



Zutaten

Datenschutz

Für den Teig und zum Verzieren:
1 Pck. 200 g Leibniz Butterkekse
 Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten

Zum Bestreuen:
 1 Messerspitze gemahlener Zimt
 20 g gehobelte Mandeln

1. Zugriffsdaten

Für den Teig:

- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- Speiseseife z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl
- 160 g Dinkweizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 1 Dose Pfirsiche geschält, Abtropfgewicht 500 g
- 1 Dose Mangos geschält, Abtropfgewicht 200 g
- 1 Ei
- 1 TL Zucker
- 300 ml Fruchtsaft von den Pfirsichen und Mangos
- 8 Blatt weiße Gelatine

500 g Ricotta

250 g Crème fraîche

70 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

3 EL Zitronensaft

300 g Schlagsahne, 30 % Fett

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in der Form sogenannter „Cookies“ gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Adresse. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre

Zum Verzieren:

etwa 100 g Puderzucker
etwa 1 EL Zitronensaft
blaue und gelbe Speisefarbe
etwas etwas Goldpuder
Dekor Blüten



70 Min.

Zubereitung

Schritt 1

Für den Teig 20 Butterkekse nehmen, 5 Kekse in Längsrichtung nebeneinander und 4 Kekse untereinander auf ein mit Backpapier belegtes, leicht gefettetes Backblech (30 x 40 cm) legen, so dass ein Rechteck von etwa 32 x 21 cm entsteht. Dann einen Backrahmen darum stellen. Die restlichen Kekse beiseitelegen.

Schritt 2

Backofen vorheizen, Ober- / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C. Zum Bestreuen Zucker, Zimt und Mandeln mischen und auf die Butterkekse auf dem Backblech streuen.

Schritt 3

Für den Teig Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) ca. 2 Minuten schaumig rühren. Nach und nach Öl und Limonade kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben. Den Teig nach und nach auf die bestreuten Butterkekse in den Backrahmen füllen und glattstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 20 Minuten.

Schritt 4

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Tortenboden erkalten lassen. In der Zwischenzeit für den Belag Pfirsiche und Mangos in ein Sieb zum Abtropfen geben, den Saft auffangen und 300 ml abmessen. Die Früchte in Stücke schneiden.

Schritt 5

Tortengusspulver mit Zucker und dem vorher aufgefangen Fruchtsaft in einem Topf verrühren und nach Packungsanleitung den Guss zubereiten. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Fruchtstücke sofort unterheben. Die Masse auf den Tortenboden geben und verstreichen. Den Kuchen etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 6

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ricotta und Crème fraîche mit Puderzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) cremig rühren. Gelatine leicht ausdrücken und nach Packungsanleitung in einem kleinen Topf auflösen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, den Zitronensaft unterrühren und die Gelatinemasse sofort unter die Ricottacreme rühren. Sahne steif schlagen, unter die Ricottamasse heben, dann auf das Obst geben und verstreichen. Den Kuchen etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 7

Zum Verzieren Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Von den beiseitegelegten Butterkekse etwa 5 Kekse hauchdünn mit Guss bestreichen und mit Goldpuder bestreuen. Unter die restliche

Puderzuckermasse noch so viel Puderzucker unterrühren, dass eine spritzfähige Masse entsteht, dann halbieren und mit blauer und gelber Speisefarbe einfärben. Die Güsse in kleine Pergamentpapierfütchen füllen, die Spitzen abschneiden und die restlichen Kekse verzieren: z.B. „Happy Birthday“, „125“ und „Herzen“ aufspritzen und mit Dekorblumen garnieren. Guss fest werden lassen.

Schritt 8

Den Backrahmen lösen, den Kuchen auf eine Tortenplatte legen, dabei das Backpapier entfernen, die Tortenoberfläche mit den verzieren Butterkekse belegen und den Geburtstagskuchen servieren.



Datenschutz

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten



1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen.

In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre freie Entscheidung, ob Sie uns Ihre Daten zu den genannten Zwecken mitteilen.

Für uns kann es bei der Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich sein, Ihre personenbezogenen Daten an andere verbundene Unternehmen innerhalb der Bahlsen-Gruppe oder an externe Dienstleister, jeweils auch in europäischen oder außereuropäischen Drittstaaten, weiterzugeben. Derartige Dienstleister können beispielsweise mit der Versendung von Produktproben an Sie, dem Vertrieb von Werbematerialien oder mit der Abwicklung von Gewinnspielen oder dem Newsletterversand beauftragt sein. Eine darüber hinausgehende Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nicht. Wir verlangen von unseren externen Dienstleistern, dass diese Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich konform mit unseren Vorgaben und im Einklang mit dieser Datenschutzerklärung sowie den gesetzlichen Anforderungen zur Auftragsdatenverarbeitung verwenden.

3. Auskunft, Berichtigung, Widerruf, Sperrung und Löschung

Sie haben ein Recht auf Auskunft über die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten. Auf Verlangen werden wir Ihnen jederzeit über den gespeicherten Datenbestand, soweit er Sie betrifft, vollständig und unentgeltlich Auskunft erteilen. Dies umfasst die Auskunft darüber, welche Daten und zu welchem Zweck diese gespeichert sind. Hierzu genügt eine formlose E-Mail an marketing-austria@bahlsen.com.

Auf gleichem Wege können Sie auch eine Berichtigung unrichtiger Daten oder die Löschung von Daten verlangen.

4. Links zu Websites anderer Anbieter

Soweit unsere Website Links zu Websites anderer Anbieter enthält, erstreckt sich die vorliegende Datenschutzerklärung nicht auf diese anderen Webseiten. Wir haben keinen Einfluss darauf, dass deren Anbieter die Datenschutzbestimmungen einhalten. Bitte informieren Sie sich insoweit anhand der Datenschutzhinweise der jeweiligen Anbieter.

5. Verantwortliche Stelle

Bahlsen GmbH & Co. KG, Dresdnerstraße 38-40, 1205 Wien
Telefon: + 43 1 33 192 0; Fax: + 43 133 192 230; E-Mail: marketing-austria@bahlsen.com