Bailey Kuchen ?

Liebt ihr den irischen Sahnelikör “ Baileys “ auch so sehr wie ich ? ? Dann probiert ihn doch mal zu essen ? ich habe ja schon vor längerer Zeit das Rezept für meinen Eierlikör Kuchen in meiner Sammlung beschrieben. Dieser Kuchen ist nach wie vor einer meiner Lieblinge ?

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

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

Hier kommt das Rezept ?

Zutaten

5 Eier

250 g Puderzucker

125 g Mehl

125 g Mondamin

1 Päckchen Backpulver

250 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

250 ml Baileys

75 g Zartbitteschokolade

100 g Puderzucker

2 – 3 El Baileys

Zubereitung

– Ofen auf 180 ° C ober/ unter Hitze vorheizen

– die Eier mit dem Puderzucker schaumig schlagen

– Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen mischen

– abwechselnd die Mehlmischung mit dem Öl und dem Sahnelikör unterrühren

– Teig in eine vorbereitete Backform füllen, bitte unbedingt eine geschlossene Form verwenden, denn der Teig ist sehr flüssig

– im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen. Der Teig sollte nicht kleben bleiben

– Kuchen abkühlen lassen und stürzen

Guss

– die Zartbitteschokolade schmelzen

– Puderzucker mit Baileys verrühren

– beides abwechselnd über dem Kuchen verteilen

– ein paar gehackte Mandeln drüber streuen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤





Avocado Zitronen Kuchen ?? Avocado Lemoncake

Ich liebe Avocados, allerdings habe ich diese wunderbare Frucht immer in Verbindung mit Knoblauch,Tomaten,Chilli, also als Guacamole oder zum Salat gegessen ? aber gibt es ja auch Kuchen mit Möhren, Kürbis, Zucchini…. Deshalb habe ich dann einfach mal ein wenig experimentiert ? Avocado und Zitronensaft ist schon mal eine gute Kombi ?

Ich hatte noch ein Rezept in meiner Sammlung mit Kürbispürree, und den habe ich durch die Avocado ersetzt. Zufrieden war ich mit dem Ergebnis allerdings noch nicht, denn ich wollte unbedingt ein einen grünen Teig, so wie eine frisch zubereitete Guacamole. Leider war eben das Ergebnis nicht so

überzeugend für mich, denn es sollte schon ein Kuchen mit Wow Effekt sein ?

Es musste noch ein wenig Lebensmittelfarbe her, um den Kuchen zu pimpen. Und wie ihr seht ist die Farbe genau so, wie ich es mir vorgestellt habe ?

Durch den Zitronensaft ist der Geschmack einfach himmlisch. Ja dieser Kuchen ist richtig erfrischend, weil der Zucker nicht so dominiert. Den Zuckerguss habe ich auch mit Zitronensaft angerührt und Zitronenschale reingerieben. Ich habe für meinen Kuchen ziemlich viel Guss verwendet, das kann man allerdings um die Hälfte reduzieren ?

Die gehackten Pistazien geben der Farbe dann noch den letzten Kick.

Als ich den Kuchen dann mit zur Arbeit genommen habe, wurde er kurzerhand “ Grinch Kuchen “ getauft ? er ist förmlich inhaliert worden, so schnell war der Kuchen alle ?

Also ihr wollt mal etwas anderes machen? Dann legt los ?

Zutaten – für eine Kastenkuchenform ca. 25 cm

225 g weiche Butter

180 g Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier

350 g Mehl

1 Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

50 ml Milch

250 g Avocado Pürree

Saft einer Zitrone

1 Prise Salz

Grüne Lebensmittelfarbe – nach Bedarf

Butter und Mehl für die Form

Für den Guss:

250 g Puderzucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

ca 6 – 8 El Zitronensaft

50 g gehacke Pistazien



Zubereitung

– Ofen auf 170 ° Umluft vorheizen

– Kastenform ausbuttern und bemehlen

– die Avocados ausschälen und das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft pürrieren

– weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen

– Salz untermischen

– die Eier nach und nach dazugeben

– das Mehl, Backpulver und Mandeln mit der Milch unterrühren

– nun das Avocadopürree untermischen und gegebenenfalls ein bischen grüne Lebensmittelfarbe dazugeben

– den Teig in die Kastenkuchenform füllen und im vorgeheizten Ofen ca 50 bis 60 Minuten backen

– unbedingt mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen

– den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und stürzen

– Kuchen auskühlen lassen

– Schale der Zitrone reiben und den Saft auspressen

– mit dem Puderzucker verrühren und über den Kuchen gießen

– mit den gehackten Pistazien garnieren

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤





Torta di mele ? Apple Pie ? oder einfach nur ein leckerer Apfelkuchen

Hach wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenen Kuchen? Dieser wunderbare Apfelkuchen eignet sich hervorragend zum Dessert nach einem tollen Essen, oder zwischendurch, ach eigentlich kann man ihn zu jeder Tageszeit genießen ? denn das Besondere daran ist, das er so wunderbar leicht und wirklich schnell gemacht ist. Für den besonderen Kick kann man natürlich statt Zitronensaft auch Vin Santo oder Calvados nehmen und die Äpfel darin einige Zeit einweichen ? also probier dich aus und schreibe mir ein Feedback ?



Zutaten

4 mittelgroße Äpfel

Saft einer Zitrone o. Vin Santo o. Calvados

100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

2 Eier

1 Tl Vanilleextrackt oder 1 Vanilleschote

100 g Sahne

100 g Mehl (450)

1/2 Päckchen Backpulver

1 handvoll Mandelblätter

1 El brauner Zucker

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

Den Ofen auf 180° vorheizen

Form ausbuttern und bemehlen – ich habe eine 24er Tarteform genommen. Bitte unbedingt eine geschlossene verwenden! Der Teig ist sehr flüssig

Die Äpfel schälen und in Stückchen oder dünne Scheiben schneiden. Dann mit dem Saft der Zitrone mischen, damit die Äpfel keine Farbe annehmen

Die flüssigen Zutaten mit dem Schneebesen zusammen mischen. Dann das Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Zum Schluss die Äpfel zufügen und alles in die Form geben

Mit den Mandelblätter und dem Zucker bestreuen

In den vorgeheizten Ofen – im unteren Drittel- schieben und ca. 45 Minuten backen. Der Kuchen sollte nicht zu dunkel werden, sonst nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken

Nach dem backen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben ??

Probiert es aus ?

LG Tina ❤



Eierlikörkuchen ??



Das erste Mal habe ich diesen Kuchen bei meiner Mutter gegessen. Ist natürlich schon Jahre her ? aber dieses Geschmack, vorausgesetzt man liebt Eierlikör, war einfach nur himmlisch ❤ ich habe das Rezept natürlich gleich mit nach Hause genommen, den Kuchen gebacken und ihn mit zur Arbeit genommen. Wir hatten damals in der Firma eine ziemlich stressige Zeit und ich dachte ich tue uns etwas Gutes. Jeder der sich ein Stückchen genommen hatte, hat nur noch ein Lächeln im Gesicht gehabt. Einfach nur ein glücklichmacher. Dieser Kuchen ist Therapie ? also legt los

Zutaten

5 Eier

250 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Mehl

125 g Mondamin

1 Päckchen Backpulver

1/4 Liter Rapsöl o. Sonnenblumenöl

1/4 Liter Eierlikör

Zubereitung

Ofen auf 180 °C ober/unter Hitze vorheizen

Eier mit dem Puderzucker und Vanillezucker schön schaumig schlagen. Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen mischen, und abwechselnd mit dem Öl und Eierlikör unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Backform füllen. Aber bitte nehmt unbedingt eine auslaufsichere Form, denn der Teig ist sehr flüssig. Dann im Ofen ca. 60 Minuten backen. Macht bitte eine Stäbchenprobe. Der Teig sollte nicht hängen bleiben.

Nach dem Backen, den Kuchen unbedingt abkühlen lassen. Erst dann stürzen. Wenn ihr wollt danach mit Puderzucker betäuben.

Probiert es aus ?

Eure Tina ❤

