

Amerikanischer Apfelkuchen – Apple Pie



Foto und Rezepte von Manu Beecken

Zutaten für Piecrust:

360 g Mehl

50 g Zucker

90 g kalte Margarine

90 g kaltes Pflanzenfett (Palmin Soft, Crisco o.ä.)

1 Eigelb

5 – 8 EL Eiswasser

Füllung:

6 – 8 Äpfel, geschält und in dünne Schnitze geschnitten
(Multizerkleinerer)

je 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup

optional: eine Handvoll Rosinen

100 – 150 g brauner Zucker

1 TL Zimt

je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken

1 geh. EL Speisestärke

1 EL Butter in Flocken

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken (Anmerkung: K-Haken sollte auch gut gehen) der CC verkneten und mind. 1. Std in den Kühlschrank

Etwa 1/2 des Teiges dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden.

Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen.

Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen.

Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen.

Hefezopf – Variationen

1. Rezept von lone_bohne aus Chefkoch: Friedas genialer Hefezopf angepasst auf die Cooking Chef:



Zutaten:

1Kg Weizenmehl Typ 405 oder 550
500ml Milch
80g Zucker (im Original 100g) (ein Teil als Vanillezucker)
1 Würfel frische Hefe
150g Butter in Stücken
15g Salz
2 Eier
1 Ei (verquirlt) zum Bestreichen

nach Belieben:

Abrieb von einer Zitrone

Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Knethaken, 30°C

450ml Milch, Eier, Zucker, Hefe und Salz in die Kochschüssel geben und auf "min" so lange rühren lassen bis die Temperatur erreicht ist und die Hefe sich aufgelöst hat. Mit Schneebesen geht das schneller aber dann gibts ein Teil mehr zum Abspülen.

Schüssel aus der Maschine nehmen und das Mehl rein sieben.

Ca. 3 Minuten auf "min" kneten lassen. Dann 7 Minuten auf 1 weiter kneten. Bei Bedarf die restlichen 50ml Milch zugeben.

Die Butter stückchenweise und den evtl. Zitronenabrieb zugeben. Noch 2 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Schüssel abdecken und in der Maschine bei 30°C, Intervallstufe II gehen lassen bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das sollte so 30-40 Minuten dauern.

Teig beliebig formen. Ergibt 2 Dreistrangzöpfe oder 2 Striezel wie auf dem Foto oben.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

30-40 Minuten bei ca. 30°C abgedeckt gehen lassen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und ca. 35 Minuten backen.

In der Major oder Chef wird das Rezept genau so gemacht allerdings mit lauwarmer Milch und weicher Butter. Und die Gärzeit muss etwas verlängert werden.

Tipp Claudia Hu:

Claudia Hu`s Übernachtvariante von Fridas Hefezopf:

Claudia bereitet ihn abend zu und nimmt nur 4 gr. Hefe. Lässt ihn bei Raumtemperatur übernacht gehen. Morgens flechten, solange der Backofen aufheizt ihn gehen lassen, dann ab in den Ofen.



Foto von Ari Dahms/Rezept Nr. 2

2. Weltbesten Hefezopf TM-Rezept von Ari Dahms ausprobiert und abgewandelt

Zutaten:

250 g Milch

1 Würfel Hefe (bzw. bei längerer Gehzeit 0,5 Würfel Hefe)

25 g Butter

20 g Zucker

600 g Mehl

1 TL Salz

60 g Weißwein

60 g Zucker

Zubereitung:

Milch, Hefe, Butter und Zucker in Kessel geben und 2,5 Min.

38 Grad, K-Haken

Anschließend Mehl, Salz, Weißwein und Zucker dazugeben und kneten (Knethaken, lt. Originalrezept 3 Minuten, ggf. lieber etwas länger kneten lassen)

Teig bei 38 Grad 1 Stunde gehen lassen mit aufgesetztem Spritzschutz.

Danach drei ca. 50-60 cm lange Stränge zu einem Zopf flechten und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen. Weitere 20 Min. gehen lassen. Jede andere Form ist natürlich auch möglich.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Tipp:

Wer keinen Wein mag, kann auch 20 g Bianco Balsamico und 40 g Milch nehmen. Oder den Wein durch Wasser oder Apfelsatz ersetzen.



