Heidelbeertarte mit Pudding-Schmand Creme ?

Sommerzeit ist Heidelbeerzeit ? Heidelbeeren erinnern mich immer an meine Kindheit, denn ich habe bei vielen Ausflügen immer auch viele Heidelbeeren eingesammelt. Heute gehe ich gerne auf Wochenmärkte um mir meine Heidelbeeren zu kaufen ?

Diese wundervoll aromatischen Beeren lassen sich eigentlich zu allem kombinieren, sowohl zu Süßspeisen als auch im Salat. Ein Heidelbeerkuchen ist natürlich auch immer ein Muss im Sommer.

Natürlich esse ich und meine Familie immer gerne auch mal Schlagsahne zu einem Beerenkuchen. Nun mag ich aber auch sehr gerne Cremefüllungen, denn gerade bei sehr hochsommerlichen Temperaturen darf ein Kuchen auch mal gekühlt aus dem Kühlschrank serviert werden.

Außerdem bevorzuge ich als Basis für den Kuchenteig im Hochsommer auch gerne einen leichteren Quark Öl Teig. Der Vorteil ist natürlich, das der Teig sofort verarbeitet werden kann und nicht nochmal gekühlt werden muss. Das Rezept werde ich euch auch in der Kategorie “ Grundrezepte “ verlinken

Die Kombination aus Pudding und Schmand ist wirklich super lecker und trotzdem erfrischend ? diesen Heidelbeerkuchen sollte man nicht unbedingt noch warm anschneiden, denn dann könnte die noch warme Cremefüllung zerlaufen. Also am besten noch ein paar Stunden im Kühlschrank runterkühlen.

Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – 22 oder 24er Springform oder Tarteform

Grundrezept Quark Öl Teig:

125 g Magerquark

4 El Öl

4 El Milch

50 g Zucker

200 g Mehl

1/2 Backpulver

Cremefüllung :

1 Päckchen Vanillepudding Pulver

250 ml Milch

300 g Schmand

75 g Zucker

400 g Heidelbeeren oder andere Beeren

Zubereitung

Quark Öl Teig:

– den Quark mit der Milch, Öl und Zucker verrühren

– Mehl und Backpulver zur Quarkmischung geben und mit einem Holzlöffel verrühren

– Teig nochmal ein wenig kneten, eventuell noch ein bisschen Mehl hinzufügen

– den Teig auf einem Bogen Backpapier ausrollen und dann in die Form legen

– unbedingt auf einen 2 cm Rand achten

Cremefüllung:

– 5 El Milch mit dem Puddingpulver verrühren

– die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen

– Topf vom Herd nehmen und das Puddingpulver schnell unterrühren. Nochmal ganz kurz unter rühren aufkochen lassen und sofort mit dem Schmand verrühren

– Schmand Pudding Creme auf dem Quark Öl Teig verteilen und die Beeren darauf verteilen

– im vorgeheizten Backofen – 180°C Umluft oder 200 °C Ober/ Unter Hitze – ca. 25 bis 30 Minuten backen

– abkühlen lassen und im Kühlschrank einige Stunden kühlen oder über Nacht stehen lassen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ?

LG Tina ❤

Kokosmilchreis mit Mango – Zitronenmousse ?

Wenn die Temperaturen sehr hoch sind, dann gibt es bei uns gerne auch mal ein erfrischenden Milchreis mit Kokosmilch und

griechischen Joghurt ? denn dieser ist wirklich so lecker, dass man aufpassen sollte nicht zu viel davon zu essen ?

Ich bin ein absoluter Milchreis Fan und habe natürlich immer gerne die alten Rezepte aus meiner Kindheit, mit Vollmilch gekocht. Ist natürlich auch immer lecker, aber vor ein paar Jahren habe ich dann die Hälfte der gesamten Milchmenge mit Kokosmilch ersetzt. Eigentlich nur weil ich nicht genug Kuhmilch im Haus hatte ? aber seit dem gibt es bei uns keinen anderen Milchreis mehr Zuhause.

Ich mische übrigens nach der ersten Abkühlung noch einen Becher griechischen Joghurt mit unter den Milchreis. Ich mag gerne diese leicht säuerliche Note. Das hat einfach diesen erfrischenden Kick ?

