



ESSENSPLAN

Kaffeetafel mit Mummystaste

Sommerliche Kaffeetafel aus Alexandras Foodblog Mummystaste: Johannisbeer-Blechkuchen, gedeckter Apfelkuchen und Iced Honey Latte.

Gastautor

1 Tag

3 Rezepte

4–20 Portionen +18

ca. 0,49 € pro Portion

Vegetarisch



www.speisengeplant.de

Gedruckt am 30.10.2026

Deine Woche

Samstag

773 kcal / Person



SNACK

Johannisbeer-Bleckkuchen

38 Portionen · 235 kcal pro Portion



SNACK

Iced Honey Latte

22 Portionen · 172 kcal pro Portion



SNACK

Gedeckter Apfelkuchen mit Schmandsahne

30 Portionen · 366 kcal pro Portion

NÄHRWERTE

Ein durchschnittlicher Tag

Pro Person, aus einer Portion jeder Mahlzeit, gemittelt über den 1 Tag dieses Plans, an dem Mahlzeiten stehen.

Energie	773 kcal	<div><div></div></div>	39 % von 2.000 kcal
Fett	38,8 g	<div><div></div></div>	55 % von max. 70 g · noch 31,2 g frei
davon gesättigte Fettsäuren	19,6 g	<div><div></div></div>	98 % von max. 20 g · noch 0,4 g frei
Kohlenhydrate	92,3 g	<div><div></div></div>	36 % von 260 g
davon Zucker	64,9 g	<div><div></div></div>	72 % von max. 90 g · noch 25,1 g frei
Ballaststoffe	4,6 g	<div><div></div></div>	15 % von Ziel 30 g
Eiweiß	14,3 g	<div><div></div></div>	29 % von Ziel 50 g
Salz	0,61 g	<div><div></div></div>	10 % von max. 6 g · noch 5,39 g frei

Bei Höchstmengen zeigt der Balken, wie viel bis zur Grenze noch frei ist; ist sie überschritten, ist der Balken ganz gefüllt und hervorgehoben.

Prozentangaben beziehen sich auf die Referenzmenge eines durchschnittlichen Erwachsenen (2 000 kcal). Dein eigener Bedarf kann davon abweichen.

Alles für die Woche

23 Zutaten, für alle geplanten Portionen.

Backwaren

- ☐ Speisestärke 4× EL (≈ 40 g)

Backzutaten

- ☐ Ei 11× Stück (≈ 660 g)
- ☐ Zucker 921 g
- ☐ Vanillezucker 75 g
- ☐ Weizenmehl 550 380 g
- ☐ Backpulver 7× TL (≈ 35 g)
- ☐ Mandelblättchen 190 g
- ☐ Puderzucker 2× EL (≈ 20 g)
- ☐ Weizenmehl Type 405 500 g
- ☐ Vanillepuddingpulver 185 g

Getränke und Spirituosen

- ☐ Espresso, frisch gebrüht 44× Tasse (≈ 1.320 g)
- ☐ Apfelsaft 1.250 g

Gewürze

- ☐ Salz 2× Prise (≈ 1 g)
- ☐ Zimt 2,5× TL (≈ 7 g)

Konfitüre und Aufstriche

- ☐ Honig 44× TL (≈ 308 g)

Kühlregal

- ☐ Margarine 3× EL + 313 g (≈ 358 g)

Molkereiprodukte

- ☐ Butter oder Margarine 380 g
ohne Marke Butter
- ☐ Milch 4.400 g
ohne Marke Vollmilch 3,5 %
- ☐ Schlagsahne 500 g
- ☐ Schmand 500 g

Obst

- ☐ Johannisbeeren, rot 1.140 g
- ☐ Apfel 13× Stück (≈ 1.950 g)
- ☐ Zitrone 250 g



SA. • SNACK

Johannisbeer-Bleckkuchen

Saftiger Rührteig vom Blech mit frischen roten Johannisbeeren, untergehobenem Eischnee und Mandelblättchen.

