# 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

# 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



# 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



---

# 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 Kuchenkassiker 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 Mich

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*

---

# 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 ❤

# Deftiger Kartoffelkuchen ?? Sbriciolata di Patate

Oh, ich liebe dieses Seelenfutter im Winter ❄ wenn es draußen so richtig knackig kalt ist, oder es aus Eimern schüttet oder es einfach nur grau und trist ist ? wenn ich nicht gerade arbeite, dann stehe ich einfach gerne in der Küche um zum Beispiel dieses Essen vorzubereiten, um es dann bei Kerzenschein und gutem Wein abends mit meinem Mann zu genießen ?

Es ist aber garantiert auch ein Gericht, das Kindern schmeckt, und auch in der Vorbereitung sehr unkompliziert ist. Auch in der Zubereitung kann man die Kinder wunderbar mit einbeziehen ? schaut einfach weiter unten mal in die Zubereitung rein ?

Ich verwende in meinem Rezept eine italienische Wurst " Salsicca " die gibt es in verschiedenen Sorten, entweder in einem italienischen Feinkost Geschäft oder auch beim Fleischer.

Es schmeckt aber sicher auch hervorragend, mit einer sugo alla Bolognese oder Zucchini mit Käse, oder Malanzane ( Auberginen).

Der Teig ist eigentlich ein klassischer Gnocchi Teig, der zur Hälfte den Boden bedeckt, dann kommt die Füllung, und zum Schluss wird der restliche Teig in kleinen Kügelchen oder zerrupft auf die Masse obendrauf gestreut ?

Wie ich schon am Anfang meines Artikels erwähnt habe, es ist so ein wunderbares Wohlfühlessen, da vergisst man dann mal für einen Moment die Tristesse draußen ?

Lust bekommen es auszuprobieren ? Los geht’s ?



**Zutaten – Springform 24 cm**

600 g Kartoffeln – mehlig kochend

1 Ei

50 g geriebenen Parmesan oder Grano

180 g Mehl

1/2 Tl Salz

Pfeffer

1 kl Zwiebel

4 kl Salsicce Würste ca. 350 g

200 g Mozzarella

1 El ger. Semmelbrösel

**Zubereitung**

– Kartoffeln mit Schale weich kochen

– pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zu Brei drücken

– abkühlen lassen

– Zwiebel hacken und in 1 El Olivenöl andünsten

– Salsicce in Stücke schneiden und dazugeben. Beides ein paar Minuten in der Pfanne braten und dann beiseite stellen

– Ofen auf 200 ° C ober/ unter Hitze vorheizen

– Springform mit Papier auslegen oder einfetten

– zu den abgekühlten Kartoffeln das Ei, Salz, Pfeffer und den Parmesan geben. Vermischen und dann das Mehl einarbeiten. Mit den Händen zu einer Masse kneten

– etwas mehr als die Hälfte des Kartoffelteiges in die Springform drücken

– nun die angebratenen Zwiebeln und Salsicce auf den Kartoffelteig verteilen

– Mozzarella in Stücke schneiden und über die Füllung geben

– nun die Hände ein wenig bemehlen und den restlichen Kartoffelteig in kleine Stücke reißen und auf der Füllung wie Streusel verteilen

– zum Schluss alles mit 1 El Semmelbrösel betreuen

– im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen



So und nun lasst es euch schmecken ?

? dazu passt wunderbar ein etwas kräftiger trockener Rotwein wie zum Beispiel ein „Dunkelfelder “ vom Weingut Geb. Nägle ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ?

LG Tina ❤



---

# Chilli con carne ?

Diese Suppe, ist es eigentlich eine Suppe ?, ist eigentlich auch eine Familientradition . Sie wurde immer gerne an Geburtstagen, wenn ein Umzug anstand oder auch wenn mal Handwerker im Haus waren gekocht. Das praktische daran ist ja das man Chilli con carne so wunderbar vorbereiten kann und der Geschmack ja nach einem Tag noch besser wird. Chilli schmeckt mehrmals aufgewärmt immer besser ? ein bisschen Baguette dazu, Schmand und geriebenen Käse als Topping ….. oh man ich bekomme schon wieder Appetit ? ich mag es gerne sehr scharf aber das sollte jeder für sich selber ausprobieren.



8

**Zutaten – ca. 4 Personen –**

500 g Rinder gehacktes

1 – 2 Zwiebeln

3 kl. Dosen geschälte Tomaten

2 – 3 Dosen Kidney Bohnen

1 kl. Dose Mais

Pfeffer

Salz

Chilli Flocken frisch gerieben

Geriebener Käse, Schmand

**Zubereitung**

Das Fleisch im heißen Öl scharf anbraten. Zwiebeln zufügen und kurz mitbraten. Danach die geschälten Tomaten dazugeben und das ganze mit einem Kartoffelstampfer in die Fleischmasse drücken. Dann die abgetropften Bohnen und den Mais in den Topf geben. Die Suppe ein wenig würzen und auf mittlerer Stufe ca. 45 Minuten köcheln lassen. Ein bisschen abkühlen lassen und

dann nochmal richtig würzen, nach deinem Geschmack. Lasst das Chilli unbedingt noch ein paar Stunden stehen, damit sich der Geschmack richtig entfalten kann. Am besten sogar über Nacht stehen.

Als Topping empfehle ich Schmand und oder geriebenen Käse zur heißen Suppe

Chilli con carne mit frischem Baguette und noch ein guter Rotwein ❤ das ist einfach ein perfekter Abend

Probiert es aus ?

LG Tina ❤