Apfelkuchen nach Sabines Großmutter

(Rezept und Bilder von Sabine Gratwohl)

Zutaten und Zubereitung

Für eine 26er Springform (Mengen bei anderen Durchmessern einfach anpassen)
100 g Butter in der CC oder Connect oder Pattiserie oder Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Dann 140g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 El Rum, 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz dazugeben und als All-In-Teig mit dem K-Haken vermengen.
800 g Äpfel schälen und mit Scheibe Nr. 4 vom Multi schneiden. Zitronensaft dazu und mit dem K-Haken unter den – sehr wenigen – Teig mischen. Man kann auch einen Spatel benutzen. Nicht zu vergessen, schleichen sich hier immer noch Rumrosinen mit ein 😆
Ab in den Backofen bei 200 Grad für knapp 20 min.
Als Guss werden 2 Eier, 80 g brauner Zucker oder Rohrzucker sowie 30 g sehr weiche Butter mit dem Messer im Multi quasi verquirlt und nach Ablauf der ersten Backzeit über den Kuchen gegossen. Gewürzmühle ginge auch, aber da wird es mengenmäßig etwas eng…
Weitere 20 min. später ist der Guss karamellisiert und der Kuchen fertig.

Sahne obendrauf und ein Tässchen ☕ dazu

Baiser-Rolle

(Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irena Heberer)

5 EIWEIS

· 300 G ZUCKER

· 1 PCK. SAUCENPULVER, (VANILLESAUCE) alternativ ca 20g Stärke und Vanilleschote oder 1/2 Päckchen Vanillpuddingpulver

· 100 G MANDEL(N), Blättchen

· 300 G SAHNE

250 G OBST, Z. B. BEEREN, ANANAS ODER KIWI ODER MANGOES

Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Das Vanillesaucenpulver vorsichtig einrühren. Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und die Mandelblättchen darauf streuen. 15-17 Minuten bei 170 Grad backen. Aus dem Ofen nehmen, ein Geschirrtuch darüber legen und darauf stürzen. Auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und den ausgekühlten Baiserteig damit bestreichen. Die frischen oder gut abgetropften Früchte darauf verteilen. Anschließend nur noch von der langen Seite her einrollen.

Am besten gut gekühlt servieren.

Ostfriesischer Käsekuchen – nur 15 Minuten Vorbereitungszeit

Dieser Kuchen besticht durch seine kurze und unkomplizierte Vorbereitungsdauer. Ist die Butter erst mal geschmolzen und abgekühlt, geht es ratz-fatz.

Bei mir ist der Kuchen während einer Mittagspause entstanden… Nur das Backen und Auskühlen brauchte etwas Zeit…

Das Rezept wurde in einer Kitchen-Aid-Gruppe von Mik Staedler gepostet. Ich habe es 1:1 übernommen und lediglich auf die Kenwood mit Kochfunktion vereinfacht.

Zutaten:
250 gr. Butter
375g Weizenmehl
120g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

1 gestrichener TL Zimt
1 Ei
1 Glas (450g) Pflaumenmus (hier hatte ich nur ca. die Hälfte verwendet)
500g Magerquark
500g Speisequark 20%
125g Schlagsahne
75g Zucker
1 Pck. Vanillepudding
3 Eier
Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:
Man braucht lediglich zwei Kochschüsseln, das Flexielement und den K-Haken und schon kanns losgehen.
Die 250 gr. Butter in zwei Schüsseln aufteilen. Eine mit 175 gr. und eine mit 75 gr.
Butter in beiden Schüsseln in der Cooking Chef schmelzen lassen und abkühlen lassen.
Streuselteig:
In die Schüssel mit 175 gr. geschmolzener Butter folgende Zutaten hinzugeben:
375g Weizenmehl
120g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 gestrichener TL Zimt
1 Ei
Mit K-Haken zu Streusel rühren

Belag:
In Schüssel mit 75 gr. Butter folgende Zutaten hinzugeben:
500g Magerquark
500g Speisequark 20%
125g Schlagsahne
75g Zucker
1 Pck. Vanillepudding
3 Eier
Abrieb einer Zitrone
und mit Flexi rühren.

