Sauce Hollandaise light

Gemeinschaftsprojekt von Friede Mayer und Sabine Grathwohl

Zutaten:
160 gr. Butter
200 gr. Joghurt (Magerjoghurt oder Sahnejoghurt, je nach Lightgrad)
2 Eier
1 Teelöffel Senf scharf
1-2 Esslöffel Zitronensaft (ggf. auch etwas mehr)
Zitronenabrieb, Salz/Pfeffer
Wer mag gibt noch etwas Kurkuma für die Farbe und Cayennepfeffer für die Schärfe zugeben.
Ggf. auch noch einen Schuss Weisswein.

Zubereitung:
Alles zusammen in die Kenny geben, 77 Grad einstellen, und ca. 10-12 Minuten mit Schneebesen, Stufe 4, rühren

---

Erdbeertiramisu im Glas

Zutaten für 12 Gläser

Biskuit:
4 Eier
90 gr. Zucker
etwas Vanille gerieben

110 gr. Mehl
etwas Puderzucker zum Bestäuben
Erdbeeren:
1000 gr. Erdbeeren
100 gr. Zucker
1 Limette
Mascarponecreme:
4 Eier
200 gr. Schlagsahne
500 gr. Mascarpone
20 ml Rum
100 gr. Zucker

Zubereitung:

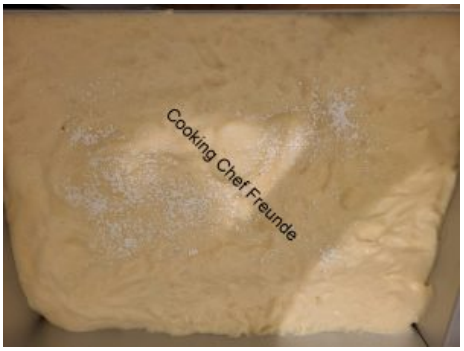
Biskuit zubereiten:
Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebesen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebrührelement, Kochrührelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silkonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben

und für 10 Minuten in Ofen und abkühlen lassen.



Erdbeeren:
Erdbeeren vierteln, mit 100 gr. Zucker und Limettensaft vermischen und durchziehen lassen.

Mascarponecreme:
Eier trennen.
Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebesen).

Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen)

Eigelb mit Fleixielement schaumig rühren (dauert ein paar Minuten), dann Mascarpone zugeben und Geschwindigkeit erhöhen. Einen großzügigen Schluck Rum zugeben.

Dann Eiweiß und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, dazu verwendige ich meisten die Kenwood-Silikonspachtel.

Finish:
Die Erdbeeren haben in der Wartezeit Wasser gezogen, den Saft in eine Schale abseihen.

Biskuit mit einem zum Glas passend ausstechen.

Dann einschichten: erst ein Löffel Mascarponecreme, dann ein Biskuitkreis, darauf etwas von dem Saft träufeln, dann Erdbeeren, dann wieder Mascarponecreme, Biskuit, Saft, Erdbeeren.

Mindestens 2 Stunden kühl stellen, geniessen!

Baiser-Rolle

(Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irena Heberer)

5 EIWEIS

· 300 G ZUCKER

· 1 PCK. SAUCENPULVER, (VANILLESAUCE) alternativ ca 20g Stärke und Vanilleschote oder 1/2 Päckchen Vanillpuddingpulver

· 100 G MANDEL(N), Blättchen

· 300 G SAHNE

250 G OBST, Z. B. BEEREN, ANANAS ODER KIWI ODER MANGOES

Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Das Vanillesaucenpulver vorsichtig einrühren. Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und die Mandelblättchen darauf streuen. 15-17 Minuten bei 170 Grad backen. Aus dem Ofen nehmen, ein Geschirrtuch darüber legen und darauf stürzen. Auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und den ausgekühlten Baiserteig damit bestreichen. Die frischen oder gut abgetropften Früchte darauf verteilen. Anschließend nur noch von der langen Seite her einrollen.
Am besten gut gekühlt servieren.

Apfelkuchen mit Quarkfüllung

Bilder und Rezept von Aldona Led zur Verfügung gestellt

Zutaten und Zubereitung

Teig :
100 g Butter
100 g Zucker
1 Pk Vanillzucker
1 Ei
250 g Mehl
1 Tl Backpulver
Mit dem K Haken oder dem Multi zu einem Mürbeteig verkneten und in eine 26erForm auslegen , Rand etwas hochziehen .
Käsemasse :
500 g Quark
30 g Zucker
Vanillzucker
2 Eier
2 El Grieß (zum binden) **oder** Speisestärke **oder** 1 pck Puddingpulver
Alles zusammen mit dem Flexi oder dem Schneebesen verrühren und auf dem Teig verteilen
Apfelmasse :
700 g säuerliche Apfel im Multi oder Trommelraffel reiben ,1El Speisestärke zugeben und auf die Quarkmasse verteilen , mit

Zimtzucker bestreuen .
Backen 60 min (von Backofen abhängig)180 Grad o/u Hitze
Und es gibt’s mehr Möglichkeiten der Kuchen verfeinern :
 mit Streusel (dann gleich oben drauf und mitbacken)
 oder nach abkühlen aufgeschlagene Sahne drauf machen und mit Zimt-Zucker bestreuen
 Oder
15 min von Ende der Backzeit Mandel Masse drauf machen :
100 g Butter +100 g Zucker karamellisieren,100 g Mandel dazu geben noch kurz karamellisieren und 30 g Sahne zugeben kurz aufkochen .
Auf vorgebackenen Kuchen streichen und noch 15 min backen (bis die Kruste golden wird)

Grießflammeri

Leicht, lecker, unkompliziert und bei Kindern beliebt….. Keine Gourmetküche, aber die schnelle Alltagsküche für jeden Tag <3

Zutaten:
1 Liter Milch
4 EL Zucker
Vanillezucker
1 Prise Salz

1 EL Butter
140 gr. Grieß
2 Eier
500 gr. Quark (Sahnequark oder 20 %)

Kompott
2 oder 3 Äpfel
Etwas Wasser oder Apfelsaft
1 Zimtstange
blaue Trauben

Zubereitung:
Mich mit Zucker, Vanille, Salz, Butter zum Kochen bringen (ich gebe alle in den Kessel und stelle auf 140 Grad.

Sobald die Milch hoch kommt, setze ich das Flexielement ein und fülle den Griess ein und lasse kontinuierlich das Flexielement laufen (Stufe 1)

Den Griess kurz aufkochen lassen, dann Temperatur ausstellen und weiterrühren lassen.

Wenn die Temperatur auf ca. 86 Grad (oder tiefer) abgesunken ist, das Eigelb einlaufen lassen, dabei weiter kontinuierlich weiterrühren lassen, damit es nicht gerinnt.

Eiweiß in zweiter Schüssel steif schlagen und zusammen mit dem Quark zugeben (weiter mit Flexielement rühren), bis sich alles vermengt hat.

Fertig.

Kompott:
Einfach kleingeschnittene Äpfel mit etwas Wasser oder Apfelsaft und Stange Zimt in Kessel geben, Flexi einsetzen, Temperatur auf ca. 90 Grad und 5 Minuten rühren lassen. Zum Schluss halbierte, entkernte, blaue Trauben zugeben.

Zum Servieren:
Meistens essen wir ihn sofort und warm.

Haben wir es aber nicht so eilig, fülle ich den Griessflammeri in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form.
Dann wenn er kalt ist vorsichtig umdrehen.

Orangen Soft Kekse

Rezept und Bilder von Claudia Kraft zur Verfügung gestellt

Rezept reicht für 20 Kekse bei einem Durchmesser von 4cm:
Zutaten:
250 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Pkg Pulvergelatine (9g) oder 5 Blätter
5 EL Zucker (wovon ein Teil in den Orangesaft kommt)
1 Ei
25 g Mehl
1/2 TL Orangepulver (optional)
180 g Kuvertüre (Zartbitterschokolade)
Backtrennspray oder Fett für die Form
evtl noch etwas Orangenmarmelade zum Bestreichen unter den Fruchtscheiben.

