

# Baumkuchen



Rezept und Bilder von Tim Hauck

Zutaten und Zubereitung

Zutaten:

Zwei-Kessel-Masse

500g Butter (zimmerwarm)

200g Marzipan-Rohmasse

500g Zucker

2 Vanilleschoten oder 2TL Vanilleextrakt

12 Eier

300g Mehl

200g Speisestärke

8 EL Amaretto (oder andere Flüssigkeit nach Belieben)

2 Prisen Salz

Dekor: (Meine Variante besteht aus einem Schokoladenguss, kann beliebig verändert werden)

200g Vollmilchkuvertüre

50g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 250°C Grill vorheizen
2. Das Marzipan in Stücke rupfen und mit etwas Amaretto weich rühren. (K-Haken oder Flexielement) Die Butter nach und nach dazu geben und alles zusammen aufschlagen.
3. Eigelb, Vanilleextrakt oder Schoten (ausgekratzt) und den restlichen Amaretto dazu geben und sehr schaumig rühren. (Jetzt am Besten den Ballonbesen)
4. In einem zweiten Kessel das komplette Eiweiß mit dem Zucker und Salz halb steif schlagen. Die Speisestärke dazu geben und dann komplett steif schlagen. (Ballonbesen)
5. Nun zunächst ein Drittel des Eiweißes unter die Marzipan-Masse heben, dann das restliche Eiweiß und das gesiebte Mehl immer im Wechsel vorsichtig und langsam unterheben. Das geht am Besten mit der Unterhebefunktion und dem K-Haken oder der Hand. 😊 ☐
6. Die Backform / Backrahmen mit Backpapierauslegen. Die Ränder nicht fetten.
7. Eine Schöpfkelle zum portionieren nutzen und den Teig in einer sehr dünnen Schicht gleichmäßig auf dem Backpapier ausstreichen, in den Backofen und für maximal 2 Minuten backen. Der Teig ist fertig wenn die Oberfläche Gold-Braun ist. Diesen Vorgang solange wiederholen bis die Schüssel leer ist. Das Verstreichen funktioniert am Besten mit einer Winkelpalette die in die Form passt. (Bitte die Menge in der Schöpfkelle merken, dadurch erhält man immer gleich dicke Schichten.)
8. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen, danach aus der Form holen und je nach Wunsch zurecht schneiden. (Reste bitte essen! Mega lecker!)
9. Die Kuchenteile mit einer Marmelade, Ganache oder Creme aufeinander verkleben und den Kuchen so in die Höhe stapeln.
10. Solltet Ihr Kuvertüre nutzen, achtet auf die richtige Temperatur. Die Kenwood auf 31°C einstellen und sehr langsam schmelzen und selten rühren. Dies verhindert das Eindringen von Luft und beim Abkühlen einen Grauschleier. Solltet Ihr keine Küchenmaschine mit Hitzefunktion haben versucht es mit

der Impf-Methode.

Hierfür 2/3 der Kuvertüre über einem nicht mehr kochenden Wasserbad schmelzen, danach die Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und das restliche Drittel dazu geben. Die noch nicht geschmolzene Kuvertüre sorgt dafür dass die komplette Kuvertüre auf ca. 30-32°C abgekühlt wird.

Inspiration und Grundrezept von „Das große Backen 2018“

Variiert von mir und umgeschrieben für Kenwood CCG.



# Schokomuffin



Bild und Rezept von Stine Helm

## **Trockene Zutaten:**

250 gr Mehl

8 gr Backpulver

20 gr Backkakao

50 gr Zucker

200 gr geriebene Osterhasen ( oder Nikolaus oder einfach Schokolade)

## **Feuchte Zutaten**

1 Ei

125 gr Sauerrahm

200 ml Vollmilch

100 gr Nussnougatcreme

Die trockenen Zutaten gut durchmischen.

Die feuchten Zutaten in der Maschine gut verquirlen.

Die trockenen Zutaten zugeben und GANZ kurz vermischen.

