

Friedhof-Kuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

500 g Mehl
1 Backpulver
2 Vanillezucker
Zitronenabrieb und Saft einer Zitrone
1/4 l Milch
250 g Zucker
4-5 Eier
220 g Butter

Deko:

1 Pack Mini-Schoko-Zwieback
Fruchtgummi-Würmer oder -Fledermäuse etc
Marzipan oder Fondant
Kuvertüre
Zuckerschrift

Zubereitung:

Schlage den Zucker, Eier und Butter mit dem Ballonschneebeesen schaumig.

In der Zwischenzeit kannst du das Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenabrieb vermischen. Ist die Eiermischung schaumig tausche den Ballonschneebeesen gegen den K-Haken aus. Füge langsam die Mehlmischung und die Milch dazu. Zuletzt den Zitronensaft dazu geben. Alles gut verrühren

lassen.

Anschließend streichst du den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Diesen Boden bei 175° ca. 30-40 Minuten backen – bitte Stäbchenprobe machen.

Du weißt ja, jeder Backofen backt etwas anders.

Bis der Kuchen ausgekühlt ist, kannst du deine Motive aus Marzipan oder Fondant formen. Dies ist nicht all zu schwer. Forme Kürbisse, Totenköpfe und Knochen.

Nun geht es an die Grabsteine. Nimm einen Mini-Schoko-Zwieback und verziere/beschrifte diesen mit Zuckerschrift. Solange die Schrift noch feucht ist, sei vorsichtig damit nichts verwischt. Je nachdem wieviele Grabsteine du für deinen Friedhof möchtest, verzierst du weitere Mini-Schoko-Zwiebacke.

Jetzt schmilzt du die Kuvertüre und bestreichst den Kuchen.

Zuerst werden die Grabsteine etwas fester *in* den Kuchen gedrückt, so dass diese auch stehen bleiben. Anschließend kommen die Motive aus Marzipan/Fondant auf den noch feuchten Schokoguss. Wer mag kann auch gerne noch die Gummiwürmer etc als Deko darauf geben.

Der Kuchenguss sollte nun noch etwas trocknen, so dass alles gut hält.

Panettone – original

italienisch – Variationen



Foto A. Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

Zur Herkunft des Panettone:

Pane bedeutet im Italienischen "Brot" und "Tone" könnte von Toni kommen, der Kurzform von Antonio. D.h. ein Panettone ist das Brot von Toni ☐

Von welchem Toni ist nicht geklärt. Bekannt ist lediglich, dass Toni aus der Mailänder Gegend kam. Es ranken sich ganz viele Legenden über Toni. Mal war Toni ein Adeliger, der den Panettone für eine hübsche Bäckerfrau erfunden hat, um ihr zu imponieren und ihre Geschäfte etwas aufzupeppen.

Ein anderes mal erzählt man sich die Geschichte von dem eifrigen Küchenjungen Toni, der zu Hof arbeitete. Dem Küchenchef passierte ein Mißgeschick, der Weihnachtskuchen war nicht mehr zu retten. Toni hatte aber noch einen schon etwas länger gehenden Hefeteig in der Hinterhand, den die beiden mit kandierten Früchten und viel Butter aufgepeppt haben und den es von fortan jedes Jahr zu Weihnachten gab.

Vermutlich war es aber gar nicht so romantisch. Und vielleicht gabs auch keinen Toni, denn ein -one am Ende eines Wortes macht im Italienischen eine Sache besonders groß. Also Pane = Brot, Panettone = besonders großes Brot.

Weizenmehl war im Mittelalter ein kostbares Gut. Es wurde nur

dunkles Brot verbacken, weißes Brot galt als Luxus. Nur zur Weihnachtszeit durften die Bäckereien ihr Brot mit Weizenmehl backen. Und da Weihnachten schon immer ein besonderes Fest war, kam nur das Beste in den Teig. Viel Butter, Eier, kandierte Früchte: Entstanden ist der Panettone...Ein besonders großes Brot, dass sich durch die vielen leckeren Zutaten in einen Kuchen verwandelte ☐

1. Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgeschrieben

Einen guten Panettone sollte man 3 Tage Zeit zum Gehen geben, die meisten Arbeitsschritte finden am 3. Tag statt. Es bietet sich daher an, den 3. Tag auf einen Tag zu legen, an dem man zu Hause ist. Ist Sonntag z.B. als Tag zuhause eingeplant, dann bietet es sich an am Freitag (ob vormittags oder abends ist egal) mit dem Ansetzen vom Teig zu beginnen. Am dritten Tage sollte man vormittags oder spätestens am frühen Nachmittag bereits mit der Fertigstellung beginnen.

