# Oreo-Käse-Tränenkuchen

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Franziska Ladwanowski

Rezept:
Boden: 150g Oreo Kekse und 150g Butterkekse zerbröseln und mit ca 100g geschmolzene Butter vermengen und in eine Springform verteilen.

Zutaten Füllung

500g Quark
150g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
200 ml Sahne
200ml Vanille Soja Milch
1x Vanille Puddingpulver
150ml ÖL
2Päckchen Orangenschale ( Dr. Oetker)
1 Vanillezucker

**später**

2 Eiweiß
6Eßl. Puderzucker
Prise Salz

**Zubereitung**

Füllung: 500g Magerquark mit dem Schneebesen glatt rühren, dazu geben 150g Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb ( 2 Eiweiß brauchen wir später) , 2x Orangenschale, 250ml Vanille Soya Milch, 1x Vanille Puddingpulver, 150ml Öl, 1x Vanillezucker, 200ml Sahne nacheinander alles vermengen und die sehr flüssige Füllung in die Springform geben.
Im Backofen bei Umluft 175 Grad, 70min backen.

In der Zeit die 2 Eiweiße mit einer Prise Salz und 6 EL Puderzucker mit dem Schneebesen steif schlagen und auf den fertig gebackenen Kuchen geben. Dann erneut für wenige Minuten in den Ofen geben bei gleich bleibender Temperatur.
⚠: neben dem Ofen stehen bleiben, dass Baiser darf nicht braun werden, weil ansonsten entstehen die Tränen nicht.

Wenn das Baiser fertig ist, heraus nehmen, abkühlen lassen und dabei entstehen die Tränen.

---

# Zebra-Käse-Kuchen

Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

**Rezept**

Mürbeteig:
100g Zucker

100g Margarine
1 Ei
225g Mehl
1 Tl Backpulver
alles verrühren und 1 Std in den Kühlschrank, dann in eine am Rand gefettete Form mit Backkpapier am Boden ausgelegte Form

Füllung:
2 Eier
150 ml Milch
200g saure Sahne
200g süsse Sahne
1 kg Quark ( ich hatte 500g Mager/ 500g 20%)
200 g Zucker
2 P. Vanillepudding

alles verrühren, halbieren und in eine Hälfte Kakao dazu, ebenfalls gut verrühren.

25g Kakao

Mit einem Schöpflöffel immer abwechselnd heller/dunkler Teig in die Mitte fließen lassen.

175 Grad , 1 Std
dann Ofen aus und noch 10 – 15 min im Ofen ruhen lassen

# gefüllte Pizzabrötchen

Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

**Rezept**

300g Mehl
250g Speise Quark (20%)
8 Eßl. Milch
6 Eßl. Öl
1 Eßl. Zucker
1 P. Backpulver
1/2 Tl Salz
1 TL Pizzagewürz

alles mit einem Knethaken zu einem Teig verarbeiten, dann:

25 g Röstzwiebel

75 g Speckwürfel (gewürfelt, roh)
75 g Käse (geriebener)
zum Teig dazu, nochmal ca. 2min verkneten. Zu Brötchen formen und auf ein Blech legen und in den vorgeheizten Backofen, O/U Hitze, 180 Grad ca 30 min

---

# Kinderschokotorte klein

Bild und Rezept zur Verfügung gestellt von Elli Kochgourmet

Für den hellen Biskuitboden und eine **15cm** Springform brauchst du

3 Eier
75g Zucker
10 g Honig
1 TL Vanilleextrakt
25 g ungesalzene Butter – geschmolzen
40 ml Milch
90 g Mehl

Alle Zutaten bis auf die geschmolzene Butter, Milch und das

Mehl bei ca. 40 Grad schaumig schlagen. Parallel die Butter schmelzen und die Milch danach hineingeben, sodass die Butter nicht mehr ganz so heiß ist. Wenn die Eimasse schön dick und schaumig aufgeschlagen ist, dann ca. 3EL davon in die Butter-Milchmasse geben und kurz miteinander verrühren. Dann das Mehl und die Butter-Milchmasse zur großen Eimasse dazugeben und miteinander vermengen. Ab in die vorbereitete Springform. Ich habe meine Masse bei 170 Grad ca 25 min OUH gebacken.

Für die Creme habe ich
10 Kinderriegel in 250ml Sahne geschmolzen und abkühlen lassen und dann mit Sanappart zu einer Creme verrührt.

# Schoko Käse Kuchen

Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Maria Micaela Tolosa Leonhard

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen
Springform 26cm durchmesser einfetten und den Boden mit backpapier auslegen.

Zutaten für die Käsemass

2Eier
100g Zucker
200g saure Sahne
1 Bio Zitrone (nur die Schale)
250g Magerquark
230g doppelrahmfrischkäse
25g Mehl Typ 405

Aus diesen Zutaten eine Käsemasse herstellen und vorerst zu Seite stellen.

Zutaten für den schoko Teig

100g Zucker
100g weiche Butter
2eier
50ml Milch
150g Mehl
27g Kakaopulver
1TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Zucker in eine Schüssel schaumig rühren.. Dann nach und nach die Eier und Salz dazu geben.

Jetzt kommt Handarbeit! ( oder das Unterhebrührelement )
Kakao, Mehl mit Backpulver Löffel weiße unter arbeiten und die Milch im abwechsel dazu geben. So lange mit der Hand rühren, dass eine glatte Masse entsteht. Der Teig ist nicht fest!

Den schoko Teig in die Form geben und nach außen hin etwas verteilen dass ein kleiner Rand entsteht. Danach die Käsemasse dazu geben und das ganze bei 180°C Umluft 30 min backen. Dann auf 150°C runter schalten und 20-25 min fertig backen.
Gutes gelingen □❤□

---

# □ Zitronenkuchen □

Rezept und Bilder von Christin Klaas zur Verfügung gestellt

 Ich hatte die doppelte Menge vom Rezept genommen

 Das in ( Klammern ) ist die doppelte Menge die ich genommen habe..

 Eier und Butter am besten ein Abend vorher aus dem Kühlschrank nehmen damit die Zimmertemperatur haben..

Ich hatte den Flexi Rührer genommen

Rezept :

 Zitronenkuchen 

ZUTATEN :

 2 Eier, Zimmertemperatur
( 4 Eier )
 110 g Butter, Zimmertemperatur
( 220 g )
 etwas Vanilleextrakt
 80 g Zucker,
( 160 g )
 110 g Mehl Typ 405,
( 220 g )
 3 g Backpulver,

( 6 g )
 20 g Zitronenfleisch / Zitrone Filitiert und klein geschnitten und mit 20 g Zucker gemischt,
( 40 g + 40 g )
 ca. 10 g Zitronensaft oder Wasser mit
ca 50 g Puderzucker mischen ,
( 20 g Zitronensaft + 100 g Puderzucker )
 Wer möchte kann auch Dekorieren zb. mit Smarties, Gummibären, bunte Streusel usw..

 Kastenform klein :
16,7 cm lang , 8,5 cm hoch , 6,5 cm breit
Oder für die doppelte Menge :
29 cm lang , 13 cm hoch , 8,5 cm breit

 ZUBEREITUNG 

 Zitrone filitieren und klein schneiden und mit dem Zucker mischen und zur Seite stellen

 die Eier mit dem Vanilleextrakt  durchmixen

 Butter mixen bis die weiß wird

 Zucker gut unter Mixen

 die Eimischung schluckweise ca 7-8 mal unter der Butter Mixen.. immer etwas Ei vermixen und dann das nächste bißchen dazu Mixen

 Mehl und Backpulver mischen, sieben und zur Butter Ei Mischung geben und verrühren

 das filitierte Zitronenzuckerfleisch dazu geben und unterrühren

 Backform fetten
( ich hatte Backpapier rein gemacht und gefettet mit Backtrennspray dann kam man den warm besser raus heben )

 den Teig in die Form geben und glatt streichen

 ein scharfes Messer in Sonnenblumenöl tauchen und in die mit des Teiges ein Schlitz rein schneiden

 im Backofen auf ein Gitter stellen
Zweite Schiene von unten stellen

 Vorgeheizter Backofen 150° – 160° Grad
 Umluft
 30 – 40 Minuten
( Ich hatte 40 Minuten für die große Backform )

 Bitte immer Stäbchen Probe machen da jeder Backofen / Form anders ist.. der sollte auch nicht zu lange gebacken werden damit der nicht austrocknet!

 Zitronensaft mit Puderzucker mischen

 den heißen Kuchen auf ein Abkühlgitter legen und mit dem Zuckerguss bestreichen , wer möchte noch Dekorieren

 wenn der abgekühlt ist direkt in eine luftdichten Dose geben oder natürlich genießen

# goldene Paste ( Kurkuma Milch )

Rezept und Bilder von Claudia Kraft zur Verfügung gestellt

Zutaten:
ca 250 ml Wasser
60 g Kurkuma
70 ml Kokosöl (andere kaltgepresste Öle wie Olivenöl oder Leinöl)
2-3 TL frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

Zubereitung:
Ich erhitze Wasser und Kurkuma zusammen unter ständigem Rühren in der Cooking Chef mit dem Flexi Rührelement, Kochfunktion 1 auf ca 100C bis es kocht. Evtl Temp anpassen. Bei mäßiger Hitze ca 90 C (es sollte nicht mehr kochen) sollte nach ca 10-12min eine dicke Paste entstehen. Eventuell muss man noch etwas Wasser nach und nach dazu geben. Wenn es zu dünn bleibt kann man auch noch Kurkuma hinzugeben.

Das Kokosöl eignet sich am besten da es im kalten Zustand fest wird und die Paste nicht verflüssigt. Das Öl und der frisch gemahlene Pfeffer der die Wirkung von Curcumin um ein

Vielfaches erhöht, wird erst nach dem Kochen hinzugefügt. und gut glatt gerührt. Man kann die Paste natürlich auch ein einem Topf am Herd mit Schneebesen machen.

ACHTUNG: Falls ihr mit Flexi arbeitet, oder einem Plastikspatel bitte daran denken, schnell die Teile zu spülen da Kurkuma einfach unheimlich stark färbt. Ich mache sie einmal mit K Haken oder mit Flexi. Wobei die Textur mit Flexi gefällt mir besser. Die fertige Paste füllt man noch heiß in verschließbare Gläser und läßt es auskühlen. Die Goldene Paste hält sich ungefähr 2-3 Wochen.

Dosierung für den Hund:
In ganz kleinen Mengen ins Futter mischen und die Dosis sollte man ganz langsam steigern. 1/4 TL 2-3x am Tag. Wenn der Hund sie Anfangs verweigert einfach die Menge nochmals reduzieren und dann von Zeit zu Zeit steigern.
Man kann die Paste auch einfach nur Präventiv geben. Da ca. 1/4 TL 1-2x am Tag
Natürlich ist die Goldene Paste kein Allerheilmittel und ersetzt dadurch auch keinen Besuch beim Tierarzt.

Ein weiterer Pluspunkt: Die Paste kann auch von uns Menschen eingenommen werden. An sich kommt sie aus der ayurvedischen Medizin und wird in Indien sehr oft eingenommen. Bekannter ist sie unter dem Namen Goldene Milch. Hier kann man jede Art von Milch (Kuh, Mandel, Soja, Reis oder Hafermilch) nehmen.
Dafür erhitzt man die Milch mit einem 1/2 TL Goldener Paste und kann sie mit Honig oder Agaven Sirup süßen. Ich habe in Indien die Goldene Milch meist Abends bekommen. Eignet sich ideal vor dem Schlafen gehen, oder bei kalten Tagen zu trinken, da sie durch das Curcumin schön wärmt.

Im ayurvedischen sagt man Kurkuma folgende Eigenschaften nach: Entzündungshemmend, Verbesserung der kognitiven Fähigkeiten, Stärkung des Immunsystem und Anregung der Verdauung. Neben der Krebsvorbeugung, stärkt es das Herz und soll Depressionen oder Angstzuständen entgegenwirken.

Somit kann man die Paste einsetzten je nachdem was man möchte: Für den Geschmack, oder für die Wirkung.

---

# K Haken Zubehörvorstellung

**Wofür kann er verwendet werden :**

Rührkuchenteige, Plätzchenteige, größere Mengen Mürbteig, aber auch für größere Mengen Nudelteig, fürdie Masse für

Hackfleischküchle vermischen für Roggenteige beim Brotbacken eignet er sich auch sehr gut.

Spätzlesteig , Gewürzpaste, Chiabatteteig, Kartoffelbrei, Keksteig, Honigkuchenteig,

Knuspermüsli, Streußel, Knödelteig , Spritzgebäckteig, Kartoffelpufer aller Art zusammen rühren, Obatzda, Füllungen, Dips, Cremes aller Art,

Mehlklöse ( Mehlkköße werden aus Butter und schaumig geschlagenen Ei, Mehl und etwas Backpulver sowie Milch verrührt. Dann werden sie mit 2 Löffeln abgestochen und in kochendem Wasser kurz gegart. Dazu kann man Obst essen oder wie Spätzle verwenden Rezept von Nicole Montag)

---

# Salzburger Nocken

Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Ihr braucht
6 Eier
6 EL Zucker und etwas Zucker für die Form
etwas Butter für die Form
4-5 EL Marmelade / Konfitüre nach eurem Geschmack, am besten mit Fruchtstücken drin. Meine Favoriten sind Preiselbeermarmelade (siehe Fotos) oder Schwarze Ribisel / Schwarze Johannisbeere.
2 EL Cognac / Rum / Weinbrand

Die Form ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Den Backofen auf O / U Hitze 220 bis 230 C vorheizen

Dann kleide ich den Boden der Form mit Marmelade aus und verteile 2 EL Cognac darauf. Der Alkohol verdampft und hilft den zarten Schnee schön anzuheben und das Soufflé besonders locker zu machen.

Jetzt trenne ich die 6 Eier. Eiweiß in die Rührschüssel, das Eigelb in einen Becher wo ich das Eigelb mit einer Gabel kurz verflüssige

Eiweiß steif schlagen (Rührbesen) und währenddessen die 6 Eßl. Zucker langsam einrieseln lassen

Die Eigelbe hebe ich flott per Hand unter

Diese Masse wird nun mit einer Teigkarte als Nockerl in die Form geschlichtet
Und 10 Minuten auf der untersten Schiene gebacken, ohne dass die Tür geöffnet wird!!! Ganz wichtig, nicht guggen!!!

# Quarkkuchen

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kebellus

6 Eier mit 6 El Puderzucker und 1Pk Vanillezucker schaumig rühren
250 Gramm Quark 40%  sowie Zitronenabrieb dazu geben.. mit der Zitrone meiner Meinung nach nicht sparen 
Dann schnell 5 El Mehl unterheben und in einer Auflaufform backen bei 170 Grad 35min lang.