Zusammenbau:
Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
2/3 der Streuselmasse in einem Backrahmen (30x40cm) zu einem Boden pressen.

Pflaumenmus drauf streichen (ich nahm die Rückseite von einem Esslöffel)

Quarkmasse auf dem Pflaumenmus verteilen.
Restliche Streusel drüber streuen

Für 45 Minuten backen.
Gut auskühlen lassen und hemmungslos geniessen.

Zitronenkuchen extra saftig

Rezept in Anlehnung an Backbuch “Meine kleinen Backgeheimnisse”

Zutaten:
250 gr. Butter
200 gr. Zucker
5 Eier
200 gr. Mehl
50 gr. Speisestärke
2 TL Backpulver
4 Biozitronen

Fett/Mehl zum Ausfetten der Form

100 gr. Zucker, die man später für Zitronsirup benötigt
100 gr. Puderzucker für die Glasur

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen, damit sie alle Zimmertemperatur haben.

Butter in Stücken und Zucker in die Schüssel geben, mit K-Haken rühren, bis die Butter schaumig ist. Nach und nach die Eier zugeben.
ZItronenabrieb von 2 Zitronen zugeben.

Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Backform ausfetten.

Mehl/Stärke/Backpulver zugeben und nur kurz unterheben.

Teig in Backform füllen und 45 Minuten backen

In der Zwischenzeit Saft der Zitronen auspressen, ich habe die Zitronenpresse genommen. Dann 100 gr. Zucker zugeben und etwas mit einem Löffel umrühren, damit der Zucker sich auflöst.

Den noch warmen Kuchen mit Zahnstocher mehrfach einstechen. Zitronen-Zucker-Mischung zu ca. 3/4 darübergießen und den Kuchen tränken . Es ist nicht schlimm, wenn es teilweise am Rand in die Form läuft.
Dann Kuchen aus der Form lösen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist aus der Form nehmen. Und Puderzucker mit Rest von Zitronensaft vermischen. Achtung nicht zu viel Zitronensaft, sonst wird Glasur nicht weiss, wie

bei mir

Kuchen mit Puderzuckerglasur bestreichen.

Mohn-Birnen-Kuchen

Das Rezept stammt von https://www.madamecuisine.de/mohn-streuselkuchen-mit-birne/ und wurde auf Kenwood umgeschrieben.

Einen ähnlichen Kuchen gibt es in einer nahegelegenen Konditorei. Dort ist die Mohnfüllung wesentlich süsser. D.h. wer es ganz süss mag, sollte mehr Zucker zugeben. Wir fanden es so genau richtig.

Für eine runde Springform, 26 cm

Zutaten:

Mürbteig:
200 gr. Mehl
50 gr. gemahlene Mandeln
0,5 TL Backpulver
75 gr. Zucker
125 gr. Butter
1-2 EL Milch

Füllung:
125 gr. Mohn
125 ml Milch
25 gr. Butter
150 gr. Quark (ich hatte 20%igen)
100 gr. Zucker
0,5 Tüte Vanillepuddingpulver (ich hab die ganze genommen)
4 Birnen
2 EL Zitronensaft (habe ich weggelassen mangels Zitrone im Haus)

Fertigstellung:
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbteig in den Kessel geben, mit dem K-Haken rühren, bis die Zutaten zusammengekommen sind. Mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit den Mohn mahlen (Stahlgetreidemühle) (Achtung, in Steingetreidemühle geht das nicht, sie könnte zerkleben).

In den Kessel Milch zusammen mit Butter erwärmen (60 Grad). Dann Maschine ausschalten, Mohn zugeben und ca. 20 Minuten quellen lassen.

In dieser Zeit die Birnen schälen und in kleine Stücke

schneiden. In Pfanne ohne Fett mit 1 EL von dem Zucker, Zitronensaft (falls man hat) und Birnen ein paar Minuten andünsten. Zur Seite Stellen und abkühlen lassen.

