

Die besten Rezepte aus der Sendung »KAFFEE ODER TEE«

# Geliebte SONNTAGS- KUCHEN



**SWR** >>  
FERNSEHEN

Das Buch  
zur Sendung

**G|U**



**6**  
Vorwort

---

Das Rezept zum  
Himbeer-Mohn-  
Traum auf dem Cover  
finden Sie auf  
**Seite 62.**

**9**  
**LIEBLINGSKUCHEN**  
... einfach, luftig, fluffig

**10**  
Tipps und Tricks für Lieblingsskuchen

---

**47**  
**OBSTKUCHEN**  
... fruchtig, saftig, lecker

**48**  
Tipps und Tricks für saftige Obstkuchen

---

**99**  
**TORTEN**  
... üppig, cremig, wunderbar

**100**  
Tipps und Tricks für herrliche Torten

**150**  
Die besten Dekotipps

---

**153**  
**KLEINE TEILCHEN**  
... süß, zart, verlockend

**154**  
Tipps und Tricks für kleine Teilchen

---

**186**  
Unsere Rezeptautorinnen und -autoren



*Unsere Lieblingsskuchen, gekürt aus den beliebtesten Rezepten aus der Sendung und den beliebtesten Rezepten der Beteiligten am Buch, sind mit diesem Herzchen versehen!*



SOMMER

# Zucchiniuchen mit Zitronencreme

Doppelt raffiniert: Mit Haselnüssen und Zucchini die wohl saftigste Überraschung des Sommers. Das Topping überzeugt mit weißer Schokolade, Limetten und Zitronen.

Schwierigkeitsgrad: **einfach** • Backzeit: **40 Min.** • Ruhezeit: **12 Std.**

## von Lucia Kranz

Für 1 Springform (26 cm Ø)

### Für den Zucchiniuchen:

4 Eier (M)  
200 g Zucker  
120 ml Rapsöl  
700 g Zucchini  
Saft von 1 Zitrone  
abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten  
200 g gemahlene Haselnüsse  
250 g Weizenmehl (Type 405)  
1 Pck. Backpulver  
Salz

### Für die Zitronencreme:

1 Blatt Gelatine  
600 g Sahne  
200 g weiße Schokolade  
abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten  
Saft von 1 Zitrone  
1 Msp. gemahlene Vanille  
Salz

### Außerdem:

abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

Nährwerte pro Stück (bei 12 Stücken):  
625 kcal | 9 g E | 44 g F | 48 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.
  - 2 Für den Zucchiniuchen Eier, Zucker und Rapsöl ca. 10 Min. schaumig rühren. Zucchini waschen, putzen, mit der Schale fein raspeln und unter die schaumige Eimasse heben. Zitronensaft und abgeriebene Limettenschale einrühren. Haselnüsse, Weizenmehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und unterheben.
  - 3 Teig in die vorbereitete Springform füllen und im Ofen (Mitte) 30–40 Min. goldbraun backen. Nach dem Backen den Zucchiniuchen abkühlen lassen.
  - 4 Für die Zitronencreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. 200 g Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen.
  - 5 Weiße Schokolade hacken, in eine Schüssel geben. Heiße, flüssige Sahne über die weiße Schokolade gießen. Abgeriebene Limettenschale, Zitronensaft, gemahlene Vanille und 1 Prise Salz ebenfalls dazugeben und mit dem Kochlöffel gut verrühren. Die restliche Sahne (400 g) einrühren, das Gemisch mit einem Pürierstab aufmixen, mit Frischhaltefolie abdecken und 4–5 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.
  - 6 Vor dem Servieren die Zitronencreme mit den Rührbesen des Handrührgeräts wie Schlagsahne aufschlagen und locker auf dem Zucchiniuchen verteilen. Mit abgeriebener Limettenschale bestreut servieren.
- UNSER TIPP:** Wenn es schnell gehen soll, kann man den Kuchen auch einfach mit Zitronen-Zuckerguss bestreichen. Dafür 150 g Puderzucker mit Saft und abgeriebener Schale von 1 Bio-Zitrone glatt rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.







VEGAN

# Russischer Zupfkuchen mit Aprikosen

Schokoladenmürbeteig, samtig-saftige Aprikosen in Frischkäsecreme gebettet  
und jeder Gast bekommt seinen eigenen Sonnenschein serviert.

Schwierigkeitsgrad: **einfach** • Zubereitungszeit: **45 Min.** • Backzeit: **1 Std. 15 Min.**

## von Stina Spiegelberg

Für 1 Springform (18 cm Ø)

### Für den Schokoladenmürbeteig:

150 g Dinkelmehl (Type 630)

25 g Kakaopulver

40 g Zucker

100 g vegane Margarine

2 EL Haferdrink

### Für die Käsecreme:

400 g vegane Quark-Alternative  
(Soja)

100 g vegane Frischkäsealternative

30 g Speisestärke

1 Msp. gemahlene Vanille

120 g Zucker

80 g vegane Margarine

10 ml Zitronensaft

60 g Aprikosen

### Außerdem:

Butter für die Form

**1** Eine Springform einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

**2** Für den Schokoladenmürbeteig Mehl, Kakao und Zucker mischen. Mit Margarine und Haferdrink zu einem Teig verarbeiten. Drei Viertel des Schokoladenmürbeteigs mit 4 cm hohen Rand in die Backform drücken. Den restlichen Teig für die Streusel zurückbehalten.

