

# Orangenpannacotta mit süssem Pesto



Foto von Gisela Martin

Rezept von Stefan Homberg, nachgekocht von Gisela Martin

Dieses Pesto ist genial, die Kombination etwas gewagt und die Zubereitung ganz schnell: Die Zutaten für das Pesto: weiße Kuvertüre, Mandeln, Traubenkernöl, Basilikum, Puderzucker und Zitrone. Geht ganz schnell, einfach alles im Multizerkleinerer verarbeitet. Das Rezept habe ich mir vor ein paar Jahren von Stefan Homberg auf einem Kochkurs abgeschaut.

## **Zutaten für Panna Cotta:**

8 Blatt Gelatine  
1200 ml Sahne  
120 gr Zucker  
1 Vanilleschote ausgeschabt  
200 ml Orangensaft

## **Zutaten Für Pesto:**

25 gr. weiße Kuvertüre  
50 gr. Mandeln in Scheiben

5 EL Traubenkernöl  
1 Bund Basilikum  
3 EL Puderzucker  
1 Zitrone

### **Zubereitung Panna cotta:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen/ Kessel und Ballonschneebesen einsetzen/Sahne, Zucker, Vanillemark auf Stufe 2 aufschlagen. Temperatur auf 110 Grad und Rührintervall 1 einstellen, Masse aufkochen, Temperatur ausstellen, Orangenabrieb falls vorhanden und Orangensaft hinzugeben und 20 Min. durchziehen lassen. Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Masse auflösen. In Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen (Kühlzeit 2-3 Stunden).

### **Zubereitung Pesto:**

Mandeln im Backofen ohne Fett goldbraun rösten/Zitrone auspressen/Alle Zutaten in Multizerkleinerer und bei Geschwindigkeit Stufe 4 zu Pesto verarbeiten. Fertig

Bild und Kommentare dazu:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=668485166556346&set=gm.290954784398035&type=1>

---

## **Kinderschnitte – Variationen**

=



Foto Gisela Martin

**1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten**

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

**Zutaten Biskuit 1:**

3 Eier  
75 g Zucker  
etwas echter Vanillezucker  
50 g Mehl  
25 g Stärke  
25 g Back-Kakao  
1 Prise Backpulver  
1 Schuss Sprudel

**Zubereitung Biskuit 1:**

Eier mit Zucker 15 Min mit Ballonschneebeisen Backofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen. Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebrührelement einarbeiten  
Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir) Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.

Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

**Zutaten Biskuit 2:**

3 Eier  
75 g Zucker  
etwas echter Vanillezucker

50 g Mehl  
25 g Stärke  
25 g Back-Kakao  
1 Prise Backpulver  
1 Schuss Sprudel

### **Zubereitung Biskuit 2:**

Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

### **Zutaten Creme:**

200 gr. Sahne  
1 Packung Sahnesteif  
2 EL echter Vanillezucker  
200 gr. Mascarpone  
3-4 EL Honig  
Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

### **Zubereitung Creme und Fertigstellung:**

Sahne, Sahnapart und Vanillezucker mit Ballonschneebesen steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.

Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

## 2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Ini kriegts gebacken :-),

zu finden auch hier:

[https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?\\_\\_mref=message\\_bubble](https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble)

### **Zutaten für den Teig:**

5 Eier

80g Zucker

90g Mehl

25g echten Kakao

3/4 TL Backpulver

### **Zutaten für die Füllung:**

200ml Sahne

1 Packung Sahnesteif

200g Mascarpone ( jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit Honiggeschmack , war auch seeeeeehr lecker !!!