Rezept Nr. 3 – Gisela M./Variante mit 4 Strängen

3. Rezept von Peter Petersmann



Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 3

Zutaten und Zubereitung:

500 g Zopf- oder Weismehl

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Anmerkung Gisela: ich hatte 10 gr. + gehäufter EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

3 dl Milch (d.h. 300 ml), lauwarm zugeben.

Den Teig ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

1 Eigelb

Zopf flechten:

Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eigelb bestreichen.

Backen:

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

(Umluft auf einem 5 cm dicken Brotbackstein, welcher eine Stunde vorgeheizt wurde) (Anmerkung Gisela: ohne Brotbackstein

waren 28 Minuten/180 Gr/0-U perfekt)

Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Variante als Vanilleschneckennudel:

Hefeteig nach Anleitung zubereiten.

Vanillepudding kochen und kalt werden lassen.

Mit Hefeteig nach Gehzeit Viereck formen und Pudding darüber glatt streichen (am Rand etwas frei lassen).

Von der breiten Seite aufrollen.

Schneiden. Auf Blech legen, nochmals gehen lassen. Mit Ei bestreichen und/oder mit Zimt/Zucker bestreuen. Backen.



Tipp Manfred Cuntz:

Striezel wird sowieso nie alt.

Am Backtag: Einfach Fetzen rauszupfen und essen.

Am nächsten Tag: In Scheiben schneiden und mit Butter und Konfitüre oder Marmelade oder Gelee essen.

Am dritten Tag: In Kaffee tunken oder arme Ritter oder Ofenschlupfer machen.

*Am vierten Tag: Scheiben in Würfel schneiden für süße Croutons
Und wenn immer noch was übrig ist: Würfelchen trocknen lassen
und zu Bröseln reiben. Süße Brösel kann man immer brauchen.*

Tipp Ines Glück und MarieNa:

*Kann man auch eingefrieren (möglichst aber ohne Hagelzucker)
und am Abend vor dem Essen herausholen, in leicht geöffneter
Tüte lassen und am nächsten Morgen zum Frühstück essen.*

*Gut ist es auch, wenn man ihn ein paar Minuten früher aus dem
Backofen holt, dann einfriert und dann bei Bedarf nach dem
Auftauen fertigbacken.*

WARNHINWEIS:

Haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt
keinen Qualitätsmangel dar.

Erdbeer-Limetten-Tiramisu- Trifle Schichtdessert



Rezept und Foto von Claudia Kraft:

Zutaten:

Biskuit

5 Eier

150 g Mehl

150 g Zucker

ggf. etwas rote Gellebensmittelfarbe

Creme

500 g Mascarpone light

1 Becher Joghurt (hatte nur Vanille zu Hause)

Saft von mind 1 Limette oder je nach Geschmack mehr

Abrieb einer ganzen Limette

2-3 EL Zucker bzw. mehr je nach Geschmack

ca 120 g Sahne (hatte ich noch offen, könnte man auch erhöhen.

Die Form ist ca 16×25 und etwas mehr Creme wäre nicht schlecht gewesen.

Zubereitung:

Biskuit aus oben genannten Zutaten zubereiten (Ballonschneebeisen, Unterheberührelement) und backen. Wen man möchte, kann man die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärben.

Zutaten für Creme mit Flexi mischen.

Form mit Biskuit auslegen und den Rand mit gehobelten Erdbeeren belegen. Zum Erdbeer hobeln: Wer den Schnitzler hat würde ich den empfehlen, denn der Multi erzeugt mehr Saft. (Den Saft habe ich dann auf das Biskuit gestrichen.)

Eine Schicht Creme verteilen bis zum Rand und dann mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Dann wieder Biskuit (wer den

Biskuit auch einfärbt würde die farbige Schicht das nächste Mal unten hineinlegen für den besseren Kontrast rot-weiß-rot) und wieder Creme und Erdbeeren. Je nach Schüssel kann man mehr oder weniger Schichten machen.

Kalt stellen und genießen. Sehr erfrischend sommerlich.

Tipp:

Den Biskuit könnte man auch mit Alkohol bepinseln, wenn man das möchte.

Creme hätte es etwas mehr sein können.

