

Orangen Schoko Gugelhupf ☐☐

Ach ja, es war mal wieder Zeit ein neues Gugelhupf Rezept auszuprobieren. Es war eine spontane Entscheidung einen Orangen Schoko Gugelhupf zu backen, weil noch Reste verbraucht werden mussten. Dieser Orangen Schoko Gugelhupf schmeckt einfach himmlisch und ist definitiv einer meiner zukünftigen Favoriten, zumindest im Winter wenn es Orangen gibt.

Orange trifft auf Schokolade und kommt als Gugelhupf aus dem Ofen. Wer kennt von Euch die Erfrischungsstäbchen oder Soft Cake Gebäck? Ja, dann könnt ihr euch den Geschmack dieses Kuchens so ungefähr vorstellen. Erfrischend und schokoladig, dabei aber herrlich soft und saftig.

Ein Gugelhupf mit Orangenaroma weckt generell starke Erinnerungen an frühere Zeiten in mir, denn der allererste Kuchen, den ich gebacken habe, war ein Orangengugelhupf.

In diesem Kuchen habe ich Joghurt mit gepresstem Orangensaft und einem Schuss Orangenlikör verwendet. Er ist natürlich auch ohne Likör sehr lecker. Nachdem der Grundteig fertig ist, habe zur einen Hälfte flüssige Zartbitterschokolade hinzugefügt.

Als Topping habe ich mich für einen Zuckerguss entschieden. Dieser wird mit Orangensaft angerührt. Wer mag, nimmt auch hier ein wenig Orangenlikör. Das Rezept dafür verlinke ich euch am Ende.

Na, neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ☐

Zutaten für eine herkömmliche Napfkuchenform:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 300 g Naturjoghurt

- 130 ml Sonnenblumenöl
- Abgeriebene Schale von 3 Bio Orangen
- Saft von einer Orange
- 1 guter Schuss Orangenlikör (optional)
- 250 g Mehl
- 1 Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 El Weichweizengries
- 100 g Zartbitterschokolade

Für den Guss:

- 85 g Puderzucker
- 3 EL Saft einer Orange oder Orangenlikör
- 1 Hand voll Schokostreusel
- Etwas geriebene Orangenschale

Zubereitung:

- den Ofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober/Unter Hitze vorheizen
- die Backform gut einfetten und bemehlen
- über einem Wasserbad die Zartbitterschokolade schmelzen
- die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein
- dann das Öl und den Joghurt unterrühren
- das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz unterheben. Bitte nicht zu lange rühren
- den Teig nun in 2 Hälften teilen
- die Orangenschale und den Saft der Orange in die eine Hälfte des Teiges rühren
- anschließend den Gries hinzufügen
- die geschmolzene Schokolade wird in der andere Hälfte des Teiges verrührt
- beide Teige nacheinander, wie bei einem Marmorkuchen, in die Backform füllen und ein wenig marmorieren
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 50 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen

- den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen
- den Puderzucker mit Orangensaft oder Likör verrühren und über den Kuchen laufen lassen
- zum Schluss noch mit Schokostreusel und Orangenschale dekorieren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ☐

LG Tina ♥



Orangen Schoko Gugelhupf



Orangen Schoko Gugelhupf

<https://brea-food-and-home.de/arancello>

Heidelbeertarte mit Vanillecreme □ Tarte aux Myrtilles

Ich liebe diese wunderbaren französischen Leckereien. Egal ob süß oder deftig. Die Tarte aux Myrtilles, also eine Heidelbeertarte ist glaube ich so einer der Klassiker in der französischen Patisserie. Ich habe meine Heidelbeertarte mit Vanillecreme gefüllt. Und ich sage euch es ist ein Traum.

Jedes mal, wenn wir in Sanremo Urlaub machen, sind Ausflüge in die Umgebung nach Frankreich ein Muss. Dabei hat Italien nun wirklich unglaublich leckere süße Leckereien zu bieten. Aber immer wenn wir in Frankreich unterwegs sind drück ich mir die Nase an den französischen Bäckereien platt. Es sieht immer alles so zum Anbeißen verführerisch aus. Diese Vielfalt der Tartes und Tarteslettes und vielem anderen sind einfach himmlisch.

