

Schneller Diät Käsekuchen



Rezept Schneller Käsekuchen Diät (nach myline), ausprobiert und umgeschrieben auf CC von Jana Plitschplatsch, Fotos von Jana Plitschplatsch

Zutaten:

150g Fruchtzucker
Mark einer halben Vanilleschote
300g fettarmer Frischkäse
Abrieb einer halben Zitrone
1kg Magerquark
80g Apfelmus (zuckerfrei)
3 Eier
1 Pkg. Vanillepudding
100g Speisestärke
1/2 Pkg. Backpulver
4 gestr. EL Vanille-Eiweiß
2 Eiklar

Zubereitung:

Fruchtzucker, Vanillemark, Frischkäse, Zitronenabrieb, Magerquark, Apfelmus und die ersten 3 Eier mit der CC 3 Minuten auf Stufe 2 und 1 Minute auf Stufe 4 zu einer glatten

Masse verrühren (K-Haken)

Puddingpulver, Speisestärke, Backpulver und das Eiweißpulver darüber sieben und nochmal 2 Minuten auf Stufe 2 verrühren (ggf einmal mit dem Schaber den Rand der Schüssel reinigen und nochmal kurz rühren, damit keine Klumpen entstehen).

In einer zweiten Schüssel die 2 Eiweiße ca 5 Minuten auf Stufe 6 mit dem Ballonschneebesen steif schlagen und danach unter die Quarkmasse heben (mit Schneebesen oder Unterhebelement).

Eine Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Das Ganze für 50-60 Minuten (ich lasse ihn eher 60 Minuten drin, damit er in der Mitte auch durch ist) bei 160° Ober-Unterhitze backen. Danach den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto Jana Plitschplatsch

Marillenkuchen
Aprikosenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

200 g Butter (weich)

200 g Zucker

200 g Vollkornweizenmehl oder Universalmehl

1 Pk. Vanillezucker (nehme selbstgemachten, ca 1 EL)

4 Stück Eier

1 Teelöffel Natron

1 Stück Bio-Zitrone (Schale und Saft)

1 Prise Salz

ca. 24 Stück Marillen (war ein Plastikkorbchen bei mir)

Zubereitung:

Da es eine spontane Aktion war, habe ich die kalte Butter in kleine Stücke geschnitten und mit ca. 30 Grad in der CC erwärmt und mit dem (oh Wunder) K-Haken schaumig gerührt.

Trockene Zutaten vermischen und beiseite stellen.

Zucker und Vanillezucker zur Butter geben.

Nachdem es schaumig gerührt ist, wird 1 Ei nach dem anderen dazu gegeben und immer gut verrührt, bevor das nächste dazu kommt. Wenn es keine homogene Masse beim Einrühren der Eier gibt, einfach 1 Löffel von dem Mehl/Salz/Natrongemisch dazu geben.

Den Zitronenabrieb und Saft dazu geben. Meine Zitrone war gross, daher habe ich nur Saft einer 1/2 genommen. Mehl unterheben.

Wenn die Marillen nicht sehr süß sind, kann man die Zuckermenge etwas erhöhen (für mich hätte es einen Tick süßer sein können).

Die Masse auf ein Blech oder bei mir Backwanne streichen und mit entkernten Marillen belegen ohne sie in den Teig zu drücken.

Bei 180 Grad Umluft ca 25min backen.

Wir haben gerne etwas mehr Teig deshalb habe ich die Masse ca. 2cm dick aufgestrichen und mit einem Tortenrand ca. 5cm vor dem Blechende getrennt. Die Backwanne ist etwas kleiner als ein Einschubblech.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen und genießen.



[Ganache](#)



Rezept und Foto von Dagmar Möller/[Töpfele und Deckele](#)

1. Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:

200 g Zartbitter-Kuvertüre (zerkleinert)

200 g Nougat (gewürfelt)

200 ml Sahne

Zubereitung:

Kuchen etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Völlig auskühlen lassen.

