

Topfenmarillenblechkuchen Quarkaprikosenblechkuchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

2 Eier

200 g Staubzucker/Puderzucker

1 P Vanillezucker

100 g Butter

Zitronenabrieb + Saft von halber Zitrone

1 Schuss Rum

250 g Topfen/Quark

400 g Mehl

1 Packung Backpulver

1 Prise Salz

300 ml Milch

1 kg Marillen/Aprikosen

Zutaten:

Die Eier, Zucker, Butter, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren (Ballonschneebeesen).



Topfen einrühren, Rum und Zitronensaft dazu rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig mengen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den halbierten Marillen belegen.



Bei 180 Grad O/U, ca. 35 – 45 Minuten backen.



Mit Puderzucker bestäuben.

Zwetschkuchen Zwetschgendatschi — Variationen



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annette Menzel

Zutaten:

Mürbeteig

100g Zucker

200g Butter

300g Mehl

1 Ei

Salz, Vanille, Zitrone (nach Geschmack)

Rührteig

200g Butter

200g Zucker

200g Ei

200g Mehl

300g Marzipan Rohmasse

Salz, Vanille, Zitrone (mal wieder nach Geschmack)

Obst zum Belegen

Zimtzucker

Mandeln gehobelt

Zubereitung:

Mürbteig:

Butter verarbeite ich meistens bei ca 15-20 °C.

Alle Zutaten kurz mit dem K-Haken so lange laufen lassen bis ein Teig entsteht. In Folie einwickeln und in der Kühlung ruhen lassen.

Nach ca 15 Minuten den Mürbeteig aus der Kühlung holen und auf 3-4mm Dicke ausrollen.

Die Form mit dem Mürbeteig auslegen (nur Boden oder mit Rand, nach Belieben). Mit Back papier belegen und mit Erbsen oder ähnlichem blindbacken (bei ca 200°C etwa 10 Minuten), wichtig ist, dass es nicht bräunt.

Rührteig:

Butter mit Zucker und Marzipan in der Schüssel mit dem Ballonbesen glatt laufen lassen (Stufe 4), alles bei ca. 20°C verarbeiten

Ist die Masse glatt, auf "max." stellen und die Eier und Aromen nach und nach dazu geben. Schön luftig aufschlagen. Als letztes das Mehl einmelieren (mache ich immer per Hand, geht aber auch mit dem Flexibesen oder Unterhebeelement).

Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen und mit dem Obst schön dicht belegen (Pflaumen/Zwetschgen,diese vor dem Backen noch mit Zimtzucker bestreuen], Aprikosen, Kirschen oder Rhababer nutze ich dafür), vor dem Backen noch mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Ab in den Ofen damit. 200°C/Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten bis die Masse gut gebräunt ist.

Etwa eine Stunde abkühlen lassen und dann genießen.

2. Zwetschkuchen aus Dinkelmehl von Monika Pintarelli



Zutaten:

110 g Butter
110 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
210 g Dinkelmehl
1/2 P. Backpulver
1/8 l Milch

500 g ensteinte geviertelte Zwetschgen
Zucker u. Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

Eier trennen.

Butter mit Zucker Vanillezucker und Dottern schaumig rühren (Flexielement).

Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd dazurühren

zuletzt den Schnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit abnehmbaren Backrahmen streichen

mit den Zwetschgen belegen
mit Zucker/Zimt bestreuen
bei 190 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen.
Ausgekühlt in Stücke schneiden.
Gutes Gelingen!

3. Rezept Zwetschgen-Datschi mit Quark-Öl-Teig (ursprünglich ein Chefkoch Rezept, von Sabine Dorn auf CC umgeschrieben)



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

Zutaten:

Teig

20g Butter
150g Quark (ich hab Magerquark genommen)
6 EL Öl (z.B. Rapsöl)
1 Ei
4 EL Milch
80g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
300g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Belag:

1-2kg Zwetschgen (je nach belieben)

nach dem Backen 30g Butter und Zucker mit Zimt gemischt

Zubereitung:

Die Butter im Kessel ohne Rührelement kurz zerlassen.

Dann alle anderen Zutaten dazugeben und mit dem K-Haken kurz ca 1:30 Minuten zu einem glatten Teig rühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Mit den entkernten halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit dem leicht angebräunter Butter beträufeln und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

An Guadn!

Schaumrollen – Variationen



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 1

1. Rezept

Ausprobiert von Claudia Kraft nach Anleitung von Katharina Schmidt/Backen und Kochen mit Kenwood

Zutaten:

1 Packung Blätterteig

Backtrennspray

3 Eiweiß

200 gr. Zucker

Vanillezucker

Spritzer Zitronensaft

1 Ei

Zubereitung:

Ich habe 1 Packung Blätterteig in Streifen a ca 1,5-2cm (Augenmass) geschnitten. Jeden Streifen auf eine Minirolle gewickelt, die ich vorher mit Trennspray besprüht habe. In Summe wurden es 18 Stück.

Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200C ca 15min Heissluft backen.

3 Eiweiß und 200g Zucker und Vanillezucker in den Kessel der CC geben und verrühren (noch keinen Schnee schlagen).

Temperatur auf 65 C und Intervallstufe 1 stellen und Ballonschneebesen einspannen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, die Temperatur ausschalten und auf voller Stufe aufschlagen (P Taste drücken und halten) und so lange schlagen bis 35C erreicht sind.



Eventuell einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und Schaumrollen mit Spritzsack füllen.

Achtung: Das Auflösen vom Zucker dauert recht lange. Ich hätte sogar noch etwas warten müssen, da ich als es fertig war noch immer ein paar Kristalle hatte.



Tipp Claudia Kraft:



Das sind Mini-Schaumrollenformen. Wer keine Formen hat, kann auch einfach Schnitzel aus Alufolie oder Backpapier formen.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Koryphaee Kory

Zutaten:

4 Eiweiß

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

Zubereitung:

4 Eiweiß mit 70 gr. Zucker mit Ballonschneebeesen steifschlagen.

100 ml Wasser mit 300 gr. Zucker für 3 min aufkochen. Langsam in die Eiweißmasse geben und mit Ballonschneebeesen kalt

schlagen.

Gabi Greindl: Bei 65 Grad ist das Eiweiß pasteurisiert. Bei höherer Temperatur besteht die Gefahr dass es gerinnt.

Alabama Banana Pudding



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

ergibt 6 – 8 Portionen

Zutaten:

Biskotten oder Butterkekse oder diese Eierkekse

3 bis 4 reife Bananen

Saft von einer Zitrone

1P. Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch, 2 Eigelb und 75 g Zucker und 2 EL Sauerrahm (Anmerkung Gisela: Wir hatten 35 gr. Zucker und fanden es süß genug)

2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

Zubereitung:

In eine Auflaufform Biskotten und die in Scheiben geschnittenen Bananen schichten.

Bananen mit Zitronensaft einstreichen, damit sie nicht braun werden.



Den Pudding nach Anweisung kochen, aber mit 650 ml Milch (in CC mit Flexi oder herkömmlich auf Herd). Er soll flüssig genug sein, so dass die Biskotten weich werden können. In dem Pudding sobald die Temperatur etwas unter 80 Grad gesunken ist, die Eigelb einrühren und nach dem kochen habe ich noch 2 EL Sauerrahm eingerührt, dafür die Milch etwas reduziert .

Den Pudding über die Kekse und Bananen geben.



Den Eischnee (mit Ballonschneebesen produziert) gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen oder dekorativ aufspritzen.



Im vorgeheizten Backofen (200 Grad, Heißluft) 5 bis 10 Minuten backen, bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt. Schmeckt lauwarm und kalt.

Sehr lecker...eine Sünde!

Marmorkuchen Marmorgugelhupf Variationen



Foto von Johanna Scharinger/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Johanna Scharingers 90jähriger Großtante

Mengen gelten für eine große Silikonform:

Zutaten:

300g Margarine

350g Staubzucker

1 P. Vanillezucker

5 Eier

1 EL Rum

450g Mehl

1 P. Backpulver

1/8l Milch

Kakao nach Bedarf.

Zubereitung:

Die Eier trennen und Schnee schlagen. (Ballonschneebeesen).

Flexielement einsetzen. Aus Margarine, Zucker, Vanillezucker und dem Rum einen flaumigen Abtrieb herstellen, ganz langsam die Eigelbe dazugeben und alles so lang rühren, bis die Masse fast weiß ist. (geht mit dem Flexi am besten).

Dann mit dem Ballonbesen Mehl und Backpulver unterrühren (wirklich rühren, unterheben geht fast nicht bei der Menge), dabei die Milch dazugießen. Zum Schluss den Schnee unterheben.

Dann die Masse teilen und die Hälfte (oder auch nur 1/3 von der ganzen Masse, je nachdem wie viel Schokoanteil man mag) mit Kakao einfärben.

Weiß- und Kakaomasse abwechselnd in die Gugelhupfform füllen und zum Schluss mit einem Buttermesser den Teig vorsichtig durchmarmorieren.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 Stunde lang backen. (Zur Sicherheit Stäbchenprobe machen.)

Variante Frank KLee:

Es gab ja da die Diskussion ob mit Margarine oder ohne. Ich habe mal die Variante Nussbutter (gebräunte Butter) probiert,

da die ja auch keine Molke mehr enthält. Was soll ich sagen, Megalecker , leichte Karamellnote durch die Butter UND fluffig. Ich bin zwar kein Fan von trockenen Kuchen, aber wenn ich den demnächst in meinem Ofen 5-10 min. kürzer backe ist er absolut perfekt.



