

**Rotary**



Schweiz

Liechtenstein

rotary  
youth  
exchange

**Rotary Baking  
Challenge  
Kochbuch**

---

# Ovo Crunchy Cream Bananenbrot

by Emma Merryfull



## Zutaten (für Cake Form 30-32cm):

100g	Butter
4	Bananen (sehr reif)
4	EL flüssiger Honig
2	Eier
120g	Sauerrahm
260g	Mehl
2 TL	Backpulver
1	Prise Salz
50g	Gehackte Walnüsse
150g	Ovomaltine Crunchy Cream, im Wasserbad erhitzt

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel Butter, drei sehr reife Bananen, Honig und die Eier mit einem Handmixer so lange vermischen, bis die Bananen zerfallen sind. Nun den Sauerrahm hinzugeben und noch einmal mixen, bis eine einheitliche Masse entsteht.
2. In eine weitere Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Walnüsse geben und verrühren. Das trockene Gemisch nun langsam zur Bananenmasse hinzufügen und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Den Ofen auf 180°C vorheizen.  $\frac{2}{3}$  des Teiges in eine Cakeform geben. Die Ovomaltine Crunchy Cream mit einem Löffel portionsweise auf dem Teig verteilen und leicht verstreichen. Den Rest des Teiges darüber verteilen. Die vierte Banane längs halbieren und in den Teig drücken. Wenn gewünscht, noch mehr Crunchy Cream über der Banane verteilen.
4. Das Bananenbrot nun etwa 60 bis 75 Minuten backen. Ab 50 Minuten Backzeit mit der Stäbchenprobe testen, wann das Bananenbrot fertig gebacken ist.
5. Das Bananenbrot leicht abkühlen lassen, bevor es aus der Form genommen und geschnitten wird.
6. Warm oder kalt und nach belieben mit frischem Quark, Früchten usw. Servieren!



# Mississippi Cake

by Vicky Moncayo



## Zutaten

175g	Butter
150g	Zucker
1TL	Vanillezucker
1	Prise Salz
4	Eier
2 EL	sofortlösliches Kaffeepulver
2 EL	heisses Wasser
250g	Mehl
50g	Kakaopulver
50g	Schokoladenpulver
1 TL	Backpulver
1dl	Rahm
6	Schokoladenstängel
etwas	Puderzucker zum bestäuben

## Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen.  
Butter in einer Schüssel verrühren. Zucker, Vanillezucker und Salz gut darunter rühren.
2. Ein Ei nach dem andern darunter rühren, weiter rühren, bis die Masse heller ist. Kaffeepulver mit dem Wasser auflösen, darunter rühren.
3. Mehl, Kakaopulver, Schokoladenpulver und Backpulver mischen, mit dem Rahm abwechslungsweise unter die Eimasse mischen.
4. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen. Je 2 Schokoladenstängel hintereinander auf den Teig legen, die mittleren 2 Stängel etwas in den Teig drücken. Restlichen Teig darauf verteilen.
5. Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker



# Biscuits au sirop d'érable

by Erica Bennett



## Zutaten:

1 cup	butter, softened
1 cup	brown sugar (or can sugar)
1	egg
1 cup	real maple syrup
1 teaspoon	vanilla extract
2 teaspoons	baking soda
½ teaspoon	salt
4 cups	all-purpose flour

## Zubereitung:

1. Preheat the oven to 350 degrees (175 degrees C).
2. Grease cookie sheets.
3. In a large bowl, cream the butter and brown sugar.
4. Add the egg, syrup and vanilla. Mix until well blended.
5. Sift together the flour, salt and baking soda. Stir into
6. mixture until well blended. Shape into 1 inch balls.
7. Place on cookie sheets about 2 inches apart and
8. flatten slightly.
9. Bake for 8 to 10 minutes in a preheated oven.
10. Let cool on a wire rack. Enjoy!



# Pan de Yuca / Pan de queso

by Maria Jose Andrade



## Zutaten:

2 ½ Tassen Ruchmehl  
(almidon de yuca)  
1 EL Maranta-Tapioka  
(Stärkemehl)  
4 Tassen geriebener Käse  
(z.B. Mozzarella  
oder Greyerzer)  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
2 Eier  
2-4 EL Wasser oder  
Milch, wenn der  
Teig trocken ist

## Zubereitung:

1. Milch, Käse, Backpulver und Salz in einer Teigschüssel gut vermischen und rühren.
2. Eier verquirlen und zusammen mit der Milch/ dem Wasser in die Schüssel begeben. Alles gut zu einem Teig rühren.
3. Kleine Brötchenkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Im vorgeheizten Ofen (210°) 20-30min backen.
5. En Guete!