Sahne aufkochen, Temperatur ausschalten und Schokolade zugeben. Mit dem Flexi glatt rühren. Nougatwürfel dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

Warme noch flüssige Glasur über den Kuchen geben und mit einem Pinsel gleichmäßig verstreichen und erkalten lassen.

2. Rezept von Soraya Nett, [Ini kriegt´s gebacken](#):

Die Schokoladenstückchen bei 38 Grad mit dem Flexi schmelzen.

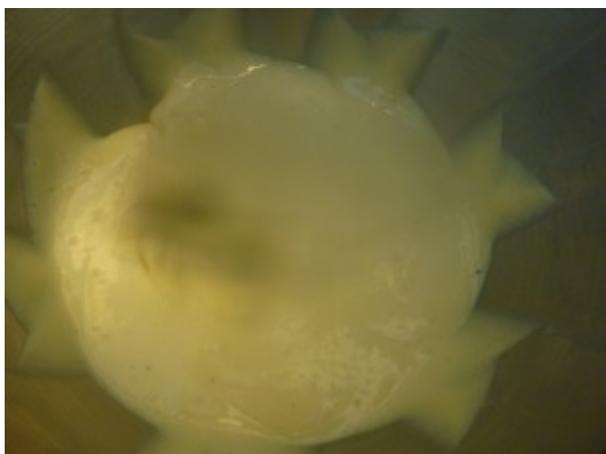
Die heiße (nicht kochene) Sahne dazugießen und aufrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Bei der Ganache ist es wichtig das die Fette der Schoki und die der Sahne sich schnell verbinden. Zu lange kochen macht sie nicht besser, sondern klumpig!

Als Füllung für Torten nimmt man etwas mehr Sahne und lässt die Ganache über Nacht auskühlen. Am nächsten Tag im Mixer aufschlagen und verarbeiten.

Crema Pasticcera Konditorcreme Vanillecreme

Rezept stammt von Giallo Zafferano.it, übersetzt und auf CC umgesetzt von Claudia Ciullo



Fotos Gisela M.

Zum Füllen von Kuchen, kann man in Cornetti Caldi spritzen, in Crostate, in Windelbeutel oder man löffelt sie einfach pur.

Crema pasticcera ist wunderbar wandelbar, man kann es mit Vanille, Zitrone, Karamell, Schokolade, Nuss, Orange etc. etc. zubereiten. Hier kommt die klassische Variante mit Vanille.

Zutaten (halber Liter, besser gleich 1 Liter machen):

6 Eigelb

45gr Maizena/Speisestärke

1 Vanillestange

140gr Zucker

400ml Vollmilch

100ml Vollrahm/Sahne

Zubereitung:

Die Milch mit dem Vollrahm und dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in der CC oder in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, ausschalten und vom Herd/CC nehmen. 10 Minuten ziehen lassen incl. Vanillestange.



Jetzt Eigelb mit Zucker (Ballonschneebeesen) schaumig schlagen bis die Masse schön pastellgelb ist und fester geworden ist.



Dann die Speisestärke mit dem Schneebesen kurz unterrühren, etwa 1 Minute. Die Vanillestange aus der Milch entfernen.

Flexi montieren, 90 Grad, Rührintervall 1 einstellen und die noch warme Milch langsam einfüllen. So lange kochen und rühren lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist.



Die Crema Pasticceria in eine GLAS-Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und erst dann in den Kühlschrank stellen, falls sie nicht sofort benötigt wird.

Tipp: Crema 1:1 mit Creme Chantilly mischen.. Das ergibt dann die Crema chantilly italiana ☐

[Nuss Nougat Cake Pops](#)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Teig:

75 g Haselnüsse, gemahlen

7 Eier

240 g Zucker

1 Pr. Salz

$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

80 g Stärke

185 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

50 g zerlassene Butter

(Anmerkung: Oder Rührkuchenteigreste oder
Biskuitkuchenteigreste, die sowieso übrig sind)

Frosting (Zum Vermengen):

250g schnittfestes Nougat

50g Butter

100g Frischkäse

1 EL Vanilleextrakt

Verzieren nach Belieben!

