

Sachertorte schnell



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Mehl

200 g Zucker

9 Eier

200 g Öl

1 Päckchen Backpulver

200 g Schokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen (ich habe es diesmal mit 30C 10min geschlagen, dann langsam Öl und zerlassene Schoki einrühren und Mehl mit Backpulver unterheben. (Haha ich habe Backpulver vergessen. Wie hoch wäre sie dann bitte mit geworden.



Bei 180C ca 1 h backen.

Den Kuchen nach dem Abkühlen in 3 Teile trennen und nach Wunsch mit Marmelade füllen und mit Ganache überziehen.



Rote-Grütze-mit-Vanille-Soße-Torte



Rezept von Simone Bachmann

Vorbereiten:

Tortenring auf eine Torteplatte stellen

Zutaten:

Crunch-Boden

200 g Löffelbiskuits

150 g Butter

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme

4 Blatt Gelatine weiß (hab 2 Beutel Gelatinefix genommen)

300 g Mascarpone
1 Becher Rote Grütze (500 g)
2 EL Zitronensaft
Gelatine einweichen

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme

2 Blatt Gelatine weiß (ich habe 1 Beutel Gelatinefix genommen)
450 g Mascarpone
1 Becher Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

Belag

$\frac{1}{2}$ Becher Rote Grütze (250 g)

Zubereitung:

Crunch-Boden

Löffelbiskuits zerkleinern (in einem Beutel mit dem Nudelholz verhauen).

Butter zerlassen und mit Biskuits vermischen.

zusammen als Boden auf der Tortenplatte andrücken und in den Kühlschrank.

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme

Mascarpone, Rote Grütze und Zitronensaft mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Eingeweichte Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach die 2 Beutel Gelatinefix untergemischt).

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme

Gelatine einweichen.

Mascarpone und Vanillesoße mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach den Beutel Gelatinefix untergemischt).

Rote Creme und helle Creme klecksweise auf dem Boden verteilen.

Mit einer Gabel marmorieren und Oberfläche dann glatt streichen.

Mindestens 3 h in Kühlschrank kühlen lassen.

Belag

Rote Grütze so auf dem Kuchen verteilen, dass der Rand freibleibt.

Tortenring lösen und in den Kühlschrank bis zum servieren.

Persönliche Meinung: ist mir mit der ganzen Mascarpone zu deftig gewesen

Lafer' Homemade Burger



Fotos: Claudia Balicki, Rezept aus Genussmagazin Nr. 2 – 07.2015

mit geringfügigen Abwandlungen/Ergänzungen

Zutaten:

Für 8 Burgerbrötchen:

100 ml Milch

15 g Hefe

20 g Zucker
250 g Mehl
Insgesamt 4 Eigelbe
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
ca. 3 El Sesam

Für den Belag:

1 Kopf Lollo Bionda
2-3 große dicke Gewürzgurken
2 große Tomaten
1 große rote Zwiebel, geschält
4 El Mayonnaise
4 El Ketchup
2 El Senf
8 Scheiben Schmelzkäse

Für die Burgerfrikadellen:

500 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß
2 El Pflanzenöl zum Braten oder Butterschmalz
o.ä. Zubereitungszeit:
Etwa 60 Minuten + ca. 1 Stunde Gehzeit + ca. 15 Minuten
Backzeit

Zubereitung:

Milch in die Rührschüssel der CC geben und auf 30 Grad erwärmen. Die Hefe in die Milch bröckeln, 80 g Mehl und Zucker zufügen. Alles mit dem Schneebesen kurz glatt rühren. Spritzschutz einsetzen und den Vorteig bei Intervallstufe 2 für 30 Minuten gehen lassen. Danach den K-Haken einsetzen, das restliche Mehl, 3 Eigelbe, Butter und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. K-Haken herausnehmen und den Teig weitere 30 Minuten bei eingesetztem Spritzschutz gehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. (Die Teigmenge hat bei Test für 8 Kreise gereicht). Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Teig zugedeckt nochmal 20 Min. gehen lassen. Die Hälfte der Kreise mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen, mit etwas Sesam (oder Schwarzkümmel) bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Min.

goldbraun backen. (Die Teiglinge gehen beim Backen stark auf). Inzwischen Salat putzen, Gurken, Zwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden. Mayonnaise, Ketchup und Senf miteinander verrühren. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in 8 (bei Nachmachversuch waren es nur 4) gleich große Mengen aufteilen und zu flachen, runden Frikadellen mit



etwa 8 cm Durchmesser formen.