Zubereitung:
(28cm) Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Ich habe keine in der Größe und habe deshalb eine Plastik Tortenform genommen. Für die Böden ein Muffinblech, oder ein anderes mit den kleinen Kreisen nehmen. Man sollte darauf achten, dass man die passende Form hat um danach das Orangengelee ausstechen zu können. Soll ja nicht überlappen.
Ich habe ein Kuchenblech für Pop up Kuchen genommen und die haben für mich die ideale Größe gehabt. Als Ausstecher habe ich mich dann für eine Spritzsacktülle entschieden. Das Blech habe ich mit Trennspray ausgesprüht. Sonst gut einfetten, das sich die kleinen Kuchen gut lösen. Bei mir hat das perfekt geklappt.
Zuerst mit der Orangenfülle starten. Dafür die Hälfte des Safts mit 3 EL Zucker in einen kleinen Topf geben und die andere Hälfte mit der Pulvergelatine vermischen und 5 Min quellen lassen.
Den Saft im Topf auf mittlere Hitze erwärmen und dann den anderen Teil des Saftes mit der Gelatine einrühren bis sich alles gelöst hat. Nicht kochen. Die Mischung jetzt in die Form mit der Frischhaltefolie füllen und ca 2h kalt stellen. Bei den aktuellen Temperaturen geht das am Balkon viel schneller 🙂
Das Ei mit 2 EL Zucker hell schaumig schlagen (auch 5min mindestens) und den Backofen auf 180C Heißluft vorheizen.
Das Mehl sieben und in die Ei Zuckermischung unterheben. Mit einem EL je einen halben EL voll Teig in die kleinen Formen gefüllt. Also nicht voll füllen. Die Böden ca 7min backen. Ich backe eher auf Sicht und nicht auf Zeit, da sowieso jeder Ofen anders bäckt. Die Kuchenteile in der Form komplett auskühlen lassen.
In der Zwischenzeit war jetzt bei mir die Gelatine schon fest und ich habe mit der großen Öffnung der Tülle die Orangenfülle ausgestochen. Die Kuchen aus dem Blech lösen. Was bei mir ganz von alleine ging. Wer nicht will lässt diesen Teil jetzt aus. Ich hatte noch aus dem Vorjahr eine selbstgemachte Orangenmarmelade und habe jedes Kuchenteil mit einem Pinsel mit Marmelade bestrichen und einen ausgestochenen Orangentaler drauf gelegt. So oft gemacht bis alle 20 fertig belegt waren. Bei größeren Keksen/Muffinformen wird sicher nicht so viel Orangengelee über bleiben. Ich habe nur die Hälfte gebraucht,

finde aber die Stärke dick genug.
Die Kuvertüre mit etwas Öl schmelzen und jeden Taler mit einem Löffel Kuvertüre überziehen bzw. etwas verstreichen. Mit einer Gabel dann von der einen Seite das Muster durch aufdrücken in die Schokolade ziehen. Um 90C drehen und nochmals die Gabel eindrücken. Hat nur so halbwegs geklappt. Auf alle Fälle nicht zu lange warten und ich überlege die nächsten ohne Muster zu machen. 🙂
Wenn die Schokolade fest geworden ist, sind die Kekse fertig und können angerichtet werden und einfach genießen. 🙂 Wobei ich sie am nächsten Tag noch softer finde und natürlich viel besser als die gekauften.

Das ganze kann natürlich auch als Kuchen hergestellt werden oder als Riesen Soft Keks
Rezept:
Für die Fülle:
250ml frisch gepressten Orangensaft
1 Pkg Pulvergelatine oder 5 Blätter (9g)
2 EL Zucker
1 TL Orangenpulver (optional) man kann auch 4g frischen Schalenabrieb nehmen
Für den Teig:
4 Eier
1 Prise Salz
80g Zucker
60g Mehl
Für die Glasur:
200g Zartbitterkuvertüre (Callebeaut Drops)
1-2 EL Öl
evtl etwas Orangenmarmelade zu bestreichen.
Zubereitung:
auch hier habe ich zuerst die Orangenfülle gemacht. Könnte man bei der Torte mit Tortenring direkt auf dem ausgekühlten Biskuit machen. Da ich die Kekse vorher gemacht hatte, hatte

ich schon Routine damit und ich muss den Biskuit nicht in die Kälte stellen. Diesmal habe ich Blattgelatine genommen und die in kalten Wasser eingeweicht. Den Orangensaft mit Zucker in einen Topf gegeben und nachher auf mittlerer Hitze erwärmt.
Während man die Eier mit Zucker, Salz und Orangenpulver mit Ballonbesen hell schaumig aufschlägt – ca 10min. habe ich die eine Tortenform (Quiche/Tartform am Boden mit einem Backpapier ausgelegt. Parallel dazu die Plastik Kuchenform mit Frischhaltefolie. Die Kombi hatte die beste Größe. Wer eine 28cm Springform hat macht es darin. Da muss man die Orangenfülle evtl schon früher machen, dass man die dann zum Backen nehmen kann. 🙂
Die gequollene Gelatine in die erwärmte Saft Zuckermischung geben und auflösen. Dann in die Form mit der Folie füllen und kalt stellen. Dauert im Kühlschrank ca 1-2 Stunden. Am Balkon ging das bei aktuellen Temperaturen ruck zuck.
Jetzt kann man das Mehl sieben und unterheben. Entweder mit Handschneebesen, Spatel oder Unterhebelement. In die Form mit Backpapier füllen und bei 180C ca 20Minuten backen. Ich backe auf Sicht und Stäbchenprobe. Nach dem Backen das Biskuit in der Form auskühlen lassen. Bei der Springform kann man evtl den Rand lösen. In meiner Form ging das nicht, hat aber bestens fuktioniert.
Wenn der Boden komplett ausgekühlt ist, evtl den Rand mit einem Silikonmesser lösen und mittels Tortenheber stürzen. Auf die Unterseite lege ich dann einen runde Tortenplatte und drehe die Oberseite wieder nach oben.
Auch hier habe ich den ganzen Boden mit Orangenmarmelade bestrichen und dann die Orangenfülle, die jetzt eine Platte ist auf das Biskuit gestürzt. Die Fülle hatte ich mit der Folie auf ein dünnes Schneidbrett gelegt um es besser stürzen zu können. Wer sich dabei nicht ganz sicher fühlt nimmt mit der einen Hand die Orangenplatte auf dem Schneidbrett (links) und rechts den Tortenboden den ich bereits auf der Tortenplatte hatte mit der anderen Hand. Dann klappe ich gleichzeitig beide Teile nach oben und ca in der Mitte treffen sich die Teile. Bei Marmelade Untergrund kann man die Orangeplatte auch noch etwas verschieben, falls es notwendig ist.
Die Kuvertüre schmelzen und über die Torte gießen und verstreichen bis zum Rand. Bei mir wurde es recht schnell

fest, da die Fruchtplatte noch kalt war. Wenn die Glasur fest ist, kann man sie anschneiden. Ich finde wie bei den Keksen, dass sie 1 Tag später noch besser, noch softer schmeckt 🙂
Die Schokolade bricht beim schneiden, daher arbeite ich noch an der Glasur. Sonst heißes Messer nehmen.
Schmecken lassen!

Nougat-Torte

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Nougattorte: (20 cm Form)
Biskuit:
4 Eier
140g Staubzucker (Puderzucker)
1 Prise Salz
1 Packung Vanillezucker

Zitronenschale
60 ml Öl (neutrales)
2 EL Rum
80g Mehl
8g Backpulver
4 EL Kakao
Nougatcreme:
200g Nougat
1 Ei
2 EL Amaretto
3 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers (Sahne)
1 Packung Sahnesteif
Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen, die Form am Boden mit Backpapier auskleiden
Mehl, Backpulver und Kakao versieben. Eier, Zucker, Salz, Vanille und Zitrone mit dem Schneebesen gut schaumig rühren (10 Minuten) und dann das Öl in feinem Strahl dazu gießen. Am Ende Rum noch hinzu und mixen. Die Mehlmischung habe ich per Hand untergehoben. Wer hat, nimmt das Unterhebelement. Die Masse in die Form und ca 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Biskuit auskühlen lassen und in einen Tortenring geben.
Für die Nougatcreme Gelatine in kalten Wasser einweichen. Abtropfen lassen und im Amaretto erwärmen bis sie sich aufgelöst hat.
Nougat in der Schüssel bei 60 Grad und Flexi wärmen und glatt rühren (alternativ Wasserbad)
In einer zweiten Schüssel (alternativ Wasserbad) ebenfalls bei 60 Grad das Ei schaumig schlagen.
Alles mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.
Das Schlagobers (Sahne) mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die leicht abgekühlte Nougatmasse heben.
Auf die Torte streichen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
Im Originalrezept wurde noch eine dritte Schicht gemacht – reine Sahne – aus 250 ml Sahne. Das sieht nett aus, wegen der 3 Farben. Mir war es aber zu viel und daher habe ich darauf verzichtet.

