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 □◆□

Apfelschokokuchen

Dieser Kuchen wurde von Marcus Schenk in seinem Livegruppenevent "Stay home" in "Backen und Kochen mit Kenwood" gepostet.



Zutaten:

250 gr. Butter

5 Eier

250 gr .Mehl

260 gr. Zucker

50 gr. Kakao

4 Äpfel

1 TL Backpulver

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen



Backform fetten und bemehlen oder mit Brotkrümeln auskleiden. Ich hatte eine Gugelhupfform, aber ich hab gesehen, dass andere auch mit einem Backblech o. ä. gute Ergebnisse hatten.



Ofen auf 250 gr. O/U vorheizen.

Lt. Marcus alle Zutaten bis auf Backpulver in die Schüssel geben und vermischen. Zum Schluss das Backpulver zugeben. Wer noch Rotweinreste o.ä. hat, kann diese so auch in den Kuchenteig geben.

Ich gehe bei Rührkuchen immer wie folgt vor:
Butter und Zucker in die Schüssel geben, Flexi einsetzen und
die Butter schaumig schlagen (gerne ein paar Minuten, je
länger desto besser). Dabei nach und nach die Eier
untermischen. Dann den Kakao zugeben und zum Schluss
Mehl/Backpulver zugeben, da nur noch ganz kurz rühren.



Dann Äpfel schälen und würfeln, z.B. mit Würfelschneider. Wir haben einen einfachen Apfelschneider verwendet.



Gestern im Event haben wir den Teig in die Form gegeben und dann einen Apfel darüber geschnitten.

Da der Apfel im Kuchen klasse schmeckte, haben wir heute beim Nachbacken 4 Äpfel genommen und sie im Teig mit einer Gabel untergehoben.





Dann den Teig noch in die Form geben und in den Ofen stellen. Nach Einfüllen in den Ofen von 250 auf 200 Grad zurückdrehen, Und nach weiteren 10 Minuten auf 180 Grad O/U reduzieren,

Stäbchenprobe und guten Appetit.



Danke für das klasse Event lieber Marcus gestern, dass uns von der Coronaquarantäne etwas abgelenkt hat.

Zitronenkuchen []



Rezept und Bilder von Christin Klaas zur Verfügung gestellt

☐ Ich hatte die doppelte Menge vom Rezept genommen

☐ Das in (Klammern) ist die doppelte Menge die ich genommen habe..

```
□ Eier und Butter am besten ein Abend vorher aus dem
Kühlschrank nehmen damit die Zimmertemperatur haben..
Ich hatte den Flexi Rührer genommen
Rezept:
□□ Zitronenkuchen □□
ZUTATEN:

☐ 2 Eier, Zimmertemperatur

( 4 Eier )

☐ 110 g Butter, Zimmertemperatur

( 220 g )
□ etwas Vanilleextrakt
\sqcap 80 g Zucker,
(160 g)
\sqcap 110 g Mehl Typ 405,
( 220 g )

☐ 3 g Backpulver,

(6q)
□ 20 g Zitronenfleisch / Zitrone Filitiert und klein
geschnitten und mit 20 g Zucker gemischt,
(40 q + 40 q)
☐ ca. 10 g Zitronensaft oder Wasser mit
ca 50 g Puderzucker mischen ,
( 20 g Zitronensaft + 100 g Puderzucker )
□ Wer möchte kann auch Dekorieren zb. mit Smarties,
Gummibären, bunte Streusel usw..

  □ Kastenform klein:
16,7 cm lang , 8,5 cm hoch , 6,5 cm breit
Oder für die doppelte Menge :
29 cm lang , 13 cm hoch , 8,5 cm breit
□ ZUBEREITUNG □
```

☐ Zitrone filitieren und klein schneiden und mit dem Zucker mischen und zur Seite stellen
□ die Eier mit dem Vanilleextrakt durchmixen
☐ Butter mixen bis die weiß wird
☐ Zucker gut unter Mixen
□ die Eimischung schluckweise ca 7-8 mal unter der Butter Mixen immer etwas Ei vermixen und dann das nächste bißchen dazu Mixen
□ Mehl und Backpulver mischen, sieben und zur Butter Ei Mischung geben und verrühren
□ das filitierte Zitronenzuckerfleisch dazu geben und unterrühren
<pre>□ Backform fetten (ich hatte Backpapier rein gemacht und gefettet mit Backtrennspray dann kam man den warm besser raus heben)</pre>
□ den Teig in die Form geben und glatt streichen
□ ein scharfes Messer in Sonnenblumenöl tauchen und in die mit des Teiges ein Schlitz rein schneiden
□ im Backofen auf ein Gitter stellen Zweite Schiene von unten stellen
□ Vorgeheizter Backofen 150° – 160° Grad □ Umluft □ 30 – 40 Minuten (Ich hatte 40 Minuten für die große Backform)
□ Bitte immer Stäbchen Probe machen da jeder Backofen / Form anders ist der sollte auch nicht zu lange gebacken werden damit der nicht austrocknet!
☐ Zitronensaft mit Puderzucker mischen

