

Die beliebtesten
Libori Kaffegarten
Rezepte

La B *hnita*

- W E L T L A D E N -

Michaelstr. 7 – 33098 Paderborn

Tel.: 05251 284 70 15 - email: kaffeebohne@paderborn.com

Super Chunk Cookies

Zutaten

- 225 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 200 g gezuckerte Kondensmilch (z. B. „Milchmädchen“)
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Natron
- 200 g Mix-ins nach Wahl, grob gehackt
(z. B. Schokolade, Nüsse, Cranberries, weiche Karamellbonbons)

Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig rühren.
2. Gezuckerte Kondensmilch unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Natron kurz einarbeiten.
4. Zum Schluss die gehackten Mix-ins unterheben.
5. Mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf ein Blech setzen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 12–14 Minuten backen.

Belgische Waffeln

Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker (optional)
- 2 Eier (Gr. M)
- 250 g Weizenmehl (Type 405; alternativ Dinkelmehl Type 630)
- 1 TL Backpulver
- 350 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Zum Servieren: Puderzucker, Obst, Vanilleeis

Zubereitung

1. Weiche Butter und Zucker einige Minuten cremig rühren.
2. Eier trennen, Eigelbe zugeben und unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch einrühren.
4. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und unterheben.
5. Teig 5–10 Minuten ruhen lassen.
6. Waffeleisen vorheizen und einfetten. Waffeln backen und nach Belieben toppen.

Zwetschgenkuchen mit Zimtstreuseln

Hefeteig (Backblech)

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 75 g Butter
- 225 ml Milch (lauwarm)
- 1 Ei

Belag

- ca. 2 kg Zwetschgen

Streusel

- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 1-2 TL Zimt

Zubereitung

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben.
2. Hefe mit dem Zucker flüssig rühren und zum Mehl geben.
3. Butter schmelzen, lauwarmer Milch und Ei zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und gehen lassen.
4. Teig auf ein Backblech ausrollen. Zwetschgen entsteinen und dicht auf den Teig legen.
5. Für die Streusel Mehl, Zucker, Butter und Zimt krümelig kneten und auf die Zwetschgen streuen.
6. Bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Feiner Schokoladenkuchen

Zutaten (Kastenform oder Springform 28 cm Ø)

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g weiche Butter
- 170 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 1 gehäufter EL Mehl
- 1½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C vorheizen.
 2. Schokolade mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen und verrühren.
 3. Zucker, Vanillezucker und Mandeln zugeben und unterrühren.
 4. Eier nacheinander einarbeiten.
 5. Zuletzt Mehl, Backpulver und eine Prise Salz untermischen (falls der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl ergänzen).
 6. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform oder Kastenform füllen und bei 160 °C ca. 40 Minuten backen.
- Tipp: Lauwarm serviert ist der Kern leicht weich – passt gut zu Eis und Sahne.

Zitronentarte

Teig (Springform 28 cm Ø)

- 100 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl

Füllung

- 300 g Mascarpone
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 100 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 120 g Eigelb (ca. 6-7 Eigelb)

Außerdem

- 1 Eigelb

Zubereitung

1. Butter, Puderzucker, 1 Ei und Salz verrühren, zum Schluss Mehl unterkneten.
2. Teig 60 Minuten kalt stellen. Backofen auf 170 °C vorheizen.
3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken, Rand formen. 15 Minuten vorbacken, anschließend mit 1 verquirlten Eigelb bestreichen.
4. Für die Füllung alle Zutaten zunächst gründlich verquirlen, anschließend mit dem Pürierstab durchmischen auf den Boden geben.
5. Bei 170 °C ca. 25-30 Minuten backen.

Aprikosen-Tarte mit Rosmarin

Mürbeteig (Tarteform 28-30 cm Ø)

- 270 g Mehl
- 120 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 2-5 EL kaltes Wasser

Belag

- ca. 600 g Aprikosen

Guss

- 100 g Crème fraîche
- 150 g Sahne
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- ½ P. Vanille-Puddingpulver

Außerdem

- ca. 5 EL Aprikosenmarmelade (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und ca. 45 Minuten kalt stellen.
2. Teig in eine Tarteform drücken, 2-3 cm Rand formen. Boden einstechen und auf der 2. Schiene von unten bei 190 °C ca. 15-20 Minuten vorbacken.
3. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.
4. Gusszutaten verrühren, auf den vorgebackenen Boden geben. Aprikosenhälften darauf verteilen.
5. Auf der 2. Schiene von unten bei 190 °C weitere 35-40 Minuten backen.
6. Aprikosenmarmelade erhitzen und die warme Tarte damit bestreichen.