5 Eier Biskuit war etwas zu viel, ist noch etwas übrig geblieben.



Gedeckter Apfelkuchen alla Alex



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Butter
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:

50 g Zucker
60 g Rosinen
1,5 kg Äpfel
3 EL Wasser
1 TL Zimt

Glasur:

Puderzucker und Zitronensaft

Zubereitung:

Rosinen in Wasser einweichen und zur Seite stellen.

Alle Teig-Zutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für ca 30 Min kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Wasser, Zucker und Äpfel in die Schüssel der CC geben. Kochröhrelement einsetzen und bei 140° kurz aufkochen lassen. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Zimt dazu geben. Temperatur auf 100-110° herunter stellen und ca 8 Minuten köcheln lassen. Je nach Apfelsorte kann die Kochdauer länger oder kürzer ausfallen. Die Äpfel sollen noch leicht kernig sein.

Die Apfelmasse etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Springform ausfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Hälfte des Teiges zwischen zwei Frischhaltefolienstücke ausrollen und auf den Boden der Springform geben. Einen kleinen Teil des Teiges zu einer Rolle formen und als Rand in die Form flach drücken.

Apfelmasse in die Backform geben und den restlichen Teig ebenfalls zwischen Frischhaltefolie ausrollen und als Deckel auf die Apfelmasse geben.

Backofen auf 200° vorheizen und den Kuchen ca 35 Minuten darin goldgelb backen.

Puderrucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur vermengen und auf den abgekühlten Kuchen geben.



Schokoladen-Cheesecake-Muffins mit Lime-Curd Füllung



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Rezept von Dagmar Möller, <https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com>

Zutaten:

Schokoladenteig

100 g Zartbitterkuvertüre

30 g Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

2 EL Kakao

1/2 Vanilleschote

1 TL Backpulver

1/4 TL Natron

2 Eier

200 ml Milch

abgeriebene Orangenschalen

weiße Kakaobutter-Pellets (ca. 2 TL, damit es geschmeidig wird, alternativ ggf. etwas Kokosöl)

Cheesecake-Creme:

150 g Ricotta

50 g griechischer Joghurt

1 Ei

30 g Zucker
20 g Speisestärke
abgeriebene Limettenschale
1/2 Vanilleschote

Füllung:

Lime-Curd/Lemon-Curd

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schokolade im Multi kurz hacken und mit 30 g Butter unter Rühren im Kessel mit den K-Haken bei 40 °C schmelzen.

Währenddessen Mehl, Zucker, Kakao, Vanille, Backpulver, Natron und Pellets vermischen, zur Schokolade geben und verrühren.



Foto: Dagmar Möller

Eier und Milch im Blender mixen und kurz unter den Teig einarbeiten.

12 Muffin-Förmchen auf ein Backblech mit Backpapier stellen und jeweils 2 EL Schokolade einfüllen. Dann auf 1 Espresso-Löffel Lime-Curd darauf setzen und wieder mit 1 EL Schokomasse bedecken.



Foto: Dagmar Möller

Für die Cheesecake-Creme Frischkäse, Ei, Zucker und Stärke mit der abgeriebenen Limettenschale und der Vanille glattrühren. Dann die Schokomasse je 2 EL Cheesecake-Creme bedecken.



Foto: Dagmar Möller

In der mittleren Schiene 20 min. backen – Stäbchenprobe mit Holzspieß machen.



Foto: Dagmar Möller

Dieses Rezept und viele weitere mehr findet ihr unter <http://www.bonsai-insel.de/wordpress/>

Biskuit Roulade ohne Mehl mit einer Nougat Fülle



Rezept und Foto von Renate Zierler

Zutaten:

Für die Roulade :

6 Eier

6 El Zucker

7 El Mandeln gemahlen

Für die Fülle :

1/2 Becher Mascarpone

1-2 Rippen Nougat

250 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:

Für die Roulade :

Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen schön schaumig rühren. Am besten so lange, dass es schon aussieht wie eine super dicke fluffige Creme . Dann die geriebenen Mandeln

vorsichtig unterziehen und auf ein Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen .

Bei 180 Grad zirka 15-20 Minuten backen . Bitte kontrollieren da jeder Ofen anders ist. Sie soll saftig aber nicht trocken sein. Nach dem Backen die Roulade verkehrt auf ein Geschirrtuch legen und das heiße Backblech drüber stülpen und so auskühlen lassen. So entsteht Feuchtigkeit die verhindert das die Roulade bricht .