Fotos Claudia Balicki

Diese in heißem Öl in einer großen Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten und mit je einer Scheibe Käse bedecken. Brötchen halbieren, Schnittfläche in der heißen Pfanne rösten. Brötchenhälften mit jeweils etwas Mayonnaise-Mischung sowie Salat, Gurken Tomaten und Zwiebeln zusammen mit den Frikadellen zum selbstgemachten Burger zusammensetzen.

Spinat-Lachs-Rolle



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:

4 Eier
450 g Rahmspinat
200g Reibekäse – light
200g Lachs geräuchert
300 g Frischkäse – light
2 TL Meerrettich scharf

Zubereitung:

Rahmspinat auftauen lassen.

Eier etwas schaumig schlagen, dann den aufgetauten Rahmspinat unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen. Mit dem Streukäse bestreuen.

Backofen auf 180° vorheizen und die Masse ca 20 Min. darin backen.

Die fertige Masse auskühlen lassen. Anschließend auf ein großes Stück Alufolie oder Backpapier stülpen.

Die Käsemasse sollte direkt auf der Alufolie/Backpapier sein und die Spinatseite oben.

Frischkäse mit dem Meerrettich bestreichen, oben einen Rand lassen.

Den Lach gleichmäßig darauf verteilen.

Nun von unten nach oben aufrollen und anschließend in die Alufolie einwickeln.

Die Rolle kommt nun mind. 8 Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren die Rolle aus der Alufolie wickeln und in ca 1cm dicke Streifen schneiden und servieren.

Eine Schitt-für-Schritt Anleitung mit Fotos findet ihr unter <http://www.sinnreichleben.de/2015/03/15/spinat-lachs-rolle/>

Baumkuchen



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:

9 Eier

375 gr Butter

1 Vanilleschote (Mark davon)

3-4 EL Rum

375 gr Zucker

150 gr Speisestärke
1 Pck Backpulver
225 gr Mehl
225 gr Orangenmarmelade
200 gr Zartbitterkuvertüre
20 gr Kokosfett

Zubereitung:

6 Eier trennen.

3 ganze Eier sowie 6 Eigelb mit Butter und Zucker cremig schlagen, Vanillemark zugeben und dann nach und nach Rum zugeben und gut unterrühren.

Stärke und Backpulver mit Mehl mischen und esslöffelweise einrühren.

6 Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Eine Springform (24cm) am Boden mit Backpapier auslegen, ca 2 EL Teig drauf streichen und unter den vorgeheizten Backofen GRILL 1-2 min gold/braun backen. Dann wieder ca 2 EL Teig drauf streichen und ebenso backen. Auf diese Weise den kompl. Teig verarbeiten.

Kuchen auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Baumkuchen damit bestreichen. 30 Minuten trocknen lassen.

Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den Baumkuchen damit überziehen.

Rotwein-Gugelhupf



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015 nachgebacken von Simone Bachmann

Foto von Simone Bachmann

Zutaten:

75 g Zartbitter-Schokolade

250 g weiche Butter

250 g Zucker

Schalenabrieb einer Orange (hab gekaufte ger.Schale genommen)

4 Eier

250 g Mehl

1 EL Backpulver

175 ml lieblicher Rotwein

1 EL Zimt / 1 EL Vanillezucker (mischen)

2 EL Rum

150 g Puderzucker

Zubereitung:

Schoko raspeln (hab ich mit der Raffel gemacht).

Butter, Zucker und Orangenschale mit dem Schneebesen schaumig rühren (5 min).

Nach und nach die Eier dazu.

Mehl und Backpulver langsam unterheben (geht alles noch mit dem Schneebesen).

125 ml Rotwein zum Teig dazu (wer lesen kann ist von Vorteil – ich habe die ganze 175ml reingetan – war trotzdem super lecker

).