Wer mag kann auch noch ein paar Raffaellos zerstoßen und unter die abgekühlte Masse mischen. Sehr lecker ?

Die Kombination mit Mango finde ich persönlich am besten aber natürlich lässt sich jede Fruchtsorte dazu kombinieren. Das ist ja das schönste am Sommer, diese Vielfalt der Beeren und Früchte aller Art ?

Den Milchreis nehme ich übrigens auch immer mal gerne mit zur Arbeit, denn es ist eine Mahlzeit die nicht belastet bei großer Hitze ?

Wer keine frischen Mangos im Supermarkt bekommt oder diese einfach gerade zu teuer sind, kann auch wunderbar die TK Mangos für das Mousse verwenden.

Genug erzählt, jetzt kommt das Rezept für euch ?

Zutaten – ca. 4 Personen

500 ml Kokosmilch

500 ml Kuhmilch

50 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Milchreis o. Rundkornreis

150 g griechischer Joghurt natur

1 – 2 Mangos, alternativ 1 Päckchen TK Mangos

Saft einer Zitrone

Raffaellos nach Bedarf

Zubereitung

– in einem großen Topf die beiden Milchsorten mit dem Salz, Zucker und Reis aufkochen

– Hitze auf ein Minimum reduzieren und den Reis quellen lassen, dabei aber immer wieder umrühren damit nichts anbrennen kann. Das dauert ca. 35 Minuten

– Milchreis abkühlen lassen und anschließend den Joghurt unterrühren

– Raffaellos zerstoßen und ebenfalls unterrühren

– Mango schälen und ein wenig zerkleinern. Mit dem Saft der Zitrone mischen und alles fein pürrieren

– das Mangomousse auf dem fertigen Kokosmilch verteilen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤

Buttermilk Cake ??

Kuchen ist ja eigentlich immer eine gute Idee ? aber im Hochsommer oder bei hohen Temperaturen muss der Kuchen natürlich auch leicht und frisch sein. Da sind Joghurt, Quark oder Buttermilch natürlich die besten Zutaten. Das tolle ist, wenn eine dieser Zutaten verwendet wird, dann ist der Kuchen im Kühlschrank am besten aufgehoben ? und der Frischekick ist garantiert.

Ich habe für dieses Rezept Buttermilch genommen und die Verbindung mit frischer Zitrone ist geschmacklich unglaublich lecker. Wer noch das Eis “ Buttermelk Fresh “ kennt, weiß wie erfrischend Buttermilch mit Zitrone schmeckt ?

Um den Rührkuchen noch zu perfektionieren habe ich frische Heidelbeeren in den fertigen Teig gegeben. Ich denke aber auch mit Erdbeeren, Himbeeren usw. ist der so leckere Geschmack garantiert ?

Ich habe meinen Buttermilk Cake wie schon erwähnt im Kühlschrank gelagert, denn wir hatten hier in Berlin zwischenzeitlich über 30 Grad. Dadurch war der Genuss leicht und erfrischend zugleich. Einfach perfekt ?

Ihr könnt den Kuchen sowohl wie ich in einer Kastenform oder in einer Gugelhupfform backen. Wichtig dabei ist auf jeden Fall, das der fertige Kuchen absolut abgekühlt sein muss bevor er gestürzt wird. Denn durch den sehr lockeren Teig würde er schnell aueinanderfallen.

Na neugierig geworden ? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform oder Gugelhupfform

250 g Butter

150 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone

4 Eier

400 g Mehl

3 Tl Backpulver

200 ml Buttermilch

Saft einer Zitrone

200 g Heidelbeeren

Butter und Mehl für die Form

Für den Guss :

100 g Puderzucker

3 El Zitronensaft oder Heidelbeersaft

Zubereitung

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

– Kasten oder Gugelhupfform fetten und bemehlen

– Zitronenschale fein reiben und den Saft auspressen

– weiche Butter mit dem Zucker, Salz und der geriebenen Zitrone schaumig schlagen

– nach und nach die Eier dazugeben und nochmal schön schaumig schlagen

– Buttermilch und Zitronensaft dazugeben

– nun das Mehl und Backpulver untermischen und zu einem glatten Teig mixen

– zum Schluss die Beeren vorsichtig unterheben

– den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 75 – 80 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertigen Kuchen unbedingt vollständig abkühlen lassen und aus der Form stürzen

– für den Guss den Saft mit dem Puderzucker verrühren und über den Kuchen gießen. Nach Bedarf noch mit ein paar Beeren garnieren

– im Kühlschrank lagern. Ist ca. 3 – 4 Tage haltbar

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

LG Tina ❤

Brioche in Rosenform ??

