

Amerikaner



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Franziska Fischer

Amerikaner – dank der CC/CCG schön fluffig

Für 12 Amerikaner

Zutaten:

250 gr Mehl

100 gr Zucker

2 Eier

100 ml Milch

75 gr weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 gehäufter Teelöffel Backpulver (Alternative: Hirschhornsalz)

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem fluffigen Teig rühren (Flexirührer).

Danach 6 "Häufchen" auf ein Blech geben. Ergibt zwei Bleche.

Backen 15 min bei 190 Grad Ober/Unterhitze

Auskühlen lassen.

Die flache Seite entweder mit Schokoladenglasur oder

Zitronenglasur dekorieren.

Snickers-Brotaufstrich



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

Heute gab es ein megaleckerer Snickers-Brotaufstrich. Wer den einmal probiert hat, kauft nie wieder Nutella.

Zutaten:

300 gr. Snickers
50 gr. Butter
130 ml. Sahne

Zubereitung:

Alles in Multizerkleinerer mit Messeraufsatz geben und solange zerkleinern, dass zwar eine homogene Masse entsteht aber auch genug Krümel bleiben.

Danach die Masse in das Topf umfüllen und bei 37 Grad 3 Minuten bei Stufe 1 rühren.

In ein Glas geben und für min. 4 Stunden kühl stellen.

Viel Spaß und einen guten Appetit!

Nachtrag Andrej D.: der Aufstrich stand seit gestern im Kühlschrank. Er wird nicht hart. Bleibt geschmeidig. Und meiner Meinung nach noch leckerer.

Engadiner Nusstorte



Foto und Rezept von Dagmar Möller zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

1 Springform à 28 cm Durchmesser

Für den Teig:

80 g Zucker

200 g Mehl

100 g kalte Butter

1 kleineres Ei

Für die Füllung:

300 g Walnüsse

200 g brauner Zucker

50 g Honig

2 EL Wasser

125 ml Sahne

Sonstige Zutaten:

etwas Butter

etwas Mehl

20 g gemahlene Walnüsse (Gewürzmühle)

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten im Multi schnell zu einem Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180°C O/U vorheizen.

Für die Füllung:

Walnüsse, Zucker, Honig und Wasser in einer beschichteten Pfanne langsam karamellisieren. Hitze reduzieren, Sahne zufügen und 4-6 Minuten köcheln lassen. Nuss-Karamell etwas abkühlen lassen.

Springform mit Butter bestreichen und Mehl bestäuben. Teig kurz kneten und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick rund ausrollen (Durchmesser ca. 33 cm). Mit einem Wasserglas am Rand gleichmäßig mehrfach Halbmonde ausstechen. Abgestochenen Teig zusammendrücken, neu ausrollen und mit Ausstecher-Form Verzierungen herstellen.

Teig mit Hilfe des Wellholzes in die Form heben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und gemahlene Nüsse darauf verteilen. Dann die Füllung auf den Teig geben. Überstehenden Rand über die Nussmasse klappen. Verzierungen auf die Mitte setzen und andrücken.

60 Minuten in der mittleren Schiene backen. Auskühlen lassen und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Zitronentartelets

Variationen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:

Mürbteig:

250g Mehl
150g Butter
100g Staubzucker
1 Ei
Prise Salz

Zitronencreme:

4 TL Maizena (bzw. Maisstärke)
25g Butter
140g Zucker
4 Eigelb
30 cl Wasser
8 EL Zitronensaft

Baiser:

4 Eiklar

240 g Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Zutaten Mürbteig alles im Multi oder mit dem K-Haken zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Stunde in Folie im Kühlschrank rasten lassen.





Mürbteig auswalken und in die Formen geben, mit Gabel einstechen. Bei 180 Grad zuerst 20 Minuten mit Hülsenfrüchten belegt, danach 10 Minuten komplett durchbacken. Die Böden sollen nicht dunkel werden, bei Bedarf ggf abdecken. Aus dem Ofen nehmen und etwas überkühlen lassen.



Zitronencreme zubereiten:

Eigelb und Zucker in einer Schüssel kurz vermischen. In der Gewürzmühle, wenn vorhanden, Stärke mit der Hälfte Wasser glattrühren, in der CC Wasser, Zitronensaft, Stärkemischung mit dem Flexi bei 110 Grad zum Pudding kochen. Diese Mischung löffelweise unter die Eimischung rühren damit sie nicht gerinnt. Die Masse zurück in die CC und mit dem Flexi Stufe 3 kurz gut glattrühren und danach bei Stufe 1 bei 100 Grad erhitzen bis die Masse bindet. Wenn sie überkühlt ist die

Butter untermengen.

Danach in den Förmchen verteilen.