- □ den heißen Kuchen auf ein Abkühlgitter legen und mit dem Zuckerguss bestreichen , wer möchte noch Dekorieren
- $\hfill \square$ wenn der abgekühlt ist direkt in eine luftdichten Dose geben oder natürlich genießen $\hfill \square$





Salzburger Nocken



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Katharina Karner Ihr braucht 6 Eier

6 EL Zucker und etwas Zucker für die Form etwas Butter für die Form

4-5 EL Marmelade / Konfitüre nach eurem Geschmack, am besten mit Fruchtstücken drin. Meine Favoriten sind Preiselbeermarmelade (siehe Fotos) oder Schwarze Ribisel / Schwarze Johannisbeere.

2 EL Cognac / Rum / Weinbrand





Die Form ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Den Backofen auf 0 / U Hitze 220 bis 230 C vorheizen

Dann kleide ich den Boden der Form mit Marmelade aus und verteile 2 EL Cognac darauf. Der Alkohol verdampft und hilft den zarten Schnee schön anzuheben und das Soufflé besonders locker zu machen.



Jetzt trenne ich die 6 Eier. Eiweiß in die Rührschüssel, das Eigelb in einen Becher wo ich das Eigelb mit einer Gabel kurz verflüssige



Eiweiß steif schlagen (Rührbesen) und währenddessen die 6 Eßl. Zucker langsam einrieseln lassen



Die Eigelbe hebe ich flott per Hand unter



Diese Masse wird nun mit einer Teigkarte als Nockerl in die Form geschlichtet

Und 10 Minuten auf der untersten Schiene gebacken, ohne dass die Tür geöffnet wird!!! Ganz wichtig, nicht guggen!!!





Quarkkuchen



Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kebellus

6 Eier mit 6 El Puderzucker und 1Pk Vanillezucker schaumig rühren

250 Gramm Quark 40% sowie Zitronenabrieb dazu geben.. mit der Zitrone meiner Meinung nach nicht sparen \square

Dann schnell 5 El Mehl unterheben und in einer Auflaufform backen bei 170 Grad 35min lang.





Flattertorte (Himmelstorte, Schwimmbadtorte, Baisertorte)



Zutaten für den Teig

125 g Butter
4 Eigelb
125 g Zucker
150g Mehl
2TL Backpulver
2 Eßl. Vanillzucker
4 Eiweiß + 200g Zucker
Mandelplättchen

Zubereitung

Eigelb , Zucker, Butter und Vanillzucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterheben.

4 Eiweiß mit 200g Zucker steif schlagen.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben, die halbe Eischneemasse darüber streichen und mit Mandelplättchen bestreuen.

Bei 170° Heißluft mittlere Schiene 30 Minuten backen.

Die zweite Teighälfte genauso backen.

gefüllt kann die Torte nach Belieben werden. Unsere Lieblingsfüllung ist eine Zitronenfüllung

3 TL Speisestärke mit 1/8 ltr Wasser , 100g Zucker und dem Saft von 3 Zitronen zu einer Creme kochen.

Creme erkalten lassen und dann 1/2 ltr Sahne steif geschlagen unterheben und zwischen die Böden füllen.

Bananen-Splitt Torte



Rezept und Bilder von Jitka Hauffe

Zutaten und Zubereitung

5 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

5 Eigelb, 3 EL Wasser und 150g Zucker schaumig schlagen.

200g gemahlene Haselnüsse, 1,5 TL Backpulver und 2 EL Kakao zur Eigelbmasse geben und dann den Eischnee unterheben.

Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 30min backen.

Abkühlen lassen.

Nuss-Nougat Creme auf den Boden verteilen, Bananen halbieren und oben drauf legen.

2 Becher Sahne, 2Pck. Vanillezucker und 2 Pck. Sahnesteif aufschlagen und auf die Bananen geben.

Am besten den Tortenring mach dem abkühlen vom Kuchenboden wieder drum machen.

1 Pck Mandelblättchen in der Pfanne anrösten, Butter und Zucker dazu geben und karamellisieren.

Etwas abkühlen lassen und auf die Sahne geben.

Torte in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen. Wer mag kann noch Eierlikör oder Schokoglasur oben drauf geben



<u>Apfelkuchen mit Zitronen-</u> <u>Ricottacreme</u>

(Rezept von Sylvia Angermann)



Zutaten:

```
(Hefeteig)
500g Mehl
30g Hefe
1/4 L Milch
60g zerlassene Butter
2 Eier
50g Zucker
1/2 TL Salz
(Ricottacreme)
125g Zucker
Zitronenschale
500g Ricotta
1 Ei
zusätzlich sechs Äpfel zum Belegen der Cremeschicht
(Streusel)
320g zerlassene Butter
560g Mehl
320g Zucker
Vanillezucker
Zimt
(Glasur)
30g geschmolzene Butter
30ml Milch
Vanillezucker
140g Puderzucker
```

Zubereitung:

Für den *Hefeteig* die jeweiligen Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine Stunde gehen lassen. Anschliessend bemehlen und auf einem gefetteten, bemehlten Backblech ausrollen.

Für die *Ricottacreme* die Schale einer halben bis einer Zitrone (ohne das Weiße) mit dem Zucker in der Gewürzmühle mahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten der Creme, mit dem

Schneebesen verrühren. Anschliessend auf Teig dem ausstreichen.

Nun sechs Äpfel (geschält, ohne Gehäuse) achteln, die Stücke dann dritteln und den Kuchen belegen (wer möchte gibt noch Rosinen hinzu)).

Die Zutaten für die *Streusel* mit dem K-Haken verrühren und darüber streuen.

Bei 200°C 0/U etwa 30 -35 Minuten backen.

Während dem Backen Butter, Milch und Vanillezucker bei 50 Grad mit dem Flexi verrühren, den Puderzucker unterrühren und die *Glasur* über den heißen Kuchen geben.

Flammende Herzen





(Rezept von Sabina Werder's "Oma Mürdter")

aus Sütterlinschrift für die Kenwoodies übersetzt

Zutaten für ca. 6 Herzen

Tipp: doppelte Menge in der CC funktioniert prima. Die Herzen lassen sich prima in Plastikdosen aufbewahren, so hat man

etwas Vorrat

Zutaten:

210 g Butter

130 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

1 Ei

320 g Weizenmehl

Marmelade oder Nougat zum Füllen

Schokoladenglasur zum Tauchen

Optional Nougatfüllung:

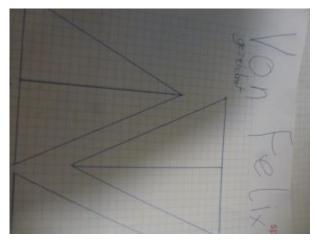
100 gr. Kuvertüre

50 gr. Sahne

100 gr. Nougat

Zubereitung:

Anmerkung: Wir haben uns zuvor eine Schablone, 9 cm breit, 9 cm hoch, aufgezeichnet und unter das Backpapier gelegt. So werden die Formen halbwegs gleich groß. Beim Aufspritzen etwas Platz lassen, da sie beim Backen größer werden. Sie haben dann die Größe wie beim Bäcker.



Die Butter mit dem Puderzucker und der Prise Salz mit dem Flexielement schaumig rühren. (Anmerkung Gisela: Normalerweise muss die Butter für dieses Rezept Zimmertemperatur haben. Der Flexi macht seinen Job aber so gut, dass man auch die Butter direkt aus dem Kühlschrank nehmen kann. Ich habe die Butter-Zucker-Masse 5-10 Minuten bei Geschwindigkeit ca. 3-4 rühren

lassen). Erst die 2 Eigelb unterrühren, dann das ganze Ei dazu geben und weiter rühren bis es eine homogene Masse ergibt.

(Anmerkung: Ich hab auch noch etwas Vanille zugegeben).

Nun das Mehl vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Hilfe eines Spritzbeutels und der Sterntülle Nr.10 die Flammenden Herzen auf ein Backblech aufspritzen.



Je nachdem, ob man sie direkt nach dem aufspritzen backt, oder vorher noch im Kühlschrank lagert, laufen sie später unterschiedlich auseinander. Ich fand es am besten wenn sie direkt nach dem Aufspritzen gebacken wurden oder (wenn der Ofen belegt war) sie noch im Kühlschrank zwischenzulagern.

Nun nach Anleitung backen.

Bei 180° C/Ober-/Unterhitze ca 12 Minuten.



Nach dem Backen mit Marmelade oder Nougat füllen.

(Anmerkung Gisela: Für die Nougatfüllung habe ich die

Schokolade klein geschnitten. Die Sahne im CC-Kessel aufkochen lassen. Temperatur ausschalten, Flexi kontinuierlich langsam laufen lassen. Schokolade zugeben und wenn diese aufgelöst ist auch den Nougat zugeben).

Immer zwei Herzen zusammenklappen und einseitig in Schokoladenglasur tauchen.