Nun hatte ich spontan Lust mir ein wenig Frankreich nach Hause nach Hause zu holen. Ich habe den Mürbeteig mit ein paar gemahlten Haselnüssen verfeinert und noch eine Vanillecreme zubereitet. Außerdem habe ich meine Tarte mit Mürbeteig geschlossen und noch Mandelblättchen darauf verteilt. Es war einfach ein spontaner Versuch und gleich ein voller Erfolg. Einfach unglaublich köstlich.

Hier kommt nun das Rezept: 25er Tarteform oder Springform

Mürbeteig:

- 150 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 60 g Haselnüsse
- 1 Ei
- 250 g Mehl

- 1 Prise Salz

Vanillecreme:

- 5 Eigelb
- 40 g Speisestärke
- 70 g Puderzucker
- 500 ml Milch
- Zitronenzeste
- ca. 500 g Heidelbeeren
- 1 Eigelb und ein Schluck Milch
- 2 Handvoll Mandelblättchen
- 25er Tarteform

Zubereitung:

- den Mürbeteig zubereiten und kalt stellen
- die Eier mit der Stärke und dem Puderzucker in einem kleinen Topf mischen
- Milch in einem anderem Topf mit der Zeste stark erhitzen, nicht kochen und dann die Zeste entfernen
- ein wenig heiße Milch mit der Ei Mischung verquirlen
- die Ei Mischung nun langsam in die heiße Milch geben und bei kleiner Hitze so lange rühren bis die Masse eindickt
- anschließend die Creme umfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen
- den Backofen auf 160 Umluft oder 170 Ober/Unter Hitze vorheizen
- eine Tarteform komplett, auch den Rand, mit dem Mürbeteig auskleiden. Ein wenig Teig aufheben, um später die Tarte zu bedecken
- Vanillecreme einfüllen
- Heidelbeeren auf der Creme verteilen
- den restlichen Mürbeteig ausrollen und die Tarte damit bedecken
- das Eigelb mit ein wenig Milch mischen und die Tarte damit bestreichen
- mit Mandelblättchen bestreuen

- im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen

Den Kuchen abkühlen lassen und anschließend einfach nur genießen. BON APPETIT ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch selbst einmal aus ?

LG Tina ♥



Tarte aux Myrtilles



Tarte aux Myrtilles





Flockentorte ☐

Diese himmlische Flockentorte heißt in Italien Torta Mimosa und wird immer anlässlich zum Festa delle Donne am 8. März gebacken und serviert. Die Flockentorte oder Torta Mimosa ist ein großer Klassiker der italienischen Konditoreikunst und wurde ungefähr in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts zwischen Rom und Rieti entwickelt. Die Flockentorte – Mimosentorte wurde später in Sanremo im Jahr 1962 berühmt, als Adelmo Renzi mit diesem Kuchen einen Süßwarenwettbewerb gewann.

Dieser Kuchen sieht sehr lecker aus und hat die Form einer Kuppel, die weich und duftend erscheint. Bestreut mit zerkleinerten Biskuitteig und Puderzucker, sieht sie aus wie ein Mimosensträußchen, von dem sie ihren Namen hat.

Die Flockentorte ist ein recht einfach in der Zubereitung und trotzdem sehr eindrucksvoll. Sie besteht aus Biskuitteig mit einer Vanillecreme. Wer ein bisschen Frische in den Kuchen

bringen will kann noch ein paar Erdbeeren oder andere Beeren hinzufügen. Auch mit Ananas schmeckt sie sehr gut.

Ein Kuchen, den man ohne Stress einen Tag vorher zubereiten kann, denn er darf für ein paar Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

Na, Lust auf den Kuchen ? hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 20er oder 22er Form

Biskuitteig :

- 8 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- 120 g Speisestärke / Kartoffelmehl
- 140 g Mehl / 450

Vanillecreme :

- 500 ml Milch
- 125 ml flüssige Sahne
- 5 Eigelb
- 140 g Zucker
- Zitronenzeste
- 1 Vanilleschote
- 55 g Speisestärke
- 200 ml Schlagsahne
- 10 g Puderzucker
- Erdbeeren nach Ähnliches nach Bedarf
- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

Biskuitteig :

