Apfel-Joghurt Kuchen ??

Es gibt ja wirklich so viel unglaublich leckere Varianten für einen Apfelkuchen. Und dieser Apfel-Joghurt Kuchen gehört definitiv dazu ?. Eigentlich ist dieses Rezept zufällig entstanden, denn ich musste unbedingt einige Zutaten verbrauchen, und so entstand diese so leckere Kombination aus Äpfeln und einem leichten Rührteig mit Joghurt, ein Apfel-Joghurt Kuchen.

Dieser Kuchen passt so perfekt in diese so schöne Jahreszeit. Ich konnte garnicht genug Bilder von dem fertigen Apfelkuchen machen ?. Es war einfach eine wunderschöne Farbkombination in Verbindung mit der Sonne, der Deko und natürlich dem Kuchen ?.

Ich habe mich diesmal für eine Kastenkuchenform entschieden, weil ich einfach gerne mal ausprobieren wollte wie sich so ein Apfelkuchen in einer etwas anderen Ausführung macht ?

Diese kleine Eigenkreation habe erst mal mit zur Arbeit genommen, denn meine Kollegen sind sehr gerne meine Geschmackstester ? und natürlich auch immer meine besten Kritiker. So weiß ich immer gleich, ob ich noch etwas verbessern kann ?. Dieser himmlische Apfelkuchen ist aber genauso perfekt wie er ist.

Wer meinen Blog hier schon ein wenig länger verfolgt, wird feststellen dass ich gerne einfache und alltagstaugliche Kuchen backe. Ich finde es sind meistens die leckersten ?.

So, und hier kommt das Rezept ??

Zutaten – für eine Kastenform

3 Eier

150 g brauner Rohrzucker

250 g Joghurt natur

130 geschmolzene Butter

Schale und Saft einer Zitrone

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Tl Zimt

1 Prise Salz

3 Äpfel

Mandelblättchen

Butter und Mehl für die Form oder Backpapier



Zubereitung

– Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten und bemehlen

– Ofen auf 180°C Ober Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

– die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden

– mit dem Saft der Zitrone mischen

– das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und der Prise Salz vermischen

– die Eier mit dem Zucker 1 Minute schaumig schlagen

– dann die Butter, den Joghurt und die geriebene Zitroneschale hinzufügen

– nun die Mehlmischung schnell mit dem Teig vermischen

– 2/3 der Apfelscheiben in den Teig rühren

– alles in die vorbereitete Form füllen und die restlichen Äpfel fächerförmig auf den Teig legen

– die Seiten mit ein paar Mandelblättchen bestreuen

– im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

Abkühlen lassen und genießen ?

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

LG Tina ❤







Pflaumenkuchen mit Mascarpone und Rum ?

Dieses Jahr hatten wir wirklich eine sehr reiche Pflaumenernte. Aber irgendwann reicht es dann auch?. Und mit den letzten Pflaumen habe ich nochmal einen sehr leckeren Pflaumenkuchen mit Mascarpone und Rum gebacken. Das ist ein sehr schnell und einfacher Rührteig. Statt Butter wird hier einfach Mascarpone für den Teig genommen und fertig ist ein wunderbar lockerer und saftiger Pflaumenkuchen ?

Wer nicht unbedingt ein Fan von Hefeteig ist, hat hier mit diesem Rezept eine Alternative zum backen ?. Übrigens ist dieses Rezept natürlich auch mit allen anderen Früchten geeignet.

Ich verfeinere diesen Rührteig auch gerne noch mit einem guten Schuss Rum? aber diesen kann man natürlich auch ohne weiteres weglassen. Außerdem nehme ich auch weniger Zucker weil ich am Schluss noch ein wenig Zimtzucker über den fertig vorbereiteten Kuchen streue bevor er in den Ofen geht.

Wenn ihr also einen schnellen leckeren Kuchen zaubern wollt dann schaut euch das Rezept mal an ?

Zutaten – 26er Springform

200 g Mascarpone

150 g brauner Rohrzucker

4 Eier

1/2 Tl Zimt

1 Vanilleschote oder ein paar dreher aus der Vanillemühle

1 guten Schuss Rum

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 gehäufter Tl Backpulver

750 g Pflaumen

2 Handvoll Mandelblätter

2 El Zimtzucker

Butter und Mehl für die Form





Zubereitung

– Pflaumen waschen und halbieren

– den Mascarpone mit dem Zucker cremig aufschlagen

– nach und nach die Eier zugeben und schaumig schlagen

– nun den Rum, Zimt und Vanille unterrühren

– das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen und schnell zur Mascarpone Creme geben. Bitte nicht zu lange rühren damit der Teig schön locker bleibt

– den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen

– den Teig in eine vorbereitete Backform füllen

– die halbierten Pflaumen nun Fächerartig im Kreis in den lockeren Teig schichten

– zum Schluss noch mit Mandelblättchen und Zimtzucker bestreuen

– im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen

– nach einer kurzen Abkühlung mit Puderzucker bestäuben

Und jetzt bitte mit Sahne und einem frisch gebrühten Kaffee genießen ??