Für die Fülle :

Den Nougat vorsichtig im Wasserbad schmelzen und mit der Mascarpone schön glatt rühren. Die geschlagene Sahne drunter heben und alles auf der erkälteten Roulade geben . Am besten nur auf einer Seite der Länge nach und dann mit dem Geschirrtuch vorsichtig einrollen . Bitte vorher vorsichtig das Papier abziehen :) alles gut kalt stellen das es zum anschneiden gut zu portionieren ist . Etwas Staubzucker drauf wer mag oder etwas Schokolade . Schmeckt super lecker und ist auch für Allergiker oder für Low Carb geeignet Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Euch Renate

Profiteroles / kleine Windbeutel Brandteig mit der Cooking Chef – Variationen





Foto und Rezept von Claudia Kraft/Rezept 1

1. Rezept von Claudia Kraft

Italienische Profiteroles gefüllt mit Vanille Sahnecreme und bedeckt mit Schokocreme.

Zutaten:

Teig:

40 g Butter

Prise Salz

120ml Wasser

80 g Mehl

2 Eier

Creme

1 Packung Vanillepudding

500 ml Milch

100 gr. weiße Schokolade

100 gr. Kochschokolade

250 ml Sahne

optional 2 EL Rum

Zubereitung:

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier (Eier nach und nach mit der P-Taste eingerühren. Anfangs sieht die Masse

so aus, als würde sich die Eier mit dem Teig nicht verbinden. Wenn das erste Ei glatt eingerührt ist und homogen ist, dann erst das zweite Ei dazu geben u wieder so lange rühren bis ein schöner Teig ist) zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen und auskühlen lassen.

Während die Brandteigkrapfen auskühlen: Pudding kochen und in zwei Teile teilen. Noch im heißen Zustand in den einen Teil die weiße Schoko und in den anderen Teil die Zartbitterschokolade reingeben und ab und zu umrühren bis der Pudding kalt ist. Sahne schlagen und je die Hälfte unter den Pudding rühren.

Brandteigkrapfen in der Hälfte einschneiden und mit der hellen Masse befüllen. Am besten auch mit einem Löffel. In eine Schüssel einlegen und dann mit der dunklen Masse übergießen.

Jedes Kugelrl eine Sünde aber mega geil.

2. Rezept von internationaler Kenwoodseite abgeändert

Zutaten:

40 g Butter

1 Prise Salz

120 ml Wasser oder Milch

80 g Weißmehl 405 oder 550

120 g Eier (leicht mit Gabel verquirlt)

Zubereitung:

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen.

Die abgekühlten Windbeutel mit scharfem Messer oder Schere aufschneiden und herzhaft oder süß füllen.

Nuss-Hefezopf



Rezept und Foto von Fee's Koch- und Backwelt

Zutaten:

500g Mehl
125g Zucker
2 Eier
320ml Milch
80g Butter
1 Würfel Hefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
200g Haselnüsse gemahlen
20g Kakao
1TL Zimt
1 Zitrone
150g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, 80g Zucker, Salz, 1 Ei und 250ml lauwarme Milch in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröseln und mit der Butter zugeben. Nun alles mit dem Knethaken gut verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel bei Raumtemperatur 1 Std gehen lassen.

Während der Teig geht, kann die Füllung vorbereitet werden: Hierzu die Nüsse, 45g Zucker, Kakao, 1 Ei, Zimt und etwa 70ml Milch verrühren. Die Masse sollte schön klebrig sein. Wenn nötig, etwas mehr oder weniger Milch zugeben.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer gut bemehlten Fläche, 4 eckig ausrollen. Er soll dabei nicht zu dünn werden. Die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig nun eng zusammenrollen und dabei eine gleichmäßige Rolle bilden. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nun die Rolle einmal in der Mitte der Länge nach durchschneiden und die Schnittkante leicht nach oben drehen. Die 2 Teile miteinander „verdrehen“.

Den Nusszopf bei 200°C Umluft etwa 30 Minuten backen lassen. Während der Nusszopf im Ofen ist, den Saft einer halben Zitrone (evtl. etwas mehr) mit dem Puderzucker verrühren. Sobald der Nusszopf aus dem Ofen kommt damit bestreichen und

auskühlen lassen.