Ich habe verwendet:

300g weiße Kuvertüre

150g Vollmilchkuvertüre

150g Zartbitterkuvertüre

Kokosraspel

Krokant

Krümel von einem Mürbeteigboden den ich übrig hatte

(Kekskrümel gehen auch)

Schaschlikspiese (spitzen abgeschnitten und in der Hälfte geteilt. Cake Pop Stiele finde ich zu teuer und zu dick)

Zubereitung:

Den Biskuit wie gewohnt zubereiten: Eier mit Zucker auf höchster Stufe 15min mit dem Ballonschneebeisen aufschlagen. Trockene Zutaten bis auf die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Dann geschmolzene Butter und Haselnüsse unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober und Unterhitze backen. (Die Form ist egal, da der Kuchen sowieso zerkrümelt wird)

Bei mir waren es ca 35min Backzeit.

Den Kuchen auskühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Nougat mit dem Flexi Intervallstufe 3 und 35°C schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Dann Butter, Frischkäse und Vanilleextrakt zugeben und ohne Temperatur mit Stufe 2 glatt rühren.

Den Kuchen in eine große Schüssel krümeln und die Nougatmasse dazu geben. Alles gut vermengen, so dass eine formbare Masse entsteht. Falls es noch zu trocken ist, noch etwas Frischkäse zufügen (könnt ihr testen, indem ihr etwas von der Masse in die Hand nehmt und zusammendrückt, wenn es die Form behält ist alles super)

Dann werden Kugeln geformt. Ich mache das mit einem kleinen Eisportionierer. Die Kugeln mind. 1 Stunde kaltstellen.

Kuvertüre mit dem Multi und Scheibe 3 auf Stufe min klein raspeln (erst die weiße und dann Vollmilch und Kuvertüre zusammen)

Die weiße in einen Gefrierbeutel geben und die Vollmilch und Zartbitterkuvertüre zusammen in einen Gefrierbeutel geben. Wasser in der CC ohne Rührelement auf Intervallstufe 3 auf 38°C erwärmen und Gefrierbeutel reinlegen.

Sobald die Schoki etwas geschmolzen ist, einen Beutel

rausholen (ich hab die weiße genommen). Die Stiele ca 1,5cm in die Schoki tauchen und vorsichtig in die Teigkugeln stecken. Wenn alles erledigt ist, Kugeln für ca. 15-20min. zurück in den Kühlschrank stellen. Schoki wieder ins Wasserbad.

Sobald die Zeit um ist immer nur ein paar Cake Pops aus dem Kühlschrank holen.

Ein großes Glas bereitstellen, einen Gefrierbeutel aus dem Wasserbad holen in das Glas stecken, öffnen und über den Gläserrand nach unten stülpen. Jetzt die Cake Pops in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, dabei etwas hin und her drehen. Dann mit einem Teelöffel gewünschtes Topping drüber streuen und in einen Cakpop Halter oder Styropor stecken. Kühlen bis sie trocken sind. Wird die Schokolade zu fest, wieder ins Wasserbad und einfach die andere Schokolade nehmen :))

Falls ich jetzt irgendwas vergessen habe, einfach fragen ☐

**Buondi – original
italienisches Rezept**



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba
10g frische Hefe
50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba
100g Zucker
10g Akazienhonig
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)
75ml Milch
200g Butter
2TL Vanille
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)
5g Zitronenabrieb
8g Orangenabrieb
2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale
16g gemahlene Haselnuss
110g Zucker
50g Eiweiß
12g Speisestärke
2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser
150g Zucker
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren

Hagelzucker
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren. Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca. der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man

den nächsten Löffel hinzufügt.
Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.
Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbereiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel- & Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

Milchschnittenkuchen — Kühlschranksuchen ohne Backen



Foto und Rezept Nadine Detzel

Zutaten:

Milchschnitten für den Boden
Erdbeeren als Zwischenschicht
Creme

- 500 g Magerquark
- Saft einer halben Zitrone
- 90 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Der Boden ist aus Milchschnitten, darauf wurden Erdbeeren gelegt.

