

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

Biskuitteig – Variationen



Foto Elisabeth Stauder

Anmerkung:

Für 26er Form wird Rezept mit 6 Eiern empfohlen, für 28er Form mit 8 Eiern. Für ein Backblech ist das Rezept mit 4 Eiern ausreichend. Wer nur eine Obsttortenform ausfüllen will, dem langt ein Rezept mit 3 Eiern. Bitte entsprechend hoch- und runterrechnen.

Rezept 1

von Karin AM

Zutaten:

4 Eier

80 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)

120 g Mehl

Zubereitung:

Je nach Verwendungszweck kann man auch 6 oder 8 Eier nehmen. Schneebesen einsetzen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen aufmin unterheben. Für dunklen Biskuit: Kakao, mit um die Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben. Wie üblich backen. Fertig

Rezept 2 – glutenfrei –

Zutaten:

6 Eier

200 g

1 Pkch. Vanillezucker

280 g gesiebtes Mehl oder glutenfreies Mehl oder halb/halb Mehl/Stärke

2 TL Backpulver

Zubereitung:

Eier ungetrennt mit dem Zucker und dem Vanillezucker (kein Vanillin) mit dem Ballonschneebesen verrühren. Erst auf Stufe 1 ca 1 Minute, anschließend auf Stufe 3 für 1 Min. und nach und nach die Geschwindigkeit erhöhen bis zur Höchststufe.

Das Ganze ca. 20 Minuten aufschlagen lassen – so kommt viel Luft in die Masse und der Teig wird sehr locker und fluffig.

Nach den 20 Min. den Ballonschneebesen herausnehmen und durch das Unterhebelement ersetzen. Wer kein Unterhebelement besitzt kann den K-Haken verwenden. In der Zwischenzeit den Boden

einer Springform mit Backpapier auslegen.

Auf Stufe 1 nun das Mehl esslöffelweise hinzufügen und zwischendurch immer wieder kurz warten bis das Mehl verrührt ist. Backofen auf 180° vorheizen.

Den Teig möglichst rasch in die Form gießen und ca 20-30 Minuten backen.



Foto Elisabeth Stauder, 29 cm Form, Rezept 2 in Variante mit K-Haken das Mehl löffelweise untergehoben, 27 Minuten Backzeit

Rezept 3

von Karin AM

Biskuit die einfache Variante falls jemand Interesse hat:

Zutaten:

4 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

Eier mit Zucker bei 40°C mit dem Ballonschneebeisen ganz hell schlagen, Temperatur weg und kalt schlagen bis sie dickschaumig ist. Mehl unterheben.

1 cm dick auf Backpapier streichen und rasch heiß backen (nehm so 200°C Ober-Unterhitze).

Auf ein feuchtes Tuch stürzen, Papier abziehen aber drauf liegen lassen und mit dem Papier und Tuch einrollen. Erkalten lassen und füllen.

Rezept 4

von Manfred Cuntz

Zutaten:

4 Teile Ei

2 Teile Zucker

2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung: Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

Zubereitung:

Eier abwägen und die anderen Zutaten danach bemessen.

Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen, 35°C). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.

Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.

Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze

Anmerkung Annette Menzel: Rezept Nr. 4 lernt man so als Konditor in der Ausbildung. Gewicht von den Eiern abmessen und die restlichen Zutaten danach anpassen. Gibt die besten Ergebnisse. Ich gebe immer noch Vanillepulver, Salz und Zitrone dazu.

Wer einen aromatischeren Geschmack möchte kann das ganze zur Wienermasse "umwandeln", indem zum Schluss noch ein Teil geschmolzene Butter einmeliert wird.

Rezept 5

von Claudia Kraft

Biskuit besteht aus 6 Eier (im ganzen geschlagen)

170 gr Zucker

170gr Mehl

Zubereitung:

Für Teig ganze Eier u Zucker sehr lange aufschlagen und Mehl unterheben und bei ca 180C ca 15min backen. Auskühlen lassen.

Ja genau einfach Eier mit Zucker ca 15 min aufschlagen und dann Mehl unterheben. Ich mache es aber mit der Hand und

Schneebesen. So siehts nach dem Backen aus. Ca 180C und ca 15min. Mache immer Nadelprobe, daher keine genaue Zeitangabe.



