Rhabarberkuchen mit Marzipan

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
200 g Butter
150 g Staubzucker/Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Zitronenzucker oder abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
4 Eier
150 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
Belag:
300 g Rhabarber
100 g Marzipanrohmasse
2 EL gestiftelte Mandeln
2 EL Zucker
2 EL Obers/Sahne
Staubzucker zum Bestreuen
Fett für die Form

Zubereitung:
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen (K-Haken). Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben. Dann die gemahlenen Mandeln dazugeben und alles miteinander verrühren.

Den Rhabarber putzen und rautenförmig in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Marzipanrohmasse fein würfeln. Dann Rhabarber, Marzipan, Mandelstifte, Zucker und Obers vermischen.

Den Rührteig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und die Rhabarbermischung darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° U etwa 45 Minuten backen. Eventuell gegen Ende mit Alufolie abdecken, damit oben nichts anbrennt. Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen.

Heidelbeer-Ricotta-Lime-Striezel

Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.
Dieses Rezept und mehr gibt es hier Töpfle und Deckele

Zutaten:
ZUERST DER TEIG:
200 ml Milch
80 g Butter
19 g Hefe
80 g Zucker
1 Ei
1 TL Salz
5 cm von echter Vanille (ausgekratzt)
500 g Mehl
45 g Lievito Madre

FÜLLUNG:
4 EL Lime-Curd
250 g Ricotta
300 g Heidelbeer-Kompott natürlich gehen auch frische – aber um die Jahreszeit

GLASUR:
50 g Puderzucker
2 EL Milch

Zubereitung:
◦Milch erwärmen – Butter darin auflösen (33 °C)
◦restliche Zutaten zufügen und im Kessel 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. (Knethaken)
◦Teig zu einer Kugel formen
◦mit Mehl bestäuben und in der Schüssel abgedeckt 2 Stunden (28°C Intervall 3) ruhen lassen
◦auf einer bemehlten Fläche mit dem Wellholz ca. 40 x 50 cm ausrollen
◦Ricotta mit Lime-Curd verrühren
◦zuerst mit der Ricotta-Creme, dann mit Heidelbeer-Kompott bestreichen

◦aufrollen – und weitere 30 min. abgedeckt ruhen lassen
◦Blech mit Backpapier belegen – Backofen auf 190 °C O/U vorheizen
◦Teigrolle der Länge nach mittig durchschneiden und durch mehrfaches überkreuzen einen Striezel formen
◦auf das Backpapier legen

◦35 min mit Dampf backen
◦heraus nehmen und auf ein Abkühlgitter stellen
◦Milch und Puderzucker verquirlen und über den noch heißen Striezel gießen

Abkühlen lassen und zu Vanillesauce oder mit etwas Sahne genießen.

Fotos von Dagmar Möller

Schneller Apfelkuchen im Schokobiskuit-Bett

Nicht spektakulär aber schnell gemacht, wenn man eigentlich schon weg sein will. Wie wir heute – Gartenwetter – und da Kaffee ohne was dazu fad ist, ganz schnell gerührt…

Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.
Dieses Rezept und mehr gibt es hier Töpfle und Deckele

Zutaten:
4 Eier
75 g Zucker
1 Prise Salz
Butter-Vanille-Aroma
2 EL Mehl
2 EL Kakao
2 EL Speisestärke (Anmerkung Gisela: ich habe auf 3 EL von Mehl/Kakao und Speisestärke erhöht, in Summe kam ich so auf 100 gr Mehlgemisch)
Puderzucker

2 Boskop-Äpfel
Zitronensaft
etwas Zimtzucker

Zubereitung:
Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen

Eier, Zucker, Salz und Aroma in der CC mit dem Ballonschneebesen auf hoher Stufe 5-10 Minuten schaumig schlagen.

Äpfel, schälen vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden.

Mehl, Kakao und Speisestärke sieben, auf die Masse geben und vorsichtig unterheben (ggf. mit Unterhebrührelement).