Die Creme hab ich in der CC cremig gerührt (K-Haken).

[Puddingschnecken](#)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe
(Rezept Teig von Chefkoch abgewandelt, Pudding-Rezept von Dr.
Oetker)

Hefeteig (aus 750g Mehl) und Pudding ergibt 2 Bleche

Zutaten:

Hefeteig:

750g Mehl
1.5 Päckchen Trockenhefe
120g Zucker
375ml Milch
120g Butter
etwas Zitronensaft

Füllung:

2 Packungen Vanille-Puddingpulver
750 ml Milch
80 gr. Zucker
Rosinen nach Bedarf

Glasur:

Puderzucker/Wasser

Zubereitung:

Hefeteig:

Alles in die Schüssel geben, bei 30°C mit dem Knethaken ca 10
– 15 Minuten kneten. Ruhen lassen, bis sich das Volumen ca
verdoppelt hat.

Füllung:

Aus Vanille-Puddingpulver, Milch und Zucker in der CC einen Pudding rühren (Flexirührer, 100°C), Rosinen zugeben und abkühlen lassen.

Teigmenge halbieren und jeweils zu einem Rechteck rollen. Mit der abgekühlten Puddingmasse bestreichen, von der langen Seite her locker aufrollen und mit einem Brotmesser in ca 2cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backbleche geben (ergibt 2 Bleche) und bei 160°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Mit angerührtem Puderzucker bestreichen

Apfel - Gewürz - Kuchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Marianne Portmann

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten/Backzeit: 60 Minuten

Zutaten:

200 g. Vollkornmehl

100 g Zucker

1 EL Natron

1 EL Zimt

1 ausgekrazte Vanilleschote

1 EL geriebenen Ingwer
1 Prise Salz
250 gr. Äpfel, geschält und gewürfelt
50 g Rosinen
50 ml Milch
50 ml neutrales Öl

Streusel:

150 g Äpfel, geschält und gewürfelt
2 EL Butter
2 EL Zucker
2 EL Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Kuchen in eine Rührschüssel geben und gut vermengen. Dann in eine Springform geben (Knethaken)

Für die Streusel, alle Zutaten gut vermengen (K-Haken) und gleichzeitig auf den Teig verteilen, danach im Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Ich habe nur für das vermengen der jeweiligen Zutaten den Knethaken verwendet. Da ich keinen Würfler besitze habe ich die Äpfel von Hand gewürfelt aber das war ja nicht viel.

Ich wünsche Euch viel Spass beim Backen.

Am Samstag habe ich ihn gebacken und heute war er immer noch sehr fein.



Foto: [Marianne Portmann](#)

[Nutellasahneschnitte](#)



Foto und Rezept von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreich leben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

4 Eier getrennt

100g Zucker
100g Mehl
1/2 P Backpulver
60 ml Wasser
70 ml Öl
2 EL Backkakao
600 g Sahne
3 Pk. Sahnesteif
ca. 150 g (oder 4-5 EL) Nutella

Zubereitung

Eiweiß zu Schnee schlagen und zur Seite stellen.

Eidotter mit dem Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren (2 Min). Öl und Wasser mischen und während des Rührvorganges im Strahl zugießen. Ca 1 Min weiter rühren lassen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und eslöffelweise dazugeben. Zum Schluss den Eisschnee unterheben.

Den Teig in eine Springform füllen (Boden mit Backpapier ausgelegt)

Backen 180° ca 20 Min.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und ca 1 EL Zucker hinzufügen.

Sahne teilen und einen Teil mit dem Nutella verrühren.

Dann schichtweise auf den ausgekühlten !! Kuchen verteilen und 1 Std im Kühlschrank erkalten lassen.