Insgesamt höchstens 1 Minute!!

Mit dem Eisportionierer in Muffinsförmchen geben. Zwischen 20 und 25 min bei 180 Grad Umluft backen.

---

# Mutzemandeln



Rezept von Uta Wilms, Fotos von Claudia Balicki (bekannt von den Apfelbollen)

## *Zutaten:*

3 Eier (150g)  
40g Eigelb  
175 g Puderzucker  
15 g Rum  
Prise Salz  
Spritzer Zitrone  
500 gr. Mehl 405  
5 gr. Backpulver  
50 gr. geriebene Mandeln  
75 gr. flüssige Butter

## *Zubereitung:*

3 Eier (150g)  
50g Eigelb  
175 g Puderzucker  
15 g Rum  
Prise Salz  
Spritzer Zitrone  
zusammen mit dem Schneebesen auf hoher Stufe cremig schlagen.  
500 g Mehl (405) , 10 g Backpulver ( evtl. geht auch weniger?)

gesiebt mit dem K Haken untermengen.

50 g geriebene Mandeln unterziehen und 75 g flüssige (NICHT heiß) Butter zusetzen.

Es ist ein leichter Knetteig.

1 cm dick ausrollen, abkühlen und absteifen lassen.

Dann ausstechen und im Öl/Fett bei 180 Grad backen. Als Ausstechform hatte ich hier ein Herz gelesen, dann teilen. Bei mir wurde jede Mutzemandel mit Liebe gemacht ☺☺. Jede einzelne gekugelt und an einem Ende spitz gerollt.



Die Form behalten hat zum Schluss eine einzige ☺



---

## 2erlei Torte



Rezept und Bild von Adriana Prinoth

### **Schritt 1**

#### **dunkler Biskuitboden**

7 Eiweiß

200g Zucker

1 Vanillzucker

7 Eigelb

120 g Mehl

90 g Speisestärke

40 g Kakaopulver

Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und Vanillzucker einrieseln lassen.

Eigelb einzeln unter die Eiweißmasse gut mischen.

Das gesiebte Mehl, Speißestärke und Kakaopulver mit einem Teigschaber von unten nach oben vorsichtig unterheben.

In einer 26er Form mit Backpapier den Boden belegen, den Teig hinein geben und glatt streichen.

Bei 160° Umluft oder 180 ° O-U Hitze 40 Minuten backen. gut auskühlen lassen.

## **Schritt 2**

### **Patisseriecreme**

für 500ml

Zutaten :

500 ml Milch

150 g Zucker

6 Eigelb

1Pck. Vanillzucker

40g Speißestärke

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen in der CC auf höchster Stufe für 2 Minuten schaumig schlagen.

Speisestärke zufügen und auf Stufe 3 weitere 30sek mischen .

Flexi einsetzen und auf Stufe 1 weiterarbeiten. Die heiße Milch langsam dazu geben. Temperatur auf 100° Grad bringen mit Intervallstufe 0 2 Minuten kochen. Die Creme gut auskühlen lassen am besten über Nacht.

300 g geschlagene Sahne und 2 Blatt , eingeweichte und in etwas flüssiger Sahne geschmolzener , Gelatine mit der Creme mischen.

Wer möchte kann Erdbeerstücke oder Himbeer stücke untermischen.

## **Schritt 3**

Den Bskuitboden 2x durchschneiden und dann in 2 Hälften

schneiden.

Für die Tränke

mit einer Mischung aus Wasser und beliebigem Fruchtsaft ( z.B. Holundersaft) die Beeren Tortenhälfte – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pattiseriecreme füllen.

#### **Schritt 4**

##### **Nutella – Mascarpone Creme**

500 g Mascarpone

3-4 Eßl. Puderzucker

3-4 Eßl. Nutella

400g geschlagene Sahne

Mascarpone mit dem Puderzucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Ein Teil davon ( ca 1/4 ) auf die Seite stellen. In die restliche Creme das Nutella vorsichtig zugeben.

##### **Tränke für die 2te Hälfte**

Eine Mischung aus Läuterzucker und Rum aufkochen und kalt stellen. Mit dieser dann die Pralinen Biskuit Hälfte Böden tränken. Eine Schicht Johannisbeermarmelade drauf geben. Mit 3/ der Nutella Mascarpone Creme füllen und 1/4 auf die Seite stellen.

#### **Schritt 5**

Die mit der Pattiseriecreme gefüllte Hälfte mit der auf die Seite gestellter Mascarponecreme einstreichen.

Die Pralinen Torten Hälfte mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

Jetzt die Torte kühl stellen in den Eisschrank , die Oberfläche und der Rand sollten gefroren sein.

Sahne und Bitterschokolade 1:1 schmelzen , in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und über den Tortenrand fließen lassen. Nun die Torten mit etwas Phantasie dekorieren.

---

## Vanille-Granatapfel Torte



Bild und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

1 Bisquitboden  
3-4EL Vanilleextrakt  
250g Mascarpone  
250g Naturjoghurt

1 Vanilleschote  
150g Zucker  
250g Rahm  
6 Blatt Gelatine  
1 Granatapfel  
50g Zucker

Zubereitung:

Bisquitboden halbieren. Erste Hälfte in einem Tortenring auf die Tortenplatte stellen und mit Vanilleextrakt beträufeln.

Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne rauslösen.

Die Hälfte der Granatapfelkerne auf dem Tortenboden verteilen. Von den Restlichen Kernen einen Esslöffel für die Deko beiseite stellen und die restlichen entsaften. (ich hab dies mit dem Slowjuicer gemacht und ca 0.5 bis 1 dl Saft rausbekommen)

Die 6 Blatt Gelatine in kaltes Wasser legen.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Das ausgekrazte Mark mit Mascarpone, Joghurt und Zucker mit dem Schwingbesen cremig rühren.

Das Wasser der Gelatine weggießen und die Gelatine ausdrücken. Mit ein bis 2 Esslöffel kochendem Wasser übergießen und rühren damit keine Klümpchen Zurück bleiben.

Von der Joghurt-Mascarpone Masse 2 Esslöffel zugeben und unter rühren.

Wären die restliche Masse mit dem Schwingbesen langsam gerührt wird, die Gelatine langsam zugeben und unter rühren.

Die hälfte der Masse auf den Tortenboden geben. Den 2ten Tortenboden auf die Creme legen und die restliche Masse auf die Torte geben.

Die Torte für eine Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.

Den Saft mit dem Zucker zu einem dicken Sirup einkochen und etwas auskühlen lassen. Dann auf die Torte gießen und mit den

beiseite gestellten Granatapfelkernen dekorieren.

---

## Maulwurfkuchen vom Blech



Rezept und Bilder von Elisabeth Stauder

### **Zutaten**

#### **Für den Teig:**

250 g Mehl

180 g Puderzucker

1 Pck.Backpulver

1 Pck.Vanillezucker

4 EL Backkakao (leicht gehäuft)

200 g Milch

200 g Öl

2 Eier.

alles zusammen in die Schüssel und mit dem Flexi oder Ballonbesen gut verrühren. Ergibt eine schokoladig, samtig und leicht flüssige Masse

Auf Backblech mit Backpapier einen Backrahmen auf 38×25 cm ziehen. Den Teig darauf geben und im vorgeheizten Backofen 180 Grad 0/U ca. 35-40 min. backen – Stäbchenprobe. Danach auskühlen lassen.

### **Für die Creme:**

500 ml Milch .....mit

2 Pck. Paradiescreme Bananen-Geschmack...ca. 3-5 min verrühren

500 ml Schlagsahne mit

1 Pck.Sahnesteif.....steif schlagen und unter die Paradiescreme heben.

100 g Zartbitterschokolade.....raspeln (oder gekaufte Raspelschokolade) unter die Creme Masse rühren.

### **Außerdem: ca. 5-6 Bananen**

Den ausgekühlten, gebackenen Teig ca. 0,5 cm dick aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Den Kuchen mit längs halbierten Bananen belegen, mit der Creme bestreichen und mit den ausgehöhlten Teigkrümeln bestreuen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

(Achtung: nicht zu viel abtragen sonst ist man schnell durch den Boden)



---

## **Vanilletörtchen**



Rezept und Fotos von Marie Na

1 kg Mehl

4 Eier

350 g Zucker

2 Vanillezucker

250 g Butter

2 Prisen Salz

Kaffeesahne je nach Bedarf ( ca 1/8 l)

Mit dem K Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Dünn auswalken,( wie Kekse) und mit einem Glas in gewünschter Größe ausstechen.

Hellgelb backen .





**Für die Creme :**

1 1/5 l Milch und

5 P. Vanillepudding

Nach Anleitung zubereiten.

Geht gut mit der CC

Unter rühren auskühlen lassen .

**Seperat**

375g Zimmerwarme Butter

sehr schaumig schlagen.

2 frische Eier und

50 g Stauzucker unter Rühren hinzugeben.

Rum nach Belieben ebenfalls unterrühren.

Den erkalteten Pudding Löffelweise

hinzufügen.

Creme etwas kühl stellen .

Die Creme reichlich zwischen zwei ausgekühlte Törtchen füllen.

Den Rand in Kokosflocken wälzen.

Mit Schokoglasur verzieren.



Hält sich mit Folie abgedeckt, an einem kühlen Ort ca 1 Woche . Wenn Kinder mitessen, verwende ich Rum Aroma.  
Ergibt ca 55-60 Stück.  
Super Rezept, wenn man größere Mengen braucht .

---

## **NOUGAT TORTE 2018**



Rezept und Bilder von Monika Pintarelli

## Zutaten und Zubereitung

### TEIG

4 Eier mit

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

6 EL Wasser

in der Küchenmaschine mit dem Ballonbesen schaumig rühren,

200g Mehl mit

50g Speisestärke

mischen und gesiebt unterheben.

Backen mit 180 Grad O/ U Hitze ca. 30 Minuten.

### CREME

Pudding nach Anleitung kochen von

600ml Milch

2 P. Vanillepuddingpulver

etwas Zucker

1 Dotter

mit Klarsichtsfolie abdecken und auskühlen lassen...

125g weiche Butter mit

70g Staubzucker

in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren,

450g weichen Nougat dazugeben, Pudding löffelweise dazurühren,

Creme kurz kühlen und dann weiterverarbeiten.

Ausgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden, mit erwärmter Marmelade nach Geschmack (ich hab selbstgemachte Kriecherlmarmelade genommen) bestreichen, mit Creme zusammensetzen, einstreichen und mit gehackten Pistazien verzieren.



Gutes Gelingen!

---

## 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.

---

## [Erdbeer-Reis](#)



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

**Zutaten:**

- 1 Teil Milch
- 3 Teile Wasser
- 1 Teil Reis
- Erdbeeren
- Zitronensaft
- Vanillezucker
- Saurer Rahm
- Zucker

**Zubereitung:**

Aus einem Teil Milch, drei Teilen Wasser und einem Teil Reis in der CC Milchreis kochen, Flexielement, 100 Grad/25 Minuten, Intervallstufe 1, kontinuierlich rühren.



Inzwischen Erdbeeren waschen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.



Etwas Zitronensaft und Vanillezucker zufügen und ziehen lassen.

Milchreis ein wenig abkühlen lassen und die Hälfte in eine Schüssel füllen. Erdbeeren darüber verteilen und mit dem restlichen Reis bedecken.

Abkühlen lassen und in der Eiskasten (=Kühlschrank!) stellen ( Das ist dabei die schwerste Übung! 😊 ☐).

Sauren Rahm mit etwas Zucker (Ballonschneebeesen) aufschlagen und über den kalten Milchreis gießen und genießen 😊