Springform (oder Blech) mit Backpapier belegen (Ränder nicht fetten). Masse einfüllen und vorbereitete Äpfel mit Zimtzucker mischen darauf geben. Mit Puderzucker bestäuben und in den Backofen schieben.

30 (oder 20) Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

Pyramide Dobos Art mit Nougatcreme

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
Teig
6 Eier
150g Zucker
150g Mehl
1 Prise Salz
1cl Rum

Creme
300g Butter
100g Staubzucker
6 Esslöffel Rum
50g erweichtes Nougat oder Nutella
150g erweichte Vollmilchschokolade o. ä. (ich hatte Rittersport Schokomousse verwendet)

Glasur
200ml Sahne
40 gr. Butter

250 gr. Zartbitterschokolade

Zubereitung:
Eier und Zucker 15 min mit Ballonbesen auf max. schlagen, dann Rum dazu (wer mag) und Mehl unterheben.
Den Teig nun auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen (also je die Hälfte) und bei 200°C Heißluft 10min backen. Nicht länger, denn der Teig soll hell bleiben. Dauerbackfolie würde ich nicht empfehlen, da ihr das Biskuit nachher noch schneiden müsst.

Inzwischen zimmerwarme Butter mit Flexi etwas aufschlagen und mit Zucker und Rum schaumig schlagen. Dann das Nougat (es geht auch Nutella) dazugeben und kräftig weiter schlagen. Unter die cremige Masse die Milchschokolade rühren. (Ich habe Schoko und Nougat gemeinsam geschmolzen und gemeinsam mit Flexi untergerrührt).

Nun löst man den Teig vom Backpapier (einfach vorsichtig abziehen, eventuell mit einer Palette drunter durchfahren) und dann 3x in 10cm breite Streifen schneiden (möglichst gleichmäßig), sodaß man 6 Streifen hat. Ich habe die Streifen auf der kürzeren Seite geschnitten. Jetzt jeden Streifen mit Creme bestreichen und 5 davon übereinander stapeln. Wie zuvor möglichst genau und gleichmäßig. Diesen Stapel 1 Stunde kühlen. Nun den letzten Streifen mit Creme bestreichen und beiseite legen. (ich habe gleich alle bestrichen um sicher zu gehen, daß die Creme reicht.- sieht man auf den Bildern).

Den gekühlten Stapel auf ein Schneidebrett legen und quer von

oben rechts nach unten links durchschneiden. (Das ist beim ersten Mal eigentlich die größte Schwierigkeit da man ja über die gesamte Länge diagonal schneiden muss. Ich habe mir so geholfen, dass ich jeweils bis in die Mitte geschnitten haben. d.h. einmal von der einen und dann von der anderen Seite bis ich komplett mit dem Messer durchkam.

Die so entstandenen Dreiecke aneinanderstellen und auf den letzten, einzelnen Biskuitstreifen stellen. Schon ist die Form fertig. Ich habe zuerst eine Seite und dann die andere Seite auf den “Boden” gestellt und etwas zusammen gedrückt.

Jetzt kann man das Delta mit Creme bestreichen (falls ihr noch welche habt), oder mit Marmelade. Soeben fiel mir auf, dass ich das gar nicht gemacht habe. Von der Creme blieb mir aber gar nichts über. Marmelade hätte es etwas erleichtert die Glasur schöner zu verteilen

Die Glasur aus Sahne, Butter und Schokolade zubereiten (einfach alles aufkochen und auskühlen lassen bis es handwarm ist) laut Original Rezept. Ich habe alles gemeinsam in die Schüssel gegeben und nur so heiß erhitzt, dass ich es schön glatt rühren konnte. Aufgekocht habe ich es gar nicht. Ebenso nicht in der CC gemacht, da ich im Wasserbad die Schoko nicht reiben muss. Ging so schneller.

Nun die Dobosspitze mit Glasur übergiessen und kühl stellen, fertig!

