

# 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 Süßwaren Wettbewerb 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 Milchmischung 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

---

# Schneebälle ❄️

Als meine Töchter noch klein waren, haben wir uns immer zusammen Schneebälle bei unserem Bäcker gekauft. Zumindest in dieser Jahreszeit zwischen Dezember und Februar wurde dieses Gebäck angeboten. Diese Schneebälle bestanden aus einem Brandteig, der mit einer leckeren Vanillecreme gefüllt war. Leider ist nun unser Bäcker nicht mehr da, deshalb war es nun an der Zeit meine eigenen Schneebälle zu Kreieren.

Ich habe mich auch schon mehrmals an diesen kleinen Teilchen ausprobiert, war aber nie wirklich zufrieden. Entweder war der Teig zu fest oder einfach zu fettig, weil er beim frittieren zu viel Fett aufgenommen hat. Nun habe ich es einfach mal mit einem Quarkteig probiert und im Ofen gebacken.

Das hat mich letztendlich überzeugt. Die Quarkbällchen lassen sich wunderbar mit der leckereren Vanillecreme füllen und wenn es mal schnell gehen soll tut es auch einfach ein fertiger Vanillepudding.

Anschließend einfach die Bällchen dick mit Puderzucker bestäuben und fertig sind die Schneebälle.

Übrigens kann man diese auch wunderbar mit Äpfeln backen, das Rezept dazu verlinke ich euch am Ende.

Schneebälle ?

**Zutaten – für ca. 9 – 12 Bällchen, je nach Größe**

- 200 g Magerquark
- 100 ml Rapsöl
- 90 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- geriebene Vanille
- Saft und Schale einer Zitrone
- 300 g Mehl

- 2 TL Backpulver
- Prise Salz
- Puderzucker zum bestäuben

## **Vanillecreme**

- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke

## **Zubereitung**

- für die Vanillecreme, Vanilleschote auskratzen und mit der Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen
- in einem anderen Topf das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke vermischen
- die sehr heiße Milch anschließend langsam zur Eiercreme geben und dabei ständig rühren
- alles wieder auf die heiße Platte stellen und so lange rühren bis eine cremige Masse entsteht
- Vanillecreme mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen
- Ofen auf 180 C Umluft vorheizen
- für die Bällchen, Magerquark mit dem Öl und Zucker verquirlen und ein bisschen Vanille aus der Mühle reiben
- Saft und Schale der Zitrone unterrühren
- Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen und mit dem elektrischen Knethaken verkneten
- nun die Hände mit ein wenig Öl einreiben, kleine Bällchen formen und diese auf dem Backblech verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- die Vanillecreme in einen vorbereiteten Spritzbeutel

füllen, am besten mit einer spitzen langen Tülle, und mehrmals in die Quarkbällchen einstechen um die Vanillecreme zu verteilen

- zum Schluss die Teilchen dick mit Puderzucker bestäuben

Und fertig sind die Schneebälle

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

LG Tina ♥



Schneebälle



## Nuss Nugat Muffins □

Die Mischung aus kräftiger Schokolade und Haselnuss-Nugat ist einfach nur genial. Ich habe schon seit längerer Zeit mit Nuss Nugat Muffins herum experimentiert und war nie wirklich zufrieden mit dem Ergebnis. Entweder waren mir die Muffins zu süß oder die Konsistenz hat einfach nicht gestimmt. Nun habe ich endlich das perfekte Rezept für meine Nuss Nugat Muffins gefunden und möchte es auch gleich unbedingt mit Euch teilen ?

Ich habe in meinem Blogbeitrag ganz bewusst auf Werbung verzichtet, denn ich denke man muss für dieses Rezept nicht unbedingt ein ganz bestimmtes Markenprodukt verwenden. Es sind mittlerweile schon sehr leckere Alternativen in verschiedenen Diskountern erhältlich.

Die Muffins, oder ja eigentlich Cupcakes, sind die absoluten Seelentröster und eignen sich hervorragend für eine kleine Auszeit von Stress, Frust oder ähnliches ? genau in dieser Situation war ich nämlich auch gerade. Stress in der Firma und Stress im Privaten, wobei nicht alles Negativ behaftet war. Aber man muss halt immer irgendwie funktionieren ? und ich brauche dann hin und wieder etwas Süßes. Ich entspanne auch am liebsten wenn ich etwas backen kann. Die glücklichen Gesichter meiner Familie, Freunde oder Arbeitskollegen geben mir auf jeden Fall ein gutes Gefühl und sind Bestätigung genug.