Zutaten Vorteig – Tag 1

100 gr. Mehl Manitoba/Alternativ Mehl Type 550

2 gr. Hefe

1 EL Backmalz (flüssig oder in Pulverform) – Alternativ 1 EL Honig oder Zucker

60 g Milch

Zutaten Hauptteig (für 1,3 KG) – Tag 2 und 3

Tag 2:

50 gr. Mehl Manitoba/Alternativ Mehl Type 550 (Tag 2, davon wird die Hälfte aber erst an Tag 3 benötigt)

350 gr. Mehl Type 00/Alternativ Mehl Type 405 (Tag 2, davon wird die Hälfte erst an Tag 3 benötigt)

2 gr. Hefe

2 Eier Gr. M-L

60 gr. Zucker

60 gr. weiche Butter

Tag 3:

2 Eier Gr. M-L

3 Eigelb Gr. M-L

100 gr. Zucker

100 gr. weiche Butter (zzgl. 10 g zum Form ausstreichen und etwas Backen)

Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone

40 gr. Orangeat

40 gr. Zitronat

120 gr. getrocknete Rosinen

1 Vanilleschote

5 gr. Salz

Der Panettone wird in 4 Schritten gemacht:

Tag 1:

Zubereitung 1. Schritt/Vorteig herstellen:

K-Haken einsetzen. In Schüssel 100 gr. Mehl Manitoba/Type 550, 2 gr. Hefe, 60 gr. Milch zugeben und zusammen mit 1 EL Malz oder Zucker/Honig kneten. Wer mag, gibt 30 Grad Temperatur zu.

Kugel formen und Teig in abgedeckter Schüssel bei Raumtemperatur eine Stunde gehen lassen.

Teig in Kühlschrank stellen und eine Nacht abgedeckt kalt gehen lassen.

Tag 2:

Zubereitung Schritt 2/1. Kneten:

Teig aus Kühlschrank nehmen, zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

Knethaken einsetzen.

In einer Schüssel 50 gr. Mehl Manitoba/Type 550 und 350 gr. Mehl Type 00/ vermischen.

Von diesem Gemisch 200 gr. zu dem Panettonevorteig geben (das restliche Mehl zur Seite stellen, man benötigt es erst am nächsten Tag).

Ebenso 2 gr Hefe und 60 gr Zucker einfüllen und vermischen.

Alles gut verkneten.

Anschließend zwei ganze Eier hinzugeben und kneten.

Stückchenweise 60 gr weiche Butter zugeben und ebenfalls verkneten (immer etwas warten, bis Butter aufgenommen ist, dann das nächste Stück zugeben). Bis alles gut eingeknetet ist, kann es 20 Minuten und länger dauern. Am Ende das Flexielement einsetzen und weitere zwei Minuten kneten. Nehmt ein kleines Stück Teig in die Hand, zieht es auseinander und macht einen Fenstertest. Wenn ihr durchschauen könnt, ohne dass der Teig sofort reißt, ist alles gut. Wenn nicht, sollte der Teig noch etwas weiter geknetet werden.

Teig auf die minimalst bemehlte Arbeitsfläche legen, wie ein Brot (im Wort Panetone steckt das Wort "Pane", das ist das italienische Wort für Brot), ein paar Mal von aussen zur Mitte falten, bis der Teig glatt und zu einer Kugel geformt ist.

In einer weiteren Schüssel Boden mit Mehl bestäuben, Teig mit Schluss nach unten hineingeben und Teig für zwei Stunden bei ca. 30-36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen.