2 EL Honig

1/2 Beutel Vanillezucker

ein paar Tropfen Mandelsirup ( z.B. Monin)

### **Zubereitung:**

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup ( z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken ☐

---

# Möhrenkuchen    Karottenkuchen Rüblitorte    Rüblikuchen    – Variationen



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept mit Limetten-Mascarpone-Creme

## ***1. Rezept Möhrenkuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme***

Rezept von Jamie Oliver aus dem Buch "Besser kochen mit Jamie – schon oft nachgebacken von Gisela Martin

### **Zutaten:**

285 gr weiche Butter

285 gr. brauner Zucker

5 große Eier

abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange

170 gr. Mehl

2 TL Backpulver

115 gr. gemahlene Mandeln

115 gr Walnusskerne gehackt

1 TL Zimt gemahlen

1 Prise Nelken

1 Prise Muskatnuss  
0,5 TL Ingwer  
300 gr. Möhren, geschält und grob geraspelt  
Meersalz

*Für die Limetten-Mascarpone-Creme:*

115 gr. Mascarpone  
225 gr. Doppelrahmfrischkäse  
85 gr Puderzucker  
abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen und vorbereiten (z.B. Karotten mit Scheibe im Multizerkleinerer groß raspeln)

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Backform (Kastenform oder quadratische Form von 22 cm mit Backpapier auskleiden oder einfetten und etwas Mehl drauf sieben)

Butter und Zucker mit Flexi oder Ballonschneebeisen hellgelb und schaumig schlagen

Eigelb einarbeiten, Orangenschale und O-Saft zugeben..

Zu Unterhebrührelement (oder Kochrührelement) wechseln und Mehl und Backpulver unterheben, dann die gemahlenen Mandeln, die gehackten Walnüsse, die geraspelten Möhren und die Gewürze.

In zweiter Schüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und ebenfalls in erster Schüssel unterheben.

Teig in Form geben und ca. 50-65 Min im vorgeheizten Ofen backen (lt. Rezept 50 Min, in meiner Form dauert es immer 65 Min)

Auskühlen lassen und aus Form herauslösen.

Zutaten der Creme mit Flexi verrühren und auftragen

Ggf. noch ein paar restliche Walnüsse zum Dekorieren verwenden.

## 2. Rezept Möhrenkuchen

Rezept von Junipery, chefkoch.de

### Zutaten:

5 Eier

300g Karotten

250g gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln)

200g Zucker

1/2 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

80g Paniermehl

### Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad vorheizen

Karotten im Multizerkleinerer mit der feinen Raspel raspeln

Eier trennen, Eiweiß mit dem Schneebesen auf max. Stufe mit 1 Prise Salz steif schlagen, 1/3 des Zuckers zugeben und nochmals aufschlagen.

In zweiter Schüssel das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Vanillezucker und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben.

Auf die Eigelbmasse Eischnee, Mandeln, Paniermehl, Karotten und Backpulver geben, alles vorsichtig mithilfe Unterhebröhrelement unterheben.

In eine gefettete Springform geben und rund 60 min backen.

Wer möchte, gibt auf den Kuchen später einen Guss aus 200g Puderzucker, je 2EL Kakaopulver und Rum sowie 4 EL Wasser.

Am besten über Nacht ziehen lassen, dann ist er noch besser.

### 3. Rüblimuffins zum Einfrieren etc. auf Vorrat

Rezept aus Facebookgruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" übertragen. Ausprobiert von Gisela Martin

Sehr saftig und nach ein zwei Tagen sogar noch besser (gekühlt lagern). Man kann die Muffins auch einfrieren und am Vorabend auftauen.

#### **Zutaten:**

5 Eier  
225g Zucker  
250g Karotten  
250g geriebene Mandeln  
1 Zitrone, Saft und Schale  
1 Prise Salz  
80g Mehl  
1EL Backpulver

#### **Zubereitung:**

5 Eier und 225g Zucker schaumig schlagen ca 10 min mit Schneebesen auf hoher Stufe.

Wenn alles schön luftig ist, die Karotten, geraffelt im Multi, Scheibe Nr 2 oder Trommelraffel,

die geriebenen Mandeln

die Zitrone und eine Prise Salz mit dem Unterheb/Rührelement oder von Hand unterheben (Stufe 1-2, langsame Stufe, nicht zu lange, damit schaumige Konsistenz nicht verloren geht). Mehl und Backpulver dazusieben und wie vorher unterheben. Im vorgeheizten Backofen/Ober-Unterhitze, 180 Grad O/U. backen.

