

15 Biskuitkuchen, die auf der Zunge zergehen



Ja, Biskuitkuchen sind immer ein bisschen pompöser. Ein bisschen mehr Sahne, ein bisschen mehr Creme, ein bisschen mehr Frucht - kleine Torten quasi. Die Basis - na klar - ein luftiger Biskuitboden. Mal zu einer Rolle gerollt, um einen Eisberg gewickelt oder eben als Torte geschichtet. Aber immer mit Liebe dekoriert. Das haben sich auch unsere Foodblogger nicht nehmen lassen. Von ihnen für dich - 12 bombastische Biskuitkuchen.

Erdbeer-Tiramisu-Charlotte

Was sich hinter diesem rosafarbenen Tortentraum versteckt? Ein luftig-leichter Biskuitboden, ein kräftiger Espresso, ein Schuss Sahne und reichlich Mascarpone. Nicht zu vergessen - die vielen fruchtigen Erdbeeren. Eine sommerliche Tiramisu-Torte quasi. [Zum Rezept](#)



[Erdbeer-Tiramisu-Charlotte](#) © Emma Friedrichs | Emmas Lieblingsstücke

Eistorte à la Frau Zuckerstein

37 Grad im Schatten und du - nein, schmeißt nicht den Backofen an, sondern die Eismaschine. Okay, eigentlich machst du doch den Backofen an. Aber nur für kurze 18 Minuten. Danach bleibt er aus - versprochen. Denn das, was da so herrlich vor sich hin schmilzt, ist Vanilleeis. In Kombination mit Erdbeeren und Schokolade - ein sommerlicher Hochgenuss. [Zum Rezept](#)

15 Biskuitkuchen, die auf der Zunge zergehen



Eistorte à la Frau Zuckerstein © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

Himbeer-Charlotte mit englischer Creme

Die flotte (Char)Lotte - ziemlich süß und ziemlich lecker. Fast schon ein bisschen aufmerksamkeitsuchend. Oder wie würdest du die Komposition aus Biskuitboden, Himbeerpüree, englischer Creme, Mascarpone-Sahne und frischen Himbeeren beschreiben? Achja! Zitronen-Löffelbiskuits kommen auch noch dazu - selbstgemacht versteht sich... [Zum Rezept](#)



Himbeer-Charlotte mit englischer Creme © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Schoko-Biskuitrolle mit Brombeeren und Ganache

Wenn schon, denn schon: Back keinen einfachen Schokokuchen. Stattdessen kommt die Schokolade in den Teig und auf den Teig, ummantelt einer Portion Sahne und einer Handvoll Brombeeren - eine sündhaft schokoladige Rolle. [Zum Rezept](#)



Schoko-Biskuitrolle mit Brombeeren und Ganache

15 Biskuitkuchen, die auf der Zunge zergehen

Pfirsich-Joghurt-Törtchen mit Champagner-Gelee auf Kokosbiskuit

Lust auf ein Gläschen - pardon - ein Stückchen Champagner? Dazu ein luftiger Kokos-Biskuit, eine sahnige Joghurtcreme und ein paar fruchtige Pfirsichhälften? Da überlegst du noch? Man gönnt sich ja sonst nichts ... [Zum Rezept](#)



[Pfirsich-Joghurt-Törtchen mit Champagnergelee und Kokosbiskuit](#) © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Mascarpone-Torte mit Erdbeeren

Welchen Kuchen wünschst du dir zum Geburtstag? Einen Erdbeerboden? Oder doch lieber etwas mit Creme? Vielleicht auch einfach beides zusammen - so wie in Jessicas bildschöner Tortencreation? Ein bisschen fruchtig, ein bisschen cremig - perfekt. [Zum Rezept](#)



[Mascarpone-Torte](#) © Jesscia Benczewski | Berliner Küche

Biskuitrolle mit Himbeeren à la Cheesecake

Hier kommt so einiges zusammen, was zusammen gehört: Zarter Biskuitteig, frische Himbeeren und cremiger Cheesecake - das Beste aus deutsche Backkultur und amerikanische Kuchenkunst vereint. [Zum Rezept](#)



[Biskuitrolle mit Himbeeren à la Cheesecake](#)