Wer keine Küchenmaschine mit Wärmefunktion hat, hat folgende Möglichkeit: Ihr stellt die Schüssel in den Backofen und lasst die Türe etwas offen, so dass das Licht an bleibt und Wärme abgibt. Bei moderneren Backöfen geht das nicht, Die neueren Backöfen haben aber häufiger eine Auftaustufe oder Gärstufe, oder ihr stellt den Ofen einfach auf 30 Grad ein. Man könnte die Schüssel auch in einen Topf mit warmen Wasser stellen.

Anschließend Teig in Kühlschrank stellen für eine Nacht bzw. mindestens 12 Stunden.

Tag 3:

Zubereitung Schritt 3/2. kneten:

Panettoneteig zwei Stunden ausserhalb Kühlschrank temperieren lassen.

Rosinen unter Wasser abspülen und in lauwarmen Wasser einweichen.

Schale einer Zitrone reiben, Mark einer Vanilleschote auskratzen.

Panettoneteig kneten, Vanilleschotenmark zufügen, ebenso restliches Mehl (vom Vortag) unterrühren.

Mit dem Knethaken zwei ganze Eier und 3 Eigelb langsam unterkneten.

Abgeriebene Schale der Zitrone, den restlichen Zucker, Zitronat und Orangeat und die abgetropften Rosinen und Salz und die restliche Butter sorgfältig unterheben. Solange kneten bis alle Zutaten sich mit dem Teig verbunden haben.

Den Teig nun zu einer Kugel formen, diese in eine Schüssel geben und wieder zugedeckt für 2 Stunden/Temperatur 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben

Tag 3:

Zubereitung Schritt 4:

Sobald der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Teig auf die Arbeitsfläche legen und leicht mit der Hand ausbreiten

Den Teig falten, damit er eine bessere Kugelform erhält.

Eine Form von 1,3 kg, ca. 18 cm Durchmesser buttern und mit Backpapier auskleiden. Wer keine Panettoneform hat, kann z.B. auch eine Souffleeform o. ä. verwenden. Das Backpapier herausstehen lassen, da der Teig sehr hochkommen wird.

Die Form zusammen mit dem z.B. mit Klarsichtfolie abgedeckten Panettone 2 Stunden in den Backofen stellen und das Licht vom Backofen anmachen. (Anmerkung Alex: Da ich keine Panettoneform habe, habe ich ihn nur mit einem Tuch bedeckt.. mein Teig war auch weiterhin sehr klebrig, so dass er sich

nicht gut zur Kugel hat formen lassen. Ich habe ihn dann einfach in meine bearbeitete Form so eingegeben und glatt gestrichen)



Wer keine so hohe Form hat, kann sie "verlängern" mit Backpapier

Dann Folie entfernen und den Teig 15 Min. ausruhen lassen, so dass die Oberfläche leicht trocken ist. So erreicht man, dass der Panettone die klassische krosse Oberfläche erhält.

In die Mitte ein Kreuz mit einem scharfen Messer ritzen und 10 Gr. Butter darauf legen und Panettone in vorgeheizten Backofen bei 190 Grad für 10-15 Min. backen.

Zum Backen: Wer einen Backofen hat, der nur mit Unterhitze arbeitet, das wäre perfekt. Ansonsten wählt man Ober/Unterhitze, sollte aber den Kuchen nach den ersten 15 Minuten abdecken, damit er nicht zu viel Hitze von oben abbekommt, wie bei mir auf dem Bild.

Sollte der Backofen eine Schwadenfunktion haben, dann diese einschalten. Alternativ kann man auch eine kleine Schüssel Wasser mit in den Backofen stellen.

Nach 15 Min. Temperatur auf 180 Grad und weitere 10-15 Min. backen. Wenn die Oberlächle langsam dunkel wird, auf 175 Gr. runter schalten – insgesamt 50 Min (bei gut belüfteten Ofen 5-8 Min. weniger) .

10 Min vor Ende das Schwaden abstellen bzw. die Schüssel mit dem Wasser herausnehmen.

Sobald der Panettone fertig ist, lasst ihn abkühlen und serviert ihn mit Mascarpone und/oder einem Gläschen Vin Santo.