Gastautor

38 Portionen

1 h

235 kcal pro Portion

3 Tage bei Zimmertemperatur

Vegetarisch

Rezept: Alexandra Gleich · Foto: Alexandra Gleich / mummystaste.de · <https://www.speisengeplant.de/rezepte/johannisbeer-blechkuchen/>

Zutaten für 38 Portionen

1.140 g Johannisbeeren, rot (1140 g)

8 Stück Ei (480 g)

228 g Zucker (228 g)

4 EL Speisestärke (40 g)

380 g Butter oder Margarine (380 g)

380 g Zucker (380 g)

1,9 Päckchen Vanillezucker (15 g)

380 g Weizenmehl 550 (380 g)

4 TL Backpulver (20 g)

2 Prise Salz (1 g)

190 g Mandelblättchen (190 g)

2 EL Puderzucker (20 g)

**PRO
PORTION**

235 kcal
Energie

12,1 g
Fett

5,7 g
davon gesättigte Fettsäuren

27,7 g
Kohlenhydrate

18,8 g
davon Zucker

2,0 g
Ballaststoffe

4,0 g
Eiweiß

0,20 g
Salz

Zubereitung

1**Vorbereiten und Eischnee schlagen**

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Johannisbeeren waschen und die Beeren von den Rispen streifen. Die Eier trennen. 120 g des Zuckers mit der Speisestärke vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei die Zucker-Stärke-Mischung langsam einrieseln lassen. Den Eischnee bis zur Verwendung kühl stellen.

1.140 g Johannisbeeren, rot · 8 Stück Ei · 228 g Zucker · 4 EL Speisestärke

2**Rührteig anrühren**

Die weiche Butter mit den restlichen 200 g Zucker, den Eigelben und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und in drei Portionen unter den Teig rühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Blech verstreichen.

380 g Butter oder Margarine · 380 g Zucker · 1,9 Päckchen Vanillezucker · 380 g Weizenmehl 550 · 4 TL Backpulver · 2 Prise Salz

3**In zwei Etappen backen**

Ein Drittel der Beeren auf dem Teig verteilen und den Kuchen 15 Minuten backen. Danach die restlichen Beeren gleichmäßig daraufgeben, die Mandelblättchen darüberstreuen und den Kuchen weitere 15 Minuten backen.

190 g Mandelblättchen

4**Auskühlen lassen und bestäuben**

Den Kuchen auf dem Blech vollständig auskühlen lassen und vor dem Servieren durch ein feines Sieb mit Puderzucker bestäuben.

2 EL Puderzucker



SA. • SNACK

Iced Honey Latte

Cremiger Eiskaffee mit Espresso, kalter Milch und Honig statt Zucker — geschichtet über Eiswürfeln und mit kaltem Milchschaum getoppt.

Gastautor

22 Portionen

5 min

172 kcal pro Portion

Am selben Tag, im Kühlschrank

Glutenfrei

Minimal verarbeitet

Vegetarisch

Rezept: Alexandra Gleich · Foto: Alexandra Gleich / mummystaste.de · <https://www.speisengeplant.de/rezepte/iced-honey-latte/>

Zutaten für 22 Portionen

44 Tasse Espresso, frisch gebrüht (1320 g)

4.400 g Milch (4400 g)

44 TL Honig (308 g)

PRO PORTION	172 kcal	7,2 g	4,6 g	21,5 g	21,1 g	0,0 g	6,8 g	0,20 g
	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz

Zubereitung

1 Espresso brühen und Honig auflösen

Espresso frisch zubereiten. Den Honig sofort in den heißen Espresso einrühren und vollständig auflösen. Den Espresso danach kurz etwas abkühlen lassen.

44 Tasse Espresso, frisch gebrüht · 44 TL Honig

2**Glas mit Eis und Milch füllen**

Ein großes Glas mit Eiswürfeln füllen — große Würfel schmelzen langsamer. Die kalte Milch aufschäumen und über das Eis in das Glas gießen.

4.400 g Milch

3**Schichten und toppen**

Den Honig-Espresso langsam über die Milch gießen, dadurch entstehen die typischen Schichten. Zum Schluss mit kaltem Milchschaum toppen und nach Belieben mit etwas Honig dekorieren.



SA. • SNACK

Gedeckter Apfelkuchen mit Schmandsahne

Apfelkuchen aus der Springform: Rührteigboden, eine Füllung aus Apfelstücken in Vanillepudding und obendrauf gezuckerte Schmandsahne mit Zimt.

Gastautor

30 Portionen

1 h 30 min

366 kcal pro Portion

3 Tage im Kühlschrank

Vegetarisch

Rezept: Alexandra Gleich · Foto: Alexandra Gleich / mummystaste.de · <https://www.speisengeplant.de/rezepte/gedeckter-apfelkuchen-mit-schmandsahne/>

Zutaten für 30 Portionen

312½ g Margarine (313 g)

312½ g Zucker (313 g)

2½ Päckchen Vanillezucker (20 g)

500 g Weizenmehl Type 405 (500 g)

3 TL Backpulver (15 g)

3 Stück Ei (180 g)

3 EL Margarine (45 g)

13 Stück Apfel (1950 g)

5 Päckchen Vanillepuddingpulver (185 g)

1.250 g Apfelsaft (1250 g)

2½ Stück Zitrone (250 g)

2½ Becher Schlagsahne (500 g)

2½ Becher Schmand (500 g)

2½ Päckchen Vanillezucker (20 g)

2½ Päckchen Vanillezucker (20 g)

2½ TL Zimt (7 g)

**PRO
PORTION**

366 kcal
Energie

19,4 g
Fett

9,3 g
davon gesättigte Fettsäuren

43,2 g
Kohlenhydrate

25,0 g
davon Zucker

2,6 g
Ballaststoffe

3,5 g
Eiweiß

0,21 g
Salz

Zubereitung

1**Teig zubereiten und Form vorbereiten**

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Margarine, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und das Ei mit dem Rührgerät oder in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten und gleichmäßig in die Form drücken.

312½ g Margarine · 312½ g Zucker · 2½ Päckchen Vanillezucker · 500 g Weizenmehl Type 405 · 3 TL Backpulver · 3 Stück Ei · 3 EL Margarine

2**Äpfel schneiden und Pudding kochen**

Die Äpfel schälen, spalten und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Puddingpulver mit etwa 9 Eßlöffeln des Apfelsafts mit dem Schneebesen glatt rühren. Den restlichen Apfelsaft zusammen mit dem Saft der Zitrone in einem Topf aufkochen lassen und die angerührte Puddingmasse mit dem Schneebesen einrühren.

13 Stück Apfel · 5 Päckchen Vanillepuddingpulver · 1.250 g Apfelsaft · 2½ Stück Zitrone

3**Füllung auf den Teig geben**

Den Pudding mit den Apfelstücken in einer Schüssel vermengen und das Gemisch gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4**Backen und auskühlen lassen**

Den Kuchen etwa 1 Stunde bei 200 °C auf mittlerer Schiene backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

5**Schmandsahne aufziehen**

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, die Sahne steif schlagen und ein Päckchen Vanillezucker zugeben. Den Schmand mit dem Schneebesen unterheben und die Schmandsahne gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

2½ Becher Schlagsahne · 2½ Becher Schmand · 2½ Päckchen Vanillezucker

6**Bestäuben und kalt stellen**

Ein Päckchen Vanillezucker gleichmäßig auf die Schmandsahne streuen, danach ebenso gleichmäßig den Zimt darüber verteilen. Den fertigen Kuchen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2½ Päckchen Vanillezucker · 2½ TL Zimt