Muffin ca 25min backen (als Kuchen würde es 50 Minuten dauern). . Garprobe.Nach erkalten mit Glasur versehen, z. B.

mit Dekorüben oder Puderzucker.*Varianten:*

Kinderfreundliche Glasur / Zitronenglasur

250g Puderzucker und etwas Zitronensaft  
mischenErwachsenenglasur

250g Puderzucker, 1 EL Wasser, 1-2 EL Kirsch (Schnaps)

*Tipp:*

Doppelte Menge geht in CC von den Mengen gerade noch.

### 4. Blitz-Rüblitorte (10 Minuten Vorbereitungszeit und fertig!)

Rezept stammt von Siemens-Heftchen "Genuss für Zeitsparer" und wurde von Gisela M. leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben.



Foto: Gisela M./4. Rezept Blitz-Rüblitorte

### **Zutaten:**

12 Zwiebäcke

250 gemahlene Haselnüsse (Anmerkung: Ich hatte zur Hälfte Mandeln, da kann man nehmen, was gerade da ist. Ein andermal hatten wir Walnüsse + 30 gr. Pistazien, das war auch mega-lecker!)

250 gr. Möhren

5 Eier

200 gr. Zucker (Anmerkung: wir hatten 175 gr. und langte auch)

2 EL Zitronensaft

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

Fett oder Backtrennspray zum Ausfetten

1 Schwarzblech-Springform 26 cm Durchmesser

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen.

Ofen 180 Gr./Ober-Unterhitze einstellen.

Multi mit Messer, Zwieback zerkleinern und umfüllen:

Karotten schälen und im Multi mit feiner Scheibe, Nr. 2, fein reiben.

Alle Zutaten bis auf Zwieback in CC-Schüssel geben, K-Haken einsetzen und kurz rühren lassen. Im laufenden Betrieb den Zwieback reinriesseln lassen.

Teig in gefettete Form (ich hatte den Boden mit Dauerbackfolie und den Rand nur kurz mit Backtrennspray gesprüht) füllen und backen.

Lt. Rezept 180-200 Gr/O-U, 60 Minuten. Ich hatte 180 Gr./O-U und habe ihn schon nach 48 Minuten herausgenommen. Er war aussen braun und innen megasaftig!

### 5. Rezept Rüblitorte mit Frischkäsetopping/Rezept gepostet von Ines Glück



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück/Rezept Nr. 5

#### **Zutaten:**

125 gr. Butter

150 gr. Zucker

4 Eier

250 Mehl

3 TL Backpulver

375 geraffelte Karotten (mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

200 gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

ggf. Zimt/Vanillemark

*Topping:*

300 gr. Ricotta oder anderen Frischkäse  
200 gr. Quark  
50 gr. Puderzucker  
ggf. Mandelblättchen und gehackte Pistazien

### **Zubereitung:**

125 gr Butter mit 150 gr Zucker aufschlagen (Flexielement).  
Nach und nach 4 Eier zugeben. 250 Mehl und 3 TL Backpulver  
unterheben (z.B. Unterhebrührelement).

375 gr geraffelte Karotten und 200 gr gemahlene Mandeln oder  
Haselnüsse kurz unterheben. Wer mag darf auch noch gern mit  
Zimt oder Vanillemark verfeinern.

Das ganze bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen. Vor dem  
Auskühlen den Boden halbieren.

Topping: 300 gr Ricotta oder anderen Frischkäse mit 200 gr  
Quark und 50 gr Puderzucker vermengen (Flexielement). Zwischen  
die beiden Böden verteilen und oben drauf.