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

- 2 Formen a 20 oder 22 cm vorbereiten
- Eier mit dem Zucker und Mark der Vanilleschote mit einem elektrischem Quirl oder einer Küchenmaschine so lange aufschlagen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das dauert ca. 10 Minuten
- Mehlsorten mit dem Salz vermischen und vorsichtig über den Eierschaum sieben. Unbedingt das Mehl mit einem Kochlöffel einarbeiten damit das Volumen nicht verlorenght
- den Teig in die beiden Formen füllen
- ca. 25 Minuten backen, unbedingt eine Stäbchenprobe machen
- Teig abkühlen lassen und aus der Form holen. Beiseite stellen

Vanillecreme :

- in einem Topf die Milch mit 122 ml Sahne, der Zitronenzeste und dem Mark der Vanilleschote erhitzen. **Nicht kochen**
- in einem anderen Topf die Eigelbe mit dem Zucker und Speisestärke mischen
- wenn die Milchemischung heiß ist die Zitronenschale entfernen und ein wenig zur Eiermischung geben und unbedingt dabei rühren
- nun den Rest der heißen Milch hinzufügen und auf der heißen Platte so lange rühren bis die Masse eindickt
- mit Klarsichtfolie abdecken und beiseite stellen
- wenn die Vanillecreme abgekühlt ist, die restliche Sahne mit dem Puderzucker steifschlagen
- Sahne zur Vanillecreme mischen und nochmal alles kurz aufschlagen

Kuchen zusammensetzen :

- den fertigen Biskuitboden von den scharfgebackenen Rand befreien. Keine Angst er muss nicht perfekt aussehen
- die Oberfläche auch abschneiden. Es bleibt die sehr

- weiche und elastische Masse des Biskuit übrig
- nun beide Teige jeweils 2 mal waagrecht durchschneiden



- einen Teigboden beiseite stellen und in ganz kleine Würfelchen schneiden



- den ersten Teigboden mit einen Teil der Vanillecreme bestreichen und bei Bedarf ein paar klein geschnittene Früchte darauf verteilen



- den zweiten Boden aufsetzen und wieder mit etwas Creme und Früchten belegen
- den letzten Boden auflegen und mit der Creme bestreichen
- den letzten Teil der Creme für die äußeren Ränder verwenden



- nun die kleinen Biskuitwürfel oben und an den Seiten des Kuchen verteilen und vorsichtig in die Creme drücken



- den Kuchen nun mind. 3 Stunden kaltstellen, am besten über Nacht
- vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestäuben und nach Bedarf dekorieren

So, und jetzt staunen und genießen ??

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Torta Mimosa



Flockentorte

Joghurt – Sahne Torte ♥

Ich liebe diese Joghurt – Sahne Torte, weil sie in jede Jahreszeit passt. Im Frühling oder Sommer kann man diesen Kuchen mit frischen Beeren dekorieren und im Winter dürfen es ruhig auch mal TK Beeren sein. Die Joghurt – Sahne Torte auch dem Bild habe ich speziell für den Valentinstag kreiert. Sie wäre aber auch zum Muttertag eine wunderbare Idee und Überraschung zum Verschenken.

Diese Torte wird nicht gebacken, deshalb ist sie natürlich auch bei hohen Temperaturen im Frühling und Sommer super geeignet und erfrischend zugleich. Wichtig ist nur das sie am besten am Vortag vorbereitet wird, damit sie im Kühlschrank schön fest wird und komplett durchgekühlt ist.

Diesen leckeren Kuchen kann man außerdem auch mit Buttermilch verrühren, dann ist die Joghurt – Sahne Creme noch einen Tick erfrischender. Jetzt im Winter verwende ich Milch für die Creme.

Inspiriert hat mich ganz klar eine TK Torte im Supermarkt. Dieser Kuchen hat mich sofort angesprochen, und wenn ich nicht so ein Spaß am Kochen und Backen hätte, wäre sie sofort in meinem Einkaufswagen gelandet. Aber sie lässt sich wirklich sehr leicht selbst zubereiten.

Lasst Euch überzeugen und schaut doch mal in mein Rezept ??

