

Kokos – Mango Gugelhupf ☐

Ich liebe die Kombination aus Kokos und Mango, und einen Kokoskuchen bzw. einen Kokos – Mango Gugelhupf habe ich bislang noch nicht gebacken ?. Da ich in meinem Blog auch schon ein Milchreis Rezept mit Kokosmilch und Mango habe, dachte ich schon länger darüber nach mal einen Kuchen mit diesen Zutaten zu backen ?. Dieser Kokos – Mango Gugelhupf ist wirklich köstlich und für mich der perfekte Sommerkuchen ?

Der Geschmack erinnert ein wenig an eine Piña Colada ?, allerdings habe keine Ananas sondern wie schon erwähnt Mango als Zutat gewählt. Den besonderen Kick bekommt der Gugelhupf noch durch die Zugabe von ungefähr 10 Kokospralinen ??

Ich habe mir im Vorfeld lange Gedanken darüber gemacht ob ich den Kuchen mit Kokosmilch backen soll. Habe mich aber letztendlich für Joghurt mit Kokosgeschmack entschieden. Die Konsistenz ist mir dann doch ein wenig zu dünn bei der Kokosmilch.

Die Mango war schon sehr reif und dadurch sehr saftig. Deshalb habe ich die Fruchtstücke vorher noch in Kokosflocken eingelegt, denn diese binden die Flüssigkeit und geben gleich noch ein bisschen mehr Geschmack dazu ?.

Gekühlt schmeckt der Gugelhupf gleich nochmal so gut und ist, wie schon erwähnt, der perfekte Sommerkuchen ?

Lust auf das Rezept bekommen? Hier kommt es schon ?

Zutaten

3 Eier

120 g Zucker

1 Vanillezucker

125 ml Raps oder Sonnenblumenöl

250 – 300 g Joghurt mit Kokos Geschmack

250 g Mehl

1 Backpulver

50 Kokosflocken

200 g Mango

Ca. 10 Kokospralinen

Puderzucker und Kokosflocken zum bestäuben

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

– Gugelhupf Form einfetten und bemehlen

– Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/Unter Hitze vorheizen

– Mango schälen und in Stückchen schneiden

– Fruchtfleisch in Kokosflocken einlegen und beiseite stellen

– Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, es sollte eine hellgelbe Masse entstehen

– nun das Öl und den Joghurt unterrühren

– Mehl, Backpulver und Salz schnell unterheben, nicht zu lange rühren

– die eingelegten Mango Stückchen unterrühren

– zum Schluss die zerkleinerten Kokospralinen zufügen

– den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

Den fertigen Kuchen unbedingt ganz abkühlen lassen und erst dann stürzen

Nach Bedarf mit Puderzucker und Kokosflocken bestäuben und ruhig kühlen

Na? Lust auf diesen Kuchen bekommen ? dann probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Siehe auch ?

Kokosmilchreis mit Mango – Zitronenmousse ?

Käsekuchen mit Eierlikör ☐

Als absoluter Käsekuchen Liebhaber musste ich einfach mal mein schon vorhandenes Rezept ein wenig neu interpretieren und den Käsekuchen mit viel Eierlikör backen ?. Ausserdem bekommt dieser Käsekuchen noch einen dunklen Boden.

Das Ergebnis ist einfach genial und unglaublich lecker. Dieser Kuchen passt wunderbar zum Osterfest aber natürlich auch sonst immer wenn einem gerade der Sinn nach einem Käsekuchen mit viel Eierlikör steht.

Ich habe den Boden mit Öl gebacken, so ist der Teig ein wenig geschmeidiger und lässt sich sofort verarbeiten ohne ihn vorher noch zu kühlen ?.

Das Aroma ist wegen der Zugabe des Eierlikörs einfach wunderbar. Ich habe mich ausserdem für ein Topping aus Schlagsahne entschieden. Allerdings schmeckt dieser Kuchen auch genauso gut wenn ihr ihn nur mit Puderzucker bestäubt.

