

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>

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

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 gob 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

Kokos – Mango Gugelhupf □

Ich liebe die Kombination aus Kokos und Mango, und einen Kokoskuchen bzw. einen Kokos – Mango Gugelhupf habe ich bislang noch nicht gebacken ?. Da ich in meinem Blog auch schon ein Milchreis Rezept mit Kokosmilch und Mango habe, dachte ich schon länger darüber nach mal einen Kuchen mit diesen Zutaten zu backen ?. Dieser Kokos – Mango Gugelhupf ist wirklich köstlich und für mich der perfekte Sommerkuchen ?

Der Geschmack erinnert ein wenig an eine Piña Colada ?, allerdings habe keine Ananas sondern wie schon erwähnt Mango als Zutat gewählt. Den besonderen Kick bekommt der Gugelhupf

noch durch die Zugabe von ungefähr 10 Kokospralinen ??

Ich habe mir im Vorfeld lange Gedanken darüber gemacht ob ich den Kuchen mit Kokosmilch backen soll. Habe mich aber letztendlich für Joghurt mit Kokosgeschmack entschieden. Die Konsistenz ist mir dann doch ein wenig zu dünn bei der Kokosmilch.

Die Mango war schon sehr reif und dadurch sehr saftig. Deshalb habe ich die Fruchtstücke vorher noch in Kokosflocken eingelegt, denn diese binden die Flüssigkeit und geben gleich noch ein bisschen mehr Geschmack dazu ?.

Gekühlt schmeckt der Gugelhupf gleich nochmal so gut und ist, wie schon erwähnt, der perfekte Sommerkuchen ?

Lust auf das Rezept bekommen? Hier kommt es schon ?

Zutaten

3 Eier

120 g Zucker

1 Vanillezucker

125 ml Raps oder Sonnenblumenöl

250 – 300 g Joghurt mit Kokos Geschmack

250 g Mehl

1 Backpulver

50 Kokosflocken

200 g Mango

Ca. 10 Kokospralinen

Puderzucker und Kokosflocken zum bestäuben

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

- Gugelhupf Form einfetten und bemehlen
- Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/Unter Hitze vorheizen
- Mango schälen und in Stückchen schneiden
- Fruchtfleisch in Kokosflocken einlegen und beiseite stellen
- Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, es sollte eine hellgelbe Masse entstehen
- nun das Öl und den Joghurt unterrühren
- Mehl, Backpulver und Salz schnell unterheben, nicht zu lange rühren
- die eingelegten Mango Stückchen unterrühren
- zum Schluss die zerkleinerten Kokospralinen zufügen
- den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen

Den fertigen Kuchen unbedingt ganz abkühlen lassen und erst dann stürzen

Nach Bedarf mit Puderzucker und Kokosflocken bestäuben und ruhig kühlen

Na? Lust auf diesen Kuchen bekommen ? dann probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Siehe auch ?

Kokosmilchreis mit Mango – Zitronenmousse ?

Zitronen Gugelhupf mit Limoncello ☐

Ich liebe Zitronen, und ganz besonders in der dunklen Jahreszeit, nach dem Jahreswechsel, sind sie besonders erfrischend ?. Ich habe diesmal einen Zitronenkuchen mit Limoncello gebacken. Der Gugelhupf hat dann auch nochmal ein Topping mit Puderzucker und Limoncello bekommen.

Das erfrischende an diesem wunderbaren Zitronenkuchen ist, das er mit Joghurt und natürlich viel Zitronen angerührt wird ?. Nach dem üppigem Essen vor, während und nach den Feiertagen zu

Weihnachten ist dieser Kuchen einfach so unglaublich erfrischend ?.

Da dieser Gugelhupf mit viel flüssigen Zutaten angerührt wird, habe ich mich zusätzlich zum Mehl noch für Polenta, also Maisgrieß, als Zutat entschieden. Damit bekommt der Kuchen noch ein bisschen mehr Festigkeit, um nicht ganz so feucht bzw. klietschig zu werden. Obwohl ich das eigentlich sehr gerne mag ?. Aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach himmlisch und der Genuss wunderbar ??.

Na, habt ihr Lust auf das Rezept ? Dann schaut hier gleich mal rein ??

Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

300 g Naturjoghurt – oder 150 g Zitronenjoghurt und 150 g Naturjoghurt

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale von 3 Zitronen

Saft von einer Zitrone

1 guter Schuss Limoncello

250 g Mehl

1 Backpulver

1 El Polenta – Maisgrieß

Prise Salz

Für den Guss:

85 g Puderzucker

3 El Limoncello

Gehackte Pistazien und etwas geriebenen Schale einer Zitrone zum dekorieren

Zubereitung

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

– die Backform einfetten und bemehlen

– die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein

– dann das Öl und den Joghurt unterrühren

– anschließend die abgeriebene Zitronenschale und den Saft mit einem Schuss Limoncello hinzufügen

– das Mehl mit dem Backpulver, Salz und dem Maisgrieß mischen und zum Schluss unterheben. Bitte nicht zu lange rühren

– alles in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen

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

LG Tina ♥



Schokoladen Gugelhupf mit Cheesecake Füllung ?

Ich bin ein absoluter Gugelhupf Fan ? denn er ist einfach und schnell gebacken. Man kann mit den Zutaten spielen und immer wieder etwas Neues auszuprobieren ? diesmal habe ich einen Gugelhupf gebacken, der aus einem Teil Schokolade und einem Teil Quark besteht.

Ich habe schon so oft Muffins mit Schokolade und dem Cheesecake Topping gesehen. Also habe ich diese besondere Kombination für ein neues Gugelhupf Rezept ausprobiert ?.

Es ist mir auf Anhieb gleich so gut gelungen, das ich dieses Rezept natürlich sofort auf meinem Blog verewigen muss. Ich habe auch lange überlegt ob ich diese spezielle Gugelhupf Form verwende, es ist mit Abstand meine Lieblings Backform ?, aber es hat alles bestens geklappt.

Weil ich für den Schokoteig eine bittere Schokolade genommen habe, wollte ich unbedingt noch eine süße Note als Topping setzen. So habe ich mich für eine Nuss Nougat Creme entschieden ? anschließend noch ein bisschen mit Puderzucker bestäubt, und fertig ist ein Traum von Kuchen entstanden ?

Das Rezept ist wirklich leicht und hier kommt es auch schon ?

Zutaten – für eine Gugelhupf Form

Schokoladen Teig

250 g weiche Butter

230 g Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier 150 g Zartbitteschokolade

1 Prise Salz

5 El Backkakau

330 g Mehl

2 Tl Backpulver

120 ml Milch

Quark Füllung

2 Eier

100 g Zucker

1 Vanillezucker

25 g Vanillepudding Pulver

500 g Magerquark

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

- Backofen auf 170°C Ober /Unter Hitze oder 150°C Umluft vorheizen
- die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen
- weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen
- Eier nach und nach dazugeben und alles mindestens 1 Minute sehr cremig schlagen
- geschmolzene Schokolade unterrühren
- nun das Mehl, Backpulver und Kakao abwechselnd mit der Milch dazu geben
- eine Gugelhupf Form einfetten und bemehlen und ca. 2/3 des Teiges in die Form füllen. Den Teig am Rand etwas hochstreichen
- für die Quark Füllung die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen
- das Vanillepudding Pulver unterrühren und anschließend den Magerquark dazu geben
- die Quark Mischung mit einem Löffel vorsichtig in die Vertiefung auf den Schokoteig geben
- nun den restlichen Schokoteig auf die Quark Mischung verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder zusätzlich ein bisschen Nuss Nougat Creme erwärmen und über

den Gugelhupf gießen

Und jetzt genießen ??

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

LG Tina ♥



Kürbisbrot ? Pumpkin Bread

Herbstzeit ist natürlich auch Kürbiszeit ?. Dazu gehört für mich auch ganz klar ein Kürbisbrot. Allerdings ist es ein süßes Kürbisbrot. In Amerika wird es traditionell als Kuchen gebacken, mit einem dicken Frosting aus Frischkäse und Puderzucker obendrauf ? der sogenannte Pumpkin Spice Cake.

Charakteristisch für dieses spezielle Brot oder Kuchen sind die Gewürze. Sie sind eine Mischung aus Zimt, Ingwer, Nelkenpulver und Kardamom oder Piment.

Entscheidend ist natürlich auch das Kürbismus. Das Rezept dazu findet ihr in meinem Menü bei Grundrezepten ?

Ich habe für mich aber eine etwas leichtere Variante entdeckt, denn ich mag diese Art der Brote sehr gerne zum Frühstück.

Deshalb ist es auch nicht so süß wie ein Kuchen. Außerdem habe ich noch ein wenig griechischen Joghurt in die Zutaten gegeben. Dadurch wird dieses Brot sehr saftig und locker.

Wer es allerdings lieber süßer mag, gibt entweder noch mehr Zucker dazu oder mischt sich aus Frischkäse und Puderzucker noch ein leckeres Frosting als Topping ?

Na ? Neugierig geworden, dann schaut mal in mein Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform

220 g Butter

150 g brauner Rohrzucker

3 Eier

250 g Kürbismus

150 g griechischer Joghurt natur

250 g Mehl

1 Tl Natron

1 Tl Zimt

1/2 Tl gemahlener Ingwer

1/4 Tl gemahlene Nelken

1/4 Tl Kardamom oder Piment

1 Prise Salz



Zubereitung

- den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen
- nach und nach die Eier zugeben und gut verrühren
- das Kürbismus und den Joghurt unterrühren
- das Mehl mit dem Natron und den Gewürzen mischen und zuletzt unter den Teig rühren
- in eine vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 55 Minuten backen
- bitte unbedingt einen Stäbchentest machen
- abkühlen lassen und dann genießen ? ich mag es am liebsten mit gesalzener Butter oder Honig

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

LG Tina ♥



Marmorkuchen ♥

Heute werde ich euch mal einen richtigen Klassiker vorstellen. Ein Marmorkuchen nach einem ganz alten deutschen Familienrezept ? dieser Marmorkuchen wird mit richtiger Schokolade und frischer Sahne gebacken, also die Kalorien tanzen Samba in diesem wunderbar reichhaltigen Gugelhupf ?