Foto Claudia Kraft – Rezept Nr. 5

Rezept 6

von Jennifer Glockner

Mein Biskuit in der CC gemacht, im TM ist er nie so toll geworden, ist 7cm hoch

Zutaten:

6 Eier

220 g Zucker

2 P. Vanillezucker

Prise Salz

280 g Mehl

1 P. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier 1 Min. auf höchster Stufen anschlagen, dann Zucker einrieseln lassen und das ganze 20 Min. aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben und in eine 24er Form füllen.

Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze, 35-40 Min. backen.

Rezept 7

für Obstkuchenform 27 cm mit 3 Eiern.

Wenn ich Rezept für 2 Stück 23er Formen nehme, verwende ich 4

Eier (2. Wert)

Zutaten:

3 (4) Eier

100 g (133 gr.) Zucker

0,5 (0,6) Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

75g (100 gr.) Mehl/25 gr. (33 gr.) Stärke

1 TL (1,33 TL) Backpulver

Zubereitung:

Mehl/Stärke/Backpulver mischen.

Eier und für 15 Minuten mit Ballonschneebeesen aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben und in eine 27er Form füllen.

Obstkuchenform ausfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Backofen auf 175C vorheizen (Ober/Unterhitze), 20 Min. backen.

Rezept 8 – der legendäre Biskuit von Ellen Lutz



Foto Ellen Lutz

Zutaten:

20er Form

4 ganze Eier
150g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
170 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
20g Speisestärke

26 er Form-gleiche Vorgehensweise beim Teig

6 Eier
220g Zucker
2 Vanillezucker
260 g Mehl
1,5 Teel. Backpulver
20g Speisestärke
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker zusammen in der Küchenmaschine so lang schlagen

bis es eine weiße Masse ist. Kannst locker 10 Minuten-15 Minuten schlagen, ich mach höchste Stufe

1 Prise Salz und das Backpulver unter das Mehl mischen und durchsieben

mit dem Schneebesen untermischen,

Darauf achten dass keine Mehlrückstände drin sind. Dadurch dass

das eine feste Masse ist ist sie nicht so empfindlich.

Auf den Boden der Form Backpapier auslegen

Backofen auf 175 Grad vorheizen, ich mach Ober-Unterhitze

und ca. 40 -45 Minuten backen. je nach Ofen kann es variieren. Stäbchentest

Im Backofen noch 10 Minuten abkühlen lassen und dann an der Luft bis die

Form außen abgekühlt ist. Mit Messer ruhig den Rand außen rundum lösen und stürzen.

Der Boden geht bis gut an den Rand hoch, deshalb ist das Stürzen einfach.

Tipps:

von Nicole Mayerhofer

Noch ein Trick aus der Backstube: Ei und Zucker erst auf 75 Grad erwärmen und dann kalt schlagen, wie beschrieben weiter machen. Gibt einen traumhaften fluffy Biscuit.

von Gisela Martin:

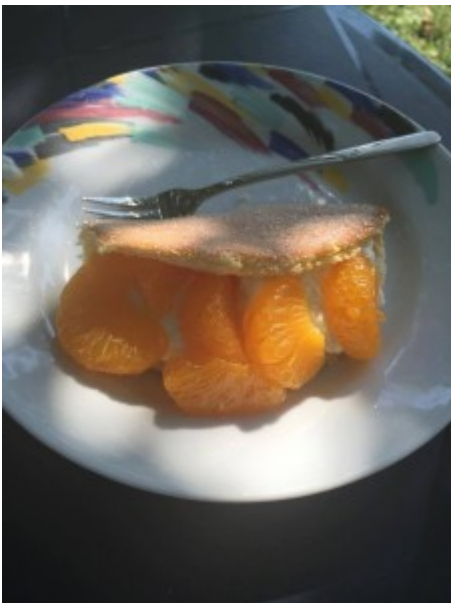
Für dunklen Biskuit: 30-45g Kakao, mit um die Kakaomenge reduzierter Mehlmenge versieben und unterheben.

Für süßen Teig Trinkkakao verwenden.

Bei Biskuit für Torten backe ich ihn 10 Minuten bei 180 Grad O/U und schalte dann auf 160 Grad runter. Gesamtzeit ca. 35 Minuten.

Bei Torten ist die Isoliermethode zu empfehlen (siehe hier auf dem Blog).