Zutaten – für einen 24er Durchmesser

Für den Keksboden

- 200 g Butterkekse oder Vollkornkekse
- 75 g Butter
- 50 g Zartbitterschokolade

Für die Joghurt – Sahne Creme

- 500 g Joghurt – Natur
- 400 ml Schlagsahne
- 250 ml Milch oder Buttermilch
- 130 g Puderzucker
- 1 Vanillezucker
- Saft einer Zitrone
- 10 Blatt Gelatine – weiß

Für das Topping

- 300 g Himbeeren
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Wasser
- etwas weiße Raspelschokolade

Wenn die Torte im Frühling oder Sommer serviert wird, dann dekoriert sie einfach mit Beeren eurer Wahl

Zubereitung

- die Kekse eurer Wahl zerkleinern bis sie ganz fein sind, das geht am besten in einer Tüte mit dem Nudelholz
- Butter und Schokolade schmelzen
- anschließend die geschmolzene Masse in die Kekse rühren und in eine Springform geben und festdrücken
- die Keksmasse ca. 30 Minuten kühl stellen
- Sahne steif schlagen und beiseite stellen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Joghurt mit dem Puderzucker, Vanillezucker und der Milch oder Buttermilch verrühren
- ein bisschen von der Joghurt Creme, ca. 10 EL abnehmen und beiseite stellen, wenn Ihr die Torte so wie auf meinem Foto präsentieren wollt
- Zitronensaft hinzufügen und alles anschließend mit der Schlagsahne vermengen
- Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erhitzen bis sie flüssig ist

- anschließend sofort ein oder zwei EL von der Joghurt – Sahne Creme mit der flüssigen Gelatine verrühren und alles sofort in die Creme einrühren und nochmal aufschlagen
- nun die Masse auf dem Keksteig verteilen
- den Kuchen nun wieder wenigstens 3 Stunden kühl Stellen oder über Nacht im Kühlschrank lassen
- die Himbeeren auftauen lassen und pürieren
- Speisestärke mit dem Wasser verrühren
- Vanillezucker zu den Himbeeren geben und erhitzen
- wenn die Masse kocht die Speisestärke einrühren und nochmal aufkochen lassen und abkühlen
- die erkaltete Himbeermasse auf die Torte streichen
- nun mit einer Pipette oder Spritzbeutel kleine Tropfen der vorher beiseite gestellten Creme auf der Himbeermasse verteilen und mit einem Schaschlikspieß oder Zahnstocher die Kleckse miteinander verbinden
- wer mag streut noch ein wenig weiße Schokoraspel den Rand entlang
- nochmal ca. 2 Stunden kühl stellen und fertig ist die wunderbare Joghurt – Sahne Torte

Und jetzt genießen ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch mal aus ??

LG Tina ♥



Joghurt-Sahne Torte



Streuseltaler

Ich liebe Streuseltaler oder Streuselschnecken. Am liebsten mit Vanillepudding, und wenn ich mir irgendetwas beim Bäcker gönne, dann eben genau diese Leckerei. Seit Jahren nehme ich mir vor Streuseltaler selbst zu backen, aber dann ist wieder ein anderes Rezept wichtiger gewesen als meine geliebten Streuseltaler, und so schlummerte es immer in meinem Kopf und geriet in Vergessenheit.

Nun endlich habe ich mir ganz spontan die Zeit genommen und dabei gleich noch ein bisschen rumexperimentiert. Ich habe zum Beispiel den Hefeteig mit Skyr statt Milch angesetzt und die Streusel mit Haferflocken gemischt, um noch ein bisschen Crunch reinzubringen.

Die Creme ist eine Mischung aus Vanillepudding und Schmand, um auch hier eine gewisse Leichtigkeit in den Geschmack zu bringen. Also perfekt geeignet um auch im Sommer dieses Rezept mit Beeren zu backen. Ich habe mich aber passend zur Jahreszeit für Pflaumen entschieden.

Das Ergebnis, was soll ich sagen, ist extrem lecker. Man möchte diese Teilchen förmlich inhalieren, vor allem wenn sie noch lauwarm sind. Also absolute Suchtgefahr ?

Na, Lust auf das Rezept bekommen? Hier kommt es ??