Foto Frank KLee mit obiger Nussbuttervariante

Tipp: Alternativ kann man auch [dieses](#) Rezept machen. Dann die Masse nicht in einzelne Gläser, sondern in eine Form füllen und Backzeit von 20 auf 50 Minuten erhöhen.

2. Rezept Marmorkuchen mit Haselnüssen von Kerstin Bleidiessel



Foto von Kerstin Bleidiessel

Rezept von der Webseite der Zeitschrift "Lecker als Nussiger Gugelhupf" und von Kerstin auf Kenwood abgewandelt. Mehr Rezepte von Kerstin Bleidiessel findet ihr hier: <http://www.kerstins-speisekammer.com/>

Zutaten:

200 gr. Zartbitterschokolade
250 gr. Butter

200 gr. Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
425 gr. Mehl
1 Päckchen Backpulver
8 EL Milch
200 gr. Haselnusskerne
Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

Zubereitung:

Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen (alternativ könnte man auch die Schokolade im Kessel bei niedriger Temperatur mit Flexi schmelzen lassen, siehe hier: [Schokolade schmelzen](#)).

Die weiche Butter und den Zucker und dem Salz mit dem K-Haken cremig rühren.

Die Eier einzeln unterrühren bis alle gute untergemengt sind. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und eslöffelweise zugeben, dabei immer weiter rühren (Stufe 2 bei der Major). Zwischendurch immer wieder einen EL Milch mit in die Schüssel geben.

Der fertige Teig ist sehr homogen und fast „seidig“.

Den Teig halbieren. In eine Hälfte die Hälfte der Haselnüsse geben und in die andere Hälfte die geschmolzene Schokolade und die restlichen Haselnüssen einrühren (Stufe 1 bei der Major).

Eine Backform gut einfetten und mit den gemahlene Haselnüssen austreuen. Den Teig schichtweise einfüllen und mit einer Gabel durchziehen.

Bei 175°C (150°C Umluft) für ca. 1 Stunde backen.

Etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Nach Belieben verzieren.

Schmand-Johannisbeertorte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

Mürbteigboden:

125 g Butter

110 g Zucker

etwas Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver*Flammeri:*

0,5 l Milch

2 Päckchen Puddingpulver Vanille

200 g Zucker
Etwas Zitrone
3 Becher Schmand (600g)
Johannisbeeren (frisch oder TK)
Sahne oder Patisseriecreme zum Dekorieren

Zubereitung:

Mürbteig:

Mehl in den Multi, alle anderen Zutaten vom Mürbteig oben drauf und auf 3-4 kurz durchhacken lassen....

Teig in Springform oder Backring drücken (ohne einen hohen Rand hochzuziehen).

Flammeri:

Flammeri aus Zutaten kochen und auskühlen lassen (z.B. mit Flexi oder herkömmlich auf dem Herd).

Abkühlen lassen, mit Schmand verrühren.

Auf den Mürbteig geben, eine Schicht
Johannisbeeren darauf geben (frisch oder TK)
Bei 180-200 Grad ca 60 min backen...

Kuchen in der Form erkalten lassen, und mit rotem Tortenguß überziehen (ich nehm lieber Johannisbeersaft von meinen Beeren...).

Vollständig erkalten lassen und mit Schlagsahne (Ballonschneebeesen) oder Pattiseriecreme ausdekorieren....

Guten Appetit!

Kaiserschmarrn



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kaiserschmarrn nach dem Tiroler Rezept von Linda`s Oma mit Hollerröster

Als Hauptgericht 4 Portionen

Zutaten:

100 g Rosinen

5 EL Rum

6 Eidotter

Bourbon-Vanillezucker

1 EL Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

500 ml Milch

50 g Butter, zerlassen

6 Eiweiß

Staubzucker

Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

Zubereitung:

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.
Wer keinen Rum mag nimmt Apfelsaft

Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL

Zucker schaumig aufschlagen (Ballonschneebeisen). Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.



Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Die Butter muss sein, sonst schmeckt das Ergebnis nur halb so gut)

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.



In einer Pfanne die Butterschmalz zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamelisieren lassen.

Fast fertig: Jetzt nur noch auf Tellern anrichten und mit Staubzucker zuckern



Dazu gibt's Hollerröster oder selbst gemachtes Apfelmus
Zwetschken oder Marillenröster

Vanilleeis

Vanilleeis nach "The Perfect Scoop" von David Lebovitz

Zutaten:

250ml Vollmilch

150g Zucker

500ml Schlagsahne 32- 35% (wenn man nur 30%ige Sahne hat dann etwas mehr Sahne und weniger Milch nehmen)

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

6 Dotter von Eiern Gr. L

1/4 Teelöffel Vanilleextrakt (Wenn kein Vanilleextrakt verfügbar ist einfach weglassen und einen Teil des Zuckers durch Vanillezucker ersetzen)

Zubereitung:

Flexi mit grauer Gummilippe, 100°C, Kochstufe I

Milch, Zucker, Salz und die Hälfte der Sahne erhitzen (nicht kochen lassen).

