

Mathe-mal-anders-Rezepte 2021:



Vanille-Schoko-Kuchen

Runde Kuchenform

mit Butter einfetten und Mandeln ausstreuen

Backofen auf Umluft einstellen

180 C/20 min

160 C/ 20-30 min

200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier

Mit Rührgerät schaumig schlagen

1 Prise Salz
400 g Mehl, gesiebt
13 g Backpulver
100 ml Milch

Salz, Mehl, Backpulver, Milch langsam unter die Schaummasse rühren.

200g Butter, geschmolzen* unterrühren

100 g Schokostreusel erst am Schluss nach der Butter unterrühren

Alles in die Kuchenform füllen und backen.

Den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit Schokoglasur bestreichen.

(*Butter vorab in einem Topf auf kleinster Flamme schmelzen.

Vorsicht nicht zu heiß werden lassen.)



Pi-Torte (Buttercremetorte)

Buttercreme:

- 660 ml Milch
- 135 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder
- 1 Vanilleschote
- 1 Pr. Salz
- 60 g Stärke
- 4 Eigelbe
- 420 g weiche Butter

Kuchenboden:

- 50 g Butter
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 g Zucker
- 100 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1/2 Päckchen Backpulver

Pythagoräischer-Tripel-Kuchen

Zutaten:

- 300 gr. Butter (weich)
- 300 gr. Zucker
- 300 gr. Mehl
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 5 Eier
- 125 gr. Schokoraspeln
- 125 ml Orangensaft



So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut verrühren.
2. Den Teig in ein rechteckiges Backblech geben und bei 170°C Umluft für 45 Minuten im Backofen backen.
3. Kuchen abkühlen lassen und 3 Stücke heraus schneiden.
 - 1 kleines Stück (3-3 Längeneinheiten)
 - 1 mittleres Stück (4-4 Längeneinheiten)
 - 1 großes Stück (5-5 Längeneinheiten)
4. Stücke wie im Bild anordnen.
5. Stücke mit Schokoglasur überstreichen und ggf. Kästchen aufmalen.

Guten Appetit!



Kuchen mit mathematischen Formeln

zu finden unter:

<https://www.oetker.de/rezepte/r/schachbrett-torte>

Schachbrett-Torte

Saftige Buttercremetorte mit Schachbrettmuster.

von 2013 Rezept | 100% hilfreich | 100% No-Mess-Kuchen

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

- Backpulver
- Fein

Buttercreme:

- 125 ml Dr. Oetker-Original-Puddingpulver Vanille
- 60 g Zucker
- 400 ml Milch
- 200 g weiche Butter

Biskuitteig:

- 210 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 60 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker-Vanille-Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 15 g Speisestärke
- 1 Pck. Dr. Oetker-Original Backen
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker-Vanille-Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 15 g Speisestärke
- 1 Pck. Dr. Oetker-Original Backen

Zum Dekorieren:

- 75 ml Orangensaft
- 1 Dr. Oetker-Glatte-Paradeis-Orang
- 100 g weiße Schokolade
- 100 g weiße Schokolade
- 100 g weiße Schokolade

Zum Dekorieren:

- 1 Dr. Oetker-Glatte-Paradeis-Orang
- 100 g weiße Schokolade
- 100 g weiße Schokolade
- 100 g weiße Schokolade

1. Vorbereiten:

Für die Saftige-Weiche-Pudding nach Packungsanleitung, aber mit 60 g Zucker und 400 ml Milch zubereiten. Den heißen Pudding mit dem Frischkäse kochen lassen und erkalten lassen. Für den Biskuitteig und die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Beides über Springform fetten und mit Backpulver bestäuben. Backofen vorheizen.

Ober-Unterteile etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2. Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heissem Wasser in einem Rührüssel mit einem Mixer (Rührstab) auf höchster Stufe 2 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Masse mehrere 2 Min. schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke vorsichtig unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in die Springform gleich streichen. Form auf dem Heiz in dem Backofen

Einfach: unteres Drittel
Backzeit: etwa 22 Min.