# Linsertorte

by Jimena Mora Padilla



## Zutaten:

250g Butter  
200g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
1 Zitrone (Schale abgerieben)  
200g gemahlene Mandeln  
200g Mehl  
¼ TL Zimt  
1 Msp Nelkenpulver  
200g Konfitüre  
4EL Mehl

## Zubereitung:

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren.
2. Eier beigeben, rühren bis eine helle Masse entsteht
3. Zitronenschale, Mandeln, Mehl, Zimt und Nelkenpulver mischen und unter die Masse rühren.
4. ¼ des Teigs in der vorbereiteten Form verteilen, glatt streichen
5. Konfitüre auf dem Teigboden verteilen, dabei ca. 2cm Rand frei lassen
6. Restlichen Teig mit 4 EL Mehl mischen, auf 4mm auswallen, ca. 15min kühl stellen
7. Teig in Streifen schneiden und auf Konfitüre legen, am Rand leicht andrücken
8. ca. 40min bei 180°C backen



# Zopf

by Juan Pablo Portillo

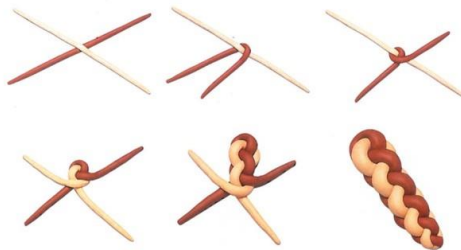


## Zutaten:

500g Mehl  
1 ½ KL Salz  
2 KL Zucker  
60g Butter  
15g Hefe  
3dl Milch

## Zubereitung:

1. Hefe in handwarmer Milch auflösen
2. Im Mehl eine kleine Kuhle in der Mitte machen Flüssigkeit rein füllen. Salz in kleine Kuhle am Rand geben.
3. Flüssigkeit mit dem Rest von der Mitte aus zusammen kneten. So lange kneten bis er weich und geschmeidig ist.
4. Teig mind. 1h aufgehen lassen
5. Zwei gleich lange Schlangen formen
6. «Zöpfchen» (siehe Bild)
7. Noch einmal ca. ½ h aufgehen lassen.
8. Mit Eigelb bestreichen und im auf 220°C vorgeheizten Ofen für 20-30min backen





# Cantuccini

by Karla Jones



## Zutaten:

150g Haselnüsse  
250g Zucker  
40g weiche Butter  
2 Eier  
1 Eigelb  
2EL Ristretto  
¼ fein geriebene Birne  
2 Prisen Salz  
300g Weissmehl  
2TL Backpulver  
1 Eiweiss  
1 EL Zucker

## Zubereitung:

1. Haselnüsse bei 180°C für 10min im Backofen rösten und anschliessend grob zerkleinern
2. Butter, Zucker, Eier, Eigelb, Ristretto, Salz und die geriebene Birne verrühren, danach Mehl, Backpulver und Haselnüsse darunter geben
3. Teigrollen mit 4cm Durchmesser formen
4. Auf dem Backpapier mit Eiweiss bepinseln und mit Zucker bestreuen
5. bei 200°C für 20min knusprig backen
6. Die Cantucci kurz abkühlen lassen, mit Brotmesser in 2cm dicke Scheiben schneiden
7. Weitere 10min backen und auskühlen lassen.

A photograph showing a bottle of Il Santo wine and a plate of almond biscotti. The bottle is tilted on the right side of the frame, with its label clearly visible. The label features a crest at the top, followed by the brand name 'IL SANTO' in large, bold, red letters. Below this, it says 'PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA' in smaller black text, then 'F.lli NISTRI' in red, and finally 'CANTINE DI PRATO - ITALIA' in black. The wine inside the bottle is a golden color. To the left of the bottle, a white rectangular plate holds twelve almond biscotti arranged in two rows of six. Each biscotti is a long, thin, golden-brown cookie with a porous texture and a single almond slice embedded in its center. The background is a dark, textured surface.

**IL SANTO**

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA  
**F.lli NISTRI**  
CANTINE DI PRATO - ITALIA

# Bienenstich

by Sonja Lebmeier



## Zutaten:

5 Eier  
200g Zucker  
125g Mehl  
1 TL Backpulver  
60g Mandeln (gemahlen)  
1 Pck Vanillezucker  
etwas Butter in  
Flöckchen-Form

## Füllung:

600ml Sahne  
1 Pck Cremepulver

## Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit dem Rest des Zuckers schaumig schlagen.
2. Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Eisschnee und dem schaumigen Eigelb heben
3. Teig in eine Springform füllen, deren Boden mit Backpapier ausgelegt ist. Mandeln auf dem Teig verteilen, Vanillezucker darauf streuen und Butterflöckchen verteilen.
4. Bei 170°C ca. 30min backen
5. Kuchen in der Mitte durchschneiden, Sahne halbsteif schlagen und mit Cremepulver fertig schlagen. Auf der unteren Hälfte verteilen und obere Hälfte darauf setzen.
6. Bis zum servieren ca. 1h kalt stellen.