**3** Für die Käsecreme ein Drittel des Sojaquarks mit Frischkäse, Stärke, Vanille, Zucker und Margarine glatt rühren. Den Zitronensaft mit dem übrigen Sojaquark verrühren, unter die Käsecreme heben. 2 EL Käsecreme auf dem Mürbeteig verteilen.

**4** Die Aprikosen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften auf die Käsecreme legen. Die restliche Käsecreme gleichmäßig über dem Obst verstreichen.

**5** Den restlichen Schokoladenmürbeteig auf die Käsecreme krümeln. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std.–1 Std. 15 Min. backen. Danach in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nährwerte pro Stück (bei 8 Stücken):

390 kcal | 7 g E | 23 g F | 39 g KH





HERBST

# Zwetschkuchen mit Hefe-Quark-Teig

Unter der goldbraunen Knusperhaube warten saftige Zwetschgen  
im Marzipanbett auf Hefeteig mit Quark.

Schwierigkeitsgrad: **mittel** • Zubereitungszeit: **1 Std.** • Backzeit: **40 Min.** • Ruhezeit: **45 Min.**

## von Robert Schorp

Für 1 Springform (26 cm Ø)

### Für den Hefe-Quark-Teig:

200 g Weizenmehl (Type 550)  
1 TL Backpulver  
1 Ei (M)  
25 g Butter  
35 g Zucker, Salz  
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
30 ml Milch  
10 g frische Hefe  
40 g Magerquark

### Für die Füllung:

30 g Marzipanrohmasse  
30 g Zucker  
1 Ei (M)  
30 g Butter  
30 g Weizenmehl (Type 405)  
25 g süße Brösel  
600 g Zwetschgen

### Für die Butterstreusel:

40 g Zucker  
40 g Butter  
80 g Weizenmehl (Type 405)  
30 g Mandelstifte  
10 g Zimtucker

### Außerdem:

Butter für die Form  
Mehl zum Arbeiten

Nährwerte pro Stück (bei 12 Stücken):  
250 kcal | 6 g E | 9 g F | 35 g KH

**1** Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Springform einfetten. Für den Hefe-Quark-Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben, in die Mitte des gesiebten Mehls eine Mulde drücken. Das Ei in die Mulde geben. Die Butter würfeln und mit dem Zucker, 1 Prise Salz sowie Zitronenschale auf dem Muldenrand verteilen.

**2** Die kalte Milch in ein Gefäß geben, die Hefe in die Milch bröckeln, mit einem Schneebesen glatt rühren, in die Mehl-Butter-Mischung geben und zusammen mit dem Quark zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten, glänzenden Teig verkneten und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen. Den Hefeteig zu einer Kugel formen und zugedeckt weitere 30 Min. ruhen lassen.

**3** Den Hefe-Quark-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die vorbereitete Springform damit auslegen.

**4** Für die Füllung die Marzipanrohmasse raspeln. Mit Zucker und Ei verquirlen, die Butter unterrühren. Das Mehl untermischen und die Füllung gleichmäßig auf die Springform verteilen. Die süßen Brösel auf die Füllung streuen. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und spiral- oder kreisförmig darauf verteilen.

**5** Für die Butterstreusel den Zucker, die Butter und das Mehl in einer Schüssel zu Streuseln verkneten. Zusammen mit den Mandelstiften auf den Zwetschgen verteilen und im Backofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Den gebackenen Kuchen mit Zimtucker bestreuen.





FRÜHLING

# Erdbeertorte

Erdbeeren sind das Herzstück dieser Torte: Auf einem saftigen Biskuitboden schichten sich Buttercreme und jede Menge frische Früchtchen.

Schwierigkeitsgrad: **mittel** • Zubereitungszeit: **1 Std.** • Backzeit: **40 Min.** • Ruhezeit: **12 Std.**

## von Dorothea Steffen

Für 1 Springform (26 cm Ø)

### Für den Biskuit:

3 Eier (M)  
1 Eigelb (M)  
80 g Zucker  
80 g Weizenmehl (Type 405)  
2 EL Speisestärke  
50 g Butter

### Für die Füllung:

500 g Erdbeeren  
50 g Speisestärke  
150 g Zucker  
1-2 TL Zitronensaft  
50 ml Orangensaft  
350 g weiche Butter