Biskuit-Omlett



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier

90 g Zucker

65 g Mehl

2 Päckchen Sahne

evtl Sahnesteif

Obst nach Belieben (ich habe Mandarin-Orange genommen)

Zubereitung:

Eier mit dem Zucker ca. 20 Min schaumig schlagen, anschließend vorsichtig das Mehl unterheben. Wenn das Unterhebrührelement zur Verfügung steht sollte dies auf langsamster Stufe verwenden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175° ca 15 Min backen.

Sofort die Teigplatte auf ein feuchtes Küchentuch stürzen. Und mit einem kalten Tuch über das Backpapier wischen. Somit löst sich dies besser vom Bisquitt. Nun Kreise ca 12 cm Durchmesser mit etwas Scharfkantigem ausstechen und in einen Teller gefüllt mit Zucker drücken. Auf einen Kuchenrost legen und einmal falten.

Die Omletts auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. In eine Spritztülle füllen und Omletts befüllen. Anschließend mit Obst garnieren.

Matcha-Gutsle Matcha-Gugl



Foto von Gisela Martin

Wir lieben Matcha-Gugl – Im Sommer wie im Winter... Das Bild trägt ☐

Zutaten:

90 g Butter

60 g. gemahlene Mandeln

100 gr. Puderzucker

45 gr Mehl

Salz

2 TL Matcha-Teepulver

0,25 TL Backpulver

4 Eiweiß

zzgl. ggf. etwas Puderzucker, falls man sie nach dem Backen damit bestäuben möchte

Zubereitung:

Backofen 190 Grad Ober-/Unerhitze vorheizen

Butter zerlassen (etwas mehr nehmen) und abkühlen lassen.

Mit dem "etwas mehr" kleine Silikonformen auspinseln (Madeleinesformen o.ä.).

Mandeln, Puderzucker, Mehl, 1 Prise Salz, Tee, Backpulver mit K-Haken mischen

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen

Eiweiß und zerlassene Butter unterheben (ich habe

Unterhebelement verwendet, K-Haken geht ebenso)

1 TL Teig in jede Form geben, ergibt ca. 40 Stück

10 -12 Min backen, 5 Min abkühlen lassen und aus der Form lösen



Anmerkung: Ich habe auch schon mal vergessen das Eiweiß steif zu schlagen und habe einfach alles mit dem K-Haken untergerührt. Und siehe da, das Ergebnis war ebenso gut

Mürbteig im Multi mit Messer





Rezept und Fotodokumentation von Claudia Kraft

Zutaten:

125 g Fett

250 g Mehl

1 Ei

3 Esslöffel Wasser

3 Esslöffel Milch

Salz

Zubereitung:

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 min kühl
rasten lassen.





Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Achtung: Wenn die Mengen erhöht werden, bitte nicht den Multi verwenden, da er dann Schaden nehmen kann. Bei größeren Mengen wäre der K-Haken die richtige Wahl.

Zwiebelkuchen – Variationen –



Foto von Alexandra Böhm – Rezept Nr. 1

1. Rezept Zwiebelkuchen mit Hefeteig

Rezept ist von Johannes Guggenberger von Stuttgart cooking und ausprobiert von Alexandra Böhm

Zutaten Hefeteig:

250 g Mehl
1 verquirltes Ei
50g Butter
1/8 l Milch (lauwarm)
Prise Salz
15 g frische Hefe
Prise Zucker

Zutaten Auflage:

1 kg Zwiebeln geschält und in Würfel geschnitten (ich habe im Multi mit Reibe Nr. 3 gemacht)
125 g kleine Würfel vom gerauchten Bauchspeck
70 g Butterschmalz
4 Eier
2EL gehäuftes Mehl
200 g Sahne, richtig kalt
200 g saure Sahne
Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kümmel ganz

Zubereitung:

Hefeteig mit Knethaken herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

Zwiebeln in dem heißen Butterschmalz glasig anschwitzen, Temperatur zurücknehmen und Ca. 20 Minuten weich dünsten. In den letzten 5 Minuten die Speckwürfel dazugeben. Masse erkalten lassen.

Hefeteig ausrollen und in eine 30er Form geben.

Mehl und kalte Sahne mit einem Schneebesen ganz glatt rühren. Saure Sahne, die Sahne-Mehl-Mischung, Eier, Salz, Pfeffer und Kümmel gut vermischen, die Zwiebelmasse untermengen und alles zusammen in der Backform verteilen.