Ich habe mich bei diesem Kuchen für eine 20er Form entschieden, denn ich wollte erst mal einen Probelauf backen, um zu testen ob ich dieser Kuchen überhaupt zu empfehlen ist ? und er ist es wirklich ?

Ich werde euch also auch die Mengen auch für eine 20er Springform vermerken ?

So und jetzt geht es los : ?

Zutaten – 20er und 24er – 26er Springform

Ich verlinke euch hier die Zutaten und verarbeitet von meinem Mürbeteig mit Öl.

Wenn ihr euch auch für eine kleinere Springform entscheidet, dann nehmt bitte von den angegebenen Mengen die Hälfte.

Mürbeteig mit Öl

Außerdem kommt in den Teig noch 15 oder 30 g Kakaupulver

Eierlikör Quark :

500g / 750g Magerquark

100g / 150g Zucker

1 Vanillezucker

1 / 2 Päckchen Vanillepudding Pulver

100 / 150 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

1 / 2 Eigelb

1 Ei

200ml / 300ml Eierlikör

130ml /200ml Milch

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

- den Mürbeteig in die vorbereitete Springform geben und den Rand damit auskleiden und mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 175°C Ober/ Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- den Quark mit den übrigen Zutaten vermischen und auf den Mürbeteig geben
- im vorgeheizten Backofen ca. 55 oder 85 Minuten backen
- den Kuchen noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen, damit der Teig nicht zusammenfällt

- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und nach Bedarf dekorieren
- mit Schlagsahne und geraspelter Schokolade oder Puderzucker bedecken
- besonders aromatisch wird der Käsekuchen wenn ihr ihn noch mit ein wenig Eierlikör beträufelt

Und jetzt einfach nur noch genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Lemon Meringue Pie ☐ Zitronen

Tarte mit Baiser

Eine klassische Zitronen Tarte wollte ich schon lange mal selber machen ?, und weil ich ein Fan von Baiser Hauben bin, sollte diese Zitronen Tarte natürlich auch eine Üppige bekommen ?

Dieser Zitronenkuchen besteht aus 3 Teilen: nämlich einem Boden aus Mürbeteig, eine intensiv aromatische Zitronencreme, deren weitere Bestandteile Butter, Eigelb und Zucker sind und einer Baiser Haube, deren Spitzen nochmal kurz im heißen Ofen gebräunt werden.

Dieser Zitronenkuchen stammt ursprünglich aus Großbritannien, ist aber natürlich auch in vielen anderen Ländern beliebt und wird dort hauptsächlich als Dessert serviert ?

Ich habe diese köstliche Zitronen Tarte kürzlich zu einem besonderen Geburtstag gebacken und leider war sie noch nicht vollständig abgekühlt. Das Resultat war eine zu weiche Zitronencreme, die beim Anschneiden des Kuchens ein wenig ausgelaufen ist. Deshalb bitte unbedingt erst völlig ausgekühlt anschneiden ? der Geschmack war natürlich trotzdem himmlisch ?

Schaut doch mal in das Rezept ?

Zutaten – für eine 24er oder 26er Tarteform

Mürbeteig :

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Lemon Curd / Zitronen Creme:

75 g Mehl

130 g Zucker

125 ml Zitronensaft – das entspricht ca. 3-4 Zitronen

300 ml Wasser

3 Eigelb

60 g Butter

Baiser Haube:

4 Eiweiss

100 g Zucker

Zubereitung

- den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und die Tarteform auskleiden
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- Backpapier auf den Teig legen und mit Backlinsen oder Reis füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen
- abkühlen lassen und Reis oder Linsen entfernen
- in einem Topf das Mehl mit dem Zucker mischen
- Wasser mit dem Zitronensaft mischen und mit in den Topf geben
- nun alles aufkochen lassen und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz ergibt, das kann einige Minuten dauern
- wenn eine sehr cremige Konsistenz entstanden ist erst die Eigelbe und dann die Butter unterrühren
- am besten deckt ihr die Zitronen Creme mit Frischhalte Folie ab, so entsteht keine Haut

