

Ostern Rosinenbrot Osterbrot



Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:

200 g Quark
1 Ei
8 El Öl
6 El Milch
100 g Zucker
Prise Salz
1 Backpulver
400 g Mehl
1 Pck Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zusammen vermengen (Knethaken) und in Backform geben.

Mit Ei oder Milch bestreichen (ich habe Milch genommen) und mit Schere etwas aufschneiden und backen.

200 Gr. Ober/Unterhitze, gute 40 Minuten



Foto Aldona Led

Apfeltaschen – Variationen



Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Christina Gagel

Zutaten:

Füllung

300g Äpfel

2EL Zucker

Zitronensaft

(Zimt/Rosinen)

Teig:

250g Mehl

3TL Backpulver

250g Quark

1p. Vanillezucker

2EL Zucker

175g Butter

Zubereitung:

Ich habe alle Teig Zutaten mit dem Knethaken 10 Minuten rühren gelassen! Die Butter sollte Zimmertemperatur haben. Die Äpfel (entkernt, geschält, klein geschnitten, z.B. mit Würfler) werden mit den anderen Zutaten vermischt! Und dann weich gedünstet! Das habe ich mit dem Koch- Rühr Element gemacht auf ca. 120 Grad für 10 Minuten.

Dann habe ich aus dem Teig Bällchen geformt und ausgerollt mit einer Schüssel rund aus gestochen und ca. 1 EL von der Apfelmischung rein! Dann Zuklappen mit einer Gabel den Rand zu drücken und die Tasche mit Eigelb bepinseln. Bei 175 Grad/Heißluft für 15 Minuten in den Ofen schieben!

Menge reicht für 10-12 Apfeltaschen.



Foto von Carmen Lo Giudice Priolo/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Chefkoch.de, nachgebacken von Carmen Lo Giudice Priolo und auf CookingChef umgeschrieben

Zutaten:

Füllung:

500 g Äpfel

50 g Rosinen

40 g Zucker

20 g Butter

Teig:

375 g Mehl
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
50 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei(er)
200 ml Milch, lauwarm
50 g Butter, zerlassen & abgekühlt

Guss:

100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
10 g Butter

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden (z.B. Würfeler), mit Rosinen, Zucker und Butter unterrühren in CC mit Kochröhrelement leicht dünsten, erkalten lassen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen, Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, dünn ausrollen und runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Füllung belegen, den Rand mit Milch bestreichen, andere Teighälfte darüber klappen, an den Rändern gut festdrücken, mit Milch bestreichen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen, auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 190°C (Umluft) 15 Min. backen, sofort nach dem Backen mit dem Zuckerguss bestreichen.

Glutenfreier Marmorkuchen – glutenfreier Rührkuchenteig



Foto von Manuela Richtmann

Rezept von “Glutenfrei kochen und backen vom DK Verlag” und von Manuela Richtmann abgewandelt auf CC

Zutaten:

350 g weiche Butter

350 g Zucker

350 g Gf-Mehl (zb Kartoffelmehl)

6 Eier

2 gehäufte Teelöffel Backpulver (oder 1 Teelöffel Natron / 1 Teelöffel Backpulver)

6 Esslöffel Milch

2 Teelöffel Vanillezucker

für den dunklen Teig ca 30g Backkakao

Etwas Butter zum Form einfetten

Zubehör:

Schneebecken der cc

Guglhupfform (normal groß)

Backofen

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben (Ballonschneebeisen)

Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zugeben, Vanille und Milch zugeben

Das Wichtigste, lange schlagen lassen, mindestens 12 -15 min, der Teig muss hell sein und fluffig.

Für den Marmorkuchen, den hellen Teig in die Form geben, den Rest mit Backkakao mischen und dann komplett über den hellen Teig geben, man könnte das auch umgekehrt machen, braucht dann aber noch eine Schüssel.

Bei vorgeheiztem Backofen :180 Grad ca 25-30 min backen.

Was geht nicht:

Schokostücke zugeben, der Teig ist zu fluffig, das sinkt auf den Boden der Form.

Was geht:

Tonkabohne, Chilli in den dunklen Teig, Lavendel , Zitrone in den hellen Teig

Und ja es geht nur mit Kartoffelmehl. Wer mag kann das Mehl auch splitten, zb : 250 g Kartoffelmehl, 100 g Buchweizenmehl. Ich verwende kein Sojamehl, aber damit geht das auch.