Alles bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen, bis es oben auch eine schöne Farbe hat.

Gutes Gelingen ☐



Foto von Mareike Blunt – Rezept Nr. 2

2. Rezept Zwiebelkuchen mit Mürbteig

Rezept aus dem Quiche Buch von gu und von Mareike Blunt modifiziert :

Zutaten für Durchmesser 28:

260g Mehl

175g kalte Butter

4 Eier
Salz
Pfeffer
1 TL ganze Kümmel
800g geschälte Zwiebeln
150g Räucherspeck
200g saure Sahne

Zubereitung:

260g Mehl mit 1/2 TL Salz, 125g Butter (die restliche Butter ist zum Anschwitzen der Zwiebeln), 2-4 EL Wasser und 1 Ei im Multi mischen. Teig kalt stellen .

Zwiebeln mit der Juliennescheibe im Multi klein schneiden.

Zwiebeln und 100g Speck in eine Pfanne geben und anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kümmel sowie 1 EL Mehl untermischen. In einer Schüssel 3 Eier mit der Sauren Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mürbeteig auf Mehl ausrollen und in eine ausgemehlte Quicheform geben. Die überstehenden Reste nehme ich dann ab und flicke die Löcher Zwiebeln und Eiermasse mischen und in die Quicheform geben. Mit dem restlichen Speck bestreuen.

Bei 200°C Ober -/ Unterhitze für 35 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben

Waffeln – Variationen



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept

1. Rezept – Ursprung unbekannt, Autor Gisela Martin

Zutaten:

300 g Mehl

200 gr. Butter

100 g Zucker

2 TL Backpulver

2 EL Vanillezucker

6 Eier

1 ¹/₂ Tassen Milch (mittlere Größe, Mittelding zwischen Kaffeetäschen und Kaffeepott)

1 Prise(n) Salz

Zubereitung:

Flexi einsetzen und Butter und Milch zugegeben, 40 Grad, bis Butter geschmolzen ist

Temperatur auf 0 stellen, zu K-Haken wechseln und Eier und dann restliche Zutaten zugeben und alles verrühren

Waffeleisen mit Öl besprühen, herausbacken.

Schmeckten herrlich knusprig. Der Teig langte für 13 Waffeln.

Vor dem Servieren haben wir die Waffeln noch mit Puderzucker bestreut.



Foto: Melanie Gläser – 2. Rezept

2. Rezept von Melanie Gläser:

Rezept für 2-3 Waffeln

Zutaten:

3 EL Mandelmus

2 Eier

1/4 TL Weinsteinbackpulver

1 Schuss Kokosmilch

1 TL Kokosöl

Bourbon Vanille

Zimt

Zubereitung:

Alles in meiner Gewürzmühle zu einem Teig vermixt und dann im Waffeleisen ausgebacken.

3. Rezept Buttermilch-Waffeln

Manchmal sind es genau die einfachen Rezepte, die immer wieder auf den Tisch kommen – so wie diese Buttermilch-Waffeln. Sie sind bewusst nicht zu süß gehalten und damit die perfekte Grundlage für alles, was man gerade darauf genießen möchte: ein Hauch Puderzucker, warme Kirschen mit Sahne oder ein Schuss Ahornsirup.

Die Buttermilch sorgt dabei für eine wunderbar luftige Struktur und gleichzeitig für eine feine Knusprigkeit außen – ganz ohne dabei säuerlich zu schmecken. Und falls gerade keine

Buttermilch im Haus ist, kann man ganz unkompliziert zu Actimel greifen – das funktioniert überraschend gut.

Für ca. 8 bis 10 Waffeln:

Zutaten und Zubereitung:

125 g Butter mit dem K-Rührer oder Flexi-Rührer cremig aufschlagen.

50 g Zucker und 2 Esslöffel Vanille-Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

4 Eier (zimmerwarm) einzeln nacheinander unterrühren, sodass eine luftige, cremige Masse entsteht, die sichtbar an Volumen zunimmt.

Die fein geriebene Schale einer Zitrone unterrühren.

250 g Weizenmehl mit 1 TL Backpulver mischen und abwechselnd mit

ca. 200 g Buttermilch (alternativ Actimel) unter die Masse rühren.

Der Teig sollte etwas dicker sein als klassischer Pfannkuchenteig – bei Bedarf einfach noch etwas Flüssigkeit ergänzen, bis die Konsistenz passt.