Kling kompliziert, ist es aber nicht. Rezept ist von hier und in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben: http://www.mannbackt.de/2014/01/15/dobos-spitze-klassiker-aus-feinstem-biscuit-und-nougatcreme-924/

Mohnback selbstgemacht alla Manni

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
250g Mohn frisch gemahlen (z.B. mit Stahlmühle)
150g Milch
50g Zucker
2 Eier
dazu je nach Geschmack: Butter, Rumrosinen, Zitronenabrieb, Marzipan, Amaretto, Zimt

Zubereitung:
Milch aufkochen (im Kessel, Temperatur etwas über 100 Grad)

Mohn zugeben und ausquellen lassen (Flexielement).

Dann die restlichen Zutaten unterrühren.

Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.

Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

Zutaten:
280 g Mehl
260 g Zucker
2TL Natron
1TL Zimt
250 ml Pflanzenöl
3 leicht verschlagene Eier
175 ml Ananas aus der Dose/ püriert
110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi
75 g Kokosraspeln

75 g Rosinen
200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

Frosting:
Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.
125 g Butter
200 g Frischkäse
2 TL abgeriebene Zitronenschale
2 TL Zitronensaft
500 g gesiebter Puderzucker

Zubereitung:
Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos,Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form aus kühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auf tragen und etwas kühlstellen.

Frosting:
Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

Meine Abwandlungen:
1. keinen Zimt und keine Rosinen
2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten
3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen,

amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!
Gutes Gelingen!

Schokobiskuit-Erbeer-Vanillemascarpone-Kastenformroulade

Foto und Rezept von Claudia Kraft

Claudia’s Kreation
Konnte nicht warten. Morgen wird sie fester sein.

Zutaten:
Biskuit
4 Eier
140g Zucker
120g Mehl
20g Kakao

Creme:
250ml Sahne
250g Becher Mascarpone
1 kl Pkg Qimiq
Ca 60 g Zucker – je nach Geschmack.
Wem es zu wenig Creme ist nimmt einfach mehr Mascarpone od Qimiq. Ich habe einfach etwas Vanillejoghurt noch dazu gegeben.

Erdbeeren

Zubereitung:
Biskuit herstellen (Eier mit Zucker mit Ballonschneebesen ca. 15 Minuten aufschlagen, dann Mehl/Kakaomischung unterheben) und wie eine Roulade backen, d.h. auf Blech aufstreichen u ca bei 200C 10-12min backen. Stäbchenprobe.
Natürlich habe ich die Eier nicht getrennt.

Teig stürzen und noch warm mit gezuckerten Backpapier od Geschirrtuch über die Kastenform legen. Ich hatte es zuerst in die Form gelegt, dabei rutscht Rand immer runter daher geändert und Kastenform verkehrt aufgelegt und Biskuit drüber gestülpt. Auskühlen lassen.

Inzwischen Sahne für Creme schlagen. Mit Ballonbesen zuerst auf niedriger Stufe u dann auf Stufe 6 schlagen. Dabei stehen bleiben sonst gibt es Butter. Achtung auch prüfen, ob die Temperatur aus ist, sonst gibt es auch Butter.

Qimiq mit Hand glattrühren u gleich Mascarpone u Zucker dazu. Dann unter die Sahne rühren. Evt nochmal süßen.

Nun Biskuit von der Form nehmen. Kastenform umdrehen u mit Frischhaltefolie auslegen. Relativ viel Rand auf beiden Seiten überstehen lassen. Biskuit in die Form legen. Ich habe das Biskuit etwas am Rand zugeschnitten. Die breiteten Ränder nehme ich dann zum abdecken am Schluss bzw wer möchte auch für die Seiten-Enden der Kastenform. Etwas Creme über “Boden” verteilen. Dann die Erbeeren mit der Spitze in die Creme stellen, da nach dem kühlen die Roulade gestürzt wird. Die ganze Form mit Erdbeeren auslegen u restliche Creme drüber geben. Ich habe an beiden langen Seiten noch Biskuit über gehabt und eingeschlagen sodass die Creme abgedeckt wird. Mit den geschnittenen Resten alles abecken sodass der Boden “geschlossen” ist. Jetzt die überlappende Frischhaltefolie jeweils recht straff ziehen und über den Teig ziehen und schließen. Etwas andrücken. Wenn möglich den Teig in der Kastenform mit etwas beschweren. Habe dafür einen Plastikgurkenhobel verwendet. Jetzt ein paar Stunden kalt stellen.

