

# Nutellakuchen



Rezept und Foto von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

4 Eier

220 gr. Zucker (besser 190-200 g Zucker, Anmerkung Gisela M: uns langen 180 gr.)

1/8 l Öl

1/8l Wasser

3 El Nutella

200g Mehl

etwas Backpulver

## **Zubereitung:**

Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeisen schaumig rühren (ziemlich lange rühren! 10-15 Minuten). Öl und Wasser abwechselnd langsam hinzufügen bei niedriger Geschwindigkeit.

Nutella mit unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben (von Hand oder mit Unterhebrührelement). Aufpassen, dass keine Klümpchen vorhanden sind.

Im Backofen bei 180° (Umluft) ca. 45 min backen.



Foto Claudia Kraft

---

## Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Torte ....mein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.

Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

**Zutaten:**

*Teig für 26er Springform:*

3 Eier

150gr Zucker

1 Vanillezucker

150ml Öl

150ml Milch  
220 gr Mehl  
1/2 Pkg Backpulver

*1. Schicht:*

1 Packung (Mini) Windbeutel

*Tortenfüllung:*

7 Blatt Gelatine  
2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme  
2 Becher Rahm (Schmand)  
70gr Zucker  
1 Packung Vanillezucker

*Fruchtspiegel:*

3 Blatt Gelatine  
300 gr Himbeeren  
50 gr Zucker erhitzen

*Deko:*

*Mandelplättchen*

**Zubereitung:**

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren  
(Ballonschneebeesen)  
Öl und Milch abwechselnd einrühren.  
Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B.  
Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini)  
Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen  
am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

*Tortenfüllung:*

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir  
Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und  
ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die

Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen. (ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert (z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine hingegeben habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.



Fotos Claudia Kraft

---

**Chocolate Cookie Dough**  
**Cheesecake Käsekuchen**



Rezept und Foto von Anna Weidner  
Fotodokumentation im Text von Anna G.

### **Zutaten:**

200g weiche Butter

50g (geschmolzen für den Boden)+ 50 g (zerhackt für die Cookies) + 30 gr. (zerhackt zum Verzieren)

Zartbitterschokolade

175g + 50g + 75g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Prise Salz

3 Eier (M-L)

300g Mehl

1 geh. TL Backpulver

400g Doppelrahmfrischkäse

200g saure Sahne

2 EL Speisestärke

### **Zubereitung:**

*Cookieteig und Boden:*

100g Schokolade hacken. Die Hälfte im Kessel schmelzen (Flexi).

200g Butter, 175g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen (Flexi, wenn Butter zu hart ist, 25 Grad Temp

zugeben). 1 Ei unterrühren. 300g Mehl und Backpulver mischen und unter rühren. 1/4 Teig (d.h. ca. 180 gr.) abnehmen und grob zu Stücken oder kleinen Kugeln formen und 50 gr. zerhackte Schokolade begeben. Kugeln kalt stellen.



Unter restl. Teig geschmolzene Schoko rühren. Springform fetten und Boden mit Backpapier auslegen und Teig in der Form zu einem Boden drücken und einen kleinen Rand hochziehen). 30 min kaltstellen.



### *Käsemasse:*

Restl Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker langsam dazugeben (Ballonschneebeisen).



Frischkäse Eigelb, Sahne, Stärke, restlicher Zucker cremig rühren (Ballonschneebeesen).



Eischnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Hälfte der Masse in die Springform füllen. Dann beiseite gestellte Cookie Dough Kugeln darauf verteilen und restl Masse darauf geben.



Bei 175 Grad/Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 35 – 40 min backen. Je nach Ofen vllt auch weniger (Anmerkung Gisela M: 35 Minuten waren bei uns zu wenig, deutlich länger. Stäbchenprobe machen!).

Nach Backzeit Ofen abschalten, restliche gehackte Schokolade auf Kuchen verteilen und bei leicht geöffneter Ofentür 30 min auskühlen lassen.