Achtung: Der selbstgemachte Panettone hält sich nicht so lange wie ein industriell gefertigter. Aber der Geschmack von einem frischen Panettone ist so unglaublich viel frischer und luftiger. Ihr werdet keinen anderen mehr wollen.

Man kann den Panettone auch nach dem letzten Gehen eingefrieren. Dann bitte den Teig im Kühlschrank auftauen lassen, dann zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren und dann gehts weiter mit der Butter auf dem Kreuz etc.

Tipp: Mit einem schönen Geschenkband umwickelt, ist das ein tolles Mitbringsel zur Weihnachtszeit!



Foto Gisela/Rezept Nr. 1

Tipp 2: Wenn ihr keine Panettonebackform habt und keine Lust auf den Aufwand mit dem Auskleiden und Verlängern mit Backpapier habt: Versucht den Kuchen mal in einer Gugelhupfform zu backen. Schmeckt genauso gut, sieht nur nicht mehr nach Panettone aus ☐



2. Rezept, Original italienisches Rezept von vivalafocaccia.com, von Fiametta Miani übersetzt

(Panettone 1 kg)

Zutaten:

Biga Vorteig

60 g Mehl Manitoba (W350)

12g frische Hefe

(Oder 4 g Trockenhefe)

30 g Wasser

1. Teig

90 g Biga

260 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)

70 g Butter

70 g Zucker

2 Eigelb

170 g Wasser

2. Teig

Erste Teig und dazu

60 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)

20 g Butter Zimmertemperatur

20 g Zucker

10 g Honig
2 Eigelb
3 g Salz
170 g Rosinen
85 g Zitronat
85 g Orangeat
Vanille-Aroma
Aroma orange

Zubereitung:

Vorbereitung Biga-Vorteig

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen
und nach und nach Mehl hinzufügen
Zudecken gut gehen lassen (im Ofen, aber mit dem Licht an)

Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (4-8
Stunden, je nach Temperatur)

Erster Teig

Biga-Vorteig im Wasser (Raumtemperatur) auflösen . Im KW geht
ganz schnell unter Zugabe von leichter Temperatur
Knethaken einsetzen, nach und nach das Mehl zugeben.
Durchkneten, dann Zucker hinzufügen und weiter kneten bis
Zucker nicht mehr ersichtlich ist, dann Eigelb nach und nach
hinzufügen und weiter kneten.

Jetzt die Butter in kleine Stück schneiden und bei
Raumtemperatur hinzufügen. jedes Stückchen Butter muss durch den
Teig aufgenommen werden.

Nach 35-40 Minuten kneten, in einem Behälter, zugedeckt gehen
lassen (im Ofen, mit Licht).
(4-8 Stunden, je nach Temperatur)

Wenn genug aufgegangen ist, wird die erste Mischung weiter
verarbeitet:

2. Teig:

Aufgegangene Teig mit Mehl und Honig kneten (Knethaken)

Salz hinzufügen

Wieder Zucker und das Eigelb unterkneten. Jetzt kommen noch dazu Rosinen, Zitronat, Orangeat, Vanille- und Orangen-Aroma und immer weiter kneten. Und nun wieder die Butter in kleine Stücke bei Raumtemperatur dazu.

Nach 35-40 Minuten insgesamt, sollte der Teig fertig sein

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und ein 3-4 mal falten. Teig nun zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Noch ein paar Mal falten. Endlich in eine Panettone-Form oder eine Backform legen, sollte nur zu einem Drittel belegen.

Wieder im beleuchteten Backofen mit einer Schüssel warmen Wasser, gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Je nach Temperatur, dauert dieser Vorgang 3-8 Stunden. ACHTUNG !!! Wenn man den Teig zu lange gehen lässt, riskiert man, dass es beim Backen zusammenbricht.

Aus dem Backofen nehmen und eine Viertel Stunde ruhen lassen, soll keine Luftdurchzug sein. Mit einem scharfen Messer keuzweise einschneiden und mit zerlassener Butter bepinseln.

Backen: Ofen bei 180/190 Grad C vorheizen.

Bei 180 bis 190 C für 7-8 Minuten vorbacken. Nur für ein Paar Sekunden den Ofen ein Spalt öffnen, um den Dampf heraus zu lassen.

Temperatur auf 170 runterlassen und weiter für weitere 45-55 Minuten backen.

Alle 10 Minuten überprüfen. Wenn die Oberfläche zu dunkel in den ersten 30-40 Minuten wird, dann mit Backpapier oder Alu zudecken. Kurz abkühlen lassen.

Aus dem Ofen nehmen. Panettone mit zwei Stricknadeln oder zwei Spiesse auf der Unterseite durchstecken (etwa 1 Cm. Vom Boden)

Kopf nach unten 12 Stunden, am besten in einem großen Topf zugedeckt ruhen lassen.

Spiesse oder Nadel entfernen. Schmeckt am besten nach 1-2 Tage.

Chocolate-Cookie-Brownies mit Oreo- Füllung in der Cooking Chef



Foto und Rezept von Kerstin Hinz

Zutaten:

Für den Chocolate-Chip-Cookie Teig

125 Gramm weiche Butter

150 Gramm Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

175 Gramm Mehl

1 TL Backpulver

50 Gramm Schokotropfen

ca. 20 Oreo-Kekse

Zubereitung:
Butter, Zucker, Salz, Ei, Mehl mit Backpulver vermischt, in die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermengen, Schokotropfen unterrühren. Den Teig in einem Backrahmen (ca. 20 x 25 cm)

glatt streichen (klappt am besten mit einem angefeuchteten Löffel).

Auf dem Chocolate-Chip-Cookie Teig Oreo Kekse verteilen (Ich habe 20 Stück gebraucht).

Für den Brownie-Teig:

250 Gramm Butter

200 Gramm Zartbitterkuvertüre

3 Eier

75 Gr. Zucker

Butter mit Zartbitterkuvertüre im Kessel mit Flexi bei niedriger Temperatur schmelzen

Eier und Zucker dazu geben und mit Ballonschneebeesen verrühren und 75 Gramm Mehl kurz unterrühren.

Den Brownie Teig über den Oreo Keksen glatt streichen.

Backen: ca. 175 Grad 30-35 Min.

Chocolate Cookie Dough
Cheesecake Käsekuchen



Rezept und Foto von Anna Weidner
Fotodokumentation im Text von Anna G.

Zutaten:

200g weiche Butter

50g (geschmolzen für den Boden)+ 50 g (zerhackt für die Cookies) + 30 gr. (zerhackt zum Verzieren)

Zartbitterschokolade

175g + 50g + 75g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Prise Salz

3 Eier (M-L)

300g Mehl

1 geh. TL Backpulver

400g Doppelrahmfrischkäse

200g saure Sahne

2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Cookieteig und Boden:

100g Schokolade hacken. Die Hälfte im Kessel schmelzen (Flexi).

200g Butter, 175g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen (Flexi, wenn Butter zu hart ist, 25 Grad Temp

zugeben). 1 Ei unterrühren. 300g Mehl und Backpulver mischen und unter rühren. 1/4 Teig (d.h. ca. 180 gr.) abnehmen und grob zu Stücken oder kleinen Kugeln formen und 50 gr. zerhackte Schokolade begeben. Kugeln kalt stellen.



Unter restl. Teig geschmolzene Schoko rühren. Springform fetten und Boden mit Backpapier auslegen und Teig in der Form zu einem Boden drücken und einen kleinen Rand hochziehen). 30 min kaltstellen.



Käsemasse:

Restl Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker langsam dazugeben (Ballonschneebeisen).



Frischkäse Eigelb, Sahne, Stärke, restlicher Zucker cremig rühren (Ballonschneebeesen).



Eischnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Hälfte der Masse in die Springform füllen. Dann beiseite gestellte Cookie Dough Kugeln darauf verteilen und restl Masse darauf geben.



Bei 175 Grad/Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 35 – 40 min backen. Je nach Ofen vllt auch weniger (Anmerkung Gisela M: 35 Minuten waren bei uns zu wenig, deutlich länger. Stäbchenprobe machen!).

Nach Backzeit Ofen abschalten, restliche gehackte Schokolade auf Kuchen verteilen und bei leicht geöffneter Ofentür 30 min auskühlen lassen.