Zum Schluss Zucker, Zimt, Rum und Sckoko unterheben.

In die Kuchenform und 60 min bei 180C backen

Für den Überzug restlichen Rotwein mit Puderzucker zu einem Guss verrühren und über den Kuchen gießen.

Wer mehr Farbe möchte, einfach ein paar Spritzer rote Lebensmittelfarbe dazu

Pers.Meinung: super lecker – locker – mmmmmh

Bresso



Rezept und Foto von Nadine Detzel

Zutaten:

250 g Magerquark

100 g Schmand

200 g Sahne

1/2 TL Salz

Pfeffer

Kräuter nach Belieben (bei mir war das diesmal Basilikum, etwas Rosmarin, Maggikraut und Petersilie)

1 kleine Zehe Knoblauch

Zubereitung:

Sahne schlagen, Quark mit Schmand, Salz, Knoblauch und Kräuter im Multi kleinhäckseln/mischen. Sahne dazugeben und kurz mixen. Alles in einen Siebserverier (ich hab das aber auch schon in ein Tuch gegeben... Sauerei ist eben größer) und 2 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach ab auf den Tisch oder in den Kühlschrank ☐

Anmerkungen Nadine:

ich lass das 3 Tage im Sieb... allerdings einen davon im Kühlschrank

2 Tage reichen aber laut Rezept... je länger im Sieb desto fester. Im Sommer würde ich nur einen Tag bei Raumtemperatur stehen lassen und dann zwei Tage im Kühlschrank. Raumtemperatur ist ja nicht gleich Raumtemperatur.

Unter dem Sieb sammelt sich dann Molke... kann man angeblich zu Dressings verarbeiten... hab ich bis jetzt aber noch nicht gemacht.

Funktioniert auch wunderbar mit einem normalen Sieb. Tuch rein, Sieb mit Tuch in Schüssel Quarkmischung rein, abdecken. Hab ich früher immer so gemacht... ist eben nur eine Sauerei mit Tuch auswaschen.

Banana Curd

Rezept von Tracey Berkemann

Zutaten:

4 grosse, reife Bananen
125 g Butter
1 1/2 Tassen Zucker
4 Eier
1 Zitrone (Saft und Abrieb)

Zubereitung:

Bananen pürieren. Die Butter langsam schmelzen. Zucker, Zitronenschale und Saft hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.

Eier schlagen. Nach und nach 3 Esslöffel der Bananenmischung dazugeben (weilerschlagen).

Alles zusammenmischen und langsam erwärmen unter ständigem Rühren, bis die Mischung dickflüssig ist, aber nicht kochen .

Umfüllen in Marmeladengläser.

Hält 3-4 Monaten im Kühlschrank – theoretisch ☐

Ich war faul und habe einfach ganz langsam die Eier in der CC reinlaufen lassen bei Geschwindigkeit 1.

Oder man macht alles in der Mixer und kocht es 2 x 1 min in der Mikrowelle. Jedes Mal umrühren. Und dann 30 sekundenweise bis der Konsistenz richtig ist.

Biskuitteig – Variationen



Foto Elisabeth Stauder

Anmerkung:

Für 26er Form wird Rezept mit 6 Eiern empfohlen, für 28er Form mit 8 Eiern. Für ein Backblech ist das Rezept mit 4 Eiern ausreichend. Wer nur eine Obsttortenform ausfüllen will, dem langt ein Rezept mit 3 Eiern. Bitte entsprechend hoch- und runterrechnen.

Rezept 1 von Karin AM

Zutaten:

4 Eier
80 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)
120 g Mehl

Zubereitung:

Je nach Verwendungszweck kann man auch 6 oder 8 Eier nehmen. Schneebesen einsetzen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen aufmin unterheben. Für dunklen Biskuit: Kakao, mit um die Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben. Wie üblich backen. Fertig

Rezept 2 – glutenfrei –

Zutaten:

6 Eier
200 g
1 Pkch. Vanillezucker
280 g gesiebtes Mehl oder glutenfreies Mehl oder halb/halb Mehl/Stärke
2 TL Backpulver

Zubereitung:

Eier ungetrennt mit dem Zucker und dem Vanillezucker (kein Vanillin) mit dem Ballonschneebesen verrühren. Erst auf Stufe 1 ca 1 Minute, anschließend auf Stufe 3 für 1 Min. und nach und nach die Geschwindigkeit erhöhen bis zur Höchststufe.