Den Teig kurz ruhen lassen und anschließend im gut gefetteten Waffeleisen goldbraun ausbacken.

Ein kleiner Vorteil dieses Teigs: Er verzeiht auch Pausen. Eine kurze Ruhezeit tut ihm sogar gut, da das Mehl noch etwas quellen kann. Und sollte etwas übrig bleiben, lässt sich der Teig problemlos abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag weiterverarbeiten – mit kaum merklichem Unterschied im Geschmack.

Ein unkompliziertes Rezept, das immer gelingt und sich ganz nach Lust und Laune variieren lässt.

4. Rezept von Elvira Preiß

Dieses Rezept machen wir schon seit über 20 Jahren so.

Zutaten und Zubereitung:

250 g Butter oder Margarine schaumig rühren.

100 g Zucker und

1 Vanillezucker dazu fügen

4 Eigelb

125 g Mehl

125 g Speisestärke

2 gestrichene TL Backpulver

1/4 Liter Sahne unterrühren

4 Eiweiß steif schlagen und zuletzt unterheben.

5. Rezept "normale Herzchenwaffeln" von Chris Tine

Zutaten:

250g Butter

250g Zucker oder nach Geschmack

6 Eigelbe

500g Mehl

1/2 warme Milch

1TL Backpulver

Etwas abgeriebene Zitronenschale

2 Vanillezucker

Schnee von 6 Eiweiß

6. Rezept "Apfelwaffeln" von Chris Tine (Herzchenwaffeln)

Zutaten:

250g Butter

75g Zucker

4 Eier

250g Mehl

1 TL Backpulver

1/8 Liter warme Milch

300g Äpfel, gewürfelt

50g Mandeln oder Nüsse

1/2 TL Zimt

7. Jane Schweglers Familienwaffelrezept

Zutaten:

200 g Butter

200g Zucker

6 Vollei

500 g Mehl

375 g Milch

Vanille, Salz, Zitrone, Zimt

Kinderschnitte – Variationen

=



Foto Gisela Martin

1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

Zutaten Biskuit 1:

3 Eier

75 g Zucker

etwas echter Vanillezucker

50 g Mehl

25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 1:

Eier mit Zucker 15 Min mit Ballonschneebeesen Backofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen. Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebröhrelement einarbeiten

Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir) Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.

Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

Zutaten Biskuit 2:

3 Eier
75 g Zucker
etwas echter Vanillezucker
50 g Mehl
25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 2:

Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

Zutaten Creme:

200 gr. Sahne
1 Packung Sahnesteif
2 EL echter Vanillezucker
200 gr. Mascarpone
3-4 EL Honig
Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

Zubereitung Creme und Fertigstellung:

Sahne, Sahnapart und Vanillezucker mit Ballonschneebeesen steif

schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.

Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Ini kriegts gebacken :-),

zu finden auch hier:

https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble

Zutaten für den Teig:

5 Eier

80g Zucker

90g Mehl

25g echten Kakao

3/4 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

200ml Sahne

1 Packung Sahnesteif

200g Mascarpone (jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit Honiggeschmack , war auch seeeeehr lecker !!!

2 EL Honig

1/2 Beutel Vanillezucker
ein paar Tropfen Mandelsirup (z.B. Monin)

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup (z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken ☐

Möhrenkuchen Karottenkuchen **Rüblitorte Rüblikuchen –** **Variationen**



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept mit Limetten-Mascarpone-Creme

1. Rezept Möhrenkuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme

Rezept von Jamie Oliver aus dem Buch "Besser kochen mit Jamie – schon oft nachgebacken von Gisela Martin

Zutaten:

285 gr weiche Butter
285 gr. brauner Zucker
5 große Eier
abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange
170 gr. Mehl
2 TL Backpulver
115 gr. gemahlene Mandeln
115 gr Walnusskerne gehackt
1 TL Zimt gemahlen
1 Prise Nelken
1 Prise Muskatnuss
0,5 TL Ingwer
300 gr. Möhren, geschält und grob raspelt
Meersalz

Für die Limetten-Mascarpone-Creme:

115 gr. Mascarpone
225 gr. Doppelrahmfrischkäse
85 gr Puderzucker
abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen und vorbereiten (z.B. Karotten mit Scheibe im Multizerkleinerer groß raspeln)

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Backform (Kastenform oder quadratische Form von 22 cm mit Backpapier auskleiden oder einfetten und etwas Mehl drauf

sieben)

Butter und Zucker mit Flexi oder Ballonschneebeisen hellgelb und schaumig schlagen

Eigelb einarbeiten, Orangenschale und O-Saft zugeben..

Zu Unterhebrührelement (oder Kochrührelement) wechseln und Mehl und Backpulver unterheben, dann die gemahlene Mandeln, die gehackten Walnüsse, die geraspelten Möhren und die Gewürze.

In zweiter Schüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und ebenfalls in erster Schüssel unterheben.

Teig in Form geben und ca. 50-65 Min im vorgeheizten Ofenbacken (lt. Rezept 50 Min, in meiner Form dauert es immer 65 Min)

Auskühlen lassen und aus Form herauslösen.

Zutaten der Creme mit Flexi verrühren und auftragen

Ggf. noch ein paar restliche Walnüsse zum Dekorieren verwenden.

2. Rezept Möhrenkuchen

Rezept von Junipery, chefkoch.de

Zutaten:

5 Eier

300g Karotten

250g gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln)

200g Zucker

1/2 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

80g Paniermehl

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad vorheizen

Karotten im Multizerkleinerer mit der feinen Raspel raspeln

Eier trennen, Eiweiß mit dem Schneebesen auf max. Stufe mit 1 Prise Salz steif schlagen, 1/3 des Zuckers zugeben und nochmals aufschlagen.

In zweiter Schüssel das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Vanillezucker und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben.

Auf die Eigelbmasse Eischnee, Mandeln, Paniermehl, Karotten und Backpulver geben, alles vorsichtig mithilfe Unterhebrührelement unterheben.

In eine gefettete Springform geben und rund 60 min backen.

Wer möchte, gibt auf den Kuchen später einen Guss aus 200g Puderzucker, je 2EL Kakaopulver und Rum sowie 4 EL Wasser.

Am besten über Nacht ziehen lassen, dann ist er noch besser.

3. Rüblimuffins zum Einfrieren etc. auf Vorrat

Rezept aus Facebookgruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" übertragen. Ausprobiert von Gisela Martin

Sehr saftig und nach ein zwei Tagen sogar noch besser (gekühlt lagern). Man kann die Muffins auch einfrieren und am Vorabend auftauen.

Zutaten:

5 Eier
225g Zucker
250g Karotten
250g geriebene Mandeln
1 Zitrone, Saft und Schale
1 Prise Salz
80g Mehl
1EL Backpulver

Zubereitung:

5 Eier und 225g Zucker schaumig schlagen ca 10 min mit

Schneebeesen auf hoher Stufe.

Wenn alles schön luftig ist, die Karotten, geraffelt im Multi, Scheibe Nr 2 oder Trommelraffel,

die geriebenen Mandeln

die Zitrone und eine Prise Salz mit dem Unterheb/Rührelement oder von Hand unterheben (Stufe 1-2, langsame Stufe, nicht zu lange, damit schaumige Konsistenz nicht verloren geht). Mehl und Backpulver dazusieben und wie vorher unterheben. Im vorgeheizten Backofen/Ober-Unterhitze, 180 Grad O/U. backen.

Muffin ca 25min backen (als Kuchen würde es 50 Minuten dauern). . Garprobe. Nach erkalten mit Glasur versehen, z. B.

mit Dekorüben oder Puderzucker. *Varianten:*

Kinderfreundliche Glasur / Zitronenglasur

250g Puderzucker und etwas Zitronensaft

mischen

Erwachsenenglasur
250g Puderzucker, 1 EL Wasser, 1-2 EL Kirsch (Schnaps)

Tipp:

Doppelte Menge geht in CC von den Mengen gerade noch.

4. Blitz-Rüblitorte (10 Minuten Vorbereitungszeit und fertig!)

Rezept stammt von Siemens-Heftchen "Genuss für Zeitsparer" und wurde von Gisela M. leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben.



Foto: Gisela M./4. Rezept Blitz-Rüblitorte

Zutaten:

12 Zwiebäcke

250 gemahlene Haselnüsse (Anmerkung: Ich hatte zur Hälfte

Mandeln, da kann man nehmen, was gerade da ist. Ein andermal hatten wir Walnüsse + 30 gr. Pistazien, das war auch mega-lecker!)

250 gr. Möhren

5 Eier

200 gr. Zucker (Anmerkung: wir hatten 175 gr. und langte auch)

2 EL Zitronensaft

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

Fett oder Baktrennspray zum Ausfetten

1 Schwarzblech-Springform 26 cm Durchmesser

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.

Ofen 180 Gr./Ober-Unterhitze einstellen.

Multi mit Messer, Zwieback zerkleinern und umfüllen:

Karotten schälen und im Multi mit feiner Scheibe, Nr. 2, fein reiben.

Alle Zutaten bis auf Zwieback in CC-Schüssel geben, K-Haken einsetzen und kurz rühren lassen. Im laufenden Betrieb den Zwieback reinriesseln lassen.

Teig in gefettete Form (ich hatte den Boden mit Dauerbackfolie und den Rand nur kurz mit Baktrennspray gesprüht) füllen und backen.

Lt. Rezept 180-200 Gr/O-U, 60 Minuten. Ich hatte 180 Gr./O-U und habe ihn schon nach 48 Minuten herausgenommen. Er war aussen braun und innen megasaftig!

5. Rezept Rüblitorte mit Frischkäsetopping/Rezept gepostet von Ines Glück



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück/Rezept Nr. 5

Zutaten:

125 gr. Butter

150 gr. Zucker

4 Eier

250 Mehl

3 TL Backpulver

375 geraffelte Karotten (mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

200 gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

ggf. Zimt/Vanillemark

Topping:

300 gr. Ricotta oder anderen Frischkäse

200 gr. Quark

50 gr. Puderzucker

ggf. Mandelblättchen und gehackte Pistazien

Zubereitung:

125 gr Butter mit 150 gr Zucker aufschlagen (Flexielement). Nach und nach 4 Eier zugeben. 250 Mehl und 3 TL Backpulver unterheben (z.B. Unterhebrührelement).

375 gr geraffelte Karotten und 200 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse kurz unterheben. Wer mag darf auch noch gern mit Zimt oder Vanillemark verfeinern.

Das ganze bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen. Vor dem Auskühlen den Boden halbieren.

Topping: 300 gr Ricotta oder anderen Frischkäse mit 200 gr Quark und 50 gr Puderzucker vermengen (Flexielement). Zwischen die beiden Böden verteilen und oben drauf.

Hatte noch Topping über und habe daher noch die Seiten und diese mit Mandelplättchen "beklebt"? Obenauf noch gehackte Pistazien, fertig 😊

6. gesunder Rüblikuchen mit Käsecreme, Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann



Zutaten:

300 g Karotten
250 ml Öl
3 Eier
185 g brauner Zucker
220 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Natron
2 TL Zimt
2 EL Kakaopulver
100 g Zuckerrübensirup
130 g dunkle geraspelte Schokolade
160 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren)

65 gr Puderzucker
400g Frischkäse).

Zubereitung:

300 g Karotten fein reiben (Multizerkleinerer), in die Schüssel geben.

Dazu:

250 ml Öl

3 Eier

185 g brauner Zucker

220 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 TL Natron

2 TL Zimt

2 EL Kakaopulver

100 g Zuckerrübensirup

Mit dem Ballonschneebesen gut verrühren

Dann 130 g dunkle geraspelte Schokolade unterheben (mach ich mit dem Kinderschreck)

In einer gefetteten gemehlten Springform ca 50-60'/180°C O/U backen. (Stäbchenprobe)

Abkühlen lassen.

100 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren) bei 50°C mit dem Flexielement schmelzen, 40g Puderzucker und 250g Frischkäse dazu zu einer homogenen Masse schlagen. Auf den Kuchen geben, evtl. mit Kakao bestäuben. (Ich mach immer gerne mehr, also 160g Schokolade, 65 gr Puderzucker und 400g Frischkäse).

7. Rüblikuchen aus Kochbuch "Meine Cooking Chef Gourmet"



Ausprobiert von Gisela M.

Zutaten:

450 gr. Karotten

1 Zitrone

5 Eier

150 gr. Zucker

100 gr. gemahlene Mandeln

175 gr. Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

75 gr. Marzipan

Lebensmittelfarbe (Orange)

175 gr. Puderzucker

75 gr. fein gemahlene Pistazien (ich hatte 50 gr. und nur zerhackt)

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.

Karotten schälen. Multizerkleinerer mit feiner Raspelscheibe anbringen und Karotten auf Geschwindigkeitsstufe 3 raspeln.



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zu Karotten in den Multizerkleinerer geben.



Ofen auf 180 Gr. Ober/Unterhitze vorheizen.

Springform mit Butter einfetten.

Ein Ei trennen, das eine Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zur Seite stellen.

Eigebl, 4 Eier, Zucker in Schüssel geben. Profiballonschneebeisen anbringen und auf höchster Stufe 5 Minuten (ich hatte 10 Minuten) schaumig schlagen.



Dann Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Karotten auf minimaler Stufe unterrühren oder mit der Kenwood-Spachtel unterheben.



Alle in die Springform (Durchmesser 21 cm. Meine Form war Durchmesser 26 cm, ging auch). 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Backofen ist, lohnt es sich die Spülmaschine kurz ein- und auszuräumen. So sieht man ob alle Zutaten verarbeitet sind. Ich hatte z.B. die Mandeln vergessen, es so nach 3 Minuten gemerkt und einfach mit der Spachtel nachträglich untergehoben.

Marzipan mit 50 gr. Puderzucker und etwas Lebensmittelfarbe in Kessel geben und mit Flexi rühren, bis sich alles verbunden hat. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Rosenblütenwasser oder Wasser zugeben.



Karotten formen, das geht leichter als man denkt. Mit dem Matrizenreinigungsteil der PastaFresca kann man prima die Karotten etwas unregelmäßiger gestalten. Als Grünzeugs dienen Pistazienstücke.



Kuchen auskühlen lassen.

Das eine Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen (langsam auf höchste Stufe hochfahren). Die restlichen 125 gr. gesiebten Puderzucker langsam unterheben.

Masse mit Spatel dünn auf den Kuchen streichen. Pistazien an den Rand drücken. Mit Möhren dekorieren.



Diesen Kuchen kann man auch in Muffingröße backen. Hier mit 1,4 facher Menge (beim Icing zwei Eiweiß anstelle von einem), ergab etwas über 20 Stück:



Marmorkuchen im Glas alla Gisele



Foto und Rezept von Gisela Martin

Für ca. 14 Weckgläser a 160 ml

(Es kann jedes Glas verwendet werden, möglichst ein Sturzglas)

Zutaten:

5 Eier (vorher wiegen sollten ca. 300 gr. sein)

300 gr. Butter

300 gr. Zucker

300 gr. Mehl

3 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten rechtzeitig beseite stellen, damit sie die gleiche Temperatur haben.

Alle Gläser mit etwas geschmolzener Butter (die noch nicht in der Zutatenliste steht) auspinseln.

Backofen auf ca. 170 Grad Umluft vorheizen:

Butter mit Flexi rühren, 2/3 des Zuckers zugeben und Flexi weiterlaufen lassen.

Eier trennen: Das Eiweiss in zweiten Kessel geben, das Eigelb

zur Butter-Zucker-Mischung geben und weiter mit Schneebesenaufsatz alles schaumig schlagen (ruhig ein paar Minuten).

Dann Mehl/Backpulver sieben und kurz unterheben (von Hand, alternativ Kochrührelement oder Unterhebelement).

Das Eiweiß in zweiter Schüssel mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Eiweiß in Teigmasse behutsam untermischen.

Teig halbieren und in einer Hälfte den gesiebten Kakao untermischen.

Jeweils ein Löffel hellen Teig und ein Löffel dunklen Teig in die Gläser geben.

Achtung, Gläser nur bis zur Hälfte füllen, Teig geht stark auf beim Backen.

1 x mit Gabel oder Löffel umrühren, Ränder der Gläser mit Zewatuch saubermachen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Über das Glas hinausschauender Kuchen abschneiden, ggf. Deckel auf Glas und im geöffneten Backofen langsam abkühlen lassen. Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist z.B. mit eingeschmolzenen Osterhasen oder Weihnachtsmännern den Kuchen verzieren. Fertig.

Mit Deckel sind die Kuchen im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Wenn man möchte kann man die komplette Masse auch in eine Kuchenform füllen (und sich den Aufwand mit den Gläsern sparen). Dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 50 Minuten bei 180 Grad Umluft.

P.S. Ich hab auch schon die Eier im ganzen mit Zucker

aufgeschlagen, dauert dann ca. 10-15 Minuten, funktioniert ebenso.