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

LG Tina ❤



Plaumenkuchen mit Zwillingsteig ?

Wenn im August die ersten Pflaumen reif sind, dann gibt es für mich nur zwei Möglichkeiten, entweder Plaumenmus oder Pflaumenkuchen zu kochen oder zu backen ?. Ich liebe ja den

klassischen Zwetschgen Datschi. Das ist ein Pflaumenkuchen mit Hefeteig. Meine Familie hingegen mag eher Mürbe – oder Rührteig ?♀ also mussste eine Lösung her ?

Im Internet bin ich auf den Zwillingsteig gestoßen, das ist eine Mischung aus Hefeteig und Mürbeteig. Beide Teige werden erst getrennt verarbeitet und anschließend miteinander verknetet.

Zugegeben, es ist natürlich ein bisschen aufwendiger, aber das Ergebnis ist wirklich sensationell ? denn der Teig ist trotz der Hefe schön knusprig und fluffig. Und das auch noch am nächsten Tag ?

Wer mag kann den Pflaumenkuchen noch mit Zimtstreuseln belegen. Ich habe für mein Bild nur sehr wenig davon auf den Kuchen gestreut. Also normalerweise wird der Kuchen eher üppig belegt. Ich habe aber noch einen Anderen zeitgleich gebacken und brauchte deshalb noch die größere Menge für meinen anderen Kuchen ?

So, hier kommt jetzt das Rezept ?

Zutaten

Hefeteig:

250 g Mehl

1 Pack. Trockenhefe

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Creme Fraiche

Mürbeteig :

100 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Butter

Zimtstreusel :

100 sehr weiche Butter

60 g brauner Rohrzucker

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 Msp. Zimt

Ca. 1000 g Pflaumen

Zubereitung

Hefeteig :

– das Mehl mit der Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten

– für ca. 30 Minuten warm stellen und gehen lassen

Mürbeteig :

– die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mit dem Ei und der Butter verkneten

Zimtstreusel :

– Mehl, Zucker Salz und Zimt vermischen. Die weiche Butter zugeben und mit einem elektrischen Knethaken zu Streuseln verarbeiten

– kühl stellen

Fertigstellen:

– den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

– beide Teige miteinander verkneten

– das Blech oder die Pizzaform fetten und bemehlen

– den Teig ausrollen und in die Form geben

– die Pflaumen teilen oder vierteln und den Teig damit üppig belegen

– die Zimtstreusel auf die Pflaumen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen

Am besten schmeckt der fertige Kuchen übrigens noch lauwarm mit Schlagsahne ?

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

LG Tina ❤







Apfelkuchen ? Crostata di Mele

Die ersten Äpfel und Pflaumen fallen von den Bäumen und das bedeutet, das der Herbst naht ?? und obwohl ich den Sommer ungern gehen lasse, liebe ich den Herbst abgöttisch. Diese Jahreszeit hat soviel zu bieten an Obst und Gemüse. Und die Farben der Bäume und Sträucher sind so wunderschön ? also höchste Zeit den ersten Apfelkuchen zu backen.

Wenn die ersten Äpfel vom Boden eingesammelt sind, bietet sich erstmal Apfelkompott an. Leider haben diese Äpfel ja auch immer viele braune Stellen, so das viel Abfall entsteht ? ich bevorzuge lieber Apfelkompott als Apfelmus, denn der Geschmack der Äpfel kommt dabei noch intensiver zur Geltung.

Der erste Apfel oder Pflaumenkuchen hat immer etwas besonderes und magisches für mich. Es erinnert mich seltsamerweise immer

an meine Kindheit ??

Den Mürbeteig habe ich übrigens mit Öl hergestellt, denn bei einem Teigmuster sollte der Teig leicht zu verarbeiten sein und nicht kleben. Das Grundrezept dazu habe ich euch auch nochmal unter dem Menüpunkt “ Grundrezepte “ verlinkt ?

So und jetzt kommt erstmal das Rezept ??

Zutaten – Springform oder Tarteform 24 – 28 cm

Apfelkompott :

Ca. 10 Äpfel oder mehr

Saft einer Zitrone

Etwas brauner Zucker

Etwas Wasser

Mürbeteig mit Öl :

2 Eier

80 g Zucker

1 Vanillezucker

80 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl

340 g Mehl

1/2 Backpulver

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

Apfelkompott :

– Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die braunen Stellen großzügig herausschneiden

– in einen Topf geben und mit dem Saft der Zitrone mischen

– 1 El brauner Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen, dabei immer wieder umrühren. Keine Sorge, das dauert nicht lange

– immer wieder ein wenig Wasser zur Masse geben, der Kompott sollte nicht zu flüssig sein

– wen die Äpfel von alleine zerfallen, den Herd ausmachen und noch ein bisschen in der Restwärme köcheln lassen

– den Kompott abkühlen lassen und nochmal würzen. Dabei könnt ihr noch ein wenig Zucker, Zimt und auch Calvados nehmen

Mürbeteig mit Öl :

– die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen

– das Öl dazugeben und verrühren

– nun das Mehl und Backpulver nach und nach untermischen bis ein fester homogener Teig entsteht

– 1/3 des Teiges beiseite legen

– nochmal mit den Händen kneten und auf einem Bogen Backpapier ausrollen

– den ausgerollten Teig in die gefettete und bemehlte Form legen und einen kleinen Rand formen

– ca. 500 g Apfelkompott auf den Teig verteilen

– nun mit den restlichen Teig ein Gitter formen, dabei immer kleine Stücke des Teiges zu Rollen formen und nach und nach auf den Teig legen

– den fertigen Kuchen mit einem El braunem Zucker bestreuen

– im vorgeheizten Backofen, bei 180 °C Ober/Unter Hitze oder

170 °C Umluft, ca. 35 Minuten backen

– Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Dazu passt natürlich wunderbar ein Schlag Sahne ?

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 wichig 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 aueinanderfallen ?

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 ❤





Streuseltarte ? mit griechischem Joghurt

Ich liebe schnelle Kuchen, weil sie oft noch besser schmecken als aufwendigere und geplante Torten oder Gebäcke ?. Die Streuseltarte ist so ein Projekt und aus der Not entstanden, weil sich ganz spontan Besuch angekündigt hat. Ich habe diesen schnellen Kuchen einfach so genannt, weil Tartes ja eher flach sind und der Teig eigentlich nur aus Streuseln besteht ? und wer keine frischen Beeren Zuhause hat nimmt einfach welche aus dem Tiefkühler, oder Äpfel usw.

Um die Tarte ein bischen saftiger zu machen, besteht die Creme in der Mitte aus griechischen Joghurt. Dieser bringt auch die Frische mit in diesem Kuchen.

Diese Streuseltarte schmeckt einfach himmlisch, vor allem wenn sie noch warm ist ? und mit frischer Sahne oder Vanilleeis wird sie quasi inhaliert ? also wie schon erwähnt, manchmal sind die einfachsten Rezepte die Besten ?

Bei der Zusammensetzung des Streuselteiges könnt ihr natürlich auch noch variieren und andere Zutaten mit untermischen.

Zutaten – Springform ca. 22 cm

Steuselteig:

120 g geschmolzene Butter

50 g weißer Zucker

50 g brauner Rohrzucker

250 g Mehl

Creme:

1 Ei

150 g griechischer Joghurt

50 g Zucker

10 g Mehl Saft einer Zitrone

1 Tl Vanilleextrakt

200- 300 g Beeren nach Wahl

Etwas Puderzucker

Zubereitung

– Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen

– die Springform fetten und bemehlen

– die geschmolzene Butter mit dem weißen Zucker vermischen

– das Mehl mit dem braunen Zucker vermischen und zur Buttermischung geben

– alle mit den Händen oder mit den elektrischen Knethaken vermengen bis feine Streusel entstehen

– ca. 2/3 der Streusel in die vorbereitete Springform geben und fest drücken

– den Joghurt mit dem Ei, Zitronensaft, Zucker, Mehl und Vanilleextrakt verquirlen

– die Creme auf den Teig in der Springform gießen

– die Beeren oder anderes Obst auf der Creme verteilen

– die restlichen Streusel darüber streuen

– im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen

– etwas abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben

Am besten noch lauwarm genießen und mit Schlagsahne oder Vanilleeis garnieren ?

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

LG Tina ❤