Warum ich am liebsten mit Kartoffelmehl backe?

Weil es geschmacksneutral ist, ich muss also nicht den Geschmack von Buchweizen und Soja mit berechnen.

Und !!! Es ist günstig, 500 g ca 0,60€ was man von anderen gf-Mehlen nicht sagen kann

Schildkröten Kuchen



Rezept und Foto von Karin AM

Nachgebacken von Manuela Neumann und um die Mengenangaben ergänzt

Zutaten:

Für den Biskuit:

5 Eier

100g Zucker

1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)

120 g Mehl

30g Backkakao

Für den Belag:

4 Kiwis

1-2 Päckchen Tortenguss

Für die Creme:

250g Quark

1,5 Becher Sahne

1 Becher Joghurt (150-200g)

3 Blatt Gelantie

1 Vanilleschote

Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Für den Biskuit:

Schneebeesen einsetzen.

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster

Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl und den Kakao in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen aufmin unterheben.

In eine Springform (26cm) füllen und bei Ober/Unterhitze auf 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.

Anschließend auf Schüsselgröße zuschneiden, der innere Boden muss etwas kleiner sein.

Die Reste verwahren, um daraus den Kopf, Füße und Schwanz zu machen.

Für den Belag:

Kiwis schälen und schneiden.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und die Kiwischeiben dort hineinlegen.

Wer möchte, jetzt schon die Kiwischeiben mit Tortenguss (nach Packungsbeschreibung zubereiten) bestreichen.

Für die Creme:

Die Sahne steif schlagen.

Die Gelantine in Wasser einweichen.

Quark mit Joghurt und dem Mark der Vanilleschote mit dem Flexi vermischen.

Je nachdem wie süß ihr es mögt, Zucker begeben. Die Sahne unterheben.

Die Gelantine mit Temperatur verflüssigen, einen Teil der Creme dazu geben und verrühren.

Restliche Creme unterrühren.

Zusammensetzen:

In die mit Kiwi ausgelegte Schüssel einen Teil der Creme geben.

Den kleineren Tortenbodenkreis einlegen.

Mit der restlichen Creme abdecken.

Zweiten Biskuitkreis auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen.

Am nächsten Morgen stürzen und aus dem Biskuitresten Füße,

Kopf und Schwanz schneiden und ansetzen.
Mit Tortenguss abglänzen und verzieren.

Die Variante von Manuela Neumann:



Five Flavor Pound Cake

Rezept von Melody Minya

Zutaten:

1 cup (237 ml) Butter, Zimmertemperatur
 $\frac{1}{2}$ cup Pflanzenfett, Zimmertemperatur
3 cups Zucker
5 Eier, geschlagen
3 cups Mehl
 $\frac{1}{2}$ Tl Backpulver
1 cup Milch
1 TL Kokosnuss Extrakt
1 TL Zitronen Extrakt
1 TLRum Extrakt
1 TL Butter-Vanille Extrakt
1 TL Vanille Extrakt
 $\frac{1}{2}$ cup Zucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 165C vorheizen. Eine 25er (10inch) Springform einfetten.

In einer kleinen Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Zur Seite stellen. In einem Messbecher dann Milch mit Kokosnuss, Zitronen, Rum, Butter und Vanille Extrakt mischen und zur Seite stellen.

In einer grossen Schüssel, Butter, Pflanzenfett und 3 cups Zucker miteinander mischen (Ballonschneebeisen) und so lange rühren bis es leicht gelb und fluffing ist. Danach die Eier dazu und weiter rühren bis alles eine glatte Masse ergibt.

Röhrelement auf K-Haken wechseln.

Nun kommt die Mehl und Milch Mischung abwechselnd dazu. Wobei man beachten muss das man mit dem Mehl beginnt und es mit dem Mehl beendet. (Mehl-Milch-Mehl-Milch-Mehl-Milch).

Nun füllt man den Teig in die Form und backt es im vorgeheizten Ofen für 90 min bis 105min.

