

Erdbeervanillette mit Marzipanauflage



Rezept von Chefkoch.de und auf CC umgeschrieben

Dieses Rezept ist kinderleicht, auch für Anfänger geeignet.

Zutaten:

Biskuit

2 Eigelb

2 Eier

40 gr. Zucker

80 gr. Puderzucker

30 gr. Mehl

80 gr. gemahlene Mandeln

30 gr. Butter flüssig

Cremefüllung

12 Blätter Gelatine

2 Eier

5 Eigelb

100 gr. Zucker (das nächste Mal reduzieren wir auf 80 gr.)

10 gr. Vanillezucker

2 Vanilleschoten

200 gr. Quark, 40 %

700 gr. Schlagsahne

700 gr. Erdbeeren zum Belegen (wir hatten auch noch eine Banane)

1 Packung Sahnesteif

Schokoladen-Marzipan-Auflage:

170 gr. Marzipanmasse

30 gr. Puderzucker

ca. 150 gr. Vollmilchkuvertürechips

Ein paar Schluck Sahne

Optional:

Erdbeeren zum Verzieren

Zubereitung:

Mandelbiskuit:

Eigelb/Eier, Zucker und Puderzucker in den Kessel geben. Ballonschneebesen einsetzen. Hohe Stufe (5 oder 6) einstellen und Zeit auf 15 Minuten einstellen.

Backofen auf 190 Gr. O/U vorheizen (Originalrezept war 200 gr, aber da wurde er schnell dunkel). Tortenring auf 22 cm einstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.

Wenn die 15 Minuten vorbei sind das Mehl und die Mandeln vorsichtig in Eierzuckermasse unterheben. Ich habe den Kenwoodsilikonspachtel benutzt und dann auch die Butter vorsichtig untergehoben. Alles in die Tortenform gießen und 12 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

Cremefüllung:

Zutaten bereitstellen.

Gelatine in kleiner Schüssel in kaltem Wasser einweichen (wenn die Schüssel zu klein ist, schneidet man die Gelatine einfach durch).

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark herauskratzen (die alten Schoten in die Zuckerdose legen, die werden bei Gelegenheit zum nächsten Vanillezucker verarbeitet).

Eier, Eigelb, Vanillemark, Zucker, Vanillezucker in Kessel geben. Ballonschneebesen einsetzen, Stufe 6, 80 Grad, Zeit 8

Minuten (wenn Temperatur 60 Grad erreicht ist, bitte P-Taste lange drücken, da sonst die Kindersicherung greift). Die Masse ist nun wunderbar hellgelb.

Nun zu Flexielement wechseln und die ausgewrungene Gelatine in die noch warme Masse zugeben und rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat. Quark mit etwas Schlagsahne glatt rühren und ebenfalls unter die Zucker-Eier-Creme rühren.

Restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Eier-Quark-Creme ziehen (ich hab kurz den Flexi laufen lassen).

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren.

Den ausgekühlten Mandelbiskuit nun mit Tortenring (diesmal auf Durchmesser 26 cm einstellen) umstellen. Ich hab zusätzlich noch von einer 26. Backform die Bodenplatte ohne Backpapier untergestellt.

Ein Päckchen Sahnesteif auf den Biskuit streuen (damit dieser nicht aufweicht).

Eine Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen. Auf Tortenboden Erdbeerhälften verteilen (wir hatten Bananen, Erdbeeren wären sicher von der Optik sehr hübsch). Die Hälfte der Vanillecreme einfüllen, mit Silkonspachtel glatt streichen.

Dann zweite Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen. Dann Rest Vanillecreme in den Tortenring füllen, glatt streichen. Für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

(Reminder Gisela: Das Lochblech passt in den Kühlschrank, das normale Blech nicht!)

Schokoladen-Marzipan-Decke:

Marzipan + Puderzucker in Kessel geben, mit Flexielement kurz rühren lassen. Auf Frischhaltefolie setzen, Frischhaltefolie von anderer Seite darauf geben und ausrollen. Dann mit Messer einen Marzipankreis mit Durchmesser 26 cm ausschneiden (ich hab einfach den Rahmen meiner 26er Kuchenform darum gestellt

und bin mit einem scharfem Messer darum herum gefahren.

Im Originalrezept wird die Marzipandecke von beiden Seitene je mit flüssiger Schokolade 2 x bestrichen. Man wartet immer bis eine Seite abgekühlt ist, legt eine Folie drüber, und macht dann die nächste Seite.

Da das unschöne Streifen beim Aufpinseln gab, haben wir es wie folgt gemacht:

Ca. die Hälfte der Kuvertürechips bei 45 Grad leicht schmelzen lassen, dann Temperatur ausstellen, Flexielement einspannen. Einen großzügigen Schluck Sahne zugeben und kurz rühren lassen, bis sich alles verbindet und schön glatt und flüssig ist. Mit Sahne vorsichtig nachjustieren.

Dann die flüssige Masse auf die Marzipandecke fließen lassen. Abkühlen lassen. Klarsichtfolie drüber und umdrehen. Mit zweiter Seite genauso verfahren und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank aufbewahren.

Torte mit Messer vom Tortenring lösen und auf Kuchenplatte heben. Marzipandecke von Folie befreien und auflegen (z. B. mit Tortenretter). Ggf. noch mit Erdbeeren garnieren.

Guten Appetit ☐

Schokowaffeln mit frischen Blaubeeren



Bild und Rezept von Dagmar Möller.

Zutaten für 3 Waffeln

40 g Butter
26 g Mehl
50 g Zucker
18 g Kakao
1 Prise Salz
1 Espresso-Löffel Backpulver
1 Ei
1 TL Vanillezucker (selbst gemacht)
24 ml Wasser
50 g Schokoladendrops
etwas Hagelzucker
1 Hand voll Blaubeeren

Die Menge kann natürlich beliebig hoch gerechnet werden!

ZUBEREITUNG

Zubehör: Ballonbesen, Unterhebeelement

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Mehl mit Zucker, Kakao, Salz, Vanillezucker und Backpulver vermengen.

Eie und Wasser schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben. Butter einrühren.

Schokoladentropfen und Hagelzucker und Blaubeeren unterheben.

Waffeleisen aufheizen und leicht einfetten.

Waffeln 5 Minuten backen... Beim Rausnehmen braucht es etwas Geschick, da sie noch weich sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen – dann werden sie schön kross.

Mit frischen Blaubeeren und Puderzucker anrichten.

Bienenstich mit Biskuit und Vanillepuddingfüllung



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Biskuit

6 Eier

190 g Zucker

150 g Mehl

75 g Stärke

1 P. Vanillezucker

Zitronenabrieb

1 EL Rum

Deckel:

40 g Butter

gehobelt oder gestiftelte Mandeln nach Bedarf

1 Löffel Honig

Die Füllung:

1 Eigelb

1 P. Vanillepuddingpulver

500 ml Obers (Schlagsahne)

1 P Vanille QimiQ

Vanillemark von einer halben Schote

45 g Zucker

Zubereitung:

Biskuit:

Die Form buttern und mehlieren.

Teig zubereiten mit der Küchenmaschine (Eier/Zucker mit Ballonschneebeisen ca. 15 aufschlagen, Aromen zugeben und Mehl unterheben, zB. mit Unterheberührerlement)

35 Minuten backen im Kuchenprogramm auf Stufe 2

Etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen auf ein Kuchengitter ich hab die Multifry du kannst es auch im Backofen backen, dann nur Ober-/Unterhitze nehmen und 180 Grad 35 bis 40 Minuten einstellen. Biskuit nach Auskühlen teilen.



Deckel:

Für den Deckel müsst ihr einfach 40 g Butter und gehobelt oder gestiftelte Mandeln mit anrösten einen Löffel Honig dazu, schon goldbraun werden lassen und dann direkt auf die obere

Hälfte verteilen, auskühlen lassen und dann gleich vorschneiden, dann drückt sich nicht alles nach unten wenn man den Kuchen schneidet.



Füllung:

Für die Füllung 450 ml Obers/Sahne mit dem Zucker erhitzen in der CC, die restlichen 50 ml mit dem Eigelb, dem Puddingpulver sowie dem Vanillemark sobald das Obers kocht, die Puddingmasse langsam unterrühren in den Topf schütten und alles aufkochen lassen (Flexielement). Auskühlen lassen und dann Vanille QimiQ aufschlagen (Ballonschneebeisen) und unterrühren und auf den Kuchenboden verteilen. Oberteil des Kuchens drauf geben und kühl stellen.



Mango-Kokos-Torte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Verena Fersterer

Zutaten:

Biskuitboden:

4 Eier
150g Zucker
4 EL heißes Wasser
150g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Mango Füllung:

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)
3 Blätter Gelatine

Kokos Füllung/Creme

250ml Sahne
300g Mascarpone
300g Naturjoghurt
7 Blätter Gelatine
ca. 3EL Staubzucker
2-3EL Kokosette (Kokosflocken)
ca. 30ml Kokossirup od. nach Geschmack (zb. Von Monin)

Mango – Spiegel

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)
3 Blätter Gelatine

Zubereitung:

Biskuitboden:

Eier mit dem Zucker mind. 15min. mit dem Ballonschneebesen auf Stufe 5 aufschlagen. Gegen Ende der Schlagzeit das heiße Wasser hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse fast so fest wie geschlagene Sahne ist. Danach das mit dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unterheben (entweder per Hand oder <Stufe 1). In eine 25 oder 26 Springform füllen und ungefähr 25-30 Minuten bei 160C Ober/Unterhitze backen (Stäbchenprobe). Den Tortenboden am Vortag herstellen, dann lässt er sich leichter schneiden.



Mango Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren (Multizerkleinerer) anschließend die Gelatine in einem Topf auflösen (Flexielement) und nach und nach das Mangopüree hineingießen. Eine Springform (18-20cm) mit Frischhaltefolie auslegen (Vorsicht keine Falten!) und das Mangopüree hineingießen einfrieren. Eventuell auch am Vortag vorbereiten.



Kokos Füllung/Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen). In der Kenwood Joghurt, Mascarpone, Zucker, Kokossirup und Kokosette mit dem Flexiröhrelement auf Stufe <1 kurz verrühren. Gelatine in einem Topf auflösen und ein paar EL von der Creme dazugeben und glatt rühren, erst jetzt die Gelatinemasse zügig unter die restliche Kokoscreme rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen.



Tortenzusammenbau:

Biskuitboden einmal durchschneiden. Einen boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen (ca. 0,5cm Abstand zum Boden lassen), die gefrorene Mangoplatte einlegen und dann ca. die Hälfte der Kokoscreme einfüllen. Darauf achten, dass der Rand zum Tortenring ausgefüllt wird.

Den 2 Boden auflegen und den Rest der Creme einfüllen (wieder auf den Rand achten). Die Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.



Mango – Spiegel:

In kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren. Gelatine in einem Topf auflösen und nach und nach das Mangopüree einrühren. Das Mangopüree auf die Torte gießen und bis zum Rand verteilen. Torte nochmal 3 Stunden kühlen. Mit einem Messer die Torte vom Ring lösen und zb. mit Beeren dekorieren.



Himbeer-Mascarpone-Torte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Zutaten:

5 Eier

180 Gramm Zucker

Prise Salz

100 Gramm Mehl

110 Gramm Speistestärke

50 Gramm flüssige Butter

500 Gramm Tiefkühl-Himbeeren

200 Gramm Zucker

750 Gramm Mascarpone

Zubereitung:

Wiener Biskuit:

Zuerst Eier, Zucker und Salz in der CC bei 70 Grad auf voller Geschwindigkeit aufschlagen, wenn die 70 Grad erreicht sind Temperatur ausmachen und bis ca 30-40 Grad kalt schlagen. Dann das gesiebte Mehl und Speisestärke vorsichtig unterheben (z.B. Unterheberührelement). Die Butter mit zwei Löffeln der Masse vermischen und dann unter die übrige Biskuitmasse ziehen. In Springform füllen und 25 Minuten bei 150 Grad Umluft backen. Danach komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Creme:

Für die Creme erhitzt man Himbeeren und Zucker in einem Topf, solange bis alle Himbeeren aufgetaut sind (wird sehr flüssig, das soll so sein). Das passieren wir dann und füllen die etwas abgekühlten Himbeeren in den Multizerkleinerer. Danach fügen wir die Mascarpone dazu und mixen es zu einer homogenen Masse, kühl stellen. dann wird die Torte zwei mal durch geschnitten, der unterste Borden wird in einen Tortenring gelegt und 1/4 der Creme wird einbefüllt. dann wird der nächste Boden eingelegt und wieder mit einem viertel der Creme bestrichen, nun wird der Deckel aufgelegt und die Torte wandert kurz in den Kühlschrank. Danach wird der Tortenring entfernt und die Torte wird mit der restlichen Creme eingestrichen und nach Wunsch dekoriert

Guten Appetit und gutes Gelingen 😊

Spiegeleier-Schoko Tartelettes mit Frischkäse- Quark-Creme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Rezept für Teig:

150g Mehl
70g Zartbitterschokolade
50g Puderzucker
80 g Butter
2 Eigelb

Rezept für die Creme:

1 Ei
80 g Zucker
50 g Schmand/Rahm
100g Magerquark
100g Frischkäse
Mark einer Vanilleschote
Marillen aus der Dose
50g Pistazien

Zubereitung:

Mürbteig herstellen und dafür die Schokolade schmelzen und alle anderen Zutaten entweder mit K-Haken oder Multizerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Dann die Schokolade hinzufügen, kneten und eine 1/2h kalt stellen.

Inzwischen die Creme herstellen. Dafür das Ei und Zucker lange aufschlagen bis es fast weißlich ist (Ballonschneebeisen).

Anschließend kommt der Schmand/Rahm , Quark/Topfen, Frischkäse und das Mark der Vanilleschote hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Kalt stellen.

Backrohr auf 180 C vorheizen und den Teig weiterverarbeiten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen,dann in passender Größe mit Ausstechern/Glas oder Metalring ausstechen. In die Tartelette-Förmchen legen und dabei den Rand schön hochziehen. Stecht den Teig mit einer Gabel ein und lasst ihn danach 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Lasst die Tartelette-Böden danach gut auskühlen. Dann die Creme darauf verteilen.

Die Aprikosen abtropfen und trocken tupfen mit Küchenpapier. Aprikosenhälften auf der Frischkäse-Quark-Creme verteilen. Zur Dekoration die gehackten Pistazien drüber streuen.

Österliche Rübliorte



Fotos und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

250 g Möhren

2 Zitronen

50 g Butter

3 Eier

100 g Zucker

125 g gemahlene Mandel

100 g Mehl

1 Tl Backpulver

50 g Speisestärke

50 g Puderzucker

Füllung:

300 g Frischkäse

150 g Puderzucker (Tipp: wer es nicht zu süß mag, kommt auch mit der Hälfte Zucker klar)

Zitronensaft

1 Becher Sahne

3 Tl Gelatine oder 3 Blatt

Dekoration:

nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker

Zubereitung:

Teig :

250 g Möhren reiben (z.B. feine Reibe Multizerkleinerer)

2 Zitronen (Saft und Haut reiben)

50 g Butter (schmelzen)

Eigelb + Zucker cremig rühren (Flexielement, schön lange rühren lassen).

Möhren unterrühren .

Mandeln, Mehl , Zitronenschale, Backpulver, Stärke – vermengen, z.B. K-Haken

Eiweiss mit 50 g Puderzucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

Eischnee und Mandel – Mehlmix abwechseln unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter zufügen.

Backen (Form sollte kleiner 26 cm sein, sonst wird Boden zu flach) bei 180 Grad/Ober-Unterhitze, ca. 30 Minuten, je nach Backofen.

Nach dem Backen, wenn Boden ist gut abgekühlt ist, ein Mal durchschneiden.

Füllung:

Auf den unteren Boden kommt Creme, dazu 300 g Frischkäse+ 150 g Puderzucker + Zitronensaft verrühren (Flexielement).

1 Becher Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen) und unterheben.

Zum Schluss 3 Tl Gelatine oder 3 Blatt (nach Packungsanleitung machen) und unterheben.

Die Creme auf den Boden verstreichen mit dem oberen Teil zudecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Dekorieren nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker bestreuen.



Zabaione Eiskaffee



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Vorbereitung: Kaffee kalt stellen

75 ml Kaffee
1 EL Zucker
Vanilleextrakt
3 Eidotter

Fertigstellen:

kalter Kaffee
Vanilleeis
Karamellzucker oder Schokoladenstreussel

Zubereitung:

75 ml Kaffee, Zucker und Vanilleextrakt in die Cooking Chef geben, Ballonschneebesen einspannen, alles verrühren und die Temperatur auf 90 Grad stellen. Die Dotter nach und nach dazugeben. Alles auf voller Geschwindigkeit, Pulstaste drücken wenns langsam wird bis es zu piepen aufhört.

Dann solange rühren bis 80 Grad erreicht sind und dann die Temperatur ganz auf 0 drehen.

Nun so lange rühren bis die Temperatur abgesunken ist



Eine Glas mit kaltem Kaffee füllen bis zur Hälfte, eine Kugel Vanilleeis reingeben und schön mit einer Zabaionehaube versehen. Zur Deko Karamellzucker oder Schokostreusel drauf .

Das Eis kann man auch weglassen.

Das Ganze kann man auch mit Orangensaft und Sekt machen dann ist es ein Zabaioneengel.

Scheiterhaufen Ofenschlupfer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

5 altbackene Semmel (Brioche Milchbrot)

3 Eier

1/8 l Milch

50 g flüssige Butter

1 EL Vanillezucker

30 g Rosinen (oder Cranberrys)

Butter zum Ausstreichen der Form

½ kg Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

40 g Zucker

1 TL Zimt

1 EL Rum

40 g Mandelsplitter

alles zusammen mischen

Schneehaube

3 Eiweiß

100g Zucker

Zubereitung:

Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk), Zucker, Zimt, Rum, Mandelsplitter, zusammen mischen.

Semmel in Scheiben schneiden.

Eier mit Milch, geschmolzener Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen rühren (zum Beispiel in CC mit K-Haken und etwas Temperatur, damit die Butter geschmolzen wird).

Über die Semmel gießen und Rosinen drüber verteilen.
30 Minuten ziehen lassen und ab und an wenden.

Hälfte der Semmelmasse in eine gebutterte Form geben, darauf die Apfelmasse verteilen, dann den Rest der Semmelmasse geben.



Bei 200 Grad 25 Minuten mit Folie abgedeckt backen und dann nochmal 15 Minuten ohne.



Aus Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebesen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten

überbacken.



Buttermilchwaffeln



Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Nach dem Rezept aus dem Kuriositätenladen und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC umgeschrieben.

Zur Zubereitung im KA-Waffeleisen bzw. Waffeleisen für belgische Waffeln

Zutaten:

5 Eier Gr. M
1 Prise Salz
300 g Rohrohrzucker (Alnatura)
Vanille nach Geschmack und Bedarf
250 gr gebräunte Butter
400 ml Buttermilch
500 g Mehl Typ 550
1 TL Backpulver
1 TL Natron

Zubereitung:



Die Butter ohne Rührelement bei 140 Grad in ca 6 min bräunen und abkühlen lassen.

Eier mit Salz und Zucker in ca 7 min mit dem Ballonbesen (den behalte ich nun drin) schaumig aufschlagen. Die gebräunte Butter gut unterrühren und nun abwechselnd Mehl (mit Backpulver & Natron) und Buttermilch auf Stufe eins unterrühren.



Waffeleisen (belgisches) vorheizen und die Waffeln in ca 4 min ausbacken.

Die Waffeln können nun noch mit Mandeln, Haselnüssen oder ähnlichem im Teig gebacken werden.

Die Waffeln haben einen kuchigen Charakter und können sehr gut eingefroren werden und lassen sich toll aus dem Toaster aufwärmen.