- wenn die Masse abgekühlt ist kann sie in den vorgebackenen Teig gefüllt werden
- gerade streichen
- die Eiweisse zu feinen Schnee schlagen und anschließend den Zucker dazugeben
- so lange schlagen bis eine feste Masse entsteht und Eiweisspitzen entstehen
- wenn ihr die Schüssel mit dem geschlagenen Eiweiss umdrehen könnt ist die Masse fertigen
- Backofen wieder auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- das Baiser auf die Zitronencreme geben und mit einem Löffel schöne Spitzen nach oben ziehen
- im heißen Ofen nochmal ca. 5 – 10 Minuten backen, bitte unbedingt dabei bleiben und kontrollieren
- wenn die das Eiweiss braune Spitzen bekommt, den Kuchen sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

So, jetzt sollte die Lemon Tarte traumhaft aussehen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥





Crostata alla Crema di Limone



Ich glaube die Crostata ist eines der bekanntesten Gebäckarten in allen Regionen Italiens ???. Es gibt sie als ganzen Kuchen oder auch in klein als Tarte. Sie wird in so gut wie jeder Bäckerei oder Bar in Italien angeboten.

Die Crostata ist ein Mürbeteig, der in seiner am bekanntesten Variante mit Konfitüre gefüllt wird und dann mit einem Gitter aus Mürbeteig bedeckt wird.

Natürlich kann man dieses wunderbare Gebäck aber auch mit einer Crema Pasticcera und frischen Beeren im Sommer genießen oder eben mit dieser herrlichen Zitronencreme ??.

Ich liebe diese italienische Spezialität weil sie einfach und leicht in der Zubereitung ist und sich für alle Gelegenheiten und Jahreszeiten eignet.

Im Sommer oder wenn die Temperaturen wieder steigen, verwende ich immer sehr gerne einen Mürbeteig der mit Öl statt Butter zubereitet wird. So kann man ihn sofort weiterverarbeiten und braucht den Teig nicht erst im Kühlschrank kühlen. Außerdem ist dieser Teig auch sehr viel mürber als der Klassische mit Butter.

Für die Zitronencreme habe ich mich für eine sehr viel zitronigere Variante entschieden als die klassische Crema Pasticcera, die ja auch schon ein wenig zitronig schmeckt.

Dieser Kuchen passt eigentlich in jede Jahreszeit und ist immer ein besonderer Genuss ??

Wenn ihr jetzt Lust auf mehr bekommen habt, dann schaut gleich hier in mein Rezept ??

Zutaten – für eine 26er bis 28er Tarteform

Mürbeteig :

Mürbeteig mit Öl

Zitronencreme :

250 ml Milch

250 ml Sahne

2 Eigelb

50 g Speisestärke

100 g Puderzucker – wer es süßer mag nimmt 20g mehr –

60 ml Zitronensaft

Abrieb von 2 Zitronen

Zubereitung

Zitronencreme :

- Eigelbe mit dem Puderzucker und der Speisestärke verrühren. Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben
- Sahne und Milch erhitzen und kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen
- ein wenig der heißen Sahnemilch zur Eiermischung geben und gut verrühren
- nun diese Mischung wieder zur heißen Sahnemilch rühren und aufkochen lassen
- Hitze reduzieren und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht
- den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren

- mit Frischhalte Folie abdecken, so entsteht keine Haut, und abkühlen lassen
- 2/3 Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und in eine gebutterte und bemehlen Form legen
- Ofen auf 180°C Ober Unter/ Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- abgekühlte Zitronencreme auf den Teig steichen
- 1/3 des Mürbeteige ausrollen und ein Gitter nach Lust und Laune gestalten und über die Creme verteilen
- die Ränder ein wenig festdrücken
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen
- abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal ???