Zum anrichten Folie aufklappen u Roulade auf Platte stürzen. In Scheiben schneiden u genießen

Tipp: Wer kein Qimiq hat, kann auch nur mit Sahne u Mascarpone arbeiten u verwendet einfach Gelantine. Bei ca 500g sollten es (glaube ich) ca 6 Blatt sein. Bitte diesen Wert nochmal prüfen, müsste ich erst nachschauen.

Marmormuffins mit Cookiedoughkern und Mr. Tom

Streusel

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Ergibt ca 12 große Muffins

Zutaten:
Cookie Dough:
50g Zartbitterschokolade
100g Butter
75g Zucker
100g Mehl
1 Prise Salz

Streusel:
80g Erdnussriegel (Mr.Tom)
75g Butter
1 EL Zucker
125g Mehl
1 Prise Salz

Teig:
50g Zartbitterschokolade
2 Karotten (ca. 200g)
350g Mehl

1 Päckchen Backpulver (hatte Anna Weinsteinbackpulver)
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
120ml neutrales Öl
250ml Hafer-, Soja- oder Kuhmilch
2 EL Backkakao

Zubereitung:
Cookie Dough:
Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz cremig rühren (Flexi). Mehl kurz unterrühren, dann Schoko dazu geben. Ca 12 Kugeln formen und kaltstellen.
Streusel:
Riegel fein hacken (Multi mit Messer). Butter, Zucker, Salz und Mehl zu dicken Streuseln kneten (K-Haken). Kurz gehackte Riegel unterkneten.
Teig:
Ofen vorheizen 180 Grad Ober/unterhitze. Karotten fein raspeln (Multi oder Trommelraffel). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel mischen (K-Haken). Öl und Milch nach und nach unterrühren. Möhren unterheben. Teig halbieren. Schoko fein hacken und mit Kakao unter eine Hälfte rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Erst den hellen dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Marmormuster einziehen. Dann 1 cookiedough Kugel on die Mitte des Teiges drücken bis diese vollständig bedeckt ist. Streusel auf den Muffins verteilen. 20 – 25min backen

---

Käsekuchen aus dem Dampfgar-Aufsatz

Fotos und Rezept von Iris Dominick-Wieland

Zutaten:
500 gr. Quark
140 gr. Zucker
1 Ei
2 Eigelb
30 gr. Speisestärke
1 Vanilleschote ausgekratzt

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem K-Haken verrühren.
In der Zwischenzeit habe ich Wasser im Kocher aufgekocht, dann in den Edelstahl Topf gegeben und auf den CC gestellt. 104 °C .
Den Teig in eine gefettete Springform füllen und auf den Dampfgar-Aufsatz geben. Die beiden Griffe habe ich umgeklappt , damit sich genug Dampf ausbreiten kann. Dann den Deckel aufgelegt und das ganze in die Schüssel gehängt. Timer 50 Minuten. Kuchen auskühlen lassen und dann erst aus der Form lösen.
Das nächste Mal werde ich etwas weniger Zucker nehmen und Obst einarbeiten. Oder etwas Zitronensaft zugeben. Schmeckt bestimmt auch gut.

Amerikaner

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Amerikaner – dank der CC/CCG schön fluffig

Für 12 Amerikaner

Zutaten:
250 gr Mehl
100 gr Zucker
2 Eier
100 ml Milch
75 gr weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker
1 gehäufter Teelöffel Backpulver (Alternative: Hirschhornsalz)

Zubereitung:
Die Zutaten zu einem fluffigen Teig rühren (Flexirührer).

Danach 6 “Häufchen” auf ein Blech geben. Ergibt zwei Bleche.

Backen 15 min bei 190 Grad Ober/Unterhitze

Auskühlen lassen.

Die flache Seite entweder mit Schokoladenglasur oder Zitronenglasur dekorieren.