Obwohl ich in meinem normalen Alltag nicht wirklich viel frühstücke, ich habe einfach keinen Hunger ?, liebe ich es an meinen freien Tagen um so mehr ?. Ein Brioche gehört dann natürlich auch dazu. Ich mag das Brioche auch am liebsten nicht so süß und noch lauwarm aus dem Ofen oder aufgetoastet. Normalerweise wird ja ein Brioche in der Kastenform gebacken, ich finde es in der Springform aber auch immer sehr schön. Wenn das Brioche dann noch besonders schön aussehen soll, dann probiert es mal in der Rosenform ??

Es sieht und hört sich allerdings schwieriger als es ist . Denn nachdem der Teig das erste Mal gegangen ist wird er erstmal ausgerollt, und dann mit einer runden Form ca. 8 – 10 cm ausgestochen. Drei der Kreise legt ihr dann versetzt übereinander und rollt diese ein. Nun einfach in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittstelle mit etwas Abstand in die Springform setzen.

Dieses Brioche schmeckt einfach wunderbar mit Butter und selbstgemachter Marmelade oder anderem ? und da es nicht ganz so süß ist, passt es auch hervorragend zu Käse ?

Na, neugierig geworden ? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten

350 g Mehl

150 ml Milch

1 Päckchen trocken Hefe oder eine halbe frische Hefe

2 Eigelb

60 g brauner Rohrzucker

80 g weiche Butter

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Abgeriebene Schale einer halben Orange

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

– Mehl in eine große Schüssel geben und ein Mulde in der Mitte formen

– die lauwarme Milch hineingeben und die Hefe und den Zucker

mit der Milch vorsichtig mit einem Löffel verrühren

– zugedeckt ein paar Minuten gehen lassen, so dass die Hefe ein wenig geht

– wenn sich kleine Bläschen gebildet haben werden die restlichen Zutaten zugegeben und mit einem elektrischen Knethaken oder der Hand zu einem geschmeidigen Teig geknetet

– zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 – 90 Minuten gehen lassen

– den aufgegangenen Hefeteig nochmals kräftig durchkneten und dann auf einer großen Arbeitsfläche ausrollen

– mit einer runden Form ca. 8 – 10 cm Kreise ausstechen

– 3 Stück versetzt übereinander legen und einrollen

– in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittstelle nach unten in die vorbereitete Springform setzen, dabei ein wenig Abstand lassen

– nochmal zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen

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

– die Springform in die mittlere Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen

– aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und leicht mit Puderzucker bestäuben

So und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤

Madeleines ❤

Früher bin ich immer in den Supermarkt gegangen und habe mir Madelaines für die Arbeit gekauft ? denn ich liebe dieses französische, leichte Gebäck. Allerdings sind die gekauften Madelaines immer sehr süß, pappig und weich. Bevor ich mich intensiver mit dem Kochen und Backen beschäftigt habe, wäre ich garnicht auf die Idee gekommenen, Madelaines einfach mal selbst zu backen.

Und der Unterschied ist natürlich gewaltig, denn selbstgemachte Madelaines sind viel knackiger und fester als die gekauften. Abgesehen davon kann ich über den Geschmack bestimmen, denn ich mag Kuchen und Gebäck generell weniger süß ?

Ich arbeite ja im Kadewe, und bin also sozusagen direkt an der Quelle, wenn ich mir neues Backzubehör zulegen will ? und so habe ich mir vor einiger Zeit auch eine Backform für Madelaines gekauft.

Und so backe ich auch immer wieder gerne diese kleinen Küchlein für Zuhause oder nehme sie mit auf Arbeit ? sie passen nämlich irgendwie immer. Zum Frühstück oder zwischendurch ? einfach eine gute Idee ?