15 Biskuitkuchen, die auf der Zunge zergehen

Biskuitrolle mit Zitronenquarkcreme und Beeren

Der Ladenhüter beim Bäcker, das Highlight auf Mareikes Kuchentafel - die Biskuitrolle. Hier mit einer feinen Zitronenquarkcreme und vielen bunten Beeren - Brombeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren ... Sauer macht lustig. Und glücklich. Und zufrieden ... [Zum Rezept](#)



[Biskuitrolle mit Zitronenquarkcreme und Beeren](#) © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

Tiramisutorte

Ohne rosafarbene Löffelbiskuits und ohne Erdbeeren - dafür mit einem Schuss Amaretto, reichlich Kakao, einem Löffel Mascarpone, einem Tässchen Espresso und einem herrlich leichten Biskuit. Alles in allem eine Tiramisutorte, wie sie im Buche steht. [Zum Rezept](#)



[Tiramisutorte](#) © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Milchschnitte

Fast wie das Original - nur besser! Der Biskuit ist super fluffig und mit einer feinen Kakaonote. Und in der süßen Creme aus Sahne, Quark und Mascarpone haben sich noch ein paar Nektarinen versteckt. So werden die Schnittchen extra saftig. [Zum Rezept](#)

15 Biskuitkuchen, die auf der Zunge zergehen



Milchschnitte © Tamara Staab | Maras Wunderland

Glutenfreie Biskuitrolle mit Aprikosen und Macadamianüssen

Ein überdimensionaler Raffaello und das in glutenfrei. "Träum weiter!", denkst du. Mit dieser glutenfreien Biskuitrolle werden Träume wahr. Obendrein gibt es sogar noch süße Aprikosen und knackige Macadamianüsse. [Zum Rezept](#)



Glutenfreie Biskuitrolle mit Aprikosen und Macadamianüssen

Aprikosen-Pudding-Sahne-Torte

So ein hübsches Törtchen, da weiß man gar nicht, in welche Schicht man zuerst beißen soll. In den luftigen Biskuit, den knusprigen Mürbeteig, den cremigen Vanillepudding oder die fruchtige Aprikosen-Sahne? Alle vier Schichten auf einer Gabel - ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis. [Zum Rezept](#)



15 Biskuitkuchen, die auf der Zunge zergehen

Aprikosen-Pudding-Sahne-Torte © Tamara Staab | Maras Wunderland

Biskuitrolle mit Schokolade & Erdbeer-Mascarpone-Füllung

Schokolade, Erdbeeren und Mascarpone - Lieblingstrilogie. Nicht in einem Glas geschichtet oder als Smoothie püriert. Sondern als Torte aufgerollt. Ein schokoladiger Biskuit mit einem Herz aus Mascarpone und Erdbeeren - Sommerliebling in Perfektion. [Zum Rezept](#)



Biskuitrolle mit Schokolade-Erdbeer-Mascarpone-Füllung
© Sandra Cetin | Hase im Glück

Erdbeerbecherkuchen vom Blech

Weil Glück das Einzige ist was sich verdoppelt, wenn man es teilt, backen wir gleich ein ganzes Blech köstlichen Erdbeerkuchen und laden all unsere Freunde zum Kaffeklatsch ein. Besonders praktisch: Das lästige Abwiegen der Zutaten kannst du dir sparen. Als Maß dient ein einfacher Sahnebecher – quasi für all diejenigen, die kein perfektes Backequipment besitzen. [Zum Rezept](#)

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin



Erdbeerkuchen vom Blech

Naked Cake mit Topfen & Ribiseln

Ja, diese Kuchenköstlichkeit heißt übersetzt so viel wie 'nackter Kuchen'. Dabei ist er doch überhaupt nicht nackt - trägt einen hauchdünnen Mantel aus feiner Creme und einen leuchtenden Hut aus Johannisbeeren und Rosmarin. Das einzige, das hier nackt ist, ist der Kuchenteig an sich. Und der ist so gut, der braucht überhaupt kein Chichi. [Zum Rezept](#)



Naked Cake mit Topfen und Ribiseln © Catrin Neumayer
| Cooking Catrin