Zutaten – für 8 Stück

Für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 frischer Würfel
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g sehr weiche oder etwas abgekühlte flüssige Butter
- 150 g Skyr – Natur oder Vanille

- 1 Ei
- ev. 1 El Milch

Für die Schmandcreme:

- 250 ml Milch
- 1 Vanillepuddingpulver
- 60 g Zucker
- 200g Schmand

Für die Streusel:

- 120 g kalte Butter in Stückchen
- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g kernige Haferflocken
- ca. 20 Pflaumen oder Früchte eurer Wahl
- Puderzucker zu bestäuben

Zubereitung

- für den Hefeteig das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und der Prise Salz mischen
- dann die flüssigen Zutaten, Skyr, Butter und das Ei hinzufügen und mindestens 3 Minuten durchkneten
- wenn der Teig zu trocken ist bitte noch ein wenig Milch hinzufügen. Der Teig sollte nicht zu trocken oder zu feucht sein
- nun den Hefeteig mindestens 30 Minuten an einem warmen Plätzchen gehen lassen
- für die Schmandcreme in der Zwischenzeit ca. 5 El von der Milch in ein Schüsselchen geben und mit dem Vanillepuddingpulver mischen
- die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und mit dem angerührten Pudding mischen
- nochmal ganz kurz alles aufkochen, dabei ständig rühren bis es eindickt

- den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen und anschließend mit dem Schmand verquirlen
- für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und beiseite stellen
- den Ofen auf 180 C Ober/Unter Hitze oder 160 C Umluft vorheizen
- den Hefeteig in 8 Stückchen teilen und auf einer bemehlten Flächen ausrollen
- jedes Teilchen mit der Schmandcreme bestreichen und mit den geviertelten Pflaumen oder Beeren eurer Wahl belegen
- zum Schluss die belegten Taler üppig mit den Streuseln bestreuen
- im vorgeheizten Ofen ca. 15 – 20 Minuten backen
- etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Und jetzt einfach nur genießen ?

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

LG Tina ♥



Obstkuchen □

Da kommen Erinnerungen hoch, an meine Kindheit und die Ausgelassenheit, und an die früher so wichtige Kaffeezeit mit Kuchen und Keksen, Kaffee für die Erwachsenen und Kakao für die Kinder. Zu dieser Zeit gab es oft den klassischen Obstkuchen mit Früchten der Saison und dem typischen Tortenboden. Mal gekauft und natürlich auch selbstgebacken. Der Obstkuchen war immer lecker und leicht, und vor allem schnell gemacht. Denn es war Sommer.

Das tolle an diesem so einfachen Kuchen sind doch die Variationsmöglichkeiten. Entweder man füllt den fertigen Tortenboden mit einer Vanillecreme oder einer frischen Quarkcreme und verteilt dann das Obst, oder man gibt ausschließlich die Früchte der Saison auf den Tortenboden und serviert einfach geschlagene Sahne dazu.

Alles ist möglich und trotzdem ist jeder Kuchen anders, aber auf jeden Fall immer sehr lecker. Für das glänzende Finish wird noch ein wenig Tortenguss auf den Früchten verteilt, aber bitte nicht zu viel. Das ist schon das ganze Geheimnis. Das Geheimnis von wunderschönen Kindheitserinnerungen.

Na, Lust auf das Rezept ? hier kommt es ?

Zutaten – für einen 26er Tortenboden

Für den Teig:

- 30 g gemahlene Mandeln
- 50g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 3 Eier
- 1 Prise Salz

- 50 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 40 g lauwarm zerlassene Butter

Für die Creme:

- 130 ml Milch
- 1/2 Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 150g Naturjoghurt

Für den Belag:

- ca. 300 – 400 g Früchte oder gemischte Beeren der Saison
- klares Tortengelee

Zubereitung:

- den Ofen auf 160 C vorheizen, Form bebuttern und bemehlen
- Butter erwärmen
- Eier trennen, und das Eiweiß mit dem Salz schaumig schlagen. Anschließend den Zucker unterheben und weiter sehr cremig aufschlagen
- Vanillezucker und Eigelb unterrühren
- das Mehl, Backpulver und die gemahlene Mandeln mischen und in 2 Portionen über die Masse sieben und unterheben
- zum Schluss die flüssige Butter unterziehen
- Teig in die Form streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen
- auskühlen lassen
- Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren und langsam erhitzen
- unter Rühren eine Minute köcheln lassen, dann in eine Schüssel füllen und zugedeckt etwas abkühlen lassen
- Joghurt mit der Puddingcreme glattrühren und auf den Kuchenboden streichen
- 30 Minuten kühl stellen
- Früchte und Beeren nach Lust und Laune auf den Kuchen

verteilen

- Gelee laut Angabe zubereiten und über die Früchte streichen, am besten von der Mitte aus

So, und jetzt genießen ?