Hier ist meine kleine Anleitung zum glücklich sein ??

**Zutaten – für 12 Muffins**

90g Butter

100g Zartbitterschokolade

90g Kakao

2 Eier

180g Zucker

2 Vanillezucker

250ml Buttermilch oder Naturjoghurt

290g Mehl

1TL Natron

1TL Backpulver

1 Prise Salz

12 Nuss – Nugat Pralinen

Für das Topping:

120g Butter / Zimmertemperatur

150g Puderzucker

1 Schuss Sahne

225g Nuss – Nugat Creme

6 Nuss – Nugat Pralinen

100g Haselnusskrokant oder gehackte Haselnüsse

## **Zubereitung**

- Backofen auf 200 C Ober/Unter Hitze oder 180 C Umluft vorheizen
- die Butter mit der Schokolade und Backkakao in einem

- kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen
- das Mehl mit dem Natron, Backpulver und Salz mischen
  - Eier mit dem Zucker einige Minuten sehr schaumig schlagen
  - anschließend die Buttermilch oder Joghurt unterrühren
  - danach die Schokoladenmischung unterziehen
  - zum Schluss dann die Mehlmischung hinzufügen. Diese bitte nicht zu lange rühren
  - etwas mehr als die Hälfte des Teiges in die Muffinform verteilen
  - nun in jedes Förmchen eine Nuss – Nugat Praline drücken
  - den restlichen Teig auf die Pralinen verteilen
  - im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, bitte eine Stäbchenprobe machen
  - die fertigen Muffins abkühlen lassen

Für das Topping :

- die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker einige Minuten sehr schaumig rühren
- dann die Sahne und die Nuss – Nugat Creme unterrühren bis eine cremige Masse entsteht
- die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Muffins verteilen
- anschließend die Muffins mit dem Haselnusskrokant bestreuen oder mit der Creme drehen
- zum Schluss wird jeweils eine halbe Nuss – Nugat Praline in die Buttercreme gedrückt

Und nun staunen und genießen ?

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

LG Tina ♥







---

## 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 ♥



---

## Hafertaler □ Oatmeal Cookies

Wer kennt nicht diese unglaublich leckeren Hafertaler, die man in einem schwedischen Möbelhaus erwerben kann. Ein Keks probiert, und schon ist die halbe Packung weg. Hafertaler selber herstellen ist aber auch ganz einfach, und sie schmecken mindestens genauso gut. Ich finde sogar noch besser. Allerdings sind sie bei mir nicht ganz so flach, aber hey dafür sind selbstgemachte Oatmeal Cookies eben einzigartig.

Ich habe in meinem Rezept Zartbitterschokolade verwendet, allerdings schmecken die Cookies auch mit Rosinen oder anderen getrockneten Zutaten wie Nüssen sehr lecker. Wer so wie ich sehr wenig oder fast gar nicht frühstückt in der Woche, für den ist es der perfekte kleine Snack zum Kaffee oder Tee am

Morgen.

Die Zubereitung dieser wunderbaren Haferflocken Kekse ist auch Kinderleicht, also perfekt um auch schon mal den Nachwuchs mithelfen zu lassen. Ich finde es sowieso sehr wichtig, die Kinder so früh wie möglich mit Backen oder auch Kochen vertraut zu machen und sie immer wieder auch mithelfen zu lassen. So lernen sie viel über Lebensmittel und können sich selbst auch mal ausprobieren.

Es lohnt sich in jedem Fall dieses wirklich leichte Rezept mal auszuprobieren. Also auch für absolute Anfänger geeignet ??

### **Zutaten – ca. 40 Stück**

100 g weiche Butter

140 g brauner Rohrzucker

1 Ei

1 TL Vanillearoma

85 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

150 g Haferflocken – weich oder kernig oder gemischt

100 g Zartbitterschokolade oder eine Zutat deiner Wahl

### **Zubereitung**

- den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren
- das Ei und Vanillearoma hinzufügen unditerrühren bis die Masse schön hell und cremig ist
- Mehl, Backpulver und das Salz miteinander mischen und

- zur Butter-Ei-Mischung geben und alles gut verrühren
- die Schokolade oder Ähnliches grob hacken und mit den Haferflocken zum Teig geben
  - alles kurz verrühren bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben
  - ein Backblech mit Backpapier auslegen
  - aus dem Teig kleine Kügelchen formen und mit genügend Abstand auf das Blech setzen
  - die Kügelchen ein wenig flach drücken
  - im vorgeheizten Ofen ca. 15- 20 Minuten backen

Die Haferkekse schmecken zum Frühstück, zum Kaffee und natürlich zwischendurch einfach wunderbar.