Lemon Meringue Pie (Zitronentarte)



Angelehnt an das Rezept von Jamie Oliver, umgewandelt auf Kenwood Cooking Chef (CC) von Franziska Fischer (Foto von Franziska Fischer)

Für eine 26 Tarte Form

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl

100 g Zucker

125 g Butter, kalt

1 Ei

3 EL Speisestärke

270 g Zucker

3 Zitronen

50 g Butter

4 Eier, getrennt

275 ml Wasser

Zubereitung:

Alles für den Mürbteig in die CC geben und zu einem Teig verarbeiten.

Herausnehmen und kühl stellen.

Nach ca 30 min. den Teig ausrollen und in die Form legen.

Blind backen bei 190 Grad Ober/Unterhitze ca. 10-15 min.

Die Kerne vom Blindbacken entfernen und den Boden fertig backen. Ca. 5-7 min. er sollte am Rand etwas dunkler sein und knusprig.

Ofen auf 150 Grad einstellen.

In einer Schüssel die Speisestärke und 50 g Zucker mischen. Etwas Wasser hinzufügen, bis ein Brei entsteht.

Restliches Wasser in die Schüssel des CC geben. Zitronenschale reiben und hinzufügen. Saft auspressen und auch beifügen. Nun alles kurz aufkochen.

Bei 100 Grad Stufe 1 nun den Speisestärkebrei einrühren. Alles solange rühren bis die Masse eindickt. Nun die Butter stückenweise beifügen und weiter rühren.

Die Temperatur auf 0 stellen und nach und nach die Eigelb beifügen. Immer schön rühren, die Eier dürfen nicht stocken.

Die Zitronencreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Min. 30 Min kühl stellen. Die Creme sollte abgekühlt sein.

Eiweiss in der CC auf hoher Stufe steif schlagen. Restlichen Zucker beifügen und solange schlagen, bis die Masse glänzt. Auf der Creme verteilen.

In den Ofen schieben und ca 30 Min backen. Sobald das Baiser braun wird ist die Pie fertig.

Kokos - Haselnuss - Butterkuchen



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:

Teig

- 3 Tassen Zucker
- 1 Prs. Salz
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier
- 4 Tassen Mehl
- 1 Packung Backpulver

2. Schicht

- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1 Packung Kokosflocken
- 5 Eiweiss

3. Schicht:

- 1 Packung Haselnüsse
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 5 Eiweiß

- Etwas Zucker
- 150 gr. flüssige Butter

Finish

1 Becher Sahne

150 gr. Butter

Zubereitung:

Zucker, Salz, Buttermilch, Vanillezucker, Eier gut miteinander verrühren (K-Haken). Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Diesen recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen).

Puderzucker und Kokosflocken mit Eischnee aus Eiweiß vermischen (Flexi) und gleichmäßig mit einem Esslöffel auf dem Teig als grobe Klumpen verteilen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebeesen)

Puderzucker mit Haselnüsse und Eischnee aus Eiweiß mischen (Flexi) und die Masse löffelweise zwischen die Kokosklumpen setzen.

Dann Zucker über die gesamte Oberfläche streuen und 150 gr. flüssige Butter darüber giessen.

Bei 200°C (Gas Stufe 3 – 4) auf mittlerer Schiene für ca. 20 – 30 Minuten backen, bis die Kokosflocken gleichmäßig goldbraun sind.

Während des Backens 150 g Butter zusammen mit einem Becher Sahne aufkochen. Mit einem Esslöffel dieses Gemisch auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen, gleichmäßig (auch an den Rändern) verteilen.

Den Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Tassengröße Nachfrage:

Normale kleine Kaffeetasse nehmen und diese bis oben hin voll machen (ein Henkelbecher wäre zu groß). Der Kuchen geht richtig gut auf. Das Sahne-Gemisch macht den Kuchen so besonders saftig! Er war bis jetzt auf jeder Party DER Renner.

Lässt sich wunderbar stapeln und transportieren und hält sich in Alufolie oder Tupper mind. eine Woche frisch. Bei warmer Witterung besser im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis von Stephan Rathmann Jaehnichen: Wenn man nur ein Drittel vom Rezept macht, reicht es für eine 28er Springform.



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen