

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

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



Streuseltaler

Ich liebe Streuseltaler oder Streuselschnecken. Am liebsten mit Vanillepudding, und wenn ich mir irgendetwas beim Bäcker gönne, dann eben genau diese Leckerei. Seit Jahren nehme ich mir vor Streuseltaler selbst zu backen, aber dann ist wieder ein anderes Rezept wichtiger gewesen als meine geliebten Streuseltaler, und so schlummerte es immer in meinem Kopf und geriet in Vergessenheit.

Nun endlich habe ich mir ganz spontan die Zeit genommen und dabei gleich noch ein bisschen rumexperimentiert. Ich habe zum Beispiel den Hefeteig mit Skyr statt Milch angesetzt und die Streusel mit Haferflocken gemischt, um noch ein bisschen Crunch reinzubringen.

Die Creme ist eine Mischung aus Vanillepudding und Schmand, um auch hier eine gewisse Leichtigkeit in den Geschmack zu bringen. Also perfekt geeignet um auch im Sommer dieses Rezept mit Beeren zu backen. Ich habe mich aber passend zur Jahreszeit für Pflaumen entschieden.

Das Ergebnis, was soll ich sagen, ist extrem lecker. Man möchte diese Teilchen förmlich inhalieren, vor allem wenn sie noch lauwarm sind. Also absolute Suchtgefahr ?

Na, Lust auf das Rezept bekommen? Hier kommt es ??

Zutaten – für 8 Stück

Für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 frischer Würfel
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g sehr weiche oder etwas abgekühlte flüssige Butter
- 150 g Skyr – Natur oder Vanille

- 1 Ei
- ev. 1 El Milch

Für die Schmandcreme:

- 250 ml Milch
- 1 Vanillepuddingpulver
- 60 g Zucker
- 200g Schmand

Für die Streusel:

- 120 g kalte Butter in Stückchen
- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g kernige Haferflocken
- ca. 20 Pflaumen oder Früchte eurer Wahl
- Puderzucker zu bestäuben

Zubereitung

- für den Hefeteig das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und der Prise Salz mischen
- dann die flüssigen Zutaten, Skyr, Butter und das Ei hinzufügen und mindestens 3 Minuten durchkneten
- wenn der Teig zu trocken ist bitte noch ein wenig Milch hinzufügen. Der Teig sollte nicht zu trocken oder zu feucht sein
- nun den Hefeteig mindestens 30 Minuten an einem warmen Plätzchen gehen lassen
- für die Schmandcreme in der Zwischenzeit ca. 5 El von der Milch in ein Schüsselchen geben und mit dem Vanillepuddingpulver mischen
- die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und mit dem angerührten Pudding mischen
- nochmal ganz kurz alles aufkochen, dabei ständig rühren bis es eindickt

- den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen und anschließend mit dem Schmand verquirlen
- für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und beiseite stellen
- den Ofen auf 180 C Ober/Unter Hitze oder 160 C Umluft vorheizen
- den Hefeteig in 8 Stückchen teilen und auf einer bemehlten Flächen ausrollen
- jedes Teilchen mit der Schmandcreme bestreichen und mit den geviertelten Pflaumen oder Beeren eurer Wahl belegen
- zum Schluss die belegten Taler üppig mit den Streuseln bestreuen
- im vorgeheizten Ofen ca. 15 – 20 Minuten backen
- etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Und jetzt einfach nur genießen ?

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

LG Tina ♥



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 gemahlene 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 Schüssel 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 Kirschsafte abnehmen und mit dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren
- Kirschsafte 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 ♥



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 Kuchenklassiker 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 Milch

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

Pflaumenmuffins

Wie ich den Herbst liebe kann ich garnicht in Worte fassen ??. Die Farben, die klare Luft, Kerzenschein und natürlich auch die Pflaumen. Pflaumenkuchenrezepte habe ich ja schon genug auf meinem Blog, deshalb mussten dieses Jahr mal ein paar Pflaumenmuffins her ?.

Meine Pflaumenmuffins sind aus einem Teig mit Ricotta. Dazu habe ich ein paar Walnüsse karamellisiert und on Top sind noch ein paar Butterstreusel auf den Muffins verteilt. Natürlich mit einer leichten Zimtnote versehen ?

Wenn die Pflaumenmuffins dann im Ofen fertigbacken ist die Wohnung mit einem so wundervollen Duft erfüllt, das man es kaum erwarten kann, die Muffins endlich zu probierten ?

Da es ja eigentlich auch kleine Miniküchlein sind kann ich euch auf jeden Fall ein bisschen Sahne dazu empfehlen, oder wenn sie noch warm gegessen werden, natürlich ein wenig Vanilleeis ?

Also wie schon erwähnt, ich liebe den Herbst schon deswegen, weil Pflaumen und oder Äpfel im Kuchen oder Gebäck einfach unwiderstehlich sind.

