Florentiner

Das Florentiner Gebäck habe ich schon immer geliebt ?. Meine Großeltern hatten früher immer Florentiner Plätzchen im Schrank. Diese wurden dann gerne auch mal statt Kuchen zum Kaffee gereicht. Es gab bei uns immer die sehr klassische Variante der Florentiner mit Mandeln und Schokolade.

Warum diese wunderbaren Plätzchen Florentiner heißen ist nicht wirklich bekannt, aber sie stammen definitiv nicht aus Italien bzw. aus Florenz ?. Sie sind in Süddeutschland allerdings ein klassisches Weihnachtsgebäck.

Ich habe schon lange mit dem Gedanken gespielt, diese Plätzchen zu backen, war aber immer ängstlich weil sie ja auch ziemlich zerlaufen im heißen Ofen. Nun habe ich vor ein paar Tagen ein sehr altes Rezept gefunden, noch aus den alten Backbüchern meiner lieben Oma ?

Nach diesem Rezept habe ich nun die klassischen Florentiner gebacken und war überglücklich, dass sie so leicht und ohne viel Aufwand herzustellen sind. Sie zerlaufen natürlich etwas im Ofen, aber man kann sie noch heiß wieder sehr schnell in Form schieben.

Wer mag kann natürlich die Florentiner auch mit kandierten Früchten und Zimt backen, ich habe mich allerdings für die klassische Variante mit Mandeln entschieden.

Am besten ist natürlich die Schokolade, die möglichst dick auf die Rückseite der abgekühlten Florentiner gestrichen wird. Ich liebe es ?

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

Zutaten – ca. 30 Stück

100 g Butter

80 g Zucker

1 EL Honig

2 EL Kondensmilch

2 EL Mehl

1/2 Vanilleschote

80 g gemahlene Mandeln

100 g Mandelblättchen

2 EL Mandelstifte

200 g Zartbitter Kuvertüre

Zubereitung

– Ofen auf 170°C Umluft oder 190°C Ober Unter/ Hitze vorheizen

– Butter, Zucker, Honig, Kondensmilch und das Mehl unter Rühren in einem Topf aufkochen lassen

– Topf vom Herd ziehen und das Mark der Vanilleschote und alle Mandeln unterheben

– mit 2 angefeuchteten Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bitte unbedingt viel Abstand zwischen den Teighäufchen lassen

– im vorgeheizten Backofen ca. 8 – 10 Minuten backen, ungedingt darauf achten, dass die Plätzchen nicht zu dunkel werden

– herausnehmen, und die Florentiner eventuell noch etwas in Form schieben, falls sie zu auseinander gelaufen sind

– unbedingt komplett auskühlen lassen

– die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die flüssige

Schokolade auf die Rückseite der abgekühlten Plätzchen streichen

– die Vorderseite nach unten legen und trocknen lassen

So, und nun einfach genießen ?

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

LG Tina ❤





Kürbis – Schoko Kekse Pumpkin Spice Cookies

Meine Pumpkin Spice Cookies sind die perfekten Seelentröster für ungemütliche Herbsttage ? allerdings liebe ich auch diese Tage wenn ich ehrlich bin. Ich liebe es bei ungemütlichem Herbstwetter mit Keksen und Tee oder Kaffee ein Buch zu lesen oder zu stricken. Natürlich dürfen bei mir Zuhause auch Kerzen nicht fehlen. Wenn dann der Duft von meinen frisch gebackenen Pumpkin Spice Cookies in der Luft liegt ist der Tag perfekt ?.

Diese wunderbaren Kekse sind eine perfekte Mischung aus dem Geschmack vom Kürbis und Schokolade. Außerdem sind in diesem Keks noch gebrannte Walnüsse enthalten. Einfach himmlisch ?

Dieser Geruch der Kürbis Gewürzmischung und den gebrannten Walnüssen erinnert schon ein bisschen an die Weihnachtszeit und verbreitet gleichzeitig so eine Wohlfühl – Atmosphäre in der Wohnung. Es ist einfach zu schön.

Ich habe schon länger mit dem Gedanken gespielt, ein paar Cookies mit Kürbis zu backen, aber bislang nie eine Idee gehabt, diese auch umzusetzen.

Die Kekse haben eine leicht Kuchen ähnliche Konsistenz denn durch die Zugabe vom Kürbispürre ist natürlich auch mehr Feuchtigkeit im Gebäck. Allerdings ist durch die Zugabe der Nüsse und Schokolade auch ein wenig Crunch vorhanden ?

Wenn ihr jetzt Lust auf diese himmlischen Cookies bekommen

habt, dann schaut mal in das Rezept ??

Zutaten

240 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1/2 TL Salz

1 TL Kürbis-Gewürzmischung

Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung

115 g weiche Butter

1 Ei

100 g brauner Rohrzucker

100 g weißer Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

170 g Kürbismus

Kürbismus ?