Hatte noch Topping über und habe daher noch die Seiten und  
diese mit Mandelplättchen "beklebt"? Obenauf noch gehackte  
Pistazien, fertig 😊

**6. gesunder Rüblikuchen mit Käsecreme, Rezept zur Verfügung  
gestellt von Sylvia Angermann**



### **Zutaten:**

300 g Karotten  
250 ml Öl  
3 Eier  
185 g brauner Zucker  
220 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Natron  
2 TL Zimt  
2 EL Kakaopulver  
100 g Zuckerrübensirup  
130 g dunkle geraspelte Schokolade  
160 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren)  
65 gr Puderzucker  
400g Frischkäse).

### **Zubereitung:**

300 g Karotten fein reiben (Multizerkleinerer), in die Schüssel geben.

Dazu:

250 ml Öl  
3 Eier  
185 g brauner Zucker  
220 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

1 TL Natron

2 TL Zimt

2 EL Kakaopulver

100 g Zuckerrübensirup

Mit dem Ballonschneebesen gut verrühren

Dann 130 g dunkle geraspelte Schokolade unterheben (mach ich mit dem Kinderschreck)

In einer gefetteten gemehlten Springform ca 50-60'/180°C O/U backen. (Stäbchenprobe)

Abkühlen lassen.

100 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren) bei 50°C mit dem Flexielement schmelzen, 40g Puderzucker und 250g Frischkäse dazu zu einer homogenen Masse schlagen. Auf den Kuchen geben, evtl. mit Kakao bestäuben. (Ich mach immer gerne mehr, also 160g Schokolade, 65 gr Puderzucker und 400g Frischkäse).

## 7. Rüblikuchen aus Kochbuch "Meine Cooking Chef Gourmet"



Ausprobiert von Gisela M.

### **Zutaten:**

450 gr. Karotten

1 Zitrone

5 Eier

150 gr. Zucker

100 gr. gemahlene Mandeln

175 gr. Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

75 gr. Marzipan

Lebensmittelfarbe (Orange)

175 gr. Puderzucker

75 gr. fein gemahlene Pistazien (ich hatte 50 gr. und nur zerhackt)

### **Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen.

Karotten schälen. Multizerkleinerer mit feiner Raspelscheibe anbringen und Karotten auf Geschwindigkeitsstufe 3 raspeln.



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zu Karotten in den Multizerkleinerer geben.



Ofen auf 180 Gr. Ober/Unterhitze vorheizen.

Springform mit Butter einfetten.

Ein Ei trennen, das eine Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zur Seite stellen.

Eigebl, 4 Eier, Zucker in Schüssel geben. Profiballonschneebesen anbringen und auf höchster Stufe 5 Minuten (ich hatte 10 Minuten) schaumig schlagen.



Dann Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Karotten auf minimaler Stufe unterrühren oder mit der Kenwood-Spachtel unterheben.



Alle in die Springform (Durchmesser 21 cm. Meine Form war Durchmesser 26 cm, ging auch). 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Backofen ist, lohnt es sich die Spülmaschine kurz ein- und auszuräumen. So sieht man ob alle Zutaten verarbeitet sind. Ich hatte z.B. die Mandeln vergessen, es so nach 3 Minuten gemerkt und einfach mit der Spachtel nachträglich untergehoben.

Marzipan mit 50 gr. Puderzucker und etwas Lebensmittelfarbe in Kessel geben und mit Flexi rühren, bis sich alles verbunden hat. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Rosenblütenwasser oder Wasser zugeben.



Karotten formen, das geht leichter als man denkt. Mit dem Matrizenreinigungsteil der PastaFresca kann man prima die Karotten etwas unregelmäßiger gestalten. Als Grünzeugs dienen Pistazienstücke.



Kuchen auskühlen lassen.

Das eine Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen (langsam auf höchste Stufe hochfahren). Die restlichen 125 gr. gesiebten Puderzucker langsam unterheben.

Masse mit Spatel dünn auf den Kuchen streichen. Pistazien an den Rand drücken. Mit Möhren dekorieren.



