

Schokoladenkuchen mit Bananenfüllung



Rezept aus Buch "meine kleinen Backgeheimnisse", leicht abgeändert und auf CC umgeschrieben.

Dieser Kuchen ist perfekt für alle, die einen saftigen Schokoladenkuchen schätzen.

Die Zutatenmengen links sind aus dem Originalrezept und für eine 26 cm-Springform gedacht. Ich habe den Kuchen in vier kleinen Formen (gesamt 2,1 Liter) gebacken und die Mengen daher um die Hälfte erhöht (Zutatenmengen in Klammern).

Zutaten:

200 gr. (300 gr.) dunkle Kuvertüre

100 gr. (150 gr.) Butter

150 gr. (225 gr) Zucker – ich ersetzte die Hälfte durch Birkenzucker. Wer nur Zucker verwenden möchte, sollte den Zucker ggf. etwas reduzieren, im Original fand ich es sehr süß.

3 (5) Eier

3 (5) EL Mehl

3 (3) reife Bananen

Saft von halber Zitrone

Zur Deko: Puderzucker, weisse Kuvertüre, Zuckerperlen etc.

Zubereitung:

Wer noch nicht sofort nach dem Einkauf backen möchte, ist gut beraten, gefährliche Lebensmittel entsprechend zu kennzeichnen oder zu verstecken:



Zutaten bereitstellen.

Schokolade in Microwelle schmelzen (z.B. 3 Minuten/300 Watt, dann umrühren und nochmal 1-2 Minuten verlängern). Alternativ direkt in der CC bei knapp 60 Grad.

Butter und Zucker zugeben und nochmals 1-2 Minuten.



Die Schokoladenbuttermasse in die Schüssel der Kenwood umfüllen. Flexielement einsetzen und ein paar Minuten laufen lassen.

Die Eier trennen.

Die Eigelb nach und nach in die Schokoladenbuttermasse einrühren und das Flexielement weiter laufen lassen.



Dann das Mehl darübersieben und kurz mit einer Spachtel unterheben.



Das Eiweiss in einer zweiten Schüssel mit dem Ballonschneebeisen, Stufe 5-6, steif schlagen (aber nicht zu steif)



Das Eiweiß in die Schokoladenmasse vorsichtig unterheben.



In einer zweiten Schüssel (kann die sein, in der zuvor das Eiweiß geschlagen wurde, es kommt ja später wieder alles zusammen) die Bananen in Stücken einfüllen mit etwas Zitronensaft. Mit dem Flexi laufen lassen.



Eine Form buttern und mit etwas Mehl bestreuen.

Dann zur Hälfte Schokoladenmasse einfüllen, dann eine Schicht Bananenmasse und dann noch eine Schicht Schokoladenmasse vorsichtig darübergeben.





Kuchen in den kalten Backofen geben. 200 Grad Ober/Unterhitze (oder 180 Grad Umluft) und 40-45 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.



Eierlikörtorte ohne Mehl



Rezept und Foto von Gudrun Fischer

Zutaten

- 80g weiche Butter
 - 80g Zucker (ich nehme zur Hälfte Birkenzucker)
 - 1 Pck. Vanillin-Zucker
 - 4 Eigelb (Eier Gr L)
 - 200g gemahlene Mandeln
 - 1 $\frac{1}{2}$ TL (Weinstein)backpulver
 - 150g geraspelte Zartbitterschokolade (Blockschokolade mit Scheibe 3 in der Multi raspeln)
 - 4Esstlöffel Eierlikör
 - 4 Eiweiss
-
- Füllung: 1/2 Glas Preiselbeeren (je nachdem, wie dick die Füllung sein soll, auch etwas mehr)
 - Belag: 2 Becher Bäckersahne, wer mag zur „Stütze“ noch
 - 1 Tütchen Sahnesteif,

Zubereitung

Eierlikör Eiweiss mit Ballonschneebeisen steif schlagen und umfüllen Butter mit Flexirührelement geschmeidig rühren und Zucker plus Vanillin-Zucker unterrühren, bis die Masse gebunden, glatt und hell wird.

Eigelb nach und nach unterrühren, jedes ca. 2,5 Minuten.

Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd mit Eierlikör in die Buttermasse einrühren. Mit dem Unterhebrührelement, oder vorsichtig mit dem Löffel, den Eischnee einarbeiten.

Teig in einer Springform (nur den Boden einfetten oder mit Backpapier auslegen) bei ca. 175 Grad Ober-/UnterHitze oder 155 Grad Heissluft etwa 60 Minuten backen.