Toffiffee Taschen



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Ein paar ganz simple, aber sehr leckere Toffiffee Taschen

Zutaten:

2 Packungen Blätterteig (Backblech-Größe)

30 Toffiffee

Puderzucker

Zubereitung:

Das ist wirklich ganz einfach Du kaufst 2 Packungen Blätterteig – den in Backblech-Größe aus dem Kühlregal. Einen auspacken, darauf ca. 30 Toffiffee verteilen. Den 2. Blätterteig darüber legen und mit dem Pizzaschneider die Kissen zuschneiden. Ränder mit einer Gabel andrücken und bei ca. 200 Grad 20 Min. backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Shortbread



Rezept und Foto von Carmen Müller/Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

200 g weiche Butter
100 g Zucker (super fein)
200 g Mehl Type 405
100 g Reismehl (ganz wichtig)
eine Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad (Anmerkung Gisela M.: Ich hatte Heissluft) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und an die Seite stellen.

Den normalen Haushaltszucker in der Gewürzmühle fein häckseln.

Dann Butter und Zucker mit dem K- Haken cremig schlagen.

Danach beide Mehlsorten und das Salz hinzufügen und nur ganz kurz zusammenrühren (1Minute).

Der Teig ist trocken. Das Reismehl kann nicht ersetzt werden. Es sorgt für die richtige Konsistenz.

Den Teig in vier gleich große Stücke teilen (145g).

Jedes Stück direkt auf dem Backblech zu einer Scheibe formen (1cm dick, 11 cm Durchmesser.

Jede Scheibe mit einem Messer in 8 Stücke ein- aber nicht durchschneiden.

In den Teig mit einer Gabel ein Muster stechen, damit der Teig nicht aufgeht.

17 Minuten backen bis die Farbe golden ist (Anmerkung Gisela M.: meine durften noch 5 Minuten länger im Ofen bleiben).

5 Minuten abkühlen lassen, dann die Dreiecke ganz durchschneiden.

Ganz auskühlen lassen, solange das Gebäck warm ist, kann es leicht zerbrechen.

Tipp Gisela M.:

Am besten gleich doppelte oder dreifache Menge machen. Unglaublich lecker und sehr niedriger Aufwand.

Ich hatte 1,25fache Menge und die Masse einfach auf das Blech gestrichen. Das Blech war aber noch nicht ganz voll. 1,5-1,75fache Menge sollte genau ein Blech ergeben.

Rezept Nr. 2 – Zur Verfügung gestellt von MarieNa aus einem englischen Kochbuch

Zutaten:

110 gr. Mehl

50 gr. Maismehl

110 gr. Butter

50 gr. Feiner Zucker

Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

wie oben, jedoch 160 Grad, vor dem Backen 15 Minuten in den Kühlschrank, 35 Minuten backen.

Allgemeine Tipps von Stephan Rathmann Jaehnichen:

Den Teig am Besten über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag nur kurz in der CC durchkneten lassen, dann schnurrt der Teig nicht. Ein Mürbeteig schnurrt, wenn er sich beim Backen verzieht, zusammen zieht oder starke Rissbildung hat. Wobei Rissbildung teilweise auch durch zu viel Backtrieb kommen kann.

Geheimtipp Stephan: Butter vorher bräunen.

Sachertorte schnell



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Mehl

200 g Zucker

9 Eier

200 g Öl

1 Päckchen Backpulver

200 g Schokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen (ich habe es diesmal mit 30C 10min geschlagen, dann langsam Öl und zerlassene Schoki einrühren und Mehl mit Backpulver unterheben. (Haha ich habe Backpulver vergessen. Wie hoch wäre sie dann bitte mit geworden.



Bei 180C ca 1 h backen.

Den Kuchen nach dem Abkühlen in 3 Teile trennen und nach

Wunsch mit Marmelade füllen und mit Ganache überziehen.