Vanilleschote längs teilen und das Mark auskratzen. Mark und die halbierten Schoten in die heiße Sahnemischung geben. Abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.

Die restliche Sahne in eine Schüssel geben und nach den 30 Minuten die Vanilleschote auch dazu. Ein feinmaschiges Sieb auf die Schüssel setzen.

Ballonbesen

Die Dotter in der Schüssel leicht schaumig schlagen.

Flexi mit grauer Gummilippe, 85°C, Kochstufe I

Die heiße Milch-Sahnemischung langsam zugeben und zur Rose abziehen.

Dann durch das Sieb zu der restlichen Sahne geben und den Vanilleextrakt dazu. Etwas kalt rühren. Wenn es ca. 60°C erreicht hat kann man es in ein Glas füllen und in den Kühlschrank geben. 6-12h kühlen und reifen lassen und danach in der Eismaschine frieren.

Double Lemon Muffins



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Schmidt

Achtung Suchtgefahr!

Die sind so megalecker! Sehr saftig und zitronig.

(12 St oder ø20cm Form)

Zutaten:

175g Mehl
1TL Backpulver
175g Butter
175g Zucker (am besten Rohrzucker)
3 Eier
2-3 Zitronen (ca 40-50ml Saft und Abrieb)
40gr Blaumohn

für Sirup:

2 Zitronen + Zucker (1:1)

zzgl. Mohn zum Dekorieren

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.

Zitronen auspressen (Zitruspresse) und die Schale abreiben.
Wir brauchen ca. 40-50ml Saft davon.

Zuerst Mehl und Backpulver in den Kessel sieben.

Weiche Butter dazugeben. Zucker , Zitronensaft und Abrieb,
Eier und Mohn kommen ebenfalls in die Schüssel rein.

Alles mit dem Ballonschneebesen gut aufschlagen.

Wenn der Teig zu fest ist, ein paar Löffel Milch dazugeben.
Teig darf aber nicht flüssig werden.

Teig in die Form geben, etwas schütteln/klopfen damit Blasen
raus gehen und die Oberfläche gleichmässig wird.

Bei 170 Grad 30-40min backen. Eventuell zum Schluss mit Folie
abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

In der Zeit Sirup vorbereiten. Zitronen auspressen
(Zitruspresse) und abreiben.

1:1 (zBsp: 30ml Saft+30 Zucker) Zucker dazugeben und
aufkochen. Solange kochen bis Zucker aufgelöst wird
(Flexirührelement). Sirup durch ein Sieb durchlassen und zur
Seite stellen.

Noch warmen Kuchen mehrmals mit einem Zahnstocher durchlöchern
und gut mit Sirup tränken.

Kuchen dabei noch in der Form lassen. Erst nach vollständigem

auskühlen aus der Form nehmen.

Kuchen mit dem restlichen Sirup einstreichen und mit Mohn bestreuen.

Schneller Diät Käsekuchen



Rezept Schneller Käsekuchen Diät (nach myline), ausprobiert und umgeschrieben auf CC von Jana Plitschplatsch, Fotos von Jana Plitschplatsch

Zutaten:

150g Fruchtzucker

Mark einer halben Vanilleschote

300g fettarmer Frischkäse

Abrieb einer halben Zitrone

1kg Magerquark

80g Apfelmus (zuckerfrei)

3 Eier

1 Pkg. Vanillepudding

100g Speisestärke

1/2 Pkg. Backpulver
4 gestr. EL Vanille-Eiweiß
2 Eiklar

Zubereitung:

Fruchtzucker, Vanillemark, Frischkäse, Zitronenabrieb, Magerquark, Apfelmus und die ersten 3 Eier mit der CC 3 Minuten auf Stufe 2 und 1 Minute auf Stufe 4 zu einer glatten Masse verrühren (K-Haken)

Puddingpulver, Speisestärke, Backpulver und das Eiweißpulver darüber sieben und nochmal 2 Minuten auf Stufe 2 verrühren (ggf einmal mit dem Schaber den Rand der Schüssel reinigen und nochmal kurz rühren, damit keine Klumpen entstehen).

In einer zweiten Schüssel die 2 Eiweiße ca 5 Minuten auf Stufe 6 mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen und danach unter die Quarkmasse heben (mit Schneebeesen oder Unterhebelement).

Eine Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Das Ganze für 50-60 Minuten (ich lasse ihn eher 60 Minuten drin, damit er in der Mitte auch durch ist) bei 160° Ober-Unterhitze backen. Danach den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto Jana Plitschplatsch