Zur Mohnmasse restlichen Zucker, Quark und Puddingpulver geben und mit dem Flexielement kurz rühren.

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 2/3 auf den Boden der Form geben und auch am Rand etwas den Teig hochziehen.

Mohnmasse auf den Teig geben. Dann die Birnen drauf verteilen.

Restlichen Mürbteig als Streusel auf Kuchen verteilen (alternativ könnte man ggf. einen Eierguss zubereiten und über den Kuchen verteilen).

45 Minuten im Backofen backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Oreo-Käse-Tränenkuchen

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Franziska Ladwanowski

Rezept:
Boden: 150g Oreo Kekse und 150g Butterkekse zerbröseln und mit ca 100g geschmolzene Butter vermengen und in eine Springform verteilen.

Zutaten Füllung

500g Quark
150g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
200 ml Sahne
200ml Vanille Soja Milch
1x Vanille Puddingpulver
150ml ÖL
2Päckchen Orangenschale (Dr. Oetker)
1 Vanillezucker

später

2 Eiweiß
6Eßl. Puderzucker
Prise Salz

Zubereitung

Füllung: 500g Magerquark mit dem Schneebesen glatt rühren, dazu geben 150g Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb (2 Eiweiß brauchen wir später) , 2x Orangenschale, 250ml Vanille Soya Milch, 1x Vanille Puddingpulver, 150ml Öl, 1x Vanillezucker, 200ml Sahne nacheinander alles vermengen und die sehr flüssige Füllung in die Springform geben.
Im Backofen bei Umluft 175 Grad, 70min backen.

In der Zeit die 2 Eiweiße mit einer Prise Salz und 6 EL Puderzucker mit dem Schneebesen steif schlagen und auf den fertig gebackenen Kuchen geben. Dann erneut für wenige Minuten in den Ofen geben bei gleich bleibender Temperatur.
⚠: neben dem Ofen stehen bleiben, dass Baiser darf nicht braun werden, weil ansonsten entstehen die Tränen nicht.

Wenn das Baiser fertig ist, heraus nehmen, abkühlen lassen und dabei entstehen die Tränen.

Kinderschokotorte klein

Bild und Rezept zur Verfügung gestellt von Elli Kochgourmet

Für den hellen Biskuitboden und eine **15cm** Springform brauchst du

3 Eier
75g Zucker
10 g Honig
1 TL Vanilleextrakt
25 g ungesalzene Butter – geschmolzen
40 ml Milch
90 g Mehl

Alle Zutaten bis auf die geschmolzene Butter, Milch und das Mehl bei ca. 40 Grad schaumig schlagen. Parallel die Butter schmelzen und die Milch danach hineingeben, sodass die Butter nicht mehr ganz so heiß ist. Wenn die Eimasse schön dick und schaumig aufgeschlagen ist, dann ca. 3EL davon in die Butter-Milchmasse geben und kurz miteinander verrühren. Dann das Mehl und die Butter-Milchmasse zur großen Eimasse dazugeben und miteinander vermengen. Ab in die vorbereitete Springform. Ich habe meine Masse bei 170 Grad ca 25 min OUH gebacken.

Für die Creme habe ich
10 Kinderriegel in 250ml Sahne geschmolzen und abkühlen lassen und dann mit Sanappart zu einer Creme verrührt.

[Zitronenkuchen]

Rezept und Bilder von Christin Klaas zur Verfügung gestellt

 Ich hatte die doppelte Menge vom Rezept genommen

 Das in (Klammern) ist die doppelte Menge die ich genommen habe..

 Eier und Butter am besten ein Abend vorher aus dem Kühlschrank nehmen damit die Zimmertemperatur haben..