Quark-Zitronenkuchen mit Baiser

Rührteig (Backblech)

- 140 g Zucker
- 140 g Butter oder Margarine
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 P. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver

Belag

- ca. 500 g Magerquark
- 200 g Zucker
- 2 Tassen Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- ¾ l Milch
- 2 P. Vanille-Puddingpulver
- 2 P. Vanillezucker
- Saft von 2 Zitronen

Baiser

- 4 Eiweiß
- 4 EL Zucker

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und auf einem Backblech verteilen.
2. Belagzutaten gut vermischen und auf den Teig gießen (der Belag ist relativ flüssig).
3. Bei 200 °C auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Minuten backen.
4. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Baiser aufstreichen und den Kuchen weitere ca. 20 Minuten backen.

Johannisbeerkuchen mit Baiser-Haube

Rührteig (Springform 26 cm Ø)

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 EL Milch

Belag

- 300 g rote Johannisbeeren

Baiser

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier trennen, Eiweiß beiseitestellen. Eigelb und ganze Eier nacheinander einrühren.
2. Mehl mit Backpulver und Salz mischen, löffelweise unterrühren. Milch zugeben.
3. Springform fetten, Boden mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glattstreichen. In der Mitte eine Mulde drücken.
4. Johannisbeeren putzen und von den Stielen befreien. Grobzügig auf dem Teig verteilen. 30 Minuten vorbacken.
5. Für das Baiser Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Ofentemperatur auf 100 °C reduzieren, Kuchen kurz herausnehmen und die Baisermasse dick aufstreichen.
6. Bei reduzierter Hitze weitere 20 Minuten backen, bis die Haube goldig ist. Auskühlen lassen.

Käsetorte Goldtröpfchen

Mürbeteig (Springform 26 cm Ø)

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Füllung und Baiserdecke

- 750 g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 1/2 Päckchen Puddingpulver Sahnegeschmack zum Aufkochen
- Saft von 1 Zitrone
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 500 ml Milch
- 100 g Zucker

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Butter in Stücke schneiden und mit den übrigen Zutaten verkneten. Zur Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.
 2. Für die Füllung Eier trennen. 3 Eigelb mit Quark, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Zitronensaft und Öl verrühren. Zum Schluss die Milch langsam einrühren, bis eine flüssige Masse entsteht.
 3. Springform fetten, mit dem Mürbeteig auslegen, gut andrücken und am Rand hochziehen. Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
 4. Quarkmasse einfüllen und ca. 45 Minuten backen.
 5. Währenddessen 3 Eiweiß schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.
 6. Torte aus dem Ofen nehmen (Ofentür geöffnet lassen), Baisermasse kuppelförmig verteilen und mit dem Löffel strukturieren. Bei 150 °C weitere ca. 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
 7. Käsetorte 5 Minuten abkühlen lassen, dann mit einem Zahnstocher Löcher in die Baiserdecke stechen (Goldtröpfchen-Effekt). Vollständig auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.
- Tipp: Lässt sich 1-2 Tage im Voraus backen.

Saftiger Apfelkuchen

Für den Teig (Springform 26 cm Ø)

- 4 Eier (M)
- 200 g feiner Zucker
- 250 g Öl
- 250 g Mehl
- 1 Pk. Backpulver
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 1 kg Äpfel (z. B. Elstar)
- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Zucker
- 1 TL Zimtpulver

Außerdem

- Öl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Äpfel vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Zitrone heiß waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel die Apfelstücke mit Zitronensaft, -schale, Zucker und Zimt mischen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform mit Öl einfetten.
3. Für den Teig Eier und Zucker in ca. 6 Minuten hellschaumig schlagen. Öl unterrühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und eine Prise Salz mischen und unterheben.
4. Zwei Drittel des Teigs in die Form geben, die Hälfte der Äpfel darauf verteilen. Mit restlichem Teig bedecken und die übrigen Äpfel obenauf verteilen.
5. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde 20 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch prüfen: Falls zu dunkel, mit Alufolie abdecken.
6. Kuchen in der Form abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

Kirschkuchen mit Marzipanstreuseln

Streuselteig (Springform 24 cm ø)

- 300 g Marzipanrohmasse (gut gekühlt, fein gerieben)
- 350 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 225 g weiche Butter
- 1 Ei

Füllung

- 400 g Sauerkirschen (Glas oder TK, gut abgetropft)
- 50 g Kirschsafte
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Amaretto
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 EL Paniermehl