Marzipan-Apfel-Tarte



Foto von Gisela Martin

Rezept gefunden auf Facebookseite von Emsa, nachgebacken von Gisela Martin und leicht verändert und auf CC umgemodelt

Originalrezept für 2 große 1,3 Liter Emsa Clip & Close Glasauflaufformen. In zwei Auflaufformen gehts natürlich auch, ich habe den Kuchen sogar auf drei Glasauflaufformen verteilt.

Zutaten

5 Eier Gr. M

200 gr. Marzipan

80 gr. Zucker

120 gr. Mehl

220 gr. weiche Butter

6-8 Äpfel, z.B. Jonagold oder Boskop

Zubereitung:

Marzipan und Eier in Kessel geben, leichte Temperatur (ca. 30 Grad) zugeben und mit Flexi verrühren.

Zucker zugeben, weiterrühren

Mehl hinein sieben, weiterrühren

Butter in Stücken zugeben. Solange rühren, bis die Butter komplett aufgelöst ist.

Auflaufformen oder Glasschüsseln mit Butter auspinseln, mit Mehl bestäuben.

Backofen auf 160 Grad/Umluft oder 170 Grad/Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Lage Teig in die Auflaufformen geben, ca. 1,5 cm hoch

Äpfel schälen, halbieren und Schnitze auf den Teig legen.

Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Bei Umluft ca. 25 Minuten/bei Ober/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Fertig ist er, wenn die Farbe goldbraun ist und die Küche herrlich duftet.

Das Schöne an diesem Kuchen: Mehrere Kuchen binnen kürzester Zeit fertig, der Geschmack ist sensationell (es muss nicht immer kompliziert sein) und die Küche ist sauber. Lediglich ein Flexi und ein Kessel müssen gespült werden ☐

Baumkuchen



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:

9 Eier
375 gr Butter
1 Vanilleschote (Mark davon)
3-4 EL Rum
375 gr Zucker
150 gr Speisestärke
1 Pck Backpulver
225 gr Mehl
225 gr Orangenmarmelade
200 gr Zartbitterkuvertüre
20 gr Kokosfett

Zubereitung:

6 Eier trennen.

3 ganze Eier sowie 6 Eigelb mit Butter und Zucker cremig schlagen, Vanillemark zugeben und dann nach und nach Rum zugeben und gut unterrühren.

Stärke und Backpulver mit Mehl mischen und esslöffelweise einrühren.

6 Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Eine Springform (24cm) am Boden mit Backpapier auslegen, ca 2 EL Teig drauf streichen und unter den vorgeheizten Backofen GRILL 1-2 min gold/braun backen. Dann wieder ca 2 EL Teig drauf streichen und ebenso backen. Auf diese Weise den kompl. Teig verarbeiten.

Kuchen auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Baumkuchen damit bestreichen. 30 Minuten trocknen lassen.

Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den Baumkuchen damit überziehen.

Rotwein-Gugelhupf



Quelle: Genuss-Magazin 02/2015 nachgebacken von Simone Bachmann

Foto von Simone Bachmann

Zutaten:

75 g Zartbitter-Schokolade

250 g weiche Butter

250 g Zucker

Schalenabrieb einer Orange (hab gekaufte ger.Schale genommen)

4 Eier

250 g Mehl

1 EL Backpulver

175 ml lieblicher Rotwein
1 EL Zimt / 1 EL Vanillezucker (mischen)
2 EL Rum
150 g Puderzucker

Zubereitung:

Schoko raspeln (hab ich mit der Raffel gemacht).

Butter, Zucker und Orangenschale mit dem Schneebesen schaumig rühren (5 min).

Nach und nach die Eier dazu.

Mehl und Backpulver langsam unterheben (geht alles noch mit dem Schneebesen).

125 ml Rotwein zum Teig dazu (wer lesen kann ist von Vorteil – ich habe die ganze 175ml reingetan – war trotzdem super lecker).

Zum Schluss Zucker, Zimt, Rum und Sckoko unterheben.

In die Kuchenform und 60 min bei 180C backen

Für den Überzug restlichen Rotwein mit Puderzucker zu einem Guss verrühren und über den Kuchen gießen.

Wer mehr Farbe möchte, einfach ein paar Spritzer rote Lebensmittelfarbe dazu

Pers.Meinung: super lecker – locker – mmmmmh