Ich hatte den Flexi Rührer genommen

Rezept :

 Zitronenkuchen

ZUTATEN :

 2 Eier, Zimmertemperatur
(4 Eier)
 110 g Butter, Zimmertemperatur
(220 g)
 etwas Vanilleextrakt
 80 g Zucker,
(160 g)
 110 g Mehl Typ 405,
(220 g)
 3 g Backpulver,

(6 g)
 20 g Zitronenfleisch / Zitrone Filitiert und klein geschnitten und mit 20 g Zucker gemischt,
(40 g + 40 g)
 ca. 10 g Zitronensaft oder Wasser mit
ca 50 g Puderzucker mischen ,
(20 g Zitronensaft + 100 g Puderzucker)
 Wer möchte kann auch Dekorieren zb. mit Smarties, Gummibären, bunte Streusel usw..

 Kastenform klein :
16,7 cm lang , 8,5 cm hoch , 6,5 cm breit
Oder für die doppelte Menge :
29 cm lang , 13 cm hoch , 8,5 cm breit

 ZUBEREITUNG

 Zitrone filitieren und klein schneiden und mit dem Zucker mischen und zur Seite stellen

 die Eier mit dem Vanilleextrakt durchmixen

 Butter mixen bis die weiß wird

 Zucker gut unter Mixen

 die Eimischung schluckweise ca 7-8 mal unter der Butter Mixen.. immer etwas Ei vermixen und dann das nächste bißchen dazu Mixen

 Mehl und Backpulver mischen, sieben und zur Butter Ei Mischung geben und verrühren

 das filitierte Zitronenzuckerfleisch dazu geben und unterrühren

 Backform fetten
(ich hatte Backpapier rein gemacht und gefettet mit Backtrennspray dann kam man den warm besser raus heben)

 den Teig in die Form geben und glatt streichen

 ein scharfes Messer in Sonnenblumenöl tauchen und in die mit des Teiges ein Schlitz rein schneiden

 im Backofen auf ein Gitter stellen
Zweite Schiene von unten stellen

 Vorgeheizter Backofen 150° – 160° Grad
 Umluft
 30 – 40 Minuten
(Ich hatte 40 Minuten für die große Backform)

 Bitte immer Stäbchen Probe machen da jeder Backofen / Form anders ist.. der sollte auch nicht zu lange gebacken werden damit der nicht austrocknet!

 Zitronensaft mit Puderzucker mischen

 den heißen Kuchen auf ein Abkühlgitter legen und mit dem Zuckerguss bestreichen , wer möchte noch Dekorieren

 wenn der abgekühlt ist direkt in eine luftdichten Dose geben oder natürlich genießen

Hefe-Streuselkuchen mit Zwetschgen oder anderem Obst

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Andreas Thomä

Portionen: 1 Blech

Zutaten:
Hefeteig
450 g Mehl
31,5g frische Hefe
6g Salz
66,5g Zucker
40 g Butter
190-225ml Milch (bis zu)
2 Eier
1 bis 1,5 kg Obst

Streusel
225 g Mehl
135 g Zucker
135 g Butter

Zubereitung:
Die Hefe in eine große Schüssel mit 165 g der Milch und Zucker auflösen.

Die Eier und Mehl hinzufügen und acht Minuten auf Stufe min/eins kneten.

Dann Salz hinzufügen und zwei Minuten weiterkneten

Zehn Minuten auf Stufe eins auskneten. Dabei stückchenweise die Butter zugeben und jeweils etwa 30 sek. einkneten lassen, bevor das nächste Stückchen dazu kommt.

Bei Bedarf noch schlückchenweise Milch hinzufügen.

Den Teig abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Das Obst vorbereiten… waschen, halbieren, entkernen usw. Für die Streusel alle Zutaten (K-Haken) vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Obst belegen und die Streusel darüber verteilen.

Nochmals etwa 80 Minuten gehen lassen.
Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und die Unterseite des Kuchens ebenfalls gebräunt ist.

Käsekuchen – Variationen

Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:
Boden:
70 g Butter
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
200 g Mehl

Füllung:
500 g Quark
1 Pck. Vanillepudding

1 Ei
150 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:
Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebesen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen

Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
300g Mehl
60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:
80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:
Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:
Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:
Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.
Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.
Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal
nur mit Zesten

Rezept Nummer 3 von Margit Fabian

Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das Bröseltopfen)
500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.
Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.
Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.
Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.
Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.