Den erkalteten Boden durchschneiden, mit Preiselbeeren

bestreichen und die steifgeschlagene Sahne auftragen. Damit der Eierlikör nicht herunterlaufen kann, habe ich lauter Mulden mit einem Löffel eingedrückt. Man kann auch einen schönen Rand aus Sahne spritzen und dann Eierlikör nach Geschmack über die Sahne laufen lassen.. Gutes Gelingen?

Esterhazy Schnitte



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten :

Teig: 200g Eiweiß ca 8 Stück , 200g Zucker, 200g Haselüsse, Prise Zimt, etwas Zitronenschale

Fülle: 350ml Milch, 1 Pkg Puddingpulver, 150 g Butter, 130g Staub/Puderzucker

Glasur: 1 Stk. Eiklar, 1 TL Kakao, 200 g Staubzucker, 25 ml Kirschlikör/ich habe Rum genommen

Zubereitung

Für die Esterhazy Schnitten erst den Boden zubereiten. Für den Boden Eiklar in die Rührschüssel geben und leicht schlagen. Dann ca. 100 g des Staubzuckers unter weiterem Rühren langsam beimengen, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Dann wieder 100 g des Staubzuckers, den Zimt und 1 Spritzer Zitronensaft hinzugeben und so lange schlagen, bis ein steifer, glänzender, schnittfester Schnee entsteht. (Ich hatte teilweise TK Eiklar und habe deshalb Eiklar zuerst mit 35C in der CC aufgewärmt und dann geschlagen. Wobei ich nicht nach Rezept den Zucker so verarbeitet habe sondern Eiklar mehr geschlagen habe und dann Zucker einfach nach Gefühl dazu. Zimt und Zitrone dazu und dann die Haselnüsse. Maße auf 2 Bleche auf Backpapier streichen und bei 180C Heissluft ca 10-12min backen. Geht auch hintereinander auf 200C O/U.

Teig vom Blech ziehen und in 6 gleich breite Stücke schneiden. Ich habe den Teig auf dem Backpapier gelassen und erst abgezogen beim Schichten. Somit war es leichter den hin und her zu transportieren, da er sehr dünn ist leicht reißen kann.

In der Zwischenzeit Pudding kochen und auskühlen lassen immer etwas glatt rühren. Butter und Zucker schaumig schlagen und dann Pudding löffelweise dazu rühren. Ich habe auch hier etwas Rum reingegeben.

Jetzt die Teigstreifen immer mit Creme bestreichen, bis fast die ganze Masse aufgebraucht ist. Mit Teigstreifen abschließen. Den Rest der Creme auf alle Seiten verstreichen und kalt stellen. Zur Zeit eignen sich die Außentemperaturen sehr gut dafür. Ich habe dann die Glasur vorbereitet und 2EL davon abgenommen und mit 2 TL Kakao verrührt. Das Eiklar kurz mit der Gabel anschlagen und dann Zucker und Alkohol dazu rühren bis es ein schöne glatte dickliche Masse ist. Dann den Kakao in die 2 EL Masse dazu rühren.

Jetzt die Schnitte mit etwas Marmelade bestreichen (eher ganz dünn, sonst rinnt die Glasur davon). Zuckerglasur darauf

verteilen und 5-6 Streifen mit der Kakaoglasur der Länge nach über die Schnitte ziehen.

Jetzt mit einem Zahnstocher einmal nach vor und einmal zurück quer über die Streifen ziehen. So entsteht das klassische Esterhazy Muster. Schnitte nochmals kalt stellen oder etwas in die TK, sodass sie sich dann gut schneiden lässt. Zum Schneiden ein scharfes Messer heiß abspülen und schneiden.



Apfel-Walnuss-Muffins



Rezept und Bild von Saskia Renker

Zutaten

Zutaten für 12 Muffins

Muffinblech und Papierförmchen

1 Granatapfel

2 Äpfel

150 g Emmer-Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen geht auch)

50 g Haferflocken (frisch geflockt oder gekauft)

50 g gehackte Walnuskerne

2 TL Backpulver, 1 TL Natron

3 EL Apfelmus

100 g brauner Zucker

1 Prise Zimt

1 EL Vanillezucker

75 ml Rapsöl

100 g Joghurt

75 ml Buttermilch

12 Walnuss-Hälften, ggf. Zucker zum karamellisieren

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mulden des Muffinblechs einfetten bzw. mit Papierförmchen füllen.

