# Cupavci -Kokoswürfel

Rezept und Bilder von Claudia Kraft

**Zutaten**

3 Eier, 250g (ich habe 180g Zucker), 125ml Öl, 125ml Milch, 250g Mehl, 1 Pk. Backp.

zum Tunken: 250g Schokolade, 200g Zucker (150g habe ich genommen), 200g Magarine.(ich habe ca 120g Butter genommen), 100ml Rum, 200ml Milch

250g Kokosette ( Kokosraspel)

**Zubereitung**

Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen. (Im Original werden Eier getrennt und Schnee geschlagen) dann Öl und Milch dazu rühren. Das Mehl mit Bkvp. vermischen und auch noch auf min. Stufe mit Ballonbesen dazu rühren.
Teig in eine tiefere Wanne geben, sodaß er nicht ganz flach wird.
Bei O/U Hitze ca 180C oder Heissluft 170C ca 25min backen. Auf Sicht und Stäbchenprobe backen, da es von der Wanne abhängt. Auskühlen lassen und dann in Stücke schneiden.

In der Zwischenzeit Milch in der CC erhitzen, Schoko, Zucker, Rum und Butter dazugeben und mit Flexi, Intervall 1 ständig rühren. Bei ca 90C erhitzen bis es leicht blubbert, dann Temperatur abdrehen. Ich habe Flexi noch weiter laufen lassen um die Masse gleich abzukühlen.

Dann die ausgekühlten Stücke komplett in Schoko tunken und in Kokosette ( Kokosraspel) wälzen. Kühl stellen, dann wird die Schokomasse fester.

# Pflaumen-Nougatnusskuchen

Bild und Rezept von Linda Peter

**Zutaten**

300 g Zucker
300g Frischkäse
100 g Mehl
200 g Walnüsse ( Haselnüsse, Mandeln, wie man mag)
6 Eier,
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
Prise Salz
Rum oder Rumaroma
Pflaumen
100g Schichtnougat

**Zubereitung**

Eier und Zucker mit dem Flexi oder Ballonschneebesen  schaumig rühren, Vanillezucker und den Frischkäse einrühren so das es schön cremig ist. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und löffelweise in die Zucker-Eifrischkäsemischung rühren( wer hat kann das Unterhebrührelement nehmen ) . Ein Schuss Rum dazu rühren .

In eine gut gefettete und gebröselte Form geben. Die Geschnittenen und entkernten Pflaumen drauf verteilen. Nougat schneiden und auf den Pflaumen verteilen

Bei 130 Grad Heisluft 1 ½ Stunden backen ( so verbrennt das

Nougat nicht und die Pflaumen bleiben schön knackig und verbrennen nicht) Stäbchenprobe machen da jeder Ofen anders ist.

---

# Thea´s Jogichueche (saftiger Grießkuchen)

Rezept von Thea Krebs

**Zutaten**

150 gr. Butter  flüssig
400 gr. Grieß (fein) ( Hartweizengrieß oder Semola )
4 Eier
200 gr. Zucker
1 Beutel Vanillezucker

1 Beutel Backpulver
500 gr. Naturjoghurt

**Zubereitung**

Butter in der CC auf 30° C mit dem flexi flüssig schmelzen

Temperatur aus drehen

Grieß zugeben und rühren bis keine flüssige Butter mehr da ist.

Eieer, Vanillzucker, Backpulver und Joghurt zufügen und mit dem Flexi zu einem geschmeidigen Teig rühren.

alles auf ein Blech streichen und bei 180° C ca 45 Minuten backen.

**Guss**

während der Kuchen bäckt

125 g Zucker mit

125 ml Zitronensaft

aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist und erkalten lassen.

Den fertigen noch warmen Kuchen mit der Gabel mehrmals einstechen und mit der Glasur tränken.

# Stuten

Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

**Zutaten ( Rezept für 2 Stück Kastenform 25cm )**

600 g Milch

100 g Butter

24 g Hefe ( Wenn der Teig länger gehen kann gern weniger Hefe )

1000 g Mehl ( wer möchte : 700g WM 550 und 300g WM 1050)

16 g Salz

80 – 100 g Zucker

**Zubereitung**

Milch mit Butter in der CC bei 30° C erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.

Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.