Das Ganze ca. 20 Minuten aufschlagen lassen – so kommt viel Luft in die Masse und der Teig wird sehr locker und fluffig.

Nach den 20 Min. den Ballonschneebesen herausnehmen und durch das Unterhebelement ersetzen. Wer kein Unterhebelement besitzt

kann den K-Haken verwenden. In der Zwischenzeit den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Auf Stufe 1 nun das Mehl esslöffelweise hinzufügen und zwischendurch immer wieder kurz warten bis das Mehl verrührt ist. Backofen auf 180° vorheizen.

Den Teig möglichst rasch in die Form gießen und ca 20-30 Minuten backen.



Foto Elisabeth Stauder, 29 cm Form, Rezept 2 in Variante mit K-Haken das Mehl löffelweise untergehoben, 27 Minuten Backzeit

Rezept 3

von Karin AM

Biskuit die einfache Variante falls jemand Interesse hat:

Zutaten:

4 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

Eier mit Zucker bei 40°C mit dem Ballonschneebesen ganz hell schlagen, Temperatur weg und kalt schlagen bis sie dickschaumig ist. Mehl unterheben.

1 cm dick auf Backpapier streichen und rasch heiß backen (nehm so 200°C Ober-Unterhitze).

Auf ein feuchtes Tuch stürzen, Papier abziehen aber drauf liegen lassen und mit dem Papier und Tuch einrollen. Erkalten

lassen und füllen.

Rezept 4

von Manfred Cuntz

Zutaten:

4 Teile Ei

2 Teile Zucker

2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung: Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

Zubereitung:

Eier abwiegen und die anderen Zutaten danach bemessen.

Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen, 35°C). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.

Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.

Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze

Anmerkung Annette Menzel: Rezept Nr. 4 lernt man so als Konditor in der Ausbildung. Gewicht von den Eiern abmessen und die restlichen Zutaten danach anpassen. Gibt die besten Ergebnisse. Ich gebe immer noch Vanillepulver, Salz und Zitrone dazu.

Wer einen aromatischeren Geschmack möchte kann das ganze zur Wienermasse "umwandeln", indem zum Schluss noch ein Teil geschmolzene Butter einmeliert wird.

Rezept 5

von Claudia Kraft

Biskuit besteht aus 6 Eier (im ganzen geschlagen)

170 gr Zucker

170gr Mehl

Zubereitung:

Für Teig ganze Eier u Zucker sehr lange aufschlagen und Mehl unterheben und bei ca 180C ca 15min backen. Auskühlen lassen.

Ja genau einfach Eier mit Zucker ca 15 min aufschlagen und dann Mehl unterheben. Ich mache es aber mit der Hand und Schneebesen. So siehts nach dem Backen aus. Ca 180C und ca 15min. Mache immer Nadelprobe, daher keine genaue Zeitangabe.



Foto Claudia Kraft – Rezept Nr. 5

Rezept 6

von Jennifer Glockner

Mein Biskuit in der CC gemacht, im TM ist er nie so toll geworden, ist 7cm hoch

Zutaten:

6 Eier

220 g Zucker

2 P. Vanillezucker

Prise Salz

280 g Mehl

1 P. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier 1 Min. auf höchster Stufen anschlagen, dann Zucker einrieseln lassen und das ganze 20 Min. aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben und in eine 24er Form füllen.

Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze, 35-40 Min. backen.

Rezept 7

für Obstkuchenform 27 cm mit 3 Eiern.

Wenn ich Rezept für 2 Stück 23er Formen nehme, verwende ich 4 Eier (2. Wert)

Zutaten:

3 (4) Eier

100 g (133 gr.) Zucker

0,5 (0,6) Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

75g (100 gr.) Mehl/25 gr. (33 gr.) Stärke

1 TL (1,33 TL) Backpulver

Zubereitung:

Mehl/Stärke/Backpulver mischen.

Eier und für 15 Minuten mit Ballonschneebesen aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben und in eine 27er Form füllen.

Obstkuchenform ausfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze), 20 Min. backen.

Rezept 8 – der legendäre Biskuit von Ellen Lutz



Foto Ellen Lutz

Zutaten:

20er Form

4 ganze Eier

150g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Prise Salz

170 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

20g Speisestärke

26 er Form–gleiche Vorgehensweise beim Teig

6 Eier

220g Zucker

2 Vanillezucker

260 g Mehl

1,5 Teel. Backpulver

20g Speisestärke

1 Prise Salz

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker zusammen in der Küchenmaschine so lang schlagen

bis es eine weiße Masse ist. Kannst locker 10 Minuten-15 Minuten schlagen,

ich mach höchste Stufe

1 Prise Salz und das Backpulver unter das Mehl mischen und durchsieben

mit dem Schneebesen untermischen,

Darauf achten dass keine Mehlrückstände drin sind. Dadurch dass

das eine feste Masse ist ist sie nicht so empfindlich.

Auf den Boden der Form Backpapier auslegen

Backofen auf 175 Grad vorheizen, ich mach Ober-Unterhitze

und ca. 40 -45 Minuten backen. je nach Ofen kann es variieren. Stäbchentest

Im Backofen noch 10 Minuten abkühlen lassen und dann an der Luft bis die

Form außen abgekühlt ist. Mit Messer ruhig den Rand außen rundum lösen und stürzen.

Der Boden geht bis gut an den Rand hoch, deshalb ist das Stürzen einfach.

Tipps:

von Nicole Mayerhofer

Noch ein Trick aus der Backstube: Ei und Zucker erst auf 75 Grad erwärmen und dann kalt schlagen, wie beschrieben weiter machen. Gibt einen traumhaften fluffy Biscuit.

von Gisela Martin:

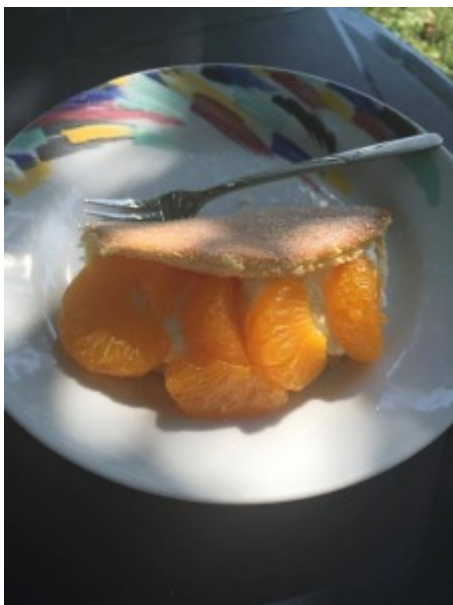
Für dunklen Biscuit: 30-45g Kakao, mit um die Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben.

Für süßen Teig Trinkkakao verwenden.

Bei Biscuit für Torten backe ich ihn 10 Minuten bei 180 Grad O/U und schalte dann auf 160 Grad runter. Gesamtzeit ca. 35 Minuten.

Bei Torten ist die Isoliermethode zu empfehlen (siehe hier auf dem Blog).

Biscuit-Omlett



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier

90 g Zucker

65 g Mehl

2 Päckchen Sahne

evtl Sahnesteif

Obst nach Belieben (ich habe Mandarin-Orange genommen)

Zubereitung:

Eier mit dem Zucker ca. 20 Min schaumig schlagen, anschließend vorsichtig das Mehl unterheben. Wem das Unterhebrührelement zur Verfügung steht sollte dies auf langsamster Stufe verwenden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175° ca 15 Min backen.

Sofort die Teigplatte auf ein feuchtes Küchentuch stürzen. Und mit einem kalten Tuch über das Backpapier wischen. Somit löst sich dies besser vom Bisquitt. Nun Kreise ca 12 cm Durchmesser mit etwas Scharfkantigem ausstechen und in einen Teller gefüllt mit Zucker drücken. Auf einen Kuchenrost legen und einmal falten.

Die Omletts auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. In eine Spritztülle füllen und Omletts befüllen. Anschließend mit Obst garnieren.