Granatapfel um seine Kerne erleichtern (da gibt es verschiedenste Wege, ich schneide immer oben und unten vorsichtig einen Deckel ab und lege mir dann entlang der Fruchthäute 1/8 frei). Einige Kerne zum garnieren beiseitelegen.

Äpfel schälen und mit der Scheibe 3 im Multi raspeln. Hafer mit dem Flocker zu Haferflocken verarbeiten. Walnüsse hacken. Nun das Mehl, Haferflocken, Nüsse, Backpulver und Natron vermengen. Apfelmus, Zucker, Zimt, Vanillezucker und Öl im Kessel mit dem Flexi verrühren. Joghurt und Buttermilch zugeben, unterrühren. Nun die Mehl-Nuss-Mischung dazu geben und verrühren. Apfelraspel und Granatapfelkerne hinzufügen und ebenfalls kurz einrühren.

Die Masse gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Die 12 Walnusshälften kann man nun auf die Muffins (jeweils eine) geben und mitbacken. Ich habe sie kurz mit Zucker in der Pfanne karamellisiert und nach dem backen auf die Muffins gesetzt.

Muffins 30 – 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und mit den restlichen Granatapfelkernen garniert servieren.

Brombeer-Cheesecake



Rezept und Bild von Saskia Renker

Zutaten

Zutaten für eine 26er-Form

20 bretonische Galettes (oder Butterkekse)

70 g geschmolzene Butter

500 g Creme-Quark

250 g Magerquark

200 g Zucker

Saft von anderthalb Zitronen

3 Eier

75 g Weizenmehl

250 g Brombeeren

70 g Puderzucker

Zubereitung

Springform fetten, Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Brombeeren und den Puderzucker mithilfe des Triblades (oder Blender) pürieren, beiseite stellen.

Die Kekse im Multi mit Messer zerkleinern, sie müssen nicht ganz fein werden. Wer keinen Multi hat, nimmt einen Gefrierbeutel, gibt die Kekse dort hinein und zerbröseln sie mit einem Nudelholz. Kekse nun mit der geschmolzenen Butter vermengen. Masse auf dem Boden der Form verteilen und gut andrücken.

Creme-Quark, Magerquark, Zucker, Zitronensaft, Eier und Mehl in den Kessel geben und mit dem Flexi verrühren. Die Masse in die Springform gießen und glattrühren. Nun Klekse vom Brombeer-Püree auf der Masse verteilen und mit einer Gabel Muster ziehen. Wenn vom Püree etwas übrig bleibt, kann man das entweder mit dem Kuchen servieren oder prima ins Müsli/in die Overnight Oats tun.

Kuchen nun circa 50 – 60 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Messer rundherum fahren (so löst er sich später leichter). Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Sacher Schnitte



Bild und Rezept von Claudia Kraft (nach dem Original von Gerhard Sams)

Zutaten

6 Eiklar / Schnee

6 Dotter

230 g Butter

300 g Staubzucker

200 g Kochschokolade

300 g Mehl

1 Backpulver

1/8 l Milch

Marillenmarmelade

Glasur

170 g Kochschokolade (200g Kuvertüre genommen)

150 g Butter

Zubereitung

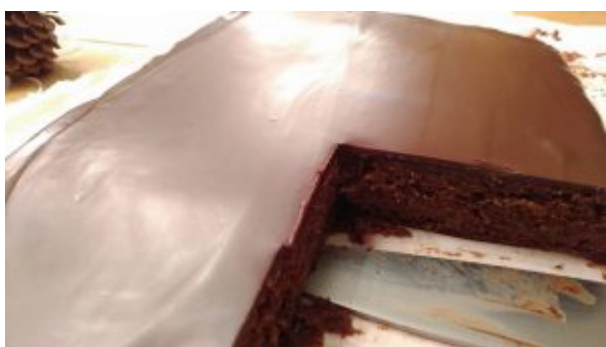
Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Ich habe auf 160C Heissluft ca 50-60min gebacken. (Stäbchenprobe)

Ich habe Schnee in der Kenlyte Schüssel geschlagen. Butter,

Staubzucker Dotter diesmal mit K Haken (auch Flexi möglich) schaumig schlagen. Parallel dazu Schokolade schmelzen. Wer zwei CC oder CC und Gourmet hat, könnte Schoko dort schmelzen. Ich bevorzuge immer noch das Wasserbad, denn da muss ich nicht so viel zerkleinern. Nun die geschmolzene Schokolade dazurühren, Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazurühren. Dafür reicht bis Stufe 3 max. Jetzt Schnee unterheben. Die einen mit Unterhebeelement und die anderen per Hand wie ich es am liebsten mache.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26cm Springform oder in eine rechteckige Backpfanne mit Rand (etwas kleiner als ein Blech) füllen und ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen! Die Torte nach dem backen aus der Form nehmen. Laut Original 1 Tag ruhen lassen. Ich habe sie stunden später bereits gefüllt und glasiert.