150 g gehackte zartbitter Schokolade

100 g gebrannte Walnüsse oder Cashews

Gebrannte Cashewkerne

Zubereitung

– die Schokolade und Nüsse grob hacken

– Mehl, Backpulver, Natron, Salz und die Kürbis-Gewürzmischung miteinander vermischen

– weiche Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt verquirlen

– das Ei und Kürbismus hinzufügen

– die Mehlmischung vorsichtig unterheben

– zum Schluss die Schokolade und Nüsse dazumischen

– mit einem EL den Teig mit etwas Abstand auf dem Backpapier verteilen. Keine Angst es muss nicht perfekt aussehen, denn die Cookies bekommen automatisch ihre Form

– im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, sie sollten eine leichte Bräunung haben

– abkühlen lassen und dann genießen ??

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

LG Tina ❤



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

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 enstehen

– 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 ?

Cherry Chocolate Chip Cookies

Diese Cookies gehören ganz klar zu meinen absoluten Favoriten ? weil sie so reichhaltig von den Zutaten sind. Die Cherry Chocolate Chip Cookies passen deshalb auch wunderbar zum Frühstück wenn man mal nicht so viel Zeit hat oder einfach nur eine Kleinigkeit zum Kaffee oder Tee essen möchte ?.

Der Keks ist so wunderbar knackig weil vorher noch ein paar gestiftete Mandeln angeröstet werden, das ergibt ein wunderbar nussiges Aroma. Auserdem sind in diesem Keks kernige Haferflocken und natürlich getrocknete Kirschen enthalten. Allerdings sind auch hier wieder der Fantasie keine Grenzen gesetzt, also probiert euch mit den Zutaten einfach aus, indem ihr z.Bsp. Cashews oder Cranberries. … nehmt ?. Was allerdings nicht fehlen darf ist natürlich die grob gehackte Zartbitter Schokolade ?

Ich liebe diese Kombination weil sie so köstlich ist und deshalb backe ich sie auch immer wieder so gerne.

Übrigens sind diese Cookies auch ein schönes Mitbringsel für Kollegen und Freunde. Sie werden euch dafür lieben ?

Na, neugierig geworden ? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – ergibt ca. 22 Cookies

140 g Mehl

1/2 Tl Natron

1/4 Tl Salz

140 g Butter

80 g brauner Zucker

80 g weißer Zucker

1 Ei

1 Tl Vanilleextrakt

100 g kernige Haferflocken

200 g Zartbitter Schokolade

120 g getrocknete Sauerkirschen

100 g Mandelstifte

Zubereitung

– Mandelstifte in einer Pfanne leicht anrösten

– Sauerkirschen in warmen Wasser ca. 10 Minuten einweichen

– Schokolade grob hacken

– den Ofen auf 175°C Ober /Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen

– die trockenen Zutaten : Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen

– in einer anderen Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker gut verschlagen

– anschließend das Ei und den Vanilleextrakt untermischen

– die Mehlmischung dazugeben und nur kurz verrühren

– zum Schluss noch die Schokolade, Haferflocken, Mandelstifte und die Kirschen unterheben

– mit einem Esslöffel den Teig auf dem Backblech verteilen, dabei unbedingt genug Abstand lassen ! Ich habe immer 9 Teig Häufchen auf einem großen Blech verteilen

– im vorgeheizten Backofen ca . 10 – 13 Minuten backen, die Cookies sollten goldbraun sein

– die Cookies unbedingt abkühlen lassen

So und jetzt genießen ??

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

LG Tina ❤





Budino di Riso Milchreis Törtchen

Budino di Riso ist eine köstliche kleine Sünde und eine Spezialität aus Florenz in der Toskana. Diese kleinen Törtchen bestehen aus einem Mürbeteig, der mit einer Mischung aus Milchreis und Pudding gefüllt wird ?.

In Florenz und natürlich auch in anderen toskanischen Städten oder Dörfern wird diese Köstlichkeit in fast allen Bäckereien verkauft. Traditionell werden die Budino di Riso zum Frühstück mit einem Kaffee genossen.

Ich habe sie einmal in Sanremo gegessen und habe seither immer wieder daran gedacht, sie Zuhause nachzubacken. Im übrigen kann man diese Spezialität auch gleich als ganzen Kuchen backen. Die Torta di Riso kommt nämlich auch genau aus dieser

wunderschönen Gegend, der Toskana ?

Ich persönlich mag es immer nicht ganz so süß, deshalb habe ich den Zucker gleich mal um die Hälfte reduziert ? und bin jetzt mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Die Zubereitung ist eigentlich auch garnicht schwer, denn wie schon erwähnt wird erst der Mürbeteig zubereitet, kaltgestellt und in der Zwischenzeit wird der Milchreis und die Pudding Creme gekocht.

