sowie 1. und 3. Sonntag Frühstücksbüfett

Krauthaus-Heesenhof, Heesenweg 44, **47495 Rheinberg**, Tel. (0 28 43) 16 09 69, geöffnet mittwochs bis sonntags ab 10 Uhr

Bauerncafé Tüsken De Eeken, Laerer Straße 27, **48336 Sassenberg-Füchtorf**, Tel. (0 54 26) 25 36, www.bauerncafe-buddenkotte.de, geöffnet dienstags bis samstags 14 bis 18 Uhr, sonntags 9 bis 18 Uhr

Habichtshof, Schirl 55, **48346 Ostbevern**, Tel. (0 25 32) 79 21, www.habichtshof.de, geöffnet donnerstags bis samstags 12 bis 19 Uhr, sonntags 9 bis 19 Uhr

Landcafé Sellenfeld, Sellen 75, **48565 Burgsteinfurt**, Tel. (0 25 51) 41 46, ferienhofsellen@aol.com, geöffnet samstags bis donnerstags 14 bis 18 Uhr

Bauernhofcafé Laurenz, Am Fürstenbusch 20, **48599 Gronau**, Tel. (0 25 62) 31 00, www.ferienhof-laurenz.de, geöffnet täglich ab 10 Uhr

Hofcafé Schwartbeck, Kaiserstiege 320, **48599 Gronau**, Tel. (0 25 62) 66 95, www.landservice.de, geöffnet mittwochs bis samstags 14 bis 19 Uhr, sonntags 9 bis 19 Uhr

Das Café, Hof Schulze Scholle, Tungerloh-Pröbsting 33 (Navi: Tgl-Pröbsting 32), **48712 Gescher**, Tel. (0 25 42) 78 30, www.landservice.de, geöffnet bis 1. Mai samstags und sonntags 14 bis 18 Uhr, ab 1. Mai täglich 14 bis 19 Uhr

Bauernhof-Café am Mühlenbach, Püttenbeckstraße 75, **49509 Recke**, Tel. (0 54 53) 80 70 90, www.bauernhofcafe.de, geöffnet sonntags 14 bis 19 Uhr und für Gesellschaftsfeiern nach Absprache

Bauerngut Schiefelbusch, Gutscafé, Schiefelbusch 3, **53797 Lohmar**, Tel. (0 22 05) 8 35 54, www.bauerngut-schiefelbusch.de, geöffnet donnerstags und freitags 8.30 bis 18.30 Uhr, samstags 8.30 bis 17 Uhr, sonntags 13 bis 18 Uhr

Genuss- & Erlebnishof Krewelshof, Krewelshof 1/An der Burg Sülz 1, **53797 Lohmar**, Tel. (0 22 05) 89 77 06, www.krewelshof.de, montags bis sonntags 9 bis 18 Uhr (365 Tage im Jahr geöffnet)

Heinemann's Hofcafé, Im Brauck 4, **57368 Lennebstadt**, Tel. (0 27 23) 83 08, www.heinemannshof.de, geöffnet montags bis freitags 14.30 bis 18.30 Uhr, samstags und sonntags 14 bis 18 Uhr

Hofcafé Schulze Kökelsum, Kökelsum 2, **59399 Olfen**, Tel. (0 25 95) 10 73, www.koekelsumer-bauernladen.de, geöffnet montags bis sonntags 9 bis 18 Uhr

Das Hofcafé, Röhre 22, **59846 Sundern**, Tel. (0 29 33) 90 95 80, www.hoek-van-holland.de, geöffnet montags bis freitags 9 bis 12.30 Uhr und 14.30 bis 18.30 Uhr, samstags 9 bis 18 Uhr, sonntags 14.30 bis 18.30 Uhr, jeden 2. und 4. Sonntag 10 bis 13 Uhr, mittwochs Ruhetag

Hoheleyer Hütte, Hoheleye 2, **59955 Winterberg**, Tel. (0 27 58) 289, www.hoheleyer-hof.de, geöffnet mittwochs bis sonntags 11 bis 19 Uhr