LG Tina ♥



Torta della Nonna ☐

Die Torta della Nonna, also Großmutter's Torte, ist eine absolute Spezialität in Italien ?. Dieser italienische Zitronenkuchen besteht aus zwei Schichten Mürbeteig, gefüllt mit einer Pudding Creme. Als Topping kommen noch knackige Pinienkerne und Puderzucker obendrauf. Die Torta della Nonna ist für mich eine der Lieblingskuchen aus Italien ?.

Die Pudding Creme, Crema pasticcera, ist übrigens in Italien eine oft verwendete Crema für viele andere kleine Backwaren. Sie wird oft als Füllung verwendet. Auch im Sommer wird die Crema zum Beispiel auf einen gebackenen Mürbeteig gestrichen und mit viel frischen Früchten zum Dessert serviert.

Dieser Kuchen ist einfach himmlisch, und recht einfach in der Vorbereitung und Zubereitung ? manchmal sind die schlichten und einfachen Kuchen eben am leckersten ??

Hier geht es zum Rezept ?

Zutaten – für eine 24er Springform oder Tarteform

Für den klassischen Mürbeteig mit Butter:

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Für die Füllung :

1 Vanilleschote

200 ml Sahne

300 ml Milch

2 Eier

3 Eigelb

120 g Zucker

2 Schnipsel Zitronenschale einer Bio Zitrone , am besten mit dem Sparschäler schälen

1 Prise Salz

70 g Mehl

Zum Bestreichen und Bestreuen :

1 Eiweiß

50 g Pinienkerne

Zubereitung

- den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und kühl stellen
- für die Füllung die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen
- die Sahne mit der Milch, der Zitronenschale, der Vanilleschote und dem Mark erhitzen
- vom Herd nehmen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen
- Zitrone und Vanilleschote entfernen
- die Eier und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen
- das Mehl und das Salz nach und nach darübersieben und gut unterrühren
- dann die noch heiße Milch unter Rühren langsam dazugießen

- alles erneut in den Top gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren eindicken lassen
- den Ofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- ein Drittel des Teiges entnehmen und zur Seite stellen
- den restlichen Teig auf einem bemehlten Bogen Backpapier ausrollen und die Kuchenform und den Rand damit auskleiden
- ein Bogen Backpapier über den Teig legen und mit Backlinsen oder Reis füllen
- für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen
- die Form aus dem Ofen nehmen, die Linsen oder Reis, den kann man übrigens weiter verwenden, mit dem Backpapier entfernen und kurz abkühlen lassen
- die abgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen
- den restlichen Teig ausrollen und auf die Creme legen. Am Rand festdrücken
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- mit dem Eiweiß bepinseln und die Pinienkerne darüber streuen
- den Kuchen erneut 30 Minuten backen, sollten die Pinienkerne zu dunkel werden, bitte abdecken
- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Und jetzt bitte unbedingt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??





LG Tina ♥

Zitronen Gugelhupf mit Limoncello ☐

Ich liebe Zitronen, und ganz besonders in der dunklen Jahreszeit, nach dem Jahreswechsel, sind sie besonders erfrischend ?. Ich habe diesmal einen Zitronenkuchen mit Limoncello gebacken. Der Gugelhupf hat dann auch nochmal ein Topping mit Puderzucker und Limoncello bekommen.

Das erfrischende an diesem wunderbaren Zitronenkuchen ist, das er mit Joghurt und natürlich viel Zitronen angerührt wird ?. Nach dem üppigem Essen vor, während und nach den Feiertagen zu

Weihnachten ist dieser Kuchen einfach so unglaublich erfrischend ?.

Da dieser Gugelhupf mit viel flüssigen Zutaten angerührt wird, habe ich mich zusätzlich zum Mehl noch für Polenta, also Maisgrieß, als Zutat entschieden. Damit bekommt der Kuchen noch ein bisschen mehr Festigkeit, um nicht ganz so feucht bzw. klietschig zu werden. Obwohl ich das eigentlich sehr gerne mag ?. Aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach himmlisch und der Genuss wunderbar ??.