Also lasst Euch doch einfach inspirieren und probiert es mal aus ??

LG Tina ♥



<https://brea-food-and-home.de/wiener-tortenboden>

Carrot Cake ☐

Ich liebe den Carrot Cake oder Rüblikuchen, und nicht nur zu Ostern. Nein ich verwende sehr gerne viel Zimt und der passt ja bekanntlich eher in den Herbst oder Winter. Allerdings habe ich nun meine eigene Kreation zum Osterfest gebacken und kann ihn euch nur ans Herz legen. Mein Carrot Cake beinhaltet außer Möhren auch Walnüsse und gehackte Schokolade.

Ich habe zusätzlich noch die Walnüsse vorher in der Pfanne karamellisiert und zum Abrunden des Geschmacks Kokosflocken in den Teig gegeben. Es ist also ein richtig kerniger Kuchen geworden.

Weil der Kuchen schon sehr amerikanisch angehaucht ist, darf natürlich ein richtig gutes Frosting nicht fehlen. Allerdings ist mir die amerikanische Buttercreme viel zu fett und mächtig. Ich habe mich deshalb für die wesentlich leichtere Swiss Meringue entschieden.

Selbst mein Mann, der nicht so ein Fan von Karottenkuchen ist, ist begeistert vom Geschmack und Konsistenz dieses leckeren Carrot Cake.

Schaut mal in Mein Rezept ? ich kann es nur empfehlen?

Zutaten – für eine Kastenform oder 24er Springform

- 3 Eier
- 200g brauner Zucker
- 150 Pflanzenöl

- 100g Joghurt
- 280g Mehl
- 2TL Natron
- 1TL Zimt oder weniger
- 200g grob geraspelte Karotten
- 100g gehackte dunkle Schokolade
- 100 Walnüsse gehackt und bei Bedarf gebrannt
- 50g Kokosraspel

Zubereitung

- den Ofen auf 190 Grad Ober/Unterhitze oder 170 Grad Umluft vorheizen
- die Kuchenform einfetten und bemehlen
- die Schokolade grob hacken
- Möhren grob reiben
- die Walnüsse hacken und bei Bedarf karamellisieren. Rezept s. u. ?
- die Eier mit dem Zucker cremig schlagen
- anschließend das Öl und den Joghurt zugeben
- Mehl, Natron und Zimt vermischen und alles zum Teig geben, nur bis alles eben vermengt ist
- nicht zu lange rühren
- nun die Karotten, Nüsse, Schokolade und die Kokosraspel ganz locker unterheben
- gleichmäßig in der Form verteilen
- im vorgeheizten Ofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Garprobe machen
- abkühlen lassen und aus der Form stürzen

Anschließend mit dem Frosting bestreichen und nach Lust und Laune dekorieren

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

LG Tina ♥



Gebrannte Cashewkerne

Swiss Meringue Buttercreme

Kirsch-Streuselkuchen ♥

Ich entdecke in letzter Zeit immer wieder neue Klassiker in meinem alten Rezeptbuch von früher. Eines dieser alten Familienrezepte ist ganz klar der Kirsch-Streuselkuchen, in diesem Fall mit Schattenmorellen aus dem Glas. Den Kirsch-Streuselkuchen ist deshalb auch im Herbst und Winter bestens für die Kaffeetafel geeignet.

Bei diesem Rezept ist es deshalb so wichtig Kirschen aus dem Glas zu verwenden, weil der Saft mit Vanillepuddingpulver andickt wird. Dieser Geschmack hat mich wieder förmlich in meine Kindheit zurück versetzt, denn genau dieser Kuchen war

früher auch einer meiner Lieblinge. Und mit einem Klacks Schlagsahne schmeckt er nochmal so gut.

