

Becherkuchen Schoko-Walnuss-Cranberry Gugelhupf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

- 1 Becher Sauerrahm (250ml) /Schmand/Joghurt (was halt da ist)
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 3 Eier
- 1/2 Becher Öl
- 1/2 Packung Backpulver od Speisesoda
- 1 Packung Vanillezucker (ich nehme 1 EL vom selbstgemachten Vanillezucker)
- 1 Becher geriebene Nüsse (Walnüsse, Mandeln od Haselnüsse)
- 1 Becher Schokoflocken (ich nehme meistens 1/2 Becher Kakao u dann Schokoflocken, Drops oder Chunks, was gerade da ist)
- 1 Handvoll Cranberry (weiche, saftige)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Rührelement nach Wahl (Claudia Kraft verwendete Schneebesen, K-Haken würde sicher auch gehen) vermischen, wobei die Schokodrops und Cranberries ganz zum Schluss hineingegeben und untergemischt werden.

Alles in eine befettete und mit Brösel bestreute Gugelhupfform gießen und bei 180c Umluft ca 40 min backen. Wenn man die grossen Schoko Chunks nimmt, kann es ohne Brösel passieren, dass der Kuchen unten kleben bleibt.

Stäbchenprobe machen, ggf. kann es auch ewas länger brauchen.

Erläuterung: 1 Becher = 250 ml

Beerenschaum



Foto von Tatjana Alt Haus

TM-Rezept von Tatjana Alt Haus auf CC abgewandelt

Zutaten:

140 g Zucker (Anmerkung: lt. anderen Mitgliedern geht auch die Hälfte oder 3/4 vom Zucker)

500 g gefrorene Beeren

10- 30 g Zitronen- oder Limettensaft

1 Eiweiß

Zubereitung:

Den Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker pulverisieren. Die gefrorenen Früchte im Blender oder Multi fein zerkleinern.

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben (auch das noch nicht aufgeschlagene Eiweiß) und alles mit dem Schneebesen auf höchste Stufe zwischen 4 – 5 Minuten schlagen. Fertig ☐

Brioche mit Joghurt



Fotos von Franziska Fischer

Originalrezept von Sasa Retuer, von Franziska Fischer in Teilen abgeändert und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

90g Milch
60g Zucker
10 g Hefe
180g Joghurt
2Eier
550 g Mehl
1/2 Teel Salz

Zubereitung:

Milch, Zucker Hefe bei 30 Grad in der Kenwood Cooking Chef erwärmen.

Joghurt, Eier, Mehl und Salz begeben und immer noch auf 30Grad kneten (Knethaken).

Nach etwa 10 Minuten den Knethaken rausnehmen und den Teig 2 Stunden bei Intervall 3 und 30 Grad gehen lassen.

Nun 16 Kugeln formen, diese in eine Form geben und alles nochmals gut 60 min gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad Umluft backen, etwa 30 min.

Brioche-Hörnchen über Nacht



Rezept von Verena de la Cruz aus dem Internet und abgewandelt/Foto Verena de la Cruz

Zutaten:

Teig:

500g Mehl 550

12g frische Hefe

60g Zucker

170ml lauwarme Milch

1 TL Salz

80g zimmerwarme Butter

1 Ei (L)

Sonstiges:

1 Eigelb mit einem Schuss Milch zum Bepinseln

Hagelzucker

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen und Zucker hinzufügen.

Mehl & Salz miteinander vermischen und alle Zutaten dazugeben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 bei 30C ca. 8 Min. lang kneten. Danach min. eine halbe Stunde ruhen lassen (ich habe ihn länger ruhen lassen).

Danach aus dem Teig zwei Kugeln bilden und diese zu einer Pizza ausrollen. Diese dann jeweils in Dreiecke (Pizzastücke) schneiden. Die Dreiecke von außen nach innen zusammenrollen – und fertig.

Einige habe ich noch mit Nutella gefüllt.

Die Hörnchen auf einem Backblech mit Frischhaltefolie gut abdecken und über die Nacht in den Kühlschrank stellen (ich habe es im Treppenhaus gelagert).

Am Morgen die Hörnchen mit Eigelb bepinseln und ggf. mit Hagelzucker bestreuen.

Die Hörnchen bei 180 C/Ober-Unterhitze ca. 20 Min backen.

Tipp Michael Joosten:

Optimierung: Zucker und Butter erst zum Schluss rein kneten. Also 7 min kneten und dann den Zucker reinrieseln lassen und dann die Butter zugeben. Zucker und Butter erschweren den Aufbau des Klebergerüstes vom Weizen. Somit kann es sich gut aufbauen und dann die beiden Zutaten dazu.