Diesen Kuchen kann man auch in Muffingröße backen. Hier mit 1,4 facher Menge (beim Icing zwei Eiweiß anstelle von einem), ergab etwas über 20 Stück:



---

## Marmorkuchen im Glas alla Gisele



Foto und Rezept von Gisela Martin

Für ca. 14 Weckgläser a 160 ml

(Es kann jedes Glas verwendet werden, möglichst ein Sturzglas)

**Zutaten:**

5 Eier (vorher wiegen sollten ca. 300 gr. sein)

300 gr. Butter

300 gr. Zucker

300 gr. Mehl

3 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

**Zubereitung:**

Alle Zutaten rechtzeitig beseite stellen, damit sie die gleiche Temperatur haben.

Alle Gläser mit etwas geschmolzener Butter (die noch nicht in der Zutatenliste steht) auspinseln.

Backofen auf ca. 170 Grad Umluft vorheizen:

Butter mit Flexi rühren, 2/3 des Zuckers zugeben und Flexi weiterlaufen lassen.

Eier trennen: Das Eiweiss in zweiten Kessel geben, das Eigelb

zur Butter-Zucker-Mischung geben und weiter mit Schneebesenaufsatz alles schaumig schlagen (ruhig ein paar Minuten).

Dann Mehl/Backpulver sieben und kurz unterheben (von Hand, alternativ Kochrührelement oder Unterhebelement).

Das Eiweiß in zweiter Schüssel mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Eiweiß in Teigmasse behutsam untermischen.

Teig halbieren und in einer Hälfte den gesiebten Kakao untermischen.

Jeweils ein Löffel hellen Teig und ein Löffel dunklen Teig in die Gläser geben.

Achtung, Gläser nur bis zur Hälfte füllen, Teig geht stark auf beim Backen.

1 x mit Gabel oder Löffel umrühren, Ränder der Gläser mit Zewatuch saubermachen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Über das Glas hinausschauender Kuchen abschneiden, ggf. Deckel auf Glas und im geöffneten Backofen langsam abkühlen lassen. Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist z.B. mit eingeschmolzenen Osterhasen oder Weihnachtsmännern den Kuchen verzieren. Fertig.

Mit Deckel sind die Kuchen im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Wenn man möchte kann man die komplette Masse auch in eine Kuchenform füllen (und sich den Aufwand mit den Gläsern sparen). Dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 50 Minuten bei 180 Grad Umluft.

P.S. Ich hab auch schon die Eier im ganzen mit Zucker

aufgeschlagen, dauert dann ca. 10-15 Minuten, funktioniert ebenso.

---

## Fussballtorte für Fussballfans....



Foto: Gisela Martin

Rezept leicht abgewandelt von der Sanella-Fussballtorte

### **Zutaten:**

1 Zitrone  
300 gr Butter  
300 gr Zucker  
6 Eier  
450 g Mehl  
1 Packung Backpulver  
1 Prise Salz  
150 ml Milch  
200 gr Kokosraspel  
grüne Lebensmittelfarbe  
150 gr Puderzucker  
150 ml Sahne

### **Zubereitung:**

Zutaten bereitstellen Backofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze

vorheizen. Zitrone Schale abreiben, Saft auspressen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker mit Flexielement schaumig rühren. Zu K-Haken wechseln und Eier nacheinander unterrühren und Zitronenabrieb zugeben.

Falls vorhanden Unterhebelement einsetzen (mit K-Haken gehts aber auch) und Mehl, Backpulver, Salz – im Wechsel mit der Milch – unterheben.

Teig aufs Blech verteilen, glatt streichen und im Ofen, unteres Drittel des Ofens, ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen und auf eine mit Alufolie bezogene Platte, Tortenplatte, Tortencontainer (falls transportiert werden soll) o.ä. geben.

In Kessel Flexi einsetzen und Kokosraspeln mit etwas grüner Lebensmittelfarbe rühren lassen (Achtung Handschuhe anziehen, sonst gibt es grüne Hände).

Puderzucker mit so viel Zitronensaft vermischen, bis sich streichfähiger Guss ergibt und mit Pinsel auf Kuchen auftragen.

