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 ❤





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 ❤







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 gemahlenen 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 ❤



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 ❤



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 “ Buttermelk 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 aueinanderfallen.

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 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 ❤





Madeleines ❤

Früher bin ich immer in den Supermarkt gegangen und habe mir Madelaines für die Arbeit gekauft ? denn ich liebe dieses französische, leichte Gebäck. Allerdings sind die gekauften Madelaines immer sehr süß, pappig und weich. Bevor ich mich intensiver mit dem Kochen und Backen beschäftigt habe, wäre ich garnicht auf die Idee gekommenen, Madelaines einfach mal selbst zu backen.

Und der Unterschied ist natürlich gewaltig, denn selbstgemachte Madelaines sind viel knackiger und fester als die gekauften. Abgesehen davon kann ich über den Geschmack bestimmen, denn ich mag Kuchen und Gebäck generell weniger süß ?

Ich arbeite ja im Kadewe, und bin also sozusagen direkt an der Quelle, wenn ich mir neues Backzubehör zulegen will ? und so habe ich mir vor einiger Zeit auch eine Backform für Madelaines gekauft.

Und so backe ich auch immer wieder gerne diese kleinen Küchlein für Zuhause oder nehme sie mit auf Arbeit ? sie passen nämlich irgendwie immer. Zum Frühstück oder zwischendurch ? einfach eine gute Idee ?

Außerdem ist die Vorbereitung und Zubereitung so herrlich einfach und leicht, und ihr könnt mit den Zutaten variieren, so das immer ein wenig Abwechslung dabei ist.

Ich persönlich mag die klassische Variante, mit Zitrone und Mandeln oder Krokant. Und so habe ich auch das Rezept geschrieben:

Zutaten – ca. 19 Stück

90 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1 Prise Salz

2 Eier

70 g Zucker

1 Tl Vanilleextrakt

Abgeriebene Schale einer Zitrone- Bio

75 g Butter, geschmolzen und abgekühlt

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

– das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen

– die Eier mit dem Zucker zu einer hellen dicken Creme schlagen, das dauert ein paar Minuten

– dann die Zitronenschale und Vanilleextrakt dazugeben

– nun die Mehlmischung unterheben und zum Schluss die Butter vorsichtig untermischen

– ihr könnt nun auch noch Zutaten eurer Wahl zugeben

– bitte jetzt unbedingt den Teig mindestens 1/2 Stunde kühl stellen

– den Ofen auf 180 0°C Umluft vorheizen

– die Backform fetten und bemehlen

– nun den gekühlten Teig in die Förmchen füllen und nur zu 2/3 füllen, den Rest, falls etwas übrig bleibt wieder kalt stellen

– im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen

– die Madelaines noch heiß vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen

– falls ihr noch Teig übrig habt, die Backform abwaschen und alles wiederholen

– die Madelaines mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

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

LG Tina ❤





Ricotta Kuchen ❤

Manchmal entstehen aus der Not heraus die besten Ideen für Neues? Wenn ich einen Rührkuchen mache, dann sehr gerne mit Ricotta oder Mascarpone statt Butter. Den Ricotta Kuchen mache ich eigentlich mit Äpfeln oder Pflaumen. Ich liebe einfach die Konsistenz, weil der Kuchen dann noch saftiger und weicher ist, als mit Butter.

Wie gesagt ich habe diesen Kuchen ein wenig aus der Not herraus gemacht. Wir hatten einige Mangos, die unbedingt verbraucht werden mussten, und zuviel kann ich davon auch nicht essen ? meistens nehme ich etwas Mango zum griechischen Joghurt, der für mich jeden Tag dazu gehört. Außerdem habe ich auch immer ein wenig Granatapfelkerne im Kühlschrank ? ich liebe einfach diese Kombination aus Mango und Granatapfel ? und so war die Idee geboren ? mein Kuchen wird eine Kombination aus Mango und Granatapfel.

Ihr solltet nur darauf achten, dass die Mango nicht zu reif also weich ist. Denn dann könnte der Kuchen vielleicht ein wenig zu feucht werden.

Das Ergebnis ist auf jedenfall wunderbar geworden und die Farben sind wunderschön ? einfach ein Eyecatcher ?

Ihr könnt dieses Rezept natürlich auch mit anderem Obst backen. Probiert euch einfach mal aus oder backt genau diesen Kuchen mal nach ?

Neugierig geworden ? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 24er oder 26er Springform

3 Eier

180 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Tl Vanilleextrakt

350 g Ricotta

300 g Mehl

1 Backpulver

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone

500 g Obst eurer Wahl und ein wenig zur Deko



Zubereitung

– Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen

– Mangos in Stückchen schneiden und mit den Granatapfelkernen mischen. Legt noch ein paar Mangoscheiben zur Seite

– Eier mit dem Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen

– den Ricotta, Vanilleextrakt und die geriebene Zitroneschale

hinzufügen

– Mehl, Backpulver und Salz ebenfalls zügig unterrühren

– zum Schluss Mango-Granatapfel Mischung unterrühren

– alles in eine vorbereitete Backform füllen

– nun die Mangoscheiben dekorativ kreisförmig in den Teig hineindrücken

– im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen, wenn er zu dunkel wird mit Backpapier abdecken

– aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

– zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤





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 Mandarinensaft 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 ❤