Den Kuchen auskühlen lassen und nach Wunsch weiterverarbeiten oder genießen

Banana Pudding Cake



Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:

- 1 Five Flavor Pound Cake (Rezept hier: [Five Flavor Cake](#))
- 1 Packung Vanilla Wafers (Eier-Plätzchen)

1 Bananen Pudding
3 Päckchen Sahne

Für den Bananen Pudding:

1 cup = 237 ml

3 cups Vollmilch

1 cup Zucker

1/3 cup Mehl

1/4 TL Salz

3 Eigelbe, leicht aufgeschlagen

2 EL Butter

1 TL Vanille

5-6 Bananen

Zubereitung:

Den Five Flavor Cake backen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wer mag, kann den Teig in 2 Teilen, dann muss man ihn später nicht in der Mitte aufschneiden.

Bananen-Puddig

Zucker, Mehl und Salz in die Schüssel der CC geben und mischen. Danach die Milch dazu und auf mittlerer Hitze und unter ständigem rühren mit dem Flexi kochen lassen, bis es andickt.

Danach für weitere 2 min kochen lassen und gelegentlich rühren.

In einer kleinen Schüssel die 3 Eigelbe leicht aufschlagen und 6 EL der Milchemischung dazu geben. Umrühren und danach in die Schüssel der CC mit der andickten Milch geben. Nochmal 1 min kochen lassen und dann Temperatur abschalten. Nun die Butter und Vanille unterheben.

Wenn der Pudding lauwarm ist, die klein geschnittenen Bananen dazu geben.

Tipp:

Ich habe jeweils 3-4 Bananen püriert (Blender) und die restlichen Bananen nur klein geschnitten, da wir es mögen, wenn ein paar Stücke in unserer Crème sind.

Zusammensetzung des Banana Pudding Cakes:

Nachdem der Pound Cake und unser Bananen Pudding Zeit abgekühlt sind, wird der Kuchen nun mit dem Pudding gefüllt. Dafür den einen Teil des Kuchens mit dem Puddig bestreichen. Danach wird die andere Hälfte des Kuchens auflegen.

Damit alles fest wird, diesen nun für 4 Stunden in den Kühlschrank oder am besten über Nacht.

In der Zwischenzeit, die 3 Päckchen Sahne mit Zucker und Vanille aufschlagen bis dies steif ist.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Sahne bestreichen.

Die Eier Plätzchen am Kuchenrand verteilen.

5-6 Plätzchen im Multi klein mahlen.

Die restliche Sahne in den Spritzbeutel tun und mit der Sternentülle kleine Türmchen am Rand der Tortenoberfläche spritzen.

Die Plätzchenkrümel nun auf der Mitte der Torte verteilen.

Donuts – Variationen



Foto von Gisela Martin/1. Rezept

1. Rezept von Kerstin Hinz: Donuts (Hefe) mit der CC

Zutaten:

60 gr. Zucker
2 EL lauwarmes Wasser
1 Hefewürfel frisch
375 gr. Mehl .
40 gr. zerlassene abgekühlte Butter
1 Ei
150 ml lauwarme Milch
1 Tüte Vanillezucker
1 Prise Salz
Frittieröl

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf das Frittieröl) in die CC geben, Knethaken einsetzen, 34 Grad einstellen und zu einem schönen weichen Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde bei ca. 34 Grad gehen lassen. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Donuts mit Hilfe von einem großen und einem kleinen Kreisausstecher ausstechen (Anmerkung: wer die Donuts im Tefal Waffeleisen macht, empfiehlt sich ein 6-cm-Vorspeisenring zzgl. von Isi-Whip die Edelstahltülle für den kleinen Kreis), auf ein Backblech legen, zudecken und nochmals 1 Std. ruhen lassen. Anschließend die Donuts bei ca. 190 Grad 2-3 Min. frittieren (Anmerkung Gisela: zwischen 170 und 190 Grad, Alternativ 3 Minuten im Tefal Waffeleisen). Anschließend nach Wunsch glasieren (Wir haben sie mit Schokolade überzogen

und mit Mandelkrokant bzw Zuckerperlen bestreut).



Fotos Aldona Led, Rezept Nr. 22. **Rezept von Aldona Led**

Zutaten:

500 g Mehl

280 ml Milch

50 g Butter (Zimmertemperatur)

25 g frische Hefe

1 Ei

1 El Zucker

1 Prise Salz

und genügend Frittieröl

Zubereitung:

Mehl auf Arbeitsfläche geben, in der Mulde die Hefe zerbröseln mit etwas lauwärmer Milch und mithilfe einer Gabel mischen, dann alle Zutaten hinzumischen und mit dem Knethaken rühren.

