

Mandelhörnchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten:

930 g Rohmarzipan

550 g Zucker *

150 g ca Eiklar

Ca. 400 gr. gehobelte Mandeln (lieber mehr besorgen)

Kuvertüre

* – Es geht auch mit weniger Zucker, bestimmt auch Puderzucker. Aber das ist halt das original Rezept ☐

Zubereitung:

Rohmarzipan in kleine Würfel schneiden, Zucker dazu und Eiklar. Alles mit dem K-Flexi oder normaler K Haken auch auch der normale Flexi ☐, schnell verrühren. Es wird eine klebrige Masse, meint man. Die Konsistenz soll so sein, das man die Stücke so eben rollen kann.

Ich habe dann 70 g Stücke abgewogen, auf der Arbeitsplatte die gehobelten Mandel ausgebreitet und die 70 g Stücke auf die gehobelten Mandeln zur Rolle gerollt und in Form gebracht, sowie etwas flach gedrückt. Dazu habe ich meine Hände zwischendurch immer mit kaltem Wasser abgespült. Das ging sehr gut. Aufs Backblech/Backpapier setzen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ca 10-15 Minuten

backen.

Bitte auf Sicht!! Die gehen durch das Eiklar etwas hoch, am Rand sollten die leicht trocken sein und innen schön weich.

Auf dem Blech gut auskühlen lassen. Wenn die erkältet sind oder am nächsten Tag, die Enden in temperierter Kuvertüre tauchen. Dann sehen die perfekt und richtig aus und verdienen den Namen

MANDELHÖRNCHEN ☐

Gutes Gelingen ☐

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. 0/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
- 80 g Zucker,
(160 g)
- 110 g Mehl Typ 405,
(220 g)
- 3 g Backpulver,

(6 g)

□ 20 g Zitronenfleisch / Zitrone Filitiert und klein geschnitten und mit 20 g Zucker gemischt,

(40 g + 40 g)

□ 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 durchmischen

□ Butter mixen bis die weiß wird

□ Zucker gut unter Mixen

□ die Eimischung schluckweise ca 7-8 mal unter der Butter Mixen.. immer etwas Ei vermischen 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

□ Backform fetten

(ich hatte Backpapier rein gemacht und gefettet mit Baktrennspray dann kam man den warm besser raus heben)

- 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
- wenn der abgekühlt ist direkt in eine luftdichten Dose geben oder natürlich genießen □



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



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 ☐

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 nach 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



Apfelkuchen mit Zitronen-Ricottacreme

(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 O/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.