Außerdem ist die Vorbereitung und Zubereitung so herrlich einfach und leicht, und ihr könnt mit den Zutaten variieren, so das immer ein wenig Abwechslung dabei ist.

Ich persönlich mag die klassische Variante, mit Zitrone und Mandeln oder Krokant. Und so habe ich auch das Rezept geschrieben:

Zutaten – ca. 19 Stück

90 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1 Prise Salz

2 Eier

70 g Zucker

1 Tl Vanilleextrakt

Abgeriebene Schale einer Zitrone- Bio

75 g Butter, geschmolzen und abgekühlt

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

– das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen

– die Eier mit dem Zucker zu einer hellen dicken Creme schlagen, das dauert ein paar Minuten

– dann die Zitronenschale und Vanilleextrakt dazugeben

– nun die Mehlmischung unterheben und zum Schluss die Butter vorsichtig untermischen

– ihr könnt nun auch noch Zutaten eurer Wahl zugeben

– bitte jetzt unbedingt den Teig mindestens 1/2 Stunde kühl

stellen

– den Ofen auf 180 0°C Umluft vorheizen

– die Backform fetten und bemehlen

– nun den gekühlten Teig in die Förmchen füllen und nur zu 2/3 füllen, den Rest, falls etwas übrig bleibt wieder kalt stellen

– im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen

– die Madelaines noch heiß vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen

– falls ihr noch Teig übrig habt, die Backform abwaschen und alles wiederholen

– die Madelaines mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

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

LG Tina ❤

Streuseltarte ? mit griechischem Joghurt

Ich liebe schnelle Kuchen, weil sie oft noch besser schmecken als aufwendigere und geplante Torten oder Gebäcke ?. Die Streuseltarte ist so ein Projekt und aus der Not entstanden, weil sich ganz spontan Besuch angekündigt hat. Ich habe diesen schnellen Kuchen einfach so genannt, weil Tartes ja eher flach sind und der Teig eigentlich nur aus Streuseln besteht ? und wer keine frischen Beeren Zuhause hat nimmt einfach welche aus dem Tiefkühler, oder Äpfel usw.

Um die Tarte ein bischen saftiger zu machen, besteht die Creme in der Mitte aus griechischen Joghurt. Dieser bringt auch die Frische mit in diesem Kuchen.

Diese Streuseltarte schmeckt einfach himmlisch, vor allem wenn sie noch warm ist ? und mit frischer Sahne oder Vanilleeis wird sie quasi inhaliert ? also wie schon erwähnt, manchmal sind die einfachsten Rezepte die Besten ?

Bei der Zusammensetzung des Streuselteiges könnt ihr natürlich auch noch variieren und andere Zutaten mit untermischen.

Zutaten – Springform ca. 22 cm

Steuselteig:

120 g geschmolzene Butter

50 g weißer Zucker

50 g brauner Rohrzucker

250 g Mehl

Creme:

1 Ei

150 g griechischer Joghurt

50 g Zucker

10 g Mehl Saft einer Zitrone

1 Tl Vanilleextrakt

200- 300 g Beeren nach Wahl

Etwas Puderzucker

Zubereitung

– Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen

– die Springform fetten und bemehlen

– die geschmolzene Butter mit dem weißen Zucker vermischen

– das Mehl mit dem braunen Zucker vermischen und zur Buttermischung geben

– alle mit den Händen oder mit den elektrischen Knethaken vermengen bis feine Streusel entstehen

– ca. 2/3 der Streusel in die vorbereitete Springform geben und fest drücken

– den Joghurt mit dem Ei, Zitronensaft, Zucker, Mehl und Vanilleextrakt verquirlen

– die Creme auf den Teig in der Springform gießen

– die Beeren oder anderes Obst auf der Creme verteilen

– die restlichen Streusel darüber streuen

– im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen

– etwas abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben

Am besten noch lauwarm genießen und mit Schlagsahne oder

Vanilleeis garnieren ?

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

LG Tina ❤

Chocolate Chip Cookies ??

– enthält Werbung –

Die originalen Chocolate Chip Cookies sind für mich die besten Kekse überhaupt. Sie sind Seelentröster, Energiebooster und kleine Glücklichmacher ? ich habe im Laufe der Zeit sehr sehr viele Rezepte ausprobiert, aber das beste Rezept für die originalen Chocolate Chip Cookies liefert eindeutig Cynthia Barcomi in ihrem ersten Backbuch.