Dieser Kirschkuchen eignet sich aber auch hervorragend als Dessert nach einem guten Essen. Wir veranstalten jedenfalls kaum noch eine richtige Kaffeetafel so wie früher, weil sich die Gewohnheiten einfach verändert haben und die alte Generation ja auch schon fast ausgestorben ist. Leider.

Auf jeden Fall ist er schnell und einfach zu machen und dadurch zum Vorbereiten und als Mitbringsel bestens geeignet. Übrigens natürlich auch im Sommer wenn man gerade keinen frischen Kirschen zu Hand hat.

Na, Lust auf einen Kirsch-Streuselkuchen? Dann schaut mal hier rein ??

Zutaten – für eine 26er Springform oder ein kleines Blech

200g weiche Butter

1 Ei

100g Puderzucker

350g Mehl / 3 EL Mehl / etwas Zimt

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Glas Schattenmorellen

1 EL Zucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- 350g Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz mischen
- die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Ei cremig rühren
- anschließend die trockenen Zutaten in den Teig geben und alles gut verkneten
- die Springform oder das kleine Blech mit Backpapier auslegen und zwei Drittel des Teiges in der Form verteilen
- am Rand den Teig ein wenig hochziehen
- die Kirschen abgießen und den Saft in einer Schale auffangen
- 5 – 6 EL Kirschsafft abnehmen und mit dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren
- Kirschsafft mit Wasser auf 450ml auffüllen und aufkochen lassen
- den Topf vom Herd ziehen und das Puddingpulver einrühren bis die Masse andickt
- anschließend die Kirschen unter Masse ziehen und alles ein wenig abkühlen lassen
- Backofen auf 200 Grad Ober / Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen
- die abgekühlten Kirschen auf den Teig verteilen
- den restlichen Teig nochmal mit 3 EL Mehl und ein wenig Zimt verkneten und als Streusel auf der Kirschmasse verteilen
- im vorgeheizten Ofen ca. 40 – 45 Minuten backen
- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit ein wenig Puderzucker bestäuben

Am besten schmeckt der Kirsch- Streusel noch mit ein bisschen Schlagsahne ?

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

LG Tina ♥



Schmandkuchen mit Mandarinen ???

Der Schmandkuchen war früher ein Klassiker, wenn meine Oma, Tante oder Mama zur Kaffeetafel eingeladen haben. Meistens wurde so ein Schmandkuchen mit Mandarinen aus der Dose und vor allem im Winter bei uns gebacken. Es ging schnell denn frisches, tiefgefrorenes Obst gab es damals noch nicht. So wurden immer wieder gerne Dosenfrüchte im Winter zum Backen für so einen wunderbaren Schmandkuchen verwendet.

Ich erinnere mich immer wieder gerne an diese gemütliche Zeit zurück ,wenn die Familie sich nachmittags zum Kaffee und Kuchen getroffen hat, viel erzählt und gelacht wurde. Es

wurden natürlich immer unzählige Kuchen gebacken und man konnte sich oft gar nicht entscheiden welchen Kuchen man als erstes probieren wollte.

Auch früher war ich schon ein großer Liebhaber von Käsekuchen und natürlich auch Schmandtorten aller Art. Das ist auch heute noch so, und deshalb wollte ich jetzt unbedingt mal diesen Klassiker aus meiner Kindheit auf meinem Blog verewigen.

Die Kombination aus Schmand oder Quark in Verbindung mit Vanillepudding macht mich immer wieder schwach. Ich liebe es einfach und meine Familie zum Glück auch. Trotzdem habe ich genau diesen Kuchenklassiker sehr sehr lange nicht mehr gebacken, weil man leider immer wieder mit neuen Ideen beschäftigt ist und dabei das Altbewährte aus den Augen verliert.

Ich habe mich allerdings noch für ein bisschen Krokant als Topping entschieden. In meinem Fall habe ich das Krokant gleich nach dem Backen auf dem Kuchen verteilt und nach dem Abkühlen noch mit ein wenig Puderzucker bestäubt. Ich liebe den leichten Crunch.

Und genau deshalb verdient dieses Rezept hier seinen Platz ??