Diese Törtchen lassen sich übrigens auch wunderbar vorbereiten und sind auch zum einfrieren geeignet ?

Übrigens, ich hatte noch etwas Mürbeteig übrig und habe gleich noch ein paar Canestrelli daraus gezaubert ?

Canestrelli ?

Genug geschrieben, jetzt kommt das Rezept für euch ??

Zutaten – für eine 12er Muffinform

Klassischer Mürbeteig mit einem Eigelb zusätzlich:

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Für die Milchreisfüllung:

950 ml Milch

150 g Milchreis oder Italienischen Risottoreis

80 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

Prise Salz

Zitronenzeste , Orangenzeste

1 Ei + 1 Eigelb

35 g Mehl

Etwas Butter

Mehl und Butter für die Form

Zubereitung

– zuerst den Mürbeteig zubereiten und in den Kühlschrank legen

– 600 ml der Milch in einem Topf geben

– das Mark der Vanilleschote und die Schote, den Zucker, die Zesten der Zitrone und Orange und das Salz mit in den Top geben und alles erhitzen

– wenn die Milch kocht, den Topf kurz von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote und die Zesten entfernen

– den Milchreis einstreuen und den Topf wieder auf die Kochstelle stellen, dabei ständig rühren

– die Hitze reduzieren und den Milchreis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Dabei bitte immer wieder umrühren

– das Ei mit dem Eigelb mischen und das Mehl unterrühren

– in einem anderen Topf die restliche Milch, 350 ml , erhitzen

– wenn die Milch kocht den Topf vom Herd nehmen und etwas Milch in die Eier rühren, unbedingt immer rühren

– nun die Mischung wieder zur restlichen Milch geben und nochmal auf der heißen Platte aufkochen lassen, Hitze ausschalten und so lange rühren bis eine dicke Puddingcreme entsteht. Das dauert ca. 2 Minuten. Abkühlen lassen

– wenn der Milchreis fertig ist, also schön eingedickt ist, ein wenig Butter unterrühren und auch abkühlen lassen. Dann die Puddingcreme unterrühren

– die Muffinform buttern und bemehlen

– den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 165°C Umluft vorheizen

– den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen

– mit einem runden Ausstecher von ca. 9 cm Kreise ausstechen und in die Muffinform damit auskleiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen

– die Milchreiscreme nun in die Mürbeteigtaschen füllen

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, nach 20 Minuten dann aber bitte die Hitze reduzieren auf 160 ° bzw. 145 °

– die fertigen Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

Anschließend mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

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

LG Tina ❤









_

Baci di Sanremo

Wer einmal in Sanremo war, kennt diese wunderbaren leckeren “ Küsschen „, die Baci di Sanremo ganz bestimmt ?. Denn die Baci di Sanremo gibt es eingentlich in jedem Supermarkt, in jeder Pasticceria und auch natürlich in Souvenir Lädchen zu kaufen ?.

Die Küsschen haben das ganze Jahr über Saison und in jedem ligurischen Küstenstädtchen heißen sie natürlich anders ?. Es ist eben eins der süßen Leckereien Liguriens und warscheinlich auch noch woanders .

Diese Köstlichkeit ist wirklich einfach herzustellen, und noch dazu eine schöne Geschenkidee für alle Gelegenheiten ?. Die Baci di Sanremo sollten am besten frisch verzehrt werden, denn sonst werden sie schnell zu fest. Also bitte nach

Möglichkeiten innerhalb einer Woche.

Wer sie allerdings einmal probiert hat wird garnicht auf die Idee kommen sie länger aufzubewahren, denn es entsteht schnell eine Suchtgefahr ?

Schaut doch mal in das Rezept ??

Zutaten – ca. 20 Stück

Für den Teig:

240 g gemahlene Haselnüsse

35 g Backkakau – ungezuckert

230 g Zucker

3 Eiweiss

Eine Prise Salz

2 El flüssiger Honig

Für die Glasur:

80 ml Sahne, am besten Creme Double

80 g dunkle Schokolade

Zubereitung

– den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober Unter/ Hitze vorheizen

– die gemahlenen Haselnüsse, den Kakao und den Zucker mischen

– Eiweiße mit dem Salz zu steifen Schnee schlagen

– mit einem Teigspatel zuerst die Haselnuss-Kakau Mischung, dann den Honig unterheben

– die Masse in einen Spritzeutel füllen und eine große

Spritztülle verwenden, denn der Teig ist sehr zäh

– auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech runde Baisers spritzen, dabei unbedingt etwas Abstand zum nächsten lassen

– im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen

– in einem kleinen Topf die Sahne erhitzen. Wenn sie kurz vor dem aufkochen ist vom Herd nehmen

– die Schokolade in die heiße Sahne geben und schmelzen lassen

– die Masse gut verrühren und abkühlen lassen

– nun die erkaltete Masse mit einem elektrischen Schneebesen, bei hoher Geschwindigkeit ca. 2 Minuten zu einer Creme aufschlagen

– in einen Spritzbeutel füllen und ein wenig Creme auf die Unterseite eines Baisers spritzen

– dann mit mit einem anderen Baiser zusammenfügen

– bis zum Servieren kühl stellen

So und jetzt genießen und an Sanremo denken ?