Cynthia Barcomi ist für mich sowieso eine absolute Inspiration was das Backen angeht ❤ und sie ist auch diejenige, die mich 2016 dazu annimiert hat meinen Account bei Instagram zu beginnen.

Ich habe sie bei einer Promotion im Kadewe getroffen und in einem Gespräch meinte sie, ich solle mich einfach mal in den sozialen Netzwerken ausprobieren ? und so führte eins zum anderen und heute schreibe ich hier an meinem Blog ?

Ich verändere Rezepte immer auf meine eigene Art, weil ich mit den Zutaten immer ein wenig variiere. Allerdìngs sind die Chocolate Chip Cookies von Cynthia einfach perfekt, so dass ich lediglich statt weißen Zucker, braunen Zucker bevorzuge ?

Ich kann Euch ihre Bücher einfach nur empfehlen, denn sie enthalten einfach alles, was man zum Backen wissen muss ?

So jetzt aber genug geschwärmt ? hier kommt das wunderbare Rezept.

Zutaten – ca 30 Stück

360 g Mehl

1 Tl Natron

1 Tl Salz

250 g weiche Butter

260 g brauner oder weißer Zucker

1 El Sirup (Grafschafter Goldsaft)

1 Tl Vanillezucker

2 Eier

300 g Zartbitteschokolade, grob gehackt

Zubereitung

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

– Mehl, Natron und Salz mischen

– die weiche Butter mit dem Zucker und Sirup schon luftig aufschlagen

– die Eier und den Vanillezucker unterrühren und weiter aufschlagen

– die Mehlmischung hinzufügen und mit einem festen Holzlöffel verrühren. Nur so lange bis sich das Mehl mit der Buttermischung verbindet

– die gehackteSchokolade vorsichtig hinzufügen und verrühren

– mit 2 Löffeln einfach große Kleckse mit Abstand auf das Backblech setzen.

– im vorgeheizten Backofen ca 10 – 15 Minuten backen und abkühlen lassen

Diese Cookies sind einfach sensationell ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤

Süßkartoffelbrot ??

Ich liebe selbstgebackenes Brot, und muss mich immer beherrschen es nicht sofort anzuschneiden wenn es aus dem Ofen kommt ? das Süßkartoffelbrot ist auf jeden Fall Versuchung pur ? denn es riecht so unglaublich gut. Im Süßkartoffelbrot vereinen sich nämlich Zimt, Ingwer Ahornsirup und Walnüsse ? es hat dadurch eine leichte Süße, ist schön saftig und eignet sich hervorragend zum Frühstück.

Ich habe eine ähnliche Variante mal im letzte Herbst mit Kürbis gebacken. Nun hatte ich aber noch ein paar

Süßkartoffeln und habe eben dieses Brot gebacken ? es ist ohne Hefe und daher schnell und einfach in der Vorbereitung.

Aber Vorsicht, es besteht absulute Suchtgefahr ? denn wie schon mal erwähnt, der Geruch ist einfach göttlich und macht sofort Lust auf mehr…. ? am besten schmeckt es mit ein wenig Butter oder Frischkäse. Aber das solltet ihr einfach mal selbst ausprobieren ?

Zutaten

500 g Süßkartoffeln

60 g weiche Butter

100 g brauner Rohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Etwas gemahlene Vanille

Eine Prise Salz

1 Ei

100 ml Ahornsirup

1 Tl Zimt

1 haselnussgroßes Stück Ingwer

3 El Milch

300 g Dinkelmehl – Typ 630

3 gestrichene Tl Backpulver

100 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

– Ofen auf 170°C Umluft vorheizen

– Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In Wasser weich kochen und ein wenig abkühlen lassen. Dann zu Püree stampfen. Wenn noch kleine Stückchen zu sehen sind macht das nix

– Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Ei hinzufügen. Anschließend den Ahornsirup, gemahlene Vanille und Salz dazugeben

– Ingwer reiben und mit der Milch und dem Kartoffelpüree in den Teig mischen

– Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter den Kartoffelteig rühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben

– eine Kastenform einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen, und den Teig einfüllen

– im vorgeheizten Backofen ca 50-60 Minuten backen

– das Brot etwas abkühlen lassen und genießen, am besten mit Butter oder Frischkäse ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤

Vanille Quark Plätzchen ?