Teig ausrollen ca. 1.cm, und formen, auf ein Blech mit Backpapier geben und zugedeckt mit ein Tuch und eine warme Decke ca. 1 Std gehen lassen.

Wenn sie hoch und fluffig aussehen vorsichtig von Blech lösen und ins 170° heisse Öl frittieren auf Küchentücher legen und dann im Zucker wälzen.

Ist sehr schnell zu machen und fluffig.

Reicht für ca. 26 -40 Stück, je nach Größe.

3. Rezept/Backpulver/zur Verfügung gestellt von Nina Oberacker



Fotos Nina Oberacker

In Tefal Snack Collection Nr. 11 herausgebacken

Für 48 Stück

Zutaten:

3 Eier

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

5 EL ÖL

250 g Milch

260 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

zzgl. etwas Öl zum Einfetten

Dekoration alles was gefällt

Zubereitung:

Zuerst Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ganz fluffig aufgeschlagen mit dem Ballonbesen (ich glaube es geht auch mit weniger Zucker). Dann kurz die flüssigen Zutaten und zuletzt kurz Mehl und Backpulver (gesiebt) unterrühren, so dass das fluffige nicht verloren geht.



Die Form etwas einölen. Dann die untere Hälfte komplett mit Teig voll füllen, da wurden sie oben und unten gut gebräunt.



Nach ca. 3 Minuten waren sie fertig.



Warm sind sie zwar ohne Dekoration, aber unglaublich lecker.

Nachdem dem Abkühlen dekorieren (Schokolade, Zuckerguss, Puderzucker, ...).



Kürbiskuchen mit Zimtfrosting



Rezept und Foto von Franziska Fischer

Zutaten:

4 Eier

300 g Zucker

180 g Öl

400 g Kürbispüree

270 g Mehl
2 Tl Zimt
1 Tl Salz
1 Packung Backpulver

Frosting:

200 g Frischkäse
90 g Butter
2 Tl Zimt
150g Puderzucker

Zubereitung:

Zuerst den Kürbis in Würfel schneiden (z.B. Würfelschneider oder Multizerkleinerer/Juliennescheibe). Danach mit etwas Wasser weichkochen und pürieren (z.B. Multi mit Messer oder Püreestab).

Ich habe einen grossen Kürbis verwendet und den Rest eingefroren. (*Tipp: Größere Menge machen und dann für Kürbisbrot, Kürbissuppe, Gnocchi mit Kürbissauce etc. weiterverwenden*)

Eier mit dem Zucker weich schlagen (Flexielement). Öl dazu geben, weiterführen.

Gewürze und Kürbispüree beifügen.

Alles gut mischen.

Mehl unterheben.

In eine eingebuttrte Auflaufform geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 30 min backen, Stäbchenprobe.

Auskühlen lassen.

Das Frosting mischen und kalt stellen.

Auf den ausgekühlten Kuchenstreichen und mit einem feinen Kaffee servieren.

Schokoladen Torte Sachertorte – Variationen



Foto und Rezept von Manfred Cuntz/Teig ist aus dem Sacher Kochbuch/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Manfred Cuntz getestet und für gut befunden

Zutaten:

Teig:

140 g Butter

110 g Staubzucker

Vanillezucker

6 Eidotter

130 g Zartbitterkuvertüre (bei mir: 70%ige Callebaut
Kuvertüre(

6 Eiklar

110 g Kristallzucker

140 g Mehl

Marillenmarmelade

Glasur:

150 ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
225 g Kuvertüre 70% und
60 g Butter
50 ml Milch

Zubereitung:

Teig

Die leichterwärmte Butter wird mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig gerührt (Profi-Patisserie Element oder Flexi-Rührer) , dann gibt man nach und nach die 6 Eidotter dazu und rührt mit dem Ballonschneebeesen auch die vorgewärmte Schokolade ein.

Jetzt wird der Schnee von 6 Eiklar geschlagen, mit dem Kristallzucker ganz steif ausgeschlagen (Ballonschneebeesen) und vorsichtig mit dem Kochlöffel (Unterhebe Rührelement) unter die obige Masse gerührt. Anschließend wird das Mehl ebenso vorsichtig mit der Masse verrührt (einmeliert (Unterhebe Rührelement)).