Na, habt ihr Lust auf das Rezept ? Dann schaut hier gleich mal rein ??

Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

300 g Naturjoghurt – oder 150 g Zitronenjoghurt und 150 g Naturjoghurt

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale von 3 Zitronen

Saft von einer Zitrone

1 guter Schuss Limoncello

250 g Mehl

1 Backpulver

1 El Polenta – Maisgrieß

Prise Salz

Für den Guss:

85 g Puderzucker

3 El Limoncello

Gehackte Pistazien und etwas geriebenen Schale einer Zitrone zum dekorieren

Zubereitung

– den Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/ Unter Hitze vorheizen

– die Backform einfetten und bemehlen

– die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein

– dann das Öl und den Joghurt unterrühren

– anschließend die abgeriebene Zitronenschale und den Saft mit einem Schuss Limoncello hinzufügen

– das Mehl mit dem Backpulver, Salz und dem Maisgrieß mischen und zum Schluss unterheben. Bitte nicht zu lange rühren

– alles in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Lemon Bars ?

Zitronenschnitten ☐

Am letzten Wochenende hatte ich einfach mal wieder Lust auf einen Zitronenkuchen. Nach längerem überlegen habe ich mich für die leichten Zitronenschnitten entschieden ?. Diese bestehen hauptsächlich aus Ricotta und Sahne. Außerdem ist in den Zitronenschnitten kein Weizenmehl enthalten, also perfekt für Allergiker.

Ich habe in den letzten Jahren immer mal wieder Lemon Bars gebacken, aber so richtig umgehauen hat mich kein Rezept, das ich in meinen Archiven habe. Entweder war mir das Ergebnis zu süß oder zu mächtig.

Da ich sehr gerne mit Ricotta koche oder backe, habe ich einfach mein vorhandenes Rezept ein wenig verändert, und bin total begeistert wie leicht dieser Kuchen zu backen war ?. Geschmacklich sind die Zitronenschnitten aber auch absolut der

Knaller.

Ich habe übrigens für mein Rezept 2 Zitronen verwendet, denn ich mag es ein wenig milder. Wer es viel zitroniger mag, der nimmt einfach ein oder zwei Zitronen mehr als angegeben dazu.

Übrigens eignet sich dieser Ricotta Zitronen Teig auch ganz wunderbar als Füllung für eine leckere Crostata.

Mürbeteig mit Öl

Hier kommt das Rezept für euch ??

Zutaten – für ein kleines Blech ca. 28 × 21 cm

3 Eier

80 g Zucker

100 Sahne

Saft und geriebene Schale von 2 – 4 Bio Zitronen

80 g Kartoffelmehl oder Maismehl – Speisestärke

500 g Ricotta

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 165°C Umluft vorheizen
- die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen
- anschließend die Zitronenschale und den Saft unterrühren
- danach die Sahne hinzufügen
- dann die Speisestärke in den Teig rühren
- zum Schluss dann den Ricotta dazu geben

- ein kleines Blech buttern und bemehlen oder mit Backpapier auslegen
- den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen
- in ca. 12 Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben

Lasst es euch schmecken ?

Na neugierig geworden, dann probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Schokoladen Gugelhupf mit Cheesecake Füllung ?

Ich bin ein absoluter Gugelhupf Fan ? denn er ist einfach und schnell gebacken. Man kann mit den Zutaten spielen und immer wieder etwas Neues auszuprobieren ? diesmal habe ich einen Gugelhupf gebacken, der aus einem Teil Schokolade und einem Teil Quark besteht.

Ich habe schon so oft Muffins mit Schokolade und dem Cheesecake Topping gesehen. Also habe ich diese besondere Kombination für ein neues Gugelhupf Rezept ausprobiert ?.