Ja, ich glaube diese Rubrik wird hier in meinem Blog noch viel Platz einnehmen ? denn meine Keksdose ist eigentlich immer gefüllt. Ich backe das ganze Jahr Plätzchen oder american Cookies ? also nicht nur zur Adventszeit. Alle meine Plätzchenrezetzpte werde ich aber auch unter dem Schlagwort “ Weihnachtsplätzchen “ verlinkten ?

Meine Keksdose ist deshalb immer gefüllt, weil ich mich damit auch gerne ein wenig austrickse. Denn ich nasche einfach zu gerne nach dem essen ? deshalb greife ich lieber mal zu einem Plätzchen als vielleicht gleich eine Tafel Schokolade zu verdrücken ? und es funktioniert in der Regel auch ziemlich gut bei mir ?

Dieses Rezept ist entstanden, weil ich noch Magerquark über hatte, der verbraucht werden musste. Wer meinen Instagram Account kennt, weiß das ich sehr gerne Apfelquark Bällchen backe. Dafür hatte ich nun wieder zu wenig Quark übrig ? also habe ich einfach mal ein wenig rum experimentiert. Und das Ergebnis ist einfach wunderbar ?

Es ist ja eigentlich ein Quarkölteig, nur mit Butter statt Öl, um die Konsistenz der Plätzchen zu erhalten. Ich bin jedenfalls begeistert. Deshalb landet das Rezept auch gleich hier auf meinem Blog ?

Die Menge ist recht klein gehalten ,das es ja wie gesagt eine Resteverwertung war. Wenn ihr mehr backen wollt, dann nehmt einfach die doppelte Menge ?

Zutaten ca. 20 Stück

120 g weiche Butter

60 g Zucker

100 g Magerquark

100 g Mehl

1 Päckchen Vanillepudding Pulver

1/2 Vanilleschote

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °vorheizen – Ober/Unter Hitze

Die weiche Butter mit dem Zucker gut verrühren

Den Quark und die Vanilleschote unterheben

Dann das Mehl und das Puddingpulver ebenfalls rasch dazu mischen

Macht eure Hände ein wenig mit Wasser nass und formt kleine Kügelchen, diese drückt ihr dann auf dem Blech ein wenig platt

Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen

Ein wenig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Also probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ?❤

Eierlikörkuchen ??

Das erste Mal habe ich diesen Kuchen bei meiner Mutter gegessen. Ist natürlich schon Jahre her ? aber dieses Geschmack, vorausgesetzt man liebt Eierlikör, war einfach nur himmlisch ❤ ich habe das Rezept natürlich gleich mit nach Hause genommen, den Kuchen gebacken und ihn mit zur Arbeit genommen. Wir hatten damals in der Firma eine ziemlich stressige Zeit und ich dachte ich tue uns etwas Gutes. Jeder der sich ein Stückchen genommen hatte, hat nur noch ein Lächeln im Gesicht gehabt. Einfach nur ein glücklichmacher. Dieser Kuchen ist Therapie ? also legt los

Zutaten

5 Eier

250 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Mehl

125 g Mondamin

1 Päckchen Backpulver

1/4 Liter Rapsöl o. Sonnenblumenöl

1/4 Liter Eierlikör

Zubereitung

Ofen auf 180 °C ober/unter Hitze vorheizen

Eier mit dem Puderzucker und Vanillezucker schön schaumig schlagen. Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen mischen, und abwechselnd mit dem Öl und Eierlikör unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Backform füllen. Aber bitte nehmt unbedingt eine auslaufsichere Form, denn der Teig ist sehr flüssig. Dann im Ofen ca. 60 Minuten backen. Macht bitte eine Stäbchenprobe. Der Teig sollte nicht hängen bleiben.

Nach dem Backen, den Kuchen unbedingt abkühlen lassen. Erst dann stürzen. Wenn ihr wollt danach mit Puderzucker betäuben.

Probiert es aus ?

Eure Tina ❤