Schaut euch doch jetzt erstmal das Rezept an ??

Zutaten – für 12 Muffins

3 Eier

150 g braunen Zucker

150g weiche Butter

250 g Ricotta

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Für den Belag :

Ca. 300 g Pflaumen

50 g Walnüsse

30 g Zucker

30 ml Wasser

Für die Streusel :

30 g brauner Rohrzucker

60 g Mehl

50 g Butter

Zimt nach Bedarf

Zubereitung

- Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen
- wenn die Masse kocht, die Walnusshälften mit in die Pfanne geben und ständig rühren, dabei die Hitze ein wenig reduzieren
- wenn der Zucker anfängt zu karamellisieren, bitte unbedingt weiterrühren bis die Nüsse anfangen zu glänzen
- die Nüsse auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen
- Ofen auf 170 °C Umluft oder 180 °C Ober/ Unter Hitze vorheizen
- für die Streusel, den Zucker und das Mehl mit dem Zimt mischen
- kalte Butter in kleinen Stückchen hinzufügen und alles zu Streuseln kneten
- in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen
- weiche Butter und den Ricotta unterrühren
- nun das Mehl, Backpulver und Salz dazugeben

- den Teig in die vorbereitete Muffinform füllen
- nun die gewaschenen Pflaumen vierteln und nach Lust und Laune in dem Teig verteilen
- die inzwischen abgekühlten Walnüsse leicht zerbröseln und zwischen die Pflaumen verteilen
- zum Schluss die Butterstreusel auf Pflaumen und Nüsse verteilen
- die Muffinform in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen
- bitte eine Garprobe machen

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Nun entweder Pur, mit Sahne oder Vanilleeis genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch 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

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 ?

Lemon Meringue Pie □ Zitronen Tarte mit Baiser

Eine klassische Zitronen Tarte wollte ich schon lange mal selber machen ?, und weil ich ein Fan von Baiser Hauben bin, sollte diese Zitronen Tarte natürlich auch eine Üppige bekommen ?

Dieser Zitronenkuchen besteht aus 3 Teilen: nämlich einem Boden aus Mürbeteig, eine intensiv aromatische Zitronencreme, deren weitere Bestandteile Butter, Eigelb und Zucker sind und einer Baiser Haube, deren Spitzen nochmal kurz im heißen Ofen gebräunt werden.

Dieser Zitronenkuchen stammt ursprünglich aus Großbritannien, ist aber natürlich auch in vielen anderen Ländern beliebt und wird dort hauptsächlich als Dessert serviert ?

Ich habe diese köstliche Zitronen Tarte kürzlich zu einem besonderen Geburtstag gebacken und leider war sie noch nicht vollständig abgekühlt. Das Resultat war eine zu weiche Zitronencreme, die beim Anschneiden des Kuchens ein wenig ausgelaufen ist. Deshalb bitte unbedingt erst völlig ausgekühlt anschneiden ? der Geschmack war natürlich trotzdem himmlisch ?

Schaut doch mal in das Rezept ?

Zutaten – für eine 24er oder 26er Tarteform

Mürbeteig :

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Lemon Curd / Zitronen Creme:

75 g Mehl

130 g Zucker

125 ml Zitronensaft – das entspricht ca. 3-4 Zitronen

300 ml Wasser

3 Eigelb

60 g Butter

Baiser Haube:

4 Eiweiss

100 g Zucker

Zubereitung

- den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und die Tarteform auskleiden
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- Backpapier auf den Teig legen und mit Backlinsen oder Reis füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen
- abkühlen lassen und Reis oder Linsen entfernen
- in einem Topf das Mehl mit dem Zucker mischen
- Wasser mit dem Zitronensaft mischen und mit in den Topf geben
- nun alles aufkochen lassen und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz ergibt, das kann einige Minuten dauern
- wenn eine sehr cremige Konsistenz entstanden ist erst die Eigelbe und dann die Butter unterrühren
- am besten deckt ihr die Zitronen Creme mit Frischhalte Folie

ab, so entsteht keine Haut

– wenn die Masse abgekühlt ist kann sie in den vorgebackenen Teig gefüllt werden

– gerade streichen

– die Eiweisse zu feinen Schnee schlagen und anschließend den Zucker dazugeben

– so lange schlagen bis eine feste Masse entsteht und Eiweisspitzen entstehen

– wenn ihr die Schüssel mit dem geschlagenen Eiweiss umdrehen könnt ist die Masse fertigen

– Backofen wieder auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– das Baiser auf die Zitronencreme geben und mit einem Löffel schöne Spitzen nach oben ziehen

– im heißen Ofen nochmal ca. 5 – 10 Minuten backen, bitte unbedingt dabei bleiben und kontrollieren

– wenn die das Eiweiss braune Spitzen bekommt, den Kuchen sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

So, jetzt sollte die Lemon Tarte traumhaft aussehen ?

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

LG Tina ♥