Zum Backen verwendet man eine einer Kasserolle ähnliche Tortenform von 22 bis 24 cm Durchmesser. Den Boden belegt man am besten mit einem Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Masse in die Form und streicht sie glatt. Die Masse wird in einem vorgewärmten Backrohr bei mittlerer Hitze (ca. 170 Grad Celsius) gebacken; dabei läßt man die ersten 12 bis 15 Minuten die Backrohartür einen fingerbreiten Spalt offen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr eine Stunde lang aus. Ausgebacken ist sie, wenn sie einen leichten Fingerdruck ganz »leise« erwidert.

Nun stürzt man die Torte samt Form auf ein Sieb und läßt sie 20 Minuten auskühlen, dann stellt man sie wieder so, wie sie in der Form lag, und läßt sie ganz auskühlen. Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Dazu wird die Torte mit einem dünnen kleinen Messer glatt vom Rand

losgeschnitten, der Tortenboden und das angebackene Papier entfernt. Sie wird nun auf der Oberseite glattgeschnitten und wieder umgedreht. Der glatte Tortenboden wird mit geschmeidig verrührter, leichterwärmter Marillenmarmelade bestrichen. Zum Schluß die Torte mit der Glasur überziehen.



Fotos Manfred Cuntz

Glasur:

Schlagsahne mit Vanillezucker mit Flexi-Röhrelement auf 110°C aufkochen.

Temperatur auf 0 und abschalten.

Kuvertüre und Butter zugeben. Rühren Stufe I bis alles aufgelöst.

Ich hab es laufen lassen bis 50°C

Milch zugeben und weiter rühren lassen bis eine glatte Masse entstanden ist.

Dann habe ich auf Intervallstufe II weiter laufen lassen bis

ca. 30°C.

Glasur über den Kuchen laufen lassen.



Fotos Manfred Cuntz/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten Für 12 Portionen (26cm Springform)

Schokoladenbiskuit

8 Eier

Salz

260g Zucker

200 g Halbbitter-Kuvertüre (70%)

200g Butter

50g Puderzucker

200g Mehl

Überzug und Füllung

200g Halbbitter-Kuvertüre

220 ml Schlagsahne

40g Butter

110g Zucker
50g Crème double
30g Puderzucker
4cl brauner Rum
250g Marillenkönfitüre
50 g weiÙe Kuvertüre

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. EiweiÙ mit 1 Prise Salz halbsteif schlagen (Ballonschneebeesen), dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Kuvertüre fein hacken, im heiÙen Wasserbad langsam schmelzen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Butter und Puderzucker schaumig rühren (Flexi). Eigelb nach und nach unterrühren. Dann die Kuvertüre unterrühren und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse rühren. Restlichen Eischnee ebenfalls unterheben (Unterhebrührelement). Das Mehl nach und nach darübersieben und unterheben.

3. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre fein hacken (Trommelraffel). Die Sahne aufkochen, die Butter einrühren und die Hitze reduzieren. Die Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren auflösen. 90 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Crème double einrühren. Die Zuckermischung mit der Kuvertüre-Sahne-Mischung verrühren.

5. Den Puderzucker mit dem Rum und 20 ml Wasser aufkochen.

6. Den ausgekühlten Tortenboden im unteren Drittel einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Teil mit dem Rum-Zucker-

Gemisch tranken und mit 150 g Aprikosenkonfitüre bestreichen, oberen Teil daraufsetzen. Restliche Konfitüre erhitzen und die Torte damit dünn bestreichen.

7. Den Schokoladenüberzug mit einer Suppenkelle gleichmäßig über die Torte gießen, im Kühlschrank fest werden lassen. Die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, in einen Papierspritzbeutel geben und das Wort "Sacher" auf die Torte spritzen.

3. Bild und Rezept von Daniela Huemer



Zutaten:

210g zimmerwarme Butter

175g Staubzucker

1Pkg. Vanillezucker

9 Eidotter

9 Eiklar

200g dunkle Schokolade

175g Kristallzucker

210g glattes Mehl

50g Backkakao

Marillenmarmelade zum Füllen und bestreichen

Glasur:

200g Kristallzucker

125g Wasser

150g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Eidotter nach und nach langsam einrühren und dickschaumig schlagen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen und unterrühren.