---

# Macarons mit der Kenwood Cookingchef – Vanille, Himbeere und Pistazie – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Anna Weidner

## 1. Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

**Zutaten:** *!Wichtig alles ganz genau abmessen!*

100g Eiweiß

50g Zucker

200g Puderzucker

110g blanchierte gemahlene Mandeln (ohne Schale)

### **Zubereitung:**

Mandeln und Puderzucker im Blender oder Multi nochmal klein mahlen und durch einen Sieb drücken, sodass ein sehr feines Pulver entsteht.

Eiweiß mit Ballonschneebeesen steif schlagen, dabei Zucker einrießeln lassen. Schlagen bis das Eiweiß richtig steif und etwas glänzend ist. Mit maximal 30 Zügen das Mandelgemisch

unter den Eischnee heben.

Der Teig sollte zähflüssig sein und nicht vom Löffel fließen. Sondern eher in Schlieren vom Löffel fallen. Fällt mir etwas schwer zu beschreiben. Ihr könnt aber folgenden Test machen:

Etwas Teig in einen Spritzbeutel geben und einen kleinen Kreis auf das Blech spritzen, wenn er sofort auseinander läuft ist der Teig zu flüssig. Hält er erst mal die Form und zieht sich nur langsam glatt und läuft langsam etwas aus ist er perfekt. Ist er zu dünn etwas Mandeln zugeben. Ist er zu fest einfach noch ein paar Mal rühren.

Dann könnt ihr den Teig einfärben. Ich wurde nur Pasten oder Pulverfarben nehmen da diese die Konsistenz nicht ändern.

Beim ersten versuch würde ich ein 2€ Stück auf ein Backpapier legen und nachzeichnen. Wenn das Backpapier voll gezeichnet ist umdrehen und den Teig aufspritzen. ACHTUNG wie gesagt der Teig läuft noch etwas aus, also genug Platz zwischen den € Stücken lassen.

Ist das Blech voll von unten mit einer Hand dagegen schlagen (natürlich mit Gefühl) damit die Luftblasen aus dem Teig gehen.

Nun müssen die Macarons ca 40min an der Luft trocknen. Darauf achten, dass sie nicht im Zug stehen, sonst wird die Oberfläche wellig.

Ofen auf 140° Grad vorheizen.

Macarons ca. 10 min backen, bis sie die sogenannten Füßchen bekommen haben.

Füllen kann man mit was man möchte. Ganache, Nougat, Buttercreme oder mit Nuss-Nougat-Creme

Ich hab mein bestes bei der Erklärung gegeben und hoffe es klappt bei euch auch.

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert



Fotos Rezept Nr. 2/Kathrin Ebert

### **Zutaten für ca 30 Macarons:**

157g Eiweiß ca. 3 Eier M

210g Mandelmehl nicht teilentölt/ kaltgepresst o.ä., wenn ihr kein Mandelmehl habt, dann Mandelstifte etc

135g Puderzucker

165g Zucker

3/8 TL Salz

nach Belieben Lebensmittelfarbe Paste oder Puder

### **Zubereitung**

In den Multi-Zerkleinerer das Messer einsetzen und die Mandelstifte und den Puderzucker geben, ganz wichtig, dass es kein Mandelmus wird.

Mit "Pulse" das Mandel-Puderzuckergemisch sehr fein zerkleinern, sonst habt ihr später keine glatten Macarons sondern etwas pickelig.

Es sollte sehr pudrig sein und keine größeren Stückchen enthalten.



Das Eiweiß und Zucker in die Kochschüssel einwiegen.

In die CC den Ballonschneebeesen einsetzen.

Unter Rühren vorsichtig auf 55-60 Grad erwärmen.

Das Eiweiß einfach so lange erwärmen bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

Das Erwärmen des Eiweißes bewirkt, dass später eine sehr feste Meringue entsteht. Das reduziert das Risiko, den Teig zu überrühren.

Die Eiweiß dann ca. 5-10min aufschlagen, so dass der Eischnee zu einer sehr festen und glänzenden Meringue wird. So lange rühren, bis sich der Eischnee nicht mehr warm anfühlt, dabei das Salz einrieseln lassen.