Torte waagrecht durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und Deckel draufgeben. Ich habe 2x geschitten und mit selbstgemachter Marmelade gefüllt. Aussen mit erwärmter Marillenmarmelade einstreichen etwas trocknen lassen und mit der lippenwarmen Glasur überziehen. Für die Glasur Schokolade und Butter langsam schmelzen und glatt rühren. Dann über die Torte gießen.



Grittibänze (Stutenkerl/Weckmann)



Bilder und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

2-3 grosszügige EL LM (Livieto Madre)

5g Frischhefe

1EL Zucker

60g Butter

280ml Milch

(wer kein LM hat nimmt 1/2 Würfel Hefe mehr und 300ml Milch statt 280ml)

Kochschutz und Knethaken montieren

In die Schüssel geben und bei 35°C ca. 5 min rühren

500g Mehl

1,5 TL Salz

Temperatur auf 0 stellen. Mehl und Salz mischen und in die Schüssel geben. Spritzschutz montieren und erst bei langsamer Stufe 2 minuten kneten, danach 3 Minuten auf Stufe 1.

Teig in der Schüssel lassen, mit dem Spritzschutz zugedeckt lassen und für 3 Stunden gehen lassen.

1 Eigelb

Grittibänzen formen auf das Backblech legen und mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 min gehen lassen.

Mit Ei bestreichen.

Ofen auf 200°C Ober / Unterhitze vorheizen.

Sobald der Ofen die 200°C erreicht hat, Blech in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Ich habe aus dem Teig 8 Grittibänzen geformt, wenn man weniger, also grössere macht eventuell etwa länger backen.



Lebkuchen-Kuchen



Rezept und Bilder von Sandra Ro

Zutaten

200g Butter

3EL Honig

250g Milch

4 Eier

350g Mehl

300g Zucker(ich fand des dieses jahr bisle viel und hab 50g weniger genommen)

100g gemahlene Haselnüsse

1 Päckchen Backpulver

1-2 TL selbstgemachten Vanillezucker oder 1 Päckchen

3 TL Lebkuchengewürz

dunkle Kuvertüre

bunte Streusel

Zubereitung

Butter und Honig bei ca.70 Grad schmelzen (ich hab den Flexi drin gehabt,scheint mir aber nicht optimal, alternativ das Koch-Rühr Element)dann die Temperatur abschalten

Eier und Milch verquirlen und zu der geschmolzenen Butter hinzufügen,
verrühren.

Nun alle trockenen Zutaten dazu mischen und auf ein gefettetes Backblech(Achtung, Teig ist recht flüssig)

bei 175grad Ober / Unterhitze ca. 20-25min aufmitlerer Schiene backen.



in der Zeit die Kuvertüre schmelzen
die dann auf den Kuchen verteilen paar Bunte Streusel drauf
und trocknen lassen.

Ganz wichtig! Genießen ..am besten allein 😊 ☐



Schoko Franzbrötchenkranz



Bilder und Rezept von Linda Peter

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
50 g Zucker
50 g zimmerwarme Butter
1 Ei
1 Prise Salz
250 ml Milch
etwas Zitronenabrieb
150 g Butter

Fülle:

2 EL Kakao, 1 TL Zimt, 100g Blockschokolade grob gehackt, 50 g braunen Zucker und 70 g flüssige Butter. Alles mit der flüssigen Butter mischen (mit dem Flexi und Temperatur)

Zubereitung

Teig in der CC wie gewohnt herstellen und diesen dann 30 Minuten gehen lassen, danach nochmals von Hand durchkneten.



Auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit 150 g in Scheiben geschnittene Butter belegen. Die andere Teighälfte darüber legen und die Ränder fest zusammendrücken. Mit Folie abdecken und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen und von der schmalen Seite 1/3 über den Teig klappen, danach von der anderen Seite 1/3 über das erste Drittel legen. Somit entstehen 3 Teigschichten. Den Teig wieder abdecken und kühl stellen.

Nun wieder zu einem Rechteck ausrollen und beide schmale Seiten zur Mitte einschlagen, dass die Kanten zusammentreffen. Und die Hälfte des Teiges noch einmal darüber klappen. In Folie wickeln und für 15 Minuten kühl stellen.

