

Süße Gebäckvielfalt

Aus eins mach drei: kleine Stachelbeer-Torte, Whoopie-Pies und knusprige Waffeln.

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Obstbodenform (Ø 22 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Für das Waffeleisen:

Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

6 Eier (Größe M)

250 g weiche Butter oder

Margarine

Stachelbeer-Torte (etwa 8 Stück):

250 g Stachelbeeren

etwa 75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen

5 EL Apfelsaft oder Wasser

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

2 EL Milch

300 g kalte Schlagsahne

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)

Whoopie-Pies (etwa 11 Stück):

etwa 2 EL Dr. Oetker Kakao

1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

200 g kalte Schlagsahne

100 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

1 Vorbereiten:

Für die Stachelbeer-Torte Stachelbeeren waschen, putzen und mit **50 g Zucker** in einem Topf etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Soßenpulver mit Apfelsaft oder Wasser glatt rühren, zu den Stachelbeeren geben und unter Rühren aufkochen. Masse abkühlen lassen. Obstbodenform fetten. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Stachelbeer-Torte:

Von den Haselnüssen 1 EL beiseitestellen. **1/4 des Teiges** mit den übrigen Haselnüssen und Milch verrühren. Teig gleichmäßig in der Obstbodenform verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Minuten

Boden in der Form 5 Min. abkühlen lassen, anschließend auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Backofentemperatur erhöhen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

4 Whoopie-Pies:

Knapp die Hälfte des restlichen Teiges mit 2 EL Kakao und Schoko-Tröpfchen verrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 22 walnussgroße Häufchen mit genügend Abstand auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Stachelbeer-Torte:

Boden auf eine Tortenplatte legen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen, **übrigen Zucker** unterrühren. Stachelbeermasse durchrühren und Sahne vorsichtig unterheben, so dass eine Marmorierung entsteht. Stachelbeer-Sahne kuppelförmig auf den Boden streichen, am Rand mit Haselnüssen bestreuen und Torte bis zum Servieren kalt stellen.

6 Whoopie-Pies:

Sahne und Milch mit Paradiescreme steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Creme auf die Hälfte der Kekse (auf die Unterseiten) spritzen und übrige Kekse (mit der Unterseite auf die Creme) darauflegen. Whoopie-Pies in den Kühlschrank stellen und kurz vor dem Servieren dünn mit etwas Kakao bestreuen.

Sahne-Karamell-Geschmack

Waffeln (etwa 5 Stück):

Puderzucker





7 Waffeln:

Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. Das Waffeleisen auf **mittlere Temperatur** zurückschalten und fetten. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für das Waffeleisen beachten. Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in das Waffeleisen füllen und goldbraun backen. Die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. Waffeln mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torte statt mit Haselnüssen mit gemahlenden Mandeln zubereiten.
- Servieren Sie zu den Waffeln eine Dr. Oetker Rote Grütze.
- Der Tortenboden und die ungefüllten Kekse können einen Tag im Voraus zubereitet werden. Die Waffeln sind einfriergeeignet.