### Für den Belag:

ca. 600 g Erdbeeren  
1 Pck. klarer Tortenguss

### Außerdem:

Tortenrandfolie

- 1 Backofen auf 190° vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- 2 Für den Biskuit Eier, Eigelb und Zucker über einem heißen Wasserbad warm schlagen. Mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem cremigen Teig kalt schlagen. Mehl und Speisestärke sieben und mit einem Schneebesen unter die Eiermasse heben. Butter in einem Topf zerlassen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben. Biskuit in die Springform füllen. Im Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 3 Für die Füllung die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Speisestärke mit etwas Erdbeerpüree anrühren. Zucker, das übrige Erdbeerpüree und Zitronensaft verrühren und aufkochen lassen. Stärke und Orangensaft verrühren, unter die Zuckermasse mischen und zu einem Pudding aufkochen. Anschließend abkühlen lassen. Die Butter schaumig schlagen und unter den Pudding rühren.
- 4 Den Biskuitboden mit einem Tortenmesser oder langem Sägemesser horizontal durchschneiden, sodass zwei Böden entstehen. Den unteren Boden mit einem mit Tortenrandfolie ausgelegten Tortenring oder mit dem Springformrand umstellen. Die Hälfte der Erdbeercreme darauf verteilen.
- 5 Für den Belag die Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und halbieren. Einige Erdbeeren zuerst senkrecht, mit der Schnittfläche an den Tortenring stellen. Etwa zwei Drittel der übrigen Erdbeeren gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Die Hälfte der restlichen Creme über den Erdbeeren verteilen.
- 6 Den zweiten Tortenboden darauflegen, die restliche Creme darauf verstreichen und ca. 3 Std., am besten jedoch über Nacht, kalt stellen. Für den Belag die übrigen Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig auf der Creme verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über den Erdbeeren verteilen.

Nährwerte pro Stück (bei 16 Stücken):  
335 kcal | 3 g E | 23 g F | 29 g KH





VEGAN

# Himbeertartelettes mit Minze

Frisch ist nicht nur der luftig-leichte Frischkäse, sondern auch die sommerliche Minze und die saftigen Himbeeren. Alles zusammen die perfekte Sommertartelette!

Schwierigkeitsgrad: **einfach** • Zubereitungszeit: **1 Std.** • Backzeit: **13 Min.** • Ruhezeit: **30 Min.**

## von Stina Spiegelberg

Für 6 Tartelettes (10 cm Ø)

### Für den Mürbeteig:

200 g Dinkelmehl (Type 630)

60 g Puderzucker

Salz

120 g kalte vegane Margarine

### Für die Füllung:

200 g Himbeeren

100 g vegane Quark-Alternative

(z. B. Soja)

1 gestr. TL Johannisbrotkernmehl

1½ TL Zucker

### Für das Topping:

4 Stängel Minze

2 geh. TL Zucker

150 g vegane Frischkäsealternative

150 g Beeren (z. B. Himbeeren)

### Außerdem:

6 Tarteletteformen

Spritzbeutel mit Lochtülle

Mehl zum Arbeiten

**1** Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Mürbeteig in einer Schüssel Dinkelmehl, Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. Die kalte Margarine in Flöckchen dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.

**2** Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, die Arbeitsfläche bemehlen und den Mürbeteig auf der mehlbestäubten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen. Mithilfe einer Tarteletteform 6 Kreise ausstechen, die Tarteletteformen damit auslegen, dabei einen Rand bilden und im Backofen (Mitte) in 12–13 Min. goldgelb backen. Vollständig abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Formen lösen.

**3** Für die Füllung die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Sojaquark, Johannisbrotkernmehl und dem Zucker ebenfalls vermischen. Die Füllung auf die Tartelettes verteilen und glatt streichen.

**4** Für das Topping die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit dem Zucker im Mörser zu einer Paste zerkleinern. Mit dem Frischkäse mischen. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Tupfen auf die Törtchen spritzen. Zuletzt die Tartelettes mit Himbeeren dekorieren.

Nährwerte pro Stück:

385 kcal | 7 g E | 22 g F | 41 g KH



UNSERE  
GELIEBTEN  
STARS

# Jeder Tag EIN SONNTAG

Kaffee oder Tee? Mit dieser Frage beginnt jedes schöne Kaffeekränzchen. Und dazu? Natürlich Selbstgebackenes! Die Fans der beliebten SWR-Sendung »Kaffee oder Tee« freuen sich Woche für Woche auf den Freitag, wenn der Sonntagskuchen gebacken wird – und das abwechselnd von erfahrenen Konditorinnen und Konditoren mit viel Know-how und großer Leidenschaft fürs Backen.

In diesem Buch finden sich die schönsten Rezepte für süßes Gebäck aus der Sendung – für jeden Geschmack, jeden Anlass und jede Jahreszeit. Ob zu Ostern oder an Weihnachten, ob vegan oder mehlfrei: Vom klassischen Rührkuchen bis zur veganen Tarte, vom bunten Obstkuchen bis zur opulenten Festtagstorte ist alles dabei, was jeden Tag zum Sonntag macht. Und der schmeckt himmlisch, egal, ob mit Kaffee oder Tee!



WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-8025-4



www.gu.de