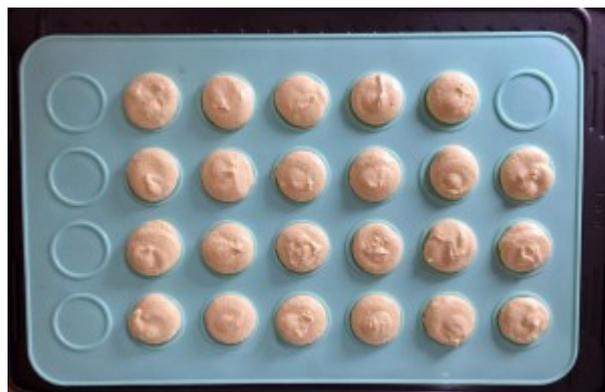
Die Mandel-Puderzuckermischung in eine größere Schüssel geben.

In mehreren Portionen sanft mit einem Silikonspatel (oder Löffel) das Eiweiß und die Lebensmittelfarbe unterheben.

Dabei eine kreisende Bewegung aus dem Handgelenk machen: Mit dem Teigspatel am Rand der Schüssel entlang fahren, dann mittig in den Teig drücken und so den Teig "falten".

Solange rühren, bis der Teig lavaartig vom Löffel fließt, aber er sollte auch nicht zu zähflüssig sein.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 1cm) geben, dann etwa 2€ große Taler auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Ich nehme lieber eine Silikonmatte für Macarons, es macht sich einfacher.



Das Backblech mehrfach auf die Arbeitsplatte schlagen, damit große Luftblasen zerplatzen und die Oberfläche glatt wird.

Macarons NICHT ruhen lassen!

Die Macarons dann für ca. 30 min bei 120°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen backen. Sie sollten hell und ein kleines bisschen weich bleiben.

Die Macarons dann mit Backpapier bzw. Silikonmatte auf ein Gitter ziehen und 10min auskühlen lassen, dann erst vorsichtig lösen. Die Macarons sollte sich fast spurlos lösen lassen, sonst wurden sie nicht lange genug gebacken oder sind noch zu warm.



Die Macarons anschließend füllen, zum Beispiel mit Puddingbuttercreme, Ganache, Buttercreme, Lemon Curd usw.



---

# 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.



---

## Quarkbällchen



Foto von Gisela M.

Rezept von  
<http://kochkino.de/quarkbaellchen-wie-vom-baecker/2200> und auf  
[CC umgemodelt](#)

Für ca. 15-40 Stück, je nach Größe

### Zutaten

250g Mehl  
250g Magerquark  
75g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
0,5 Päckchen Backpulver  
2 Eier  
eine Prise Salz  
etwas Zucker zum Wälzen  
Fett zum Frittieren

### Zubereitung

1. Magerquark, Zucker, Vanillezucker und die Eier mit K-Haken verrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz verrühren und mit Unterhebrührelement unterheben.
3. Wenn ein gleichmäßiger Teig entstanden ist formt Ihr ihn mit einem Eisportionierer oder 2 Tee- oder Esslöffeln zu kleinen Kugeln und backt sie in heißem Pflanzenfett aus.

(Achtung: Wenn das Fett zu heiß ist, bleibt der Teig im inneren noch weich. Daher zuerst ein Testbällchen herausbacken und Konsistenz prüfen).

4. Wenn Ihr auch einen Topf zum Frittieren nehmt, stellt den Herd auf mittlere Stufe. Mit Fritteuse stellt sie auf ca. 165°C ein.
5. Nach dem Frittieren die Quarkbällchen kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend noch warm in dem Zucker wälzen, damit er besser hängen bleibt.
6. Fertig – lauwarm schmecken sie am Besten!

---

## 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 eszlöffelweise 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.

---

## **Biskuit-Omlett**



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig  
([www.sinnreichleben.de](http://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 Unterhebröhrelement 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.

---

## Biskuitrolle alla Lafer



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015, nachgebacken von Manfred Cuntz

Nicht so schön wie beim Johann aber mer kanns esse und als bekennender Grobmotoriker bin ich für den Anfang ganz zufrieden. Nächstes Mal kommt aber eine Orangenbuttercreme rein. Ich hatte nur leider weder O-Saft noch Orangen da.