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch 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 untermischen
- 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*

---

## Stollenkonfekt

Stollenkonfekt mit Marzipan ist schon etwas Feines und natürlich sehr weihnachtlich ?. Normalerweise mag ich den Christstollen nicht so sehr, und trotzdem habe ich mal das Stollenkonfekt mit Marzipan ausprobiert. Eigentlich um es schön zu verpacken und pünktlich zum Weihnachtsfest zu verschenken. Allerdings wird es nicht mehr so viel davon

geben, denn es ist einfach zu gut um es nicht selbst zu genießen ?

Ich hatte noch sehr viel Marzipanrohmasse und habe mich deshalb spontan entschieden dieses himmlische Weihnachtsgebäck selbst herzustellen. Wenn man sich dann auch eingehend mit dem Rezept beschäftigt, dann ist der Aufwand eigentlich eher gering, im Vergleich zu anderen Rezepten ?

Der Teig muss zweimal aufgehen, und man sollte natürlich ein wenig Zeit investieren, aber das Ergebnis lässt sich sehen und natürlich genießen. Es ist in jedem Fall am Vormittag oder Nachmittags zu schaffen.

Ihr könnt euch natürlich mit den Zutaten ausprobieren. Ich habe mich allerdings ganz klassisch für Rosinen mit Zitronat und Orangat entschieden. Sehr interessant stelle ich es mir aber auch mit Cranberries und Schokolade vor ?. Ich habe statt Mandeln zum Beispiel auch Haselnüsse genommen, denn die hatte ich gerade zur Hand.

In jedem Fall ist es eine wundervolle Geschenkidee für die Familie oder Freunde und Kollegen.

Nun schaut euch doch einfach mal das Rezept an ??

### **Zutaten – für ca. 65 Stück**

Für den Teig :

500 g Mehl

2 EL Zucker

120 ml lauwarme Milch

2 Päckchen Trockenhefe oder ein Würfel frische Hefe

2 TL Pumpkin Spice Gewürz, das verlinke ich euch extra am Ende

1 Prise Salz

200 g sehr weiche Butter

100 g Puderzucker

100 g Marzipanrohmasse

Zum Unterheben:

250 g Rosinen, Orangat, Zitronat, Cranberries usw. oder eine Mischung aus allen Zutaten, die ihr mögt

100 g gehackte Mandeln oder andere Nüsse

50 ml Rum, wer es nicht mag lässt ihn natürlich weg

5 Tropfen Bittermandelöl

Nach dem Backen:

250 g Butter

250 g Puderzucker oder Streuzucker

### **Zubereitung**

- das Mehl mit dem Zucker, Salz und dem Pumpkin Spice Gewürz in eine große Schüssel geben und eine Vertiefung hineindrücken
- die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in die Vertiefung zum Mehlgemisch gießen
- die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Ich mache das übrigens bei Hefeteig nicht mit einem Tuch sondern mit einer einfachen Duschhaube, die ich über die Schüssel ziehe, so entsteht mehr Wärme und der Teig geht schneller auf
- in der Zwischenzeit die Rosinen und Nüsse oder die Zutaten nach Wahl in Rum einweichen und das Bittermandelöl dazumischen
- das Marzipan in kleine Stückchen schneiden oder reißen und ein wenig in der Mikrowelle erwärmen

- nun die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Marzipan sehr schaumig schlagen
- nach ca. 20 – 30 Minuten die Hefemilch mit der Mehlmischung leicht verkneten, das geht am besten mit einem elektrischen Knethaken
- die Butter-Marzipan Mischung hinzu geben und zum Schluss die eingeweichten Nüsse und Zutaten eurer Wahl unterheben
- alles gut durchkneten und nochmal ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen
- den Backofen auf 200°C Ober/ Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- den fertigen Hefeteig in kleine Stücke teilen und diese zu schmalen Rollen formen
- nun einfach immer kleine Stücke schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- das Konfekt ca. 15 Minuten backen, bis es goldbraun ist
- in der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den Puderzucker in einen tiefen Teller füllen
- nun die fertigen aber noch heißen Stollenstückchen in Butter schwenken und anschließend im Zucker wälzen
- auf dem Blech abkühlen lassen und eventuell nochmals mit Puderzucker bestäuben

Das Stollenkonfekt hält sich in einer Blechbüchse wunderbar frisch und schmeckt mit der Zeit sogar noch besser. Haltbarkeit ca. 4 Wochen

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

LG Tina ♥



*Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung*