

Wunderkuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Der Wunderkuchen hat diesen Namen, da man bei der Flüssigkeit frei wählen kann, was man verwendet. Ob Milch, Wasser, Kaba, Likör, Kokosmilch, alles ist erlaubt. Ggf. auch passend zur Füllung der Torte.

Am nächsten Tag schmeckt er noch saftiger, d.h. er kann auch gut vorbereitet werden.

Zutaten:

5 Eier M

2 Pckg. Vanillezucker

250 g Puderzucker

250 ml Rapsöl

250 ml Eierlikör/oder alternativ Baileys

125 g Weizenmehl Type 405

125 g Speisestärke

1 Pckg. Backpulver

Zubereitung:

Eier, Vanillezucker und Puderzucker mit dem Ballonschneebeesen sehr schaumig rühren, ca. 10 Minuten.

Rapsöl und Eierlikör (oder Baileys) zugeben.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen (z.B. mit K-Haken) und dann vorsichtig von Hand unterrühren. Mit der Maschine geht zuviel Luft raus!

O/U 180 Grad. Gugelhupf 60 min. Springform 35 – 40 min. Stäbchenprobe.

Baileys-Kugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:

[Biskuitteig](#) aus 5 Eiern

200 gr. Haselnüsse

500 ml Baileys

Zum Überziehen: dunkle Schokolade

Zubereitung:

Biskuit aus 5 Eiern machen, wie gewohnt backen und 3 Tage trocknen lassen.

Danach im Multizerkleinerer zerkleinern.

200 g Haselnüsse dazu geben (geriebene) und 500 ml Baileys.

Alles gut vermengen (per Hand mit Teigspachtel oder Flexielement) und zu Kugeln formen, diese mit dunkler Schokolade überziehen und in Pralinenbecher geben.

Tipp: statt Haselnüsse Mandeln nehmen und mit Eierlikör trinken ... dann mit weisser Schokolade überziehen.

Mokka-Herzen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse

150 g Butter

250 g Mehl

150 g Puderzucker

2 Eigelb

1 Pk. Vanillezucker

150 g Mokka-Schokolade

1 EL Rum

100 g Mascarpone

Für den Guss

150 g Puderzucker für den Guss
1 TL Kakaopulver
4 EL Baileys
gehackte Pistazien zum Verzieren

Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit 120 g Butter mittels Flexi-Röhrelement cremig rühren. Mehl und 100 g Puderzucker darübersieben. Eigelb und Vanillezucker dazugeben und mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Blättern Frischhaltefolie oder Backpapier ca. 1/2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Herzen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm ausstechen, auf das Backblech legen und in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Mokka-Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Röhrelement bei Kochintervallstufe 3 und 60 °C schmelzen lassen.

Die Schokolade mit der restlichen Butter, dem restlichen Puderzucker, dem Rum und der Mascarpone cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade löffelweise dazugeben und mit dem Flexi-Röhrelement gut unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen bis die Creme fest geworden ist.

Auf die Hälfte der Plätzchen etwas Creme geben und ein weiteres Plätzchen daraufsetzen. Den Puderzucker für die Glasur mit dem Kakao und dem Baileys gut vermischen und die Plätzchen mit dem Guss überziehen. Mit den gehackten Pistazien verzieren.