Als Foodblogger ist man leider viel zu oft damit beschäftigt Neues zu entdecken und auszuprobieren, dass die guten alten Rezepte leider oft vernachlässigt werden. Deshalb hab ich heute mal ein wirklich altes, ganz klassisches Rezept wieder neu aufleben lassen ?

Es ist wirklich ewig her, das ich einen Marmorkuchen gebacken habe, und meistens wird in der heutigen Zeit eher mit leichteren Varianten gebacken, also mit Buttermilch, Joghurt oder Quark. Diese etwas leichteren Kuchen schmecken natürlich auch sehr gut aber der Unterschied ist schon gewaltig ? denn früher hat man schon auch wegen der schlechteren Zeit sehr reichhaltige Kuchen gebacken wenn es möglich war.

Und ganz ehrlich, dieser Marmorkuchen ist richtig geil ? entschuldigt aber besser kann man ihn garnicht beschreiben ? also wenn ihr mal bei euren Omis punkten wollt, dann ist dieses Rezept ein Muss ??

Zutaten – Gugelhupf Form

300 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Vanillezucker

6 Eier

360 g Mehl

3 Tl Backpulver

Eine Prise Salz

100 ml Milch

75 ml Sahne

80 g Backkakao ohne Zucker

150 Zartbitter Schokolade oder Kuvertüre

Butter und Mehl für die Form



Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober /Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- die Eier dazugeben und alles ein paar Minuten schaumig schlagen
- das Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen und zur Hälfte in den Teig geben, weiter rühren und dann die Milch mit unterheben

- nun die zweite Hälfte des Mehls zugeben und zum Schluss die Schlagsahne zum Teig mixen
- die Gugelhupf Form buttern und bemehlen
- die Hälfte des Teiges nun in die vorbereitete Form füllen
- die Schokolade oder Kuvertüre schmelzen und leicht abkühlen lassen
- nun den Kakao mit der flüssigen Schokolade zum restlichen Teig geben und gut verrühren
- den dunklen Teig über den hellen in die Form gießen
- den Teig mit einer Gabel spiralförmig durchziehen
- im vorgeheizten Backofen ca 55 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- den Kuchen 10 – 15 Minuten abkühlen lassen und dann stürzen
- zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ??

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 " Buttermilk 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 auseinanderfallen.

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 ♥



Gugelhupf mit Joghurt ?

Hach, und da ist er wieder, der Gugelhupf, mein Lieblingskuchen ♥ ich weiß nicht warum, aber so ein Gugelhupf ist einfach so herrlich unkompliziert und schnell gemacht ? außerdem kann man beim Gugelhupf so wunderbar rumexperimentieren und wirklich alles ausprobieren. Vielleicht liegt es auch daran, das ich als Kind immer bei meiner Omi den Teig ausgekratzt habe, wenn sie ein Gugelhupf gebacken hat, und sie hat oft einen gebacken ?

Dieses Rezept ist auf jeden Fall eine etwas leichtere Variante und eignet sich daher wunderbar für den Frühling und Sommer. Denn er wird mit frischen Beeren und Joghurt gebacken ?. Ich habe in meinem Rezept Erdbeeren verwendet, aber ihr könnt natürlich auf jegliche andere Beerensorte nehmen ?

Ganz wichtig ist in jedem Fall, dass ihr den Kuchen bitte erst aus der Form stürzt, wenn der Gugelhupf wirklich komplett abgekühlt ist. Denn durch die Konsistenz, er ist wirklich sehr fluffig und saftig, kann er schnell auseinanderfallen ?

Ich backe diesen Kuchen immer sehr gerne zum Wochenende, denn die Haltbarkeit wegen der Beeren ist natürlich auch begrenzt. Aber ein Wochenende übersteht der eh nicht bei uns ?

So und jetzt genug erzählt, hier kommt das Rezept ?



Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

250 g Naturjoghurt – oder 125 g Erdbeerjoghurt und 125 g Naturjoghurt (Joghurt passend zu den Beeren wählen)

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale einer Zitrone

250 g Mehl

1 Backpulver

Eine Prise Salz

200 g Erdbeeren oder andere Beeren nach Wahl

Zubereitung

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

– die Backform einfetten und bemehlen

– die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein

– dann den Joghurt, das Öl und die geriebene Zitroneschale

hinzufügen und vermischen

- die Mehlmischung hinzufügen und nicht zu lange rühren
- zum Schluss die Erdbeeren vorsichtig unterheben
- alles in die vorbereitete Form füllen
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen
- mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

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

LG Tina ♥