Zutaten -20er oder 24er Springform

Mürbeteig :

200g Mehl

75g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1TL Backpulver

1 Ei

geriebene Schale einer halben Zitrone

Schmandcreme:

500 ml Milch

2 Pck. Sahnepuddingpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 kl. Dosen Mandarinen

600 g Schmand

2 Hand voll Krokant

Puderzucker

Butter und Mehl für die Springform

Zubereitung

- den Mürbeteig nach Anleitung zubereiten. Der Link ist am Ende des Rezeptes
- kalt stellen
- Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- Mandarinen in ein Sieb füllen und abtropfen lassen
- von der Milch einige EL entnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren
- die restliche Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen
- das angerührte Puddingpulver unter Rühren in die kochende Milch geben, dabei den Topf von der heißen Platte ziehen
- etwas abkühlen lassen, dabei den Topf abdecken, damit sich keine Haut bildet
- den Schmand in den Pudding geben und zum Schluss die Mandarinen vorsichtig unterrühren
- die vorbereitete Kuchenform mit dem Mürbeteig auskleiden

- dabei auch am Rand hochziehen, und mit der Gabel einige Male in den Teig stechen
- nun den Schmandteig auf den Mürbeteig füllen und glatt streichen
- im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen
- anschließend, nach dem Backen wer mag mit Krokant betreuen, und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Und nun lasst es euch schmecken ?

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

LG Tina ♥



Klassischer Mürbeteig mit Butter

Quarkkuchen mit Buttermilch ☐

Ach ja, da ist er wieder, mein geliebter Käsekuchen oder eigentlich ja Quarkkuchen ?. Ich liebe nun mal Käsekuchen über alles und deshalb musste unbedingt mal eine sommerliche Variante auf meinen Blog. Deshalb habe ich den Quarkkuchen mit Buttermilch, mit viel Buttermilch gebacken. Und er ist wirklich unglaublich lecker und erfrischend. Also perfekt geeignet für einen warmen Tag ?

Da ich Käsekuchen lieber mit einem Mürbeteig backe, habe ich mich für die leichtere Variante, nämlich den Mürbeteig mit Öl entschieden. Gerade im Frühling oder Sommer ist die Zubereitung mit Öl statt Butter einfach ideal, denn der Teig muss nicht extra runtergekühlt werden, sondern kann sofort weiter verarbeitet werden ?

Besondere Frische bekommt dieser wunderbare Kuchen wenn ihr noch ein paar frische Beeren kurz vor dem Anschnitt oben drauf legt. Ich denke aber auch, man könnte sie ruhig mitbacken.

Mein Mann ist eigentlich nicht unbedingt der Käsekuchen Fan aber diese Variante hat ihm dann doch sehr gut geschmeckt ?? er hat jedenfalls gleich mehr als ein Stück genossen ? und in meiner Familie ist der Kuchen auch ziemlich gut angekommen.

Überhaupt ist meine Familie immer gerne bereit meine neuen Kreationen auszuprobieren? da kann ich mir sicher sein eine ehrliche Meinung zu bekommen, denn nicht alles schafft es auf meinen Blog .

Hier geht es jetzt erstmal zum Rezept ??

Zutaten 24 – 26er Springform

Mürbeteig mit Öl ?

Mürbeteig mit Öl

Quarkcreme

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepudding Pulver

150 ml Rapsöl

2 Eigelb

1 Ei

500 ml Buttermilch

Abger. Schale einer Zitrone

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker und Beeren zum dekorieren

Zubereitung

- Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten
- ausrollen, in die Form drücken und am Rand hochziehen
- Löcher mit einer Gabel in den Boden stechen
- Ofen auf 160°C Umluft oder 175°C Ober/ Unter Hitze vorheizen
- die Zutaten für den Quark Teig zusammenmischen und auf den Mürbeteig gießen. Die Quarkmasse ist sehr flüssig

- im vorgeheizten Backofen ca. 80 – 90 Minuten backen
- bitte kontrolliert die Farbe ,denn der Kuchen sollte nicht zu dunkel sein. Ansonsten mit Alufolie oder Backpapier abdecken
- etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen und nach Bedarf dekorieren, mit Puderzucker und Beeren

Lasst es euch schmecken ?

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

LG Tina ♥



Siehe auch:?

Käse-Mohn Kuchen ? German Cheesecake