Sahne mit Gewürzmühle steif schlagen (man merkt das sie fertig ist, sobald das Volumen in der Gewürzmühle schlagartig sinkt) und ein Spielfeld aufspritzen.

Wir haben die Torte zu einem Kindergeburtstag mitgebracht, bei dem diverse Playmobilfußballspieler als Geschenk aufgesetzt wurden. Man kann die Figuren natürlich auch aus Fondant herstellen bzw. als Fertigset beim Händler mit A..... kaufen.

---

# Brownies



Foto: Gisela Martin

## **Zutaten:**

250 g Zartbitterschokolade  
250 g Butter  
7 Eier (bzw. 6, wenn es sehr große sind)  
350 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
zzgl etwas Butter zum Einfetten der Form

## **Zubereitung:**

Backofen 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, Form mit Butter einfetten.

Schokolade mit Trommelraffel oder Multizerkleinerer hacken.

In Kessel Flexi einsetzen, Rührintervall 3.

Schokolade mit Butter bei ca. 55 Grad schmelzen lassen.

In zweiter Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit Ballonbesen schaumig schlagen (die Maße wird dann richtig voluminös, ruhig ein paar Minuten länger aufschlagen). Schoko-

Butter-Masse einrühren. Dann Mehl und Salz unterheben (manuell oder mit Unterhebröhrelement).

Den Teig gleichmäßig in Form verteilen und im Backofen ca. 24 Min. backen. Innen sollten sie noch etwas feucht sein. Auskühlen lassen und dann schneiden.

Am besten schmecken die Brownies in Kombination mit einer Kugel Vanilleeis... oder auch zwei... Guten Appetit!



Foto Gisela Martin, in Glasaufaufform gebacken

---

## Wunderkuchen



Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

**Zutaten:**

4 Eier

200g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200ml Öl

200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör

300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)

1 Pck Backpulver

(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

### **Zubereitung:**

Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebeesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.

Danach langsam das Öl und den Saft ( oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.

Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

### **Variation v. Kerstin Hinz:**

Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottwicheln bekommen. Ich hatte noch Reste von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

*Tipp Claudia Kraft:*

*Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.*



Foto und nachgebacken von Manuela Neumann

Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden

---

## Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs



Foto: Gisela Martin

Rezept für Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs aus Buch "Gäste verwöhnen" von Alison Price, abgewandelt auf CC von Gisela Martin

**Zutaten:**

450 gr. Räucherlachsfilet

450 ml Milch

15 gr Hefe frisch oder entsprechende Menge getrocknet

1 Prise Zucker

100 gr. Mehl

200 gr. Buchweizenmehl

4 Eier getrennt

15 gr. Butter zerlassen

Salz/Pfeffer frisch gemahlen

Öl zum Backen der Blinis

150 gr. Creme Fraiche

60 gr. Kaviar (optional)

Schnittlauch zum garnieren

**Zubereitung:**

*1 Tag vorher:*

Lachs in 30 Streifen ca. 10×2,5 cm groß, schneiden.

Tablett mit fettabweisendem Papier auslegen

Lachsstreifen vorsichtig zu einer Rose formen und auf Tablett legen.

Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank kühl stellen

*8 Stunden vorher:*

Milch in Kessel auf 38 Grad erwärmen, Hefe und Zucker einrühren

Mehl in zweitem Kessel mit K-Haken rühren (oder alternativ sieben)

Mehl und Eigelb zu Milch-Hefe-Gemisch geben und zu Teigverarbeiten, mit feuchtem Geschirrtuch zugedeckt bei 38 Grad/Rührintervall 3 gehen max 1 Stunde, bzw. bis Volumen sich verdoppelt hat gehen lassen. Nicht länger! Sonst schmecken Blinis später zu sehr nach Hefe.

Dann zerlassene Butter einrühren und würzen.

Eiweiß mit Ballonschneebeisen in zweiter Schüssel schlagen unter Blinimasse ziehen.

In Bratpfanne etwas Öl erhitzen und wie Pfannkuchen den Teig (jeweils ca. 7 mm hoch) goldbraun backen.

Auf trockenem Tuch auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen in 3,5 cm große Kreise, Herzen etc. ausstechen. Kühl lagern

*4 Stunden vorher kann mit Anrichten begonnen werden:*

Blinis auf Tablett legen

Crème fraîche mit Spritztülle auf Mitte jeden Blinisspritzen (alternativ mit Löffel ein Klecks aufbringen)

Eine Lachsrose draufsetzen

Schnittlauch über Blinis streuen

Mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Unmittelbar vor dem Servieren ggf. noch mit Kaviargarnieren.

Fertig, der Aufwand ist geringer, als es sich anhört und lohnt!

---

## **Opsies – leckerer Brotersatz (Low Carb)**

Rezept von Honey

**Zutaten:**

3 Eier

3 EL Frischkäse

1 Schuss Süsstoff oder etwas Birkenzucker o.ä.

**Zubereitung:**

Eier trennen, Eiweiss schlagen. Eigelb mit Frischkäse und Süsstoff in Gewürzmühle mixen Eiweiss unterheben.

Auf Backblech kleine Kleckse geben und im Backofen 10Min/180-200 Grad backen.

---

## Schokoladen-Buttercreme mit Wunderkuchen



Rezepte von Kerstin Hinz

Fotos/nachgebacken von Manuela Neumann

**Zutaten:**

*Für den Wunderkuchen*

4 Eier

250g Zucker

200ml Sonnenblumenöl

200ml Flüssigkeit nach Wahl (bei mir Erdbeermilch – pürierte Erdbeeren mit Milch aufgefüllt)

300g Mehl

1 Pkch Backpulver

*Für die Schokoladen Buttercreme*

300 g weiße Schokolade alternativ 200g dunkle Schokolade

100 ml Sahne

250 g weiche Butter

50 g Puderzucker

### **Zubereitung:**

*Für den Wunderkuchen*

Die Eier mit dem Zucker mit dem Ballonbesen bei voller Power aufschlagen. (es waren glaube ich so 10 Minuten)

Dann das Öl zufließen lassen.

Anschließend die andere Flüssigkeit dazu laufen lassen.



Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, ebenfalls kurz unterrühren.



Bei ca 180 Grad Ober- Unterhitze 45 bis 60 Min in einer 26er Sprinform backen. Stäbchenprobe



Den Kuchen gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht, und dann in drei Teile schneiden

#### *Für die Schokoladen Buttercreme*

Sahne aufkochen -habe ich im Topf gemacht, da in der CC zwischenzeitlich Butter und Puderzucker schaumig geschlagen wurde. Mit dem Flexi so lange, bis die Schoki in der Sahne geschmolzen war.



Zerkleinerte Schokolade zur Sahne geben. Die Sahne darf nicht zu heiß sein, da die weiße Schokolade empfindlich ist. Umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Zur Butter geben und schön aufschlagen.



Dann ca 2 Std kühl stellen aber nicht in den Kühlschrank, da sie sonst zu fest wird zur Verarbeitung. Wichtig ist halt das sie abgedeckt ist. Tupper Schüssel oder Folie.

Tipp von Kerstin: Ich lasse sie meist in der CC Schüssel und mache Folie drauf. So kann ich sie vorm verarbeiten direkt noch mal mit dem Ballonschneebesen kurz aufschlagen.

### *Fertigstellung der Torte*

Dann habe ich meine Wunderkuchenteile genommen. Erster Boden mit Creme bestrichen, dann Erdbeerscheiben drauf.



Diese habe ich, auf Tipp von Claudia Kraft, im Multi mit der



dicken Scheibe gehobelt.  
Nächster Boden und gleiche Prozedur.



Dann den Deckel mit Creme bestrichen und außen alles mit Creme verkleidet.



Belegen nach Belieben ☐

Wenn die Torte fertig ist kann sie in den Kühlschrank. Aber vorm servieren 1 bis 2 Std rausnehmen.



fertige Torte und der Anschnitt