Es ist mir auf Anhieb gleich so gut gelungen, das ich dieses Rezept natürlich sofort auf meinem Blog verewigen muss. Ich habe auch lange überlegt ob ich diese spezielle Gugelhupf Form verwende, es ist mit Abstand meine Lieblings Backform ?, aber es hat alles bestens geklappt.

Weil ich für den Schokoteig eine bittere Schokolade genommen habe, wollte ich unbedingt noch eine süße Note als Topping setzen. So habe ich mich für eine Nuss Nougat Creme entschieden ? anschließend noch ein bisschen mit Puderzucker bestäubt, und fertig ist ein Traum von Kuchen entstanden ?

Das Rezept ist wirklich leicht und hier kommt es auch schon ?

Zutaten – für eine Gugelhupf Form

Schokoladen Teig

250 g weiche Butter

230 g Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier 150 g Zartbitteschokolade

1 Prise Salz

5 El Backkakau

330 g Mehl

2 Tl Backpulver

120 ml Milch

Quark Füllung

2 Eier

100 g Zucker

1 Vanillezucker

25 g Vanillepudding Pulver

500 g Magerquark

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

- Backofen auf 170°C Ober /Unter Hitze oder 150°C Umluft vorheizen
- die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen
- weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen
- Eier nach und nach dazugeben und alles mindestens 1 Minute sehr cremig schlagen
- geschmolzene Schokolade unterrühren
- nun das Mehl, Backpulver und Kakao abwechselnd mit der Milch dazu geben
- eine Gugelhupf Form einfetten und bemehlen und ca. 2/3 des Teiges in die Form füllen. Den Teig am Rand etwas hochstreichen
- für die Quark Füllung die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen
- das Vanillepudding Pulver unterrühren und anschließend den Magerquark dazu geben
- die Quark Mischung mit einem Löffel vorsichtig in die Vertiefung auf den Schokoteig geben
- nun den restlichen Schokoteig auf die Quark Mischung verteilen

- im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder zusätzlich ein bisschen Nuss Nougat Creme erwärmen und über den Gugelhupf gießen

Und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Pumpkin Cheesecake ? Kürbiskäsekuchen

Ein Käsekuchen geht immer oder?? Ich habe unzählige Rezepte für Käsekuchen in meinem Büchlein ? aber trotzdem reizt mich dann doch immer wieder etwas Neues auszuprobieren. Diesen Käsekuchen habe ich mal mit Kürbismus gebacken.

Ich hatte noch Kürbismus im Kühlschrank und das musste ich verbrauchen ?. Das Wochenende stand nun vor der Tür und ich

hatte eigentlich vor, mal wieder einen leckeren Käsekuchen zu backen. Also warum nicht beides miteinander kombinieren, denn Kürbismus habe ja schon in verschiedenen Variationen ausprobiert.

Ich habe also erst einen ganz normalen Käsekuchenteig zusammengestellt und ihn schließlich in 2 Hälften geteilt. Eigentlich eher 1/3 zu 2/3 geteilt. Zur kleineren Hälfte habe ich dann das Kürbismus gemischt und schön mit frischem Ingwer und Zimt gewürzt.

Anschließend wird alles abwechselnd in den Mürbeteigboden geschichtet, also die Kürbismischung zuerst, dann die andere Mischung obendrauf ?. Zum Schluss alles noch ein bisschen marmorierten und dann ab in den Ofen ?

Der Geschmack ist wirklich außergewöhnlich ? denn die Kombination aus dem gewürzten, in Verbindung mit dem klassischen Teig ist einfach wunderbar ?

Na, neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ??

Zutaten – 24er oder 26er Springform :

Mürbeteig:

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

50 g Zucker

1 Ei

65 g weiche Butter

Käsekuchenteig:

1 kg Magerquark

350 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Vanillepudding Pulver

100 g sehr weiche Butter

6 Eier

1 El Mehl

1 Backpulver

Saft einer halben Zitrone

250 g Kürbismus : <https://brea-food-and-home.de/kuerbismus>

1 Tl geriebener frischer Ingwer oder gemahlener Ingwer

1 Tl Zimt

Butter und Mehl oder Backpapier für die Form



Zubereitung

- aus den obengenannten Zutaten einen Mürbeteig zubereiten, ausrollen und in die Form legen. Den Teig auch am Rand hochziehen
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- den Magerquark mit 300 g Zucker und Vanillezucker cremig

rühren

- dann die Butter, Eier, das Vanillepudding Pulver, Mehl und Backpulver hinzufügen und kräftig aufschlagen
- die Teigmischung in 2 Hälften teilen. Die eine Hälfte sollte ein wenig mehr Teig beinhalten, also 1/3 zu 2/3
- in die größere Teigmischung den Zitronensaft geben
- in die kleinere Teigmischung das Kürbismus unterziehen und mit dem restlichen Zucker, Zimt und Ingwer würzen
- zuerst die Kürbismischung auf den Mürbeteigboden geben und anschließend die andere Quarkmischung darüber verteilen
- anschließend alles mit einer Gabel ein wenig marmorieren
- im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- den fertigen Kuchen noch 10 Minuten im geöffneten Ofen ausdampfen lassen
- bei Bedarf mit ein wenig Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥





Apfel-Joghurt Kuchen ??

Es gibt ja wirklich so viel unglaublich leckere Varianten für einen Apfelkuchen. Und dieser Apfel-Joghurt Kuchen gehört definitiv dazu ?. Eigentlich ist dieses Rezept zufällig entstanden, denn ich musste unbedingt einige Zutaten verbrauchen, und so entstand diese so leckere Kombination aus Äpfeln und einem leichten Rührteig mit Joghurt, ein Apfel-Joghurt Kuchen.

Dieser Kuchen passt so perfekt in diese so schöne Jahreszeit. Ich konnte garnicht genug Bilder von dem fertigen Apfelkuchen machen ?. Es war einfach eine wunderschöne Farbkombination in Verbindung mit der Sonne, der Deko und natürlich dem Kuchen ?.

Ich habe mich diesmal für eine Kastenkuchenform entschieden, weil ich einfach gerne mal ausprobieren wollte wie sich so ein Apfelkuchen in einer etwas anderen Ausführung macht ?

Diese kleine Eigenkreation habe erst mal mit zur Arbeit genommen, denn meine Kollegen sind sehr gerne meine Geschmackstester ? und natürlich auch immer meine besten

Kritiker. So weiß ich immer gleich, ob ich noch etwas verbessern kann ?. Dieser himmlische Apfelkuchen ist aber genauso perfekt wie er ist.

Wer meinen Blog hier schon ein wenig länger verfolgt, wird feststellen dass ich gerne einfache und alltagstaugliche Kuchen backe. Ich finde es sind meistens die leckersten ?.

So, und hier kommt das Rezept ??

Zutaten – für eine Kastenform

3 Eier

150 g brauner Rohrzucker

250 g Joghurt natur

130 geschmolzene Butter

Schale und Saft einer Zitrone

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Tl Zimt

1 Prise Salz

3 Äpfel

Mandelblättchen

Butter und Mehl für die Form oder Backpapier



Zubereitung

- Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten und bemehlen
- Ofen auf 180°C Ober Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden
- mit dem Saft der Zitrone mischen
- das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und der Prise Salz vermischen
- die Eier mit dem Zucker 1 Minute schaumig schlagen
- dann die Butter, den Joghurt und die geriebene Zitroneschale hinzufügen
- nun die Mehlmischung schnell mit dem Teig vermischen
- 2/3 der Apfelscheiben in den Teig rühren
- alles in die vorbereitete Form füllen und die restlichen Äpfel fächerförmig auf den Teig legen
- die Seiten mit ein paar Mandelblättchen bestreuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen

Abkühlen lassen und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