Mehl, Salz und Zucker dazugeben und mit dem Knethaken verrühren. Dann ca. 8-10 Min auf Min-1 kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

In 2 Brote teilen und in 2 mit Backpapier ausgekleidete Formen geben. Ca. 1,5 Stunde im Warmen gehen lassen. Ich habe im Backofen die Lampe angemacht. Oder evtl. auf der Heizung.

Ofen auf 180 Grad O/U vorwärmen, 50-60 Minuten backen. Evtl. vorher abdecken, damit nicht zu dunkel wird

**Abwandlungen**

**Variation 1 von Claudia Balicki**

Für 1 ! Stuten:

Wer mag, weicht ca 100 Rosinen in ca. 2-3 Eßl. in Amaretto oder Rum ein und püriert diese in der GM. Dann mit dem Knethaken vorher unterkneten bis sich das richtig verbindet.

aus dem

**Variation 2 von Viktoria Grubmüller**

Den Teig als Brötchen verarbeiten , diese kann man dann auch je nach Geschmack mit Nüssen , Schokolade oder Rosinen füllen.

Backzeit für die Brötchen ist 15 Minuten

# Apfelstrudel  Alt-Wiener-Apfelstrudel

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Margit Fabian

(nach einem Rezept von Karl Schuhmacher)

Zutaten für 4 Personen (als Hauptspeise) bzw. für 10 – 12 Kuchenportionen:

**Zutaten:**
*Für den Teig:*
250 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler)
2 g Salz
1 EL Öl
125 – 150 ml Wasser

*Für die Füllung:*
1 kg Äpfel (geschält und entkernt gewogen)
max. 100 g Zucker
60 g eingeweichte Rosinen
60 g Walnusskerne
1 Prise Zimt
75 g Butter
90 g Semmelbrösel
15 g Vanillezucker
10 g Zucker

¼ l Sauerrahm

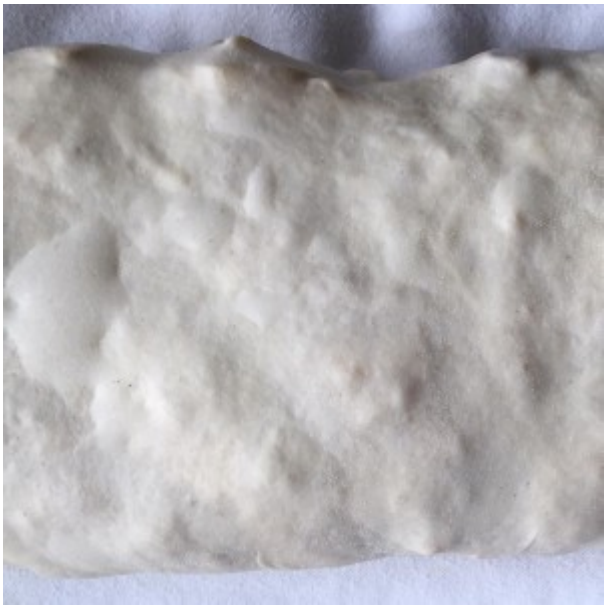
Zusätzlich: zerlassene Butter zum Bestreichen

**Zubereitung:**
Die Zutaten für den Teig mit dem Profiknethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 3 – 4 Minuten). Den Teig zu einer glatten Kugel formen, mit Öl einreiben und in der Schüssel ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Im Multi mit Scheibe Nr. 5 in Scheiben schneiden, gegen das Anlaufen evtl. mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker (nach Geschmack, bei süßen Apfelsorten eher weniger), Rosinen, den grob gehackten Nüssen und Zimt vermengen.
Die Semmelbrösel mit dem Vanille-Zucker und dem Zucker in der zerlassenen Butter anrösten, abkühlen lassen.