Die Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und zu einem schnittfesten, glänzenden Schnee weiterschlagen.

Den Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl und den Kakao darüber sieben und vorsichtig vermengen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter und Mehl bestreichen. Die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° 55-60 Minuten backen.

Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen, den oberen knusrig gebackenen Teil entfernen. Die Torte einmal halbieren und mit Marmelade bestreichen. Die Torte wieder zusammensetzen, auch außen ganz dünn bestreichen und antrocknen lassen.

Für die Glasur Zucker und Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, leicht auskühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen.

Die lippenwarme Glasur in einem Guss über die Torte gießen mit einer Palette rasch glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Erdbeer-Kokos-Mascarpone Torte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Für den Biskuitboden:

- 6 Eier
- 150 g Puderzucker
- 120 g Mehl
- 3 TL Kakaopulver
- 75 g Schokolade (70%), geschmolzen
- 75 g Butter, flüssige

Zum Beträufeln:

- 75 g Zucker
- 75 ml Wasser
- 1 TL Rumaroma oder Rum

Für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren, kleine
- 10 Blätter Gelatine
- 400 ml Kokosmilch, ungesüßte
- 4 Eiweiß
- 100 g Zucker

Für die Creme: (Ganache)

- 100 ml Sahne
- 20 g Butter
- 100 g Schokolade (e 70%)

50 g Zucker
1 EL Crème fraîche
50 ml Wasser

Sonstiges:

n. B. Erdbeeren zum Garnieren
Fett für die Form
Mehl für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Puderzucker mit dem Ballonschneebeisen cremig aufschlagen.

Das Mehl mit Kakaopulver mischen und auf die schaumig geschlagenen Eigelbe sieben.

Die flüssige Butter und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Zuerst 1/3 davon unter den Teig rühren, dann erst den Rest unterheben. Den Biskuitteig in die Springform füllen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen, danach stürzen und abkühlen lassen.

Sirup:

Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und das Rum-Aroma unterrühren. Den Biskuitboden halbieren und beide Hälften mit dieser Mischung beträufeln. Eine Biskuithälfte in den verstellbaren Backrahmen hineinlegen.

Füllung:

Für die Füllung die Hälfte der gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche rundum an den Formenrand drücken. Die ganzen Erdbeeren dicht nebeneinander auf den Biskuitboden setzen. Übrige Erdbeeren später für die

Garnitur verwenden.



Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
1/3 der Kokosmilch mit dem Flexi erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
Die restliche Kokosmilch unterrühren, alles dann etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen steif schlagen, den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee mit der Kokosmilch mit dem K-Haken oder Unterhebelement mischen und diese Creme dann auf die Erdbeeren in die Form gießen.



Die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. 1-2 Stunden kalt stellen.

Ganache:

Für die Creme die Sahne aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin auflösen. Anschließend abkühlen lassen. 3 EL Wasser mit Zucker aufkochen, die Crème

frische dazugeben und unter die Mischung rühren. Die Ganache auf die Torte geben und verteilen. Mind 2h kalt stellen. Die Torte dann vom Ring lösen, auf eine Platte setzen und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

Claudia's Abweichungen:

1) habe 26er Form genommen.

2) Habe 6 ganze Eier mit der CC aufgeschlagen und dann die restlichen Zutaten wie beschrieben eingerührt/untergehoben. Hatte keine Haushaltsschoko habe daher Vollmilch Merci zu Hause gehabt. Habe auch nicht mittig sondern 1/3 der Höhe geschnitten.

3) habe ich die Masse zum Beträufeln nicht selbst gemacht sondern mit Rohrzucker "Läuterzucker" und Stroh Rum 38% vermischt.

4) die Kokosmilch wie gestern Nacht gepostet mit Kokosraspel und Wasser im Blender selbst gemacht.

5) bei der Fülle statt den Schnee von 4 Eiern habe ich 500gr Mascarpone mit Zucker und Flexi aufgerührt und dann die Kokosmilch Gelatine Mischung eingerührt und dann die Torte gefüllt.

ACHTUNG Masse wird schnell fest und empfehle evtl nur 8 Blatt Gelantine zu nehmen wenn jemand die Festigkeit nicht mag.

Den Rest und Ablauf wie oben.