Buttercreme – Variationen

Allgemeines: Für 26er Torte braucht man ca. 800 gr. Buttercreme

1. *Rezept*

Italienische Buttercreme, Rezept gefunden auf chefkoch.de

Zutaten:

1 Teil Eiweiß (4 oder 5 Eiweiß abwiegen), Vanillearoma
2 Teile Zucker
3 Teile Butter (zimmerwarm)

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker mit dem Vanillearoma in die Schüssel geben, Ballonschneebeisen einsetzen und auf Stufe 2 rühren. Temperatur auf 60 Grad stellen, bei Erreichen von 60 Grad die Temperatur abstellen und auf Stufe 5 weiterrühren, bis das Eiweiß schöne Spitzen hat. Das dauert 5-7 Min.

Dann die Butter esslöffelweise dazugeben und immer weiterrühren, bis sich die Buttercreme verdickt.

Kann man mit Fruchtepüree, Aromen, erkaltetem Espresso, Likören... aromatisieren.

2. *Rezept*

Italienische Buttercreme/Swiss Merengue in der CC, Rezept leicht abgewandelt aus Dateien von "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

180 g Eiweiss
300 g Zucker
Prise Salz

500 g sehr weiche Butter

Zubereitung:

Das Eiweiss mit dem Zucker in die Schüssel der CC füllen und bei 80 C mit dem Schneebesen auf Stufe 3 ca. 5 Min. rühren, bis die Zuckerkristalle sich aufgelöst haben.

Dann Temperatur ausschalten und ca. 10 Min. mit einer Prise Salz auf Stufe 6 aufschlagen.

Wenn die Masse schöne feste Spitzen hat und abgekühlt ist, die Butter in 3-4 Portionen zugeben und solange laufen lassen, bis eine schöne glatte Masse entsteht, an dieser Stelle kann man noch Puderzucker, wenn gewünscht zugeben. Fertig

Hier gibt es auch ein Video, zur Zubereitung von diesem Rezept: [Buttercreme](#)

3. Rezept

Italienische Buttercreme von Jane Schwegler

Italienische Buttercreme besteht aus 1 Teil Butter und 0,9 Teilen Eischnee.

0,4 Teile Eiklar werden mit 1/3 von 0,5 Teilen Zucker und einer Prise Salz aufgeschlagen. Der Rest Zucker mit der Hälfte Wasser auf ca 115 grad aufgekocht und langsam in den laufenden Schnee gegossen. Kalt rühren und dann in die Butter wie bei der französischen.

Sie ist sehr locker und leicht und gut bekömmlich. Sie hat kaum Eigengeschmack.

4. Rezept

Deutsche Buttercreme, Gepostet von Manfred Cuntz: Rezept stammt aus dem Frankfurter Kranz Rezept. Aber die Cremes sind eigentlich alle mehr oder weniger gleich. Nur anders aromatisiert:

Zutaten:

1 Vanilleschote

280 ml Milch(aufgeteilt in 40 ml und 240 ml)

30 g Maisstärke

50 g Zucker

130 g Butter (aufgeteilt in 10 g und 120 g)

Zubereitung:

Die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen.
4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren.

Restliche Milch mit Zucker, 10 g Butter und Vanillemark in CC geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und abbinden (Flexi). Dann sofort auf einen tiefen Teller gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen.

120 g zimmerwarme Butter mit Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt und schaumig rühren.

Geht alles mit Flexi. Und wenn man eine zweite Kochschüssel hat, braucht man die zwischendurch nicht spülen.

5. Rezept

Deutsche Buttercreme von Jane Schwegler

Deutsche Buttercreme besteht aus einem teil Butter und 1,5 Teile Vanillecreme.

Die kalte glattgerührte Vanillecreme in die schaumige Butter geben.

Sie ist gut bekömmlich und eher leicht.

6. Rezept

Französische Buttercreme von Jane Schwegler

Französische Buttercreme besteht aus 1 teil Butter und 0,8 Teilen Eiermasse (halb Vollei, halb Zucker, Prise Salz, Vanille, Zitrone)

Ei und Zucker werden warm kalt geschlagen und kurz in die schaumige Butter gerührt. Sie darf nicht zu kalt sein. Bei zu langem rühren verliert sie an volumen.

Sie ist schön glatt und geschmeidig, aber eher fett. Sie hat einen starken Eigengeschmack.

Überblick von Jane Schwegler:

Es gibt deutsche Buttercreme mit Vanillecreme, französische mit Eiern und italienische mit Eiklar. Weiter gibt es Käsebuttercreme (herzhaft).

Alle Buttercremearten können nach Belieben abgeschmeckt werden. Aber nicht mit zu viel Säure oder Flüssigkeit. Die Erzeugnisse müssen unbedingt gekühlt werden.

Tipp:

Eingefrorene Buttercreme, was tun?

Tipp Frank Klee: in der CC einfach ca. 30 Grad Temperatur einstellen, Flexi einsetzen, rühren lassen und daneben stehen bleiben, um zu sehen wann es sich verbindet



Fotos Farina Köstler

Links Versuch mit Schneebeisen aufzuschlagen. Rechts mit Flexi und 30 Grad Temperatur.