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

LG Tina ❤





Torta della Nonna

Die Torta della Nonna, also Großmutters 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 bemehlen 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 ❤

Pastel de Nata

In diese kleinen Blätterteigtörtchen mit Pudding habe ich mich sofort verliebt ? obwohl ich noch nie in Portugal gewesen bin. Für mich gehören Pastel de Nata aber nach meinem ersten Genuss definitiv zu meinen absoluten Lieblingen.

Eine sehr liebe Kollegin hat dieses wunderbare Gebäck, eine Spezialität aus Portugal, zum Abschied für uns alle gebacken. Wir hatten am Sonntag im Kadewe geöffnet. Um uns den Tag zu versüßen, bringen wir uns immer wieder gerne viel zu Essen mit, das heißt natürlich immer eine Vielfalt von allen nationalen und internationalen Spezialitäten werden dann angeboten ?.

Diesmal gab es unter anderem eben die Pastel de Nata zum probieren, und ich bin heilfroh das ich mich habe überreden lassen diese zu probieren, denn eigentlich hatte ich an diesem Sonntag gar keinen Appetit auf irgendetwas ?. Mich plagten einfach ein bisschen Magenschmerzen und deshalb wollte ich so absolut garnichts probieren.

Ja, bis ich mich doch überreden lassen habe. Es war Liebe auf den ersten Biss ?. Ich kannte bislang natürlich kleine Mürbeteigtörtchen mit Pudding, das ist wiederum eine italienische Spezialität. Allerdings ist die Kombination mit dem Blätterteig einfach der Hammer ?

Die Zubereitung der Füllung ist natürlich auch ein wenig anders, weil diese mit viel Sahne und Eigelb hergestellt wird. Zum Schluss wird dann alles noch mit Puderzucker und Zimt bestäubt. Einfach nur himmlisch ?

Neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – für 24 Törtchen in einer Muffinform

2 Rollen frischer Blätterteig

300 ml Sahne

200 ml Milch

1 Vanilleschote

Zitronenschale einer Bio Zitrone

160 g Zucker

40 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei

5 Eigelb

Puderzucker und Zimt zum bestäuben

Backpapier



Zubereitung

– ein Bogen Backpapier in kleine Streifen schneiden und diese kreuzweise in die Muffinform übereinander legen. So lassen sich die fertigen Törtchen besser aus der Form heben

– den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, aber noch in der Packung lassen

– von einer Bio Zitrone mit einem Sparschäler ein paar Streifen abschälen.

– Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen

– die Sahne und Milch mit der Zitronenschale, Vanilleschote und dem Markt in einem Topf erhitzen. Kurz vor dem kochen vom Herd nehmen und die Zitronenschale und Vanilleschote entfernen

– das Mehl mit dem Zucker und der Prise Salz vermischen

– nun die Milch zumkochen bringen, das Mehlgemisch dazugeben und kräftig rühren. Kurz aufkochen, dann von der heißen Platte ziehen und etwas abkühlen lassen

– den Blätterteig ausrollen und jeweils 12 Kreise ausstechen. Den Teig in die Muffinformen verteilen und am Rand hochziehen

– den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen

– nun die Eigelbe mit dem Ei sehr schaumig schlagen, bis eine schaumige hellgelbe Masse entsteht

– ein kleines bisschen der ein wenig abgekühlten Sahne, Milchmasse mit den Eiern verrühren. Dann alles miteinander verrühren

– den warmen Pudding in die vorbereiteten Förmchen gießen. Bitte nur 3/4 füllen

– beide Muffinformen in den heißen Ofen schieben und ca. 10 Minuten backen. Nach 5 Minuten unbedingt am Ofen bleiben und die Törtchen beobachten, sie werden sehr schnell dunkel

– die Törtchen sollten hoch aufgehen und schöne braune Stellen bekommen

– aus dem Ofen nehmen und nach spätestens 10 Minuten die Törtchen aus der Form heben und auf dem Gitter auskühlen lassen, denn sonst wird der Blätterteig weich und pappig

– zum Schluss mit Puderzucker und Zimt bestäuben

So, und jetzt einfach nur genießen ?

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 Zitonenschnitten 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 ❤