Oreo-Käse-Tränenkuchen

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Franziska Ladwanowski

Rezept:
Boden: 150g Oreo Kekse und 150g Butterkekse zerbröseln und mit ca 100g geschmolzene Butter vermengen und in eine Springform verteilen.

Zutaten Füllung

500g Quark
150g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
200 ml Sahne
200ml Vanille Soja Milch
1x Vanille Puddingpulver
150ml ÖL
2Päckchen Orangenschale (Dr. Oetker)
1 Vanillezucker

später

2 Eiweiß
6Eßl. Puderzucker
Prise Salz

Zubereitung

Füllung: 500g Magerquark mit dem Schneebesen glatt rühren, dazu geben 150g Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb (2 Eiweiß brauchen wir später) , 2x Orangenschale, 250ml Vanille Soya Milch, 1x Vanille Puddingpulver, 150ml Öl, 1x Vanillezucker, 200ml Sahne nacheinander alles vermengen und die sehr flüssige Füllung in die Springform geben.
Im Backofen bei Umluft 175 Grad, 70min backen.

In der Zeit die 2 Eiweiße mit einer Prise Salz und 6 EL Puderzucker mit dem Schneebesen steif schlagen und auf den fertig gebackenen Kuchen geben. Dann erneut für wenige Minuten in den Ofen geben bei gleich bleibender Temperatur.
⚠: neben dem Ofen stehen bleiben, dass Baiser darf nicht braun werden, weil ansonsten entstehen die Tränen nicht.

Wenn das Baiser fertig ist, heraus nehmen, abkühlen lassen und dabei entstehen die Tränen.

Kinderschokotorte klein

Bild und Rezept zur Verfügung gestellt von Elli Kochgourmet

Für den hellen Biskuitboden und eine **15cm** Springform brauchst du

3 Eier
75g Zucker

10 g Honig
1 TL Vanilleextrakt
25 g ungesalzene Butter – geschmolzen
40 ml Milch
90 g Mehl

Alle Zutaten bis auf die geschmolzene Butter, Milch und das Mehl bei ca. 40 Grad schaumig schlagen. Parallel die Butter schmelzen und die Milch danach hineingeben, sodass die Butter nicht mehr ganz so heiß ist. Wenn die Eimasse schön dick und schaumig aufgeschlagen ist, dann ca. 3EL davon in die Butter-Milchmasse geben und kurz miteinander verrühren. Dann das Mehl und die Butter-Milchmasse zur großen Eimasse dazugeben und miteinander vermengen. Ab in die vorbereitete Springform. Ich habe meine Masse bei 170 Grad ca 25 min OUH gebacken.

Für die Creme habe ich
10 Kinderriegel in 250ml Sahne geschmolzen und abkühlen lassen und dann mit Sanappart zu einer Creme verrührt.

Schoko Käse Kuchen

Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Maria Micaela Tolosa Leonhard

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen
Springform 26cm durchmesser einfetten und den Boden mit

backpapier auslegen.

Zutaten für die Käsemass

2Eier
100g Zucker
200g saure Sahne
1 Bio Zitrone (nur die Schale)
250g Magerquark
230g doppelrahmfrischkäse
25g Mehl Typ 405

Aus diesen Zutaten eine Käsemasse herstellen und vorerst zu Seite stellen.

Zutaten für den schoko Teig

100g Zucker
100g weiche Butter
2eier
50ml Milch
150g Mehl
27g Kakaopulver
1TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Zucker in eine Schüssel schaumig rühren.. Dann nach und nach die Eier und Salz dazu geben.

Jetzt kommt Handarbeit! (oder das Unterhebrührelement)
Kakao, Mehl mit Backpulver Löffel weiße unter arbeiten und die Milch im abwechsel dazu geben. So lange mit der Hand rühren, dass eine glatte Masse entsteht. Der Teig ist nicht fest!

Den schoko Teig in die Form geben und nach außen hin etwas verteilen dass ein kleiner Rand entsteht. Danach die Käsemasse dazu geben und das ganze bei 180°C Umluft 30 min backen. Dann auf 150°C runter schalten und 20-25 min fertig backen.

Gutes gelingen □❤□