

Gugelhupf mit Schmand ?

Ich könnte eigentlich ständig einen Kuchen backen ? und vor allem liebe ich den Gugelhupf. Ich weiß auch nicht ob es an der Form liegt, oder an dem Nervenkitzel ihn heile aus der Form zu bekommen ? auf jeden Fall bin ich ständig auf der Suche nach neuen Inspirationen für ein neues gutes Rezept ? der Gugelhupf mit Schmand und Mandarinen ist allerdings ein sehr altes Rezept aus meinen früheren Urlauben mit der Familie auf einem wunderschönen Bauernhof in Bayern am Kochelsee ?

Die Bäuerin hat täglich neben ihrer Arbeit auf dem Hof frischen Kuchen gebacken und einer war leckerer als der andere. Der Gugelhupf mit Schmand und Mandarinen war ganz klar einer meiner Favoriten, denn er ist sehr saftig und feucht im Inneren. Also nix für Leute, die eher auf trockene und lockere Rührkuchen stehen ?

Ich habe also vor kurzem mal Inventur in meinem Vorratsschrank gemacht, und dabei sind mir 2 Büchsen Mandarinen in die Hände gefallen. Übrig geblieben von Silvester, denn da ist immer Raclette angesagt ? und damit war die Entscheidung für den Gugelhupf gefallen. Schmand hatte ich auch noch im Haus ? na dann konnte es ja losgehen ?

Bei dem Geschmack war gleich wieder die Erinnerung an früher da ? wunderbar

Also kauft euch die Zutaten und los geht's ?

Zutaten

180 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Vanillezucker

5 Eier

200 g Schmand

375 g Mehl

1/2 Backpulver

Eine Prise Salz

2 Dosen Mandarinen – 300 g Gewicht/ 175 g Abtropfgewicht

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker



Zubereitung

- Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen
- Mandarinen durch ein Sieb gießen und dabei den Saft einer Büchse aufheben
- weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen
- Eier nach und nach unterheben und dann den Schmand hinzufügen
- Mehl, Backpulver und Salz mischen und zum Teig geben
- nun den Mandarinsaft unterheben
- zum Schluss vorsichtig die Mandarinen zufügen und mit einem großen Holzlöffel oder ähnlichem verrühren

- den Teig in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- den fertigen Kuchen unbedingt abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen
- mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Bailey Kuchen ?

Liebt ihr den irischen Sahnelikör " Baileys " auch so sehr wie ich ? ? Dann probiert ihn doch mal zu essen ? ich habe ja schon vor längerer Zeit das Rezept für meinen Eierlikör Kuchen

in meiner Sammlung beschrieben. Dieser Kuchen ist nach wie vor einer meiner Lieblinge ?

Wenn man nun den Eierlikör einfach mit dem irischen Sahnelikör ersetzt, kommt dieser so himmlische Kuchen dabei heraus ? dieses Aroma ist unglaublich und man hat wirklich das Gefühl den Bailey förmlich zu essen. Sehr geil sag ich euch ?

Mit einem Guss aus Bitterschokolade und Puderzucker mit dem Likör ist der Genuss garantiert ? unser Wochenende war jedenfalls perfekt. Und demnächst geht der Kuchen erst mal mit in die Firma, denn wie ich schon beim Eierlikör Kuchen geschrieben habe : dieser Kuchen ist Therapie ? weil er einfach gute Laune macht.

Hier kommt das Rezept ?

Zutaten

5 Eier

250 g Puderzucker

125 g Mehl

125 g Mondamin

1 Päckchen Backpulver

250 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

250 ml Baileys

75 g Zartbitteschokolade

100 g Puderzucker

2 – 3 El Baileys

Zubereitung

– Ofen auf 180 ° C ober/ unter Hitze vorheizen

- die Eier mit dem Puderzucker schaumig schlagen
- Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen mischen
- abwechselnd die Mehlmischung mit dem Öl und dem Sahnelikör unterrühren
- Teig in eine vorbereitete Backform füllen, bitte unbedingt eine geschlossene Form verwenden, denn der Teig ist sehr flüssig
- im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen. Der Teig sollte nicht kleben bleiben
- Kuchen abkühlen lassen und stürzen

Guss

- die Zartbitteschokolade schmelzen
- Puderzucker mit Baileys verrühren
- beides abwechselnd über dem Kuchen verteilen
- ein paar gehackte Mandeln drüber streuen

Also lasst euch inspirieren und 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 glücklichermacher. 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 ♥