# Schokoladenkuchen mit Himbeercreme

by Satine Morris



## Zutaten:

1½ Tassen	Mehl
1 Tasse	Kakaopulver
1 Teelöffel	Salz
1½ TL	Backpulver
½	TL Backpulver
1½ Tassen	Kaffee
1 EL	Vanilleextrakt
1 Tasse	Butter, weich
1½ Tassen	Zucker
3	Eier
½ Tasse	Mayonnaise

## Buttercreme:

1 Tasse	ungesalzene Butter, auf <u>Raumtemperatur</u> aufgeweicht
3½ Tassen	Konditorzucker
½ Tasse	Kakaopulver
4 EL	Milch
2 TL	reiner Vanilleextrakt

## Himbeercreme

½ Tassen	Sahne
Gewünschte Menge an Himbeeren	

## Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C vorheizen. Backformen einfetten
2. In einer Schüssel Mehl, Kakaopulver, Salz, Backpulver und Backpulver zusammensieben. Beiseite stellen.
3. Kaffee zubereiten (zum Abkühlen kaltes Wasser hinzufügen)
4. In einer großen Rührschüssel die Butter und den Zucker zusammen rühren, bis sie leicht und flauschig sind.
5. In einer weitem Schüssel Eier einzeln verrühren bevor das nächste hinzugefügt wird Mayonnaise hinzufügen und schlagen, bis die Mischung glatt und cremig ist.
6. Zusammenfügen: Wechseln Sie zwischen den vorbereiteten trockenen und nassen Zutaten wechseln, wenn Sie den Teig zusammengefügt wird. Etwa 1/3 der trockenen Zutaten hinzufügen, schlagen, bis eingearbeitet, dann 1/3 der flüssigen Zutaten hinzufügen, mischen, bis der Teig glatt. Wiederholen, bis alles gut integriert ist.
7. Schokoladenstücke hinzufügen.
8. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf die drei vorbereiteten Kuchenformen
9. ca. 35min backen, dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Formen entfernen.

### *Buttercreme*

10. Buttercreme: Butter auf mittlere Geschwindigkeit ca. 2min schlagen, bis cremig, Vanilleextrakt hinzufügen.
11. Zwischen süßhaltigem Zucker, Kakaopulver und Milch hinzufügen wechseln .  
Schlagen Sie auf mittlere Geschwindigkeit, bis alles integriert und glatt ist.

### *Himbeercreme*

12. Himbeeren zu einer Paste zu machen,
13. Sahne mit Handmixer schlagen, bis sie dick ist (sollte nicht laufen, wenn die Schüssel auf eine Kante gekippt wird)
13. Kombinieren Sie Himbeerpaste und Sahne.

### *Kuchen zusammenstellen:*

14. Die unterste Schicht mit der Creme bestreichen und dann die nächste Schicht aufsetzen. Diese wieder mit Creme bestreichen und letzte Schicht aufsetzen.
15. Mit der Schokoladenbuttercreme abdecken und so viel oder so wenig glätten, wie Sie wollen.
16. Dekorieren so wie sie möchten.



# Brigadeiros

by Luisa Valle Costa



## Zubereitung:

1. Butter in der Pfanne schmelzen
2. Kondensmilch und Kakaopulver hinzufügen
3. Rühren bis eine klebrige Masse entstanden ist
4. kleine Kugeln formen und nach Wunsch in Schokostreusel wälzen zur Dekoration (oder direkt aus der Pfanne essen)

## Zutaten:

1 Dose Kondensierte Milch  
1 EL Butter  
2 EL Kakaopulver

# Mandel Brownies

by Camila Duarte



## Zutaten:

100g	Butter
400g	dunkle Schokolade
100g	dunkles Mandelmus
4	Eier
200g	Zucker
2	Prisenm Salz
100g	geschälte Mandeln
100g	Baumnusskerne
150g	Mehl
½ TL	Backpulver

## Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Butter in einer Pfanne schmelzen
3. Schokolade fein hacken, mit dem Mandelmus zur Butter geben, unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen.
4. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, bis die Masse heller und cremig ist. Schokolademasse daruntermischen.
5. Mandel und Baumnüsse grob hacken, mit dem Mehl und dem Backpulver beigeben, mischen.
6. Teig in die vorbereitete Form füllen.
7. Backen: ca. 20min in der Mitte des Ofens.
8. Herausnehmen etwas abkühlen, Formenrad entfernen, in Würfel schneiden.

# Beeren-Streuselkuchen

by Jasmin Lüscher



## Zutaten:

200g Himbeeren  
200g Blaubeeren  
180g weiche Butter  
130g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
180g Mehl  
2TL Backpulver

## Streusel

125g Butter  
100g Zucker  
1 Prise Salz  
200g Mehl

## Zubereitung:

1. Springform (ca. 26cm Durchmesser) einfetten. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Beeren waschen und trocken tupfen
3. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz zusammen schaumig schlagen
4. Eier dazu rühren
5. Mehl mit Backpulver mischen und zum Teig hinzufügen.
6. Teig in die Form füllen, glatt streichen.
7. Beeren auf dem Teig verteilen
8. Für die Streusel Butter und Zucker verrühren, Zimt und Mehl hinzufügen und zu groben Streuseln verkneten.
9. Streusel auf den Beeren verteilen
10. ca. 35min backen