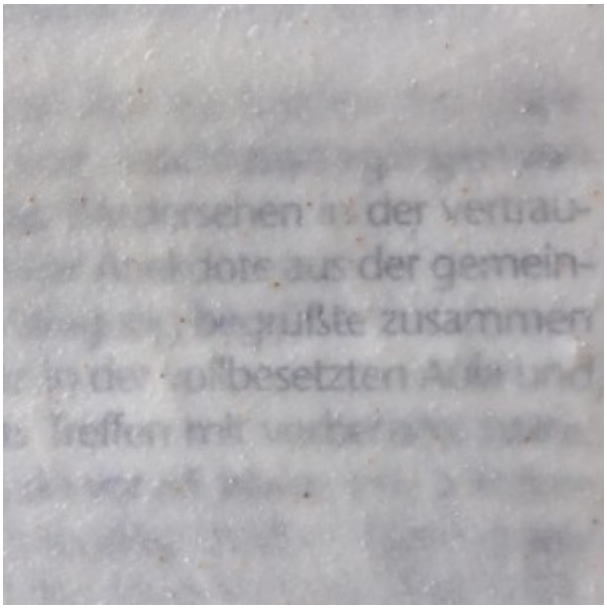
Ein Tuch dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig von der Mitte aus über den Handrücken so dünn und groß wie möglich ausziehen/dehnen. Den verbleibenden dicken Rand abschneiden. Den Strudelteig vorsichtig mit zerlassener Butter einpinseln und mithilfe des Tuches auf eine Größe von etwa 65 x 65 cm einschlagen. Nochmals mit Butter einpinseln. An einer Seite die gerösteten Semmelbrösel bis etwa zur Hälfte des Teiges verteilen, darauf die Äpfel häufeln. Den Sauerrahm darauf verstreichen. Durch Anheben des Tuches den Strudel aufrollen,

dabei etwa ab der Hälfte die Seiten einschlagen, dann den Strudel ganz aufwickeln. Vorsichtig auf das Backblech heben.



Bei 200 Grad O/U, 2. Schiene von unten, 1 Stunde backen, dabei den Strudel mehrmals mit zerlassener Butter bepinseln.

P.S.
Strudelteig muss so dünn sein, dass man eine Zeitung, die man darunter legt, lesen kann 



---

# Porno-Kuchen für Schokoholics

Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

**Zutaten :**
250 g Butter
150 g Zartbitterschokolade (70%)

100 g Kristallzucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
2 El Mehl
2.5 EL Kakao (echten)
1 TL Backpulver

*Für den Guss:*
100g Schokolade
100ml Sahne

**Zubereitung:**
Für den Pornokuchen den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und schmelzen. Hierzu beides in die CC gegeben und auf ca 60°C stellen.

Wenn alles geschmolzen ist mit dem Flexi verrühren.

Mischung auskühlen lassen und parallel Eier und Zucker schaumig schlagen.

Dann Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und in die Eier Zucker Masse unterrühren.

Dies kann man mit dem Unterheberührelement machen oder von Hand. Dann die Schokolade unter rühren und die Masse in die Form gießen. Bei 160C ca 30min mit Heissluft backen.

In der Form auskühlen lassen und dann mit Schokoguss/Ganache übergießen.
Dafür 100ml Sahne erhitzen (nicht kochen) und über die gehackte Schokolade/Schokodrops giessen. Alles gut verrühren

und über den Kuchen gießen.

---

# Schokoküchlein – Gemeinschaftsproduktion von Kenwood Cooking Chef und Tefal Snack Collection

Rezept von Rezeptheft der Tefal Snack Collection/Nr. 12 und ausprobiert und auf CC umgesetzt von Birte Ri/Fotos Birte Ri

**Zutaten und Zubereitung:**
80g Butter
90g Schokolade
Bei ca. 50C und mit dem Flexielement schmelzen lassen.
40g Zucker
zugeben und verrühren, Temperatur ausstellen!
40g Mehl
2 Eier
unterheben.

Mit Teelöffeln in die kleinen Mulden der Nr. 12 geben und ca. 1-2min ausbacken. Die Mulden bis ca. 1mm unter den Rand füllen.

Wer kein Tefal Snack Collection hat, kann den Teig auch in kleine Gugelhupf oder Muffins backen.

---

# Pflaumen- / Zwetschgenkuchen mit Guss – Variationen

Foto und Rezept Sigrid Gasser/Rezept Nr. 1

**Rezept Nr. 1 – Zwetschkenkuchen mit Guss von Sigrid Gasser**

**Zutaten** für 1 tiefes Blech:

*Teig:*

400 g Mehl
2 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
200 g Butter

*Belag:*

1 kg Zwetschken
100 g Zucker und 1 TL Zimt zum Bestreuen

*Guss:*

4 Eier
1/4 l Schlagobers
30 g Mehl
200 g Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten 150 gr. und war immer noch sehr süss)

außerdem:

Mehl zum Ausrollen

**Zubereitung:**

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (K-Haken).
In Folie wickeln und kühl aber nicht im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag für den Belag die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte ausrollen und auf das befettete Backblech legen. Die Platte sollte am Rand etwas hochgezogen werden.

Die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene zirka 10 Minuten bei 200 °C backen.

Für den Guss Eier, Schlagobers, Mehl und Zucker verquirlen (z.B. Ballonschneebesen).

Nach 10 Minuten Backzeit über den Kuchen gießen und weitere 35 Minuten backen.
Den Kuchen auskühlen lassen, damit sich der Guss festigen kann.

Mit der halbierten Menge kann man eine runde Form von 26 – 28 cm Durchmesser machen.

## Rezept Nr. 2 – Zwetschgen-/Pflaumenkuchen mit Guss zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes

Foto und Rezept Kerstin Wulfes/Rezept Nr. 2

**Zutaten:**

*Teig:*
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pckg. Vanillin-Zucker
1/2 Fläschen Butter -Vanille-Aroma
4 Eier
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
*Belag:*
Ca. 750g Pflaumen / ZwetschgenGuss:
750 ml Milch
125 g Gries
200 g Zucker
2-3 Eier
**Zubereitung:**
Aus den Teigzutaten mit K-Haken oder Flexirührelement einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech geben. Eventuell einen Backrahmen nutzen.Geputzte Pflaumen darauf verteilen.Für den Guss die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen (Ballonschneebesen). Die Eigelbe werden gleich benötigt.Nun die Milch aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad in der CC), Temperatur auf 0 stellen  und den Gries und den Zucker einrühren (Flexielement). Gut 5 Minuten quellen lassen. Dann die Eigelbe unterrühren und zum Schluss das Eiweiß. Nun auf den Pflaumen verteilen.Bei 180° Ober-/ Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

---

# The Golden Cake

Marina`s kleine (große) Sünde

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

**Zutaten:**
200 g weiße Schokolade (geschmolzen, z. B. in Microwelle 360 Watt, 2 x 2 Min.)
220 g Butter
5 Eier
380 g feinster Zucker
120 g Mehl
80 g weißer Kakao (z.B. Caotina)
ca. 100 g Mandelstifte

**Zubereitung:**
Die weiche Butter mit dem Ballonschneebesen schaumig schlagen . Dann während des Schlagens abwechselnd Zucker und Eier hinzufügen. Die obligatorische Prise Salz nicht vergessen.

Wenn die Masse schön cremig ist , das Caotina Blanc und die geschmolzene etwas ausgekühlte Schokolade hinzufügen. Am Schluss die Nüsse und das gesiebte Mehl kurz unterrühren.

Bei 160* Heißluft (Achtung, jeder Ofen ist anders) in eine Form (max 30*40, ca 30-35 min backen).

Erkaltet in beliebige Größe schneiden . Mit Puderzucker bestreuen.

*Alternative als Kekse:*
Für die Kekse im Bild ganz oben habe ich ein großes Blech gemacht, die Backzeit ca. um 15 Minuten gekürzt. Erkaltet halbiert, auf der feuchteren Seite aufeinander gelegt , mit einem Likörglas ausgestochen, Cranberry , und Puderzucker drauf, und auf einem Gitter nochmals ca 15. Minuten bei der selben Temperatur gebacken.

*Tipp Gisela M.:*
Das nächste Mal würde ich 1,5 fache Menge machen, dann sollte es genau auf ein tiefes Backblech gehen und man spart sich den Backrahmen.

WARNHINWEIS: Rezept enthält wenig Vitamine, macht süchtig und kann zu unkontrollierter Gewichtszunahme führen.

---

# Apfelkuchen für

# Kalorienbewusste

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

bei 16 Stück nur 85 kcal pro Stück

**Zutaten:**
ca. 10 Äpfel (938 gr. in meinem Fall)
4 Eier
120 Xucker light
100 ml Milch
140 gr.Dinkelvollkornmehl

**Zubereitung:**
10 Äpfel (938g waren es bei mir) schälen und mit dem Multi in Scheiben schneiden.

4 Eier, 120g Xucker light mit dem Ballonschneebesen schaumig schlagen. 100ml Milch unterrühren. Zum Schluss 140g Dinkelvollkornmehl unterheben (Spachtel oder Unterhebrührelement).

Die Apfelscheiben unterheben. In eine 30cm Tortenform füllen und bei 175 Grad O/U 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.