Diesen Vorgang nennt man tourieren.

Durch das Falten entstehen viele Schichten, die das Franzbrötchen schön locker und luftig werden lassen. Auf diese Weise entstehen 12 Butter- und 24 Teigschichten. Also insgesamt 26.

Ich hab das ganze beim Auswärtskochen und zeigen gemacht, drum hatt ich keine Zeit von diesem Vorgang Bilder zu machen ... beim nächsten Mal daheim liefer ich diese nach 😊 ☐

Genauso wird es mit Blätterteig gemacht, nur wird dieser öfters touriert und besteht aus keinem Germteig.

Dein Plunderteig zu einem Rechteck ausrollen und mit Wasser bestreichen.

Mit der Schokozimtfüllung bestreichen und von der Längsseite aufrollen. Die Nahtstelle sollte unten sein. Mit einem Teigspatel ungefähr 5 cm breite Stücke abschneiden, diese sollten Trapezförmig sein wie auf dem Bild. Dann mit einem

Kochlöffelstiel parallel zu den Schnittkanten mittig eindrücken (kann man auch mit der Handkante machen) Die Franzbrötchen in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform im Kreis setzen, ich habs in der Größe von der Multifry gemacht da ich sie da drin gebacken habe. Dann abgedeckt an einem warmen Ort für 15-20 Minuten gehen lassen. Danach mit Milch bestreichen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Franzbrötchenkranz ca. 25 Minuten backen.

In der Multifry Kuchenfunktion Stufe 2 ca 25 Minuten



Kardinalsschnitten



Bild und Rezept von Margit Fabian (abgewandelt vom Buch von Karl Schumacher)

Zutaten

Baiser:

5 Eiweiß
110g Zucker

Biskuit:

5 Eigelb
1 Ei
35 g Zucker
5 g Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Mehl

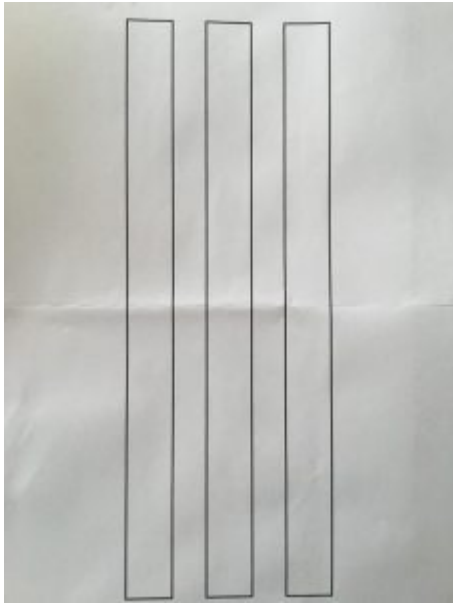
Füllung:

250 g Himbeeren
7 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
Puderzucker

Zubereitung

Beide Massen gleichzeitig vorbereiten: Eiweiß und Zucker mit dem Schneebesen zu geschmeidigem Schnee schlagen. Für den

Biskuit alle Zutaten, außer dem Mehl, ebenso mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Backblech mit Backpapier auslegen. Der Länge nach mit großer Stern- oder Lochtülle zwei mal je 3 Streifen der Baisermasse, ca 2 cm breit, mit je ca 1 1/2 cm Abstand aufspritzen. Das Mehl unter die Eimasse heben, die Biskuitmasse ebenfalls mit einer Spritztülle in die Lücken zwischen jeweils drei Baiserstreifen spritzen.



Üppig mit Puderzucker besieben und bei 160° C ca. 30 min. backen. Ab und zu die Backofentür einen kleinen Spalt öffnen und den Dampf ablassen.



Nur solange backen, bis die Biskuitmasse durchgebacken ist,

die Baisermasse soll nur gestockt sein. Auskühlen lassen, dann vorsichtig umdrehen und das Backpapier abziehen.

Für die Füllung die Himbeeren mit ein paar Esslöffeln Zucker aufkochen lassen, mit einem Sieb oder dem Passieraufsatz das Fruchtfleisch von den Kernen trennen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Himbeermasse auflösen. Die Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, die Himbeer-Gelatine-Masse unterziehen. Kurz vor dem Festwerden auf einen der beiden Kuchenstreifen auftragen, glatt streichen, mit dem zweiten Streifen abdecken und kühl stellen. Vor dem Servieren erneut üppig mit Puderzucker bestäuben.