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Für den Streuselteig Marzipan fein raspeln und mit Mehl, Zucker, Salz, weicher Butter und Ei zu einer Masse verarbeiten.
3. 2/3 der Masse in die gefettete Springform drücken und dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. Restliche Teigmasse kühl stellen.
4. Für die Füllung Stärke mit etwas Kirschsafte glatt rühren. Kirschen mit dem restlichen Saft aufkochen, Amaretto oder Bittermandelaroma zufügen und kurz köcheln. Vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Paniermehl auf dem Teigboden verteilen, Kirschen einfüllen und die übrige Marzipanstreuselmasse darüber verteilen.
6. Im Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit geschlagener Sahne servieren.

Weiße Trüffeltarte mit Himbeeren

Mandel-Mürbeteig (Tarteform 28 cm mit Hebeboden)

- 100 g kalte Butter (in Stückchen)
- 70 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 2 EL gemahlene Mandeln

Himbeerfüllung

- 300 g Himbeeren (frisch oder TK, aufgetaut und abgetropft)
- 70 g Zucker
- 1 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 2 EL Speisestärke
- 100 ml Wasser

Trüffelcreme

- 150 ml Crème double
- 70 g Butter
- 200 g weiße Schokolade (fein gehackt)

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten einen Mandel-Mürbeteig kneten und kalt stellen. Tarteboden bei 175 °C zunächst ca. 10 Minuten blindbacken, dann kurz weiterbacken. Abkühlen lassen.
2. Für die Füllung Himbeeren mit Wasser, Zucker, Zitronensaft, Salz und Stärke in einem Topf verrühren. Unter Rühren aufkochen und so lange köcheln, bis die Masse leicht eindickt. Auf dem Tarteboden verteilen und 30 Minuten kalt stellen.
3. Für die Trüffelcreme Crème double und Butter aufkochen. Heiße Mischung über die gehackte Schokolade gießen und rühren, bis alles geschmolzen ist.
4. Creme vorsichtig auf die gekühlte Tarte gießen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Saftiger Zitronenkuchen

Teig (Kastenform 25 cm)

- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Eier (Gr. M)
- 250 g Weizenmehl (Type 405; alternativ Dinkelmehl Type 630)
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Zitronenabrieb
- etwas Butter für die Form

Glasur

- Saft von 1 mittelgroßen Zitrone
- 300 g Puderzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Kastenform gut einfetten (Silikonform mit kaltem Wasser ausschwenken, nicht abtrocknen).
2. Butter, Zucker und Zitronensaft kurz verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb mischen und unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
4. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Nach ca. 30 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
6. Für die Glasur Zitronensaft und Puderzucker glatt rühren und über den noch leicht warmen Kuchen geben.

Käsekuchen mit Lemon-Curd und Meringue

Mürbteigboden (Springform 24-26 cm Ø)

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 75 g Puderzucker
- 1 Ei

Füllung + Baiser

- 500 g Speisequark (20 % Fett)
- 300 g Frischkäse
- 300 ml Sahne
- 200 g Schmand
- 180 g feiner Zucker
- 6 Eier
- 200 g Lemon Curd
- Abrieb und Saft 1 Zitrone
- 60 g Speisestärke
- 200 g Puderzucker

Zubereitung

1. Zutaten für den Mürbeteig mit einem Knethaken verkneten, zu einer Kugel formen, flach drücken und auf bemehlter Fläche ausrollen. In die Springform legen, auch den Rand auskleiden, Boden mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten kalt stellen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Füllung: Quark, Frischkäse, Schmand, Lemon Curd, Sahne und Zucker glatt rühren. 6 Eigelb und 2 Eiweiß unterrühren, dann Speisestärke sowie Zitronenabrieb und -saft einarbeiten. Lemon Curd bringt bereits eine kräftige Zitronennote, ggf. Saft reduzieren.
4. Masse auf den Boden geben und 50-60 Minuten backen; falls zu dunkel, mit Folie abdecken. Ist die Mitte noch sehr wackelig, lieber noch 10 Minuten weiterbacken – der Kuchen zieht beim Abkühlen nach.
5. Baiser: 4 Eiweiß steif schlagen, Puderzucker langsam einrieseln lassen, bis eine glänzende, feste Masse entstanden ist.
6. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Baiser darauf verteilen. Unter dem Ofengrill (oder bei Oberhitze) kurz bräunen – dabei unbedingt dabei bleiben.
7. Kuchen (über Nacht) bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und in den Kühlschrank stellen. 30 min vor dem Servieren herausnehmen.