

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



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 gemahlten 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 Schüsseln 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>

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 ♥





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

Joghurt-Sahne Dessert ??

Also dieses Joghurt-Sahne Dessert befindet sich glaube ich schon seit meiner Kindheit in unserer Rezeptesammlung innerhalb unserer Familie ? und ich weiß gar nicht woher oder von wem meine Mutter dieses Rezept eigentlich ursprünglich bekommen hat ?. Aber dieses Joghurt-Sahne Dessert passt auf jeden Fall immer als Kleinigkeit nach einem guten Essen, oder natürlich auch zwischendurch ?

Es ist trotz der Sahne eine sehr erfrischende und leichte Nachspeise. Dieser wunderbare Joghurt Geschmack wird durch die Verwendung von frischem Zitronensaft noch verstärkt. Der Geschmack der Himbeeren in Verbindung mit der Joghurt Sahne ist dann einfach nur unbeschreiblich lecker?

Außerdem ist dieses Dessert wirklich sehr schnell zubereitet und am besten sogar noch am Abend davor, denn die Gelatine darf ruhig noch mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden. Es ist auf jeden Fall eine leichtere Alternative zur Panna Cotta ?

Bei uns gab es dieses himmlische Dessert immer gerne nach einem schwererem Essen oder Abends als süße Kleinigkeit zum Buffet. Also ihr seht, es passt irgendwie immer ?

Genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – für ca. 10 kleine Portionen oder 4-6

Personen

1 großer Becher Joghurt 500-600 gr

2 Becher Schlagsahne

150 g Zucker

1 Vanillezucker

Saft einer Zitrone

1/4 L Milch

6 Blatt Gelatine

300 g Himbeeren

Zubereitung

- frische oder gefrorene Himbeeren in einer großen Schüssel oder mehreren kleinen Schälchen verteilen
- mit ein wenig Zucker bestreuen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- die Schlagsahne steif schlagen und beiseite stellen
- die Zitrone ausspressen und mit dem Joghurt verrühren
- den Zucker dazugeben und gut durchmischen
- die aufgeweichte Gelatine in einem kleinen Topf auflösen, vom Herd nehmen und mit ein wenig Milch verrühren.
- anschließend die Milch Gelatine Mischung zur restlichen Milch rühren
- nun die ganze Milch Gelatine Mischung zum Joghurt geben
- die geschlagene Sahne unterheben und auf den Himbeeren verteilen

- im Kühlschrank mindestens 2 Stunden stehen lassen
 - nach bedarf noch mit Himbeeren und frischer Minze dekorieren
- Und nun genießen ??

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

LG Tina ♥



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

Creemefüllung:

- 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 ♥