Und hier das Rezept:

In Klammern meine Mengen.

### **Zutaten:**

#### *Biskuit:*

4 Eier (200 g)

75 g Zucker

2 EL Mehl (18 g)

2 EL Kakao (13 g)

2 EL Speisestärke (15 g Maisstärke)

Puderzucker

*Schokocreme:*

100 ml Sahne

50 g Butter

50 g Zucker

150g Zartbitterschokolade (Callebaut Kuvertüre 70%)

1EL Kakao zum bestäuben

*Buttercreme lt. Genussmagazin:*

*Zutaten:*

250 ml O-Saft

1 EL Zimt

1 EL Vanillezucker

15 g Speisestärke

100 g weiße Kuvertüre

2 EL Orangenlikör

150 g weiche zimmerwarme Butter

*Meine Ersatzlösung anstelle der Buttercreme:*

*250 ml pürierte Dosenananas 1:1 mit dem Sirup*

*15 g Speisestärke*

*100 g weiße Kuvertüre*

*2 EL Weinbrand*

*150 g Butter*

*O-Saft mit Zimt, Vanillezucker und Stärke bei Intervallstufe I auf 120°C erhitzen. (Ballonbesen)*

Backofen auf 180°C vorheizen.

**Zubereitung:**

*Biskuit:*

Eier mit dem Zucker in ca. 5 Minuten (15 Minuten) dick schaumig aufschlagen. (Ballonbesen)

Mehl, Kakao und Stärke dazu sieben und vorsichtig unterheben (Unterhebeelement)

Ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen und 10-12 Minuten backen (Stäbchenprobe)

Auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen

#### Zubereitung Ersatz-Buttercreme:

Es soll eine puddingartige Konsistenz geben.

Temperatur ausschalten und weiter rühren lassen.

Kuvertüre und Orangenlikör zufügen und schmelzen lassen.

Weiter rühren bis es vollständig erkaltet ist.

Dann die Butter stückchenweise zugeben und untermischen.

Backpapier vom Biskuit abziehen und Creme gleichmäßig aufstreichen. Mit Hilfe des Tuchs

vorsichtig aufrollen. Für 60 Minuten kalt stellen (ich habe es dazu in Frischhaltefolie eingepackt).

#### Zubereitung Schokocreme:

Sahne mit Butter und Zucker auf Intervallstufe 1 auf 120°C erhitzen. Temperatur ausschalten, Kuvertüre zugeben und schmelzen lassen. Kalt rühren.

Biskuitroulade einstreichen und mit einer Gabel längliche Furchen ziehen. Leicht mit Kakao bestäuben.

Anmerkung: Für mich macht der Ballonbesen außer beim Biskuit da keinen Sinn. Nächstes mal werde ich den Flexi nehmen.

---

## [Gugl Apfel-Zitrone](#)



Foto Gisela Martin

Rezept aus Buch DERGUGL, Feine Gugl und auf CC abgewandelt

### **Zutaten für ca. 50 Gugl**

60 gr. Butter und Mehl für Formen

3 Eier

90 gr. Puderzucker

90 gr. Butter

3 Prisen Salz

165 gr. Mehl

75 ml Milch

1 unbehandelte Zitrone

165 gr. Äpfel

45 gr. geriebene Mandeln

### **Zubereitung:**

Zutaten sollten alle gleiche Temperatur haben, alles bereitstellen

Guglformen einfetten und mit Mehl bestäuben

Backofen auf 210 Gr Ober/Unterhitze vorheizen

Eier, Puderzucker, Butter und Salz schaumig schlagen mit Ballonschneebeisen

Mehl mit Unterhebrührelement vorsichtig unterheben (alternativ

K-Haken)

Milch zum Schluss unterrühren

Schale von Zitrone abreiben. Achtung, nicht den weißen Teil, sonst wird es bitter)

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden oder raspeln

Alles zusammen mit Mandeln unter Teig heben.

Je einen EL in Guglform füllen. Formen nicht zu voll machen.

Im unteren Drittel vom Backofen ca. 12 Min. backen.

Abkühlen lassen, herauslösen, fertig!