Baiser:

Das Eiklar mit Salz aufschlagen (Ballonschneebeisen). Wenn die Masse zu Schnee wird, den Zucker einrieseln lassen und unter Rühren auf 110 Grad stellen. P Taste verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, 1-2 Minuten halten und dann Temperatur abdrehen und auf kleiner Geschwindigkeit etwas abkühlen lassen (60Grad).

Danach die glänzende Baisermasse in Spritzbeutel und nach Geschmack die Törtchen verzieren und mit dem Bunsenbrenner flämmen.



Kalt schmecken sie mir am besten.

Die Baisermasse war viel, ich habe die Reste auf Backpapier gespritzt und im Backrohr bei 100 Grad 60 Minuten als Windgebäck getrocknet.

2. Rezept



Foto und Rezept von Daniela Grünbaum

Zutaten:

normaler Mürbeteig

Füllung:

200g. feiner Zucker

5 Eier

100g. weiche Butter

Saft und Abrieb von 3 Zitrone und 1 Orange

Zubereitung:

Zutaten für Füllung im Mixer so lange mixen bis cremige Konsistenz erreicht ist. Dauert etwas.

Dann auf Mürbeteig gießen und backen.

Ca.160Grad, ca. -30 Min

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 (Ballonschneebeisen). 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 Ballonschneebeisen 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.





[Quarkauflauf mit Birnen](#)



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:

50g Butter oder Sanella
125g Zucker
1 Päckchen Vanillin Zucker
2 Eier
2 Tropfen Backöl Zitrone
Etwas Salz
500g Quark (Mager-)
125g Grieß (Weichweizen-)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
9g (3 gestr.Tl) Backpulver
evt. 4-5 El Milch
500g Birnen (alternativ Äpfel)
30g Rosinen
etwas Butter

Zubereitung:

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, die Gewürze und den Quark hinzugeben (Ballonschneebeisen). Den Puddingpulver, das Backpulver und den Grieß vermischen. Ebenfalls unterrühren. Falls der Teig zu fest wird, soviel Milch hinzugeben bis er eine kartoffelbreiähnliche Beschaffenheit erhält.

Äpfel in kleine Würfel schneiden (Würfler!) und zusammen mit den Rosinen (wer es mag) unter den Teig heben. In eine gefettete (ich geb noch Semmelbrösel dazu) Form füllen mit Butterflöckchen belegen.

200°C mittlere Schiene 60 Min. backen.

Käsekuchen im Glas

Rezept von Sylvia Hofmann zur Verfügung gestellt

Rezept stammt ursprünglich von gofeminin.de und wurde von Sylvia Hofmann auf CC abgewandelt.

Ihr esst gern Süßes, habt aber keine Lust, stundenlang in der Küche zu stehen? Perfekt!

Zutaten (für 2 große oder 4 kleine Gläser):

Für den Teig

½ Tasse fein zerkrümelte Butterkekse

3 EL geschmolzene Butter

½ TL Zucker

Für die Cheesecake-Creme

230 ml Schlagsahne

250 g Frischkäse

4 EL Zucker

½ Pk Vanille-Zucker

Und

Früchte und Schlagsahne nach Belieben zum Dekorieren

Zubereitung:

Die zerkrümelten Kekse zusammen mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker in einer Schüssel vermischen (z.B. mit Multi und Messer, sollte sich in etwa so anfühlen wie nasser Sand).

Die Masse dann auf 2 große Gläser (oder 4 kleine) verteilen, leicht andrücken und mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit macht ihr die Cheesecake-Creme. Dafür gebt ihr den Frischkäse zusammen mit dem Zucker und dem Vanille-Zucker in eine große Schüssel und vermixt alles (Flexi). Dann schlägt ihr die Sahne steif (Ballonschneebeisen oder wer keine zweite Schüssel hat in zwei Portionen in der Gewürzmühle) und zieht sie mit einem großen Löffel vorsichtig unter die Frischkäse-Masse.

Die fertige Creme verteilt ihr dann auf die Gläser und dekoriert sie nach Belieben mit Sahne und/ oder Früchten.

Aramäisches Hefegebäck



Rezept und Foto von Katharina Schmidt zur Verfügung gestellt:

Die Hefeteilchen kamen bei uns so gut an, dass ich die schon mehrmals gebacken habe. Rezept hab ich aus einem anderen Forum, es gibt wohl auch ein Buch der Aramäischen Küche. Für die CC von mir angepasst.

30-35 Stück

Zutaten:

Teig:

- 1 kg Mehl
- 1 Pck Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 2 Pck Vanillezucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Würfel Hefe
- 400 ml lauwarme Milch
- 3 Eier
- Öl

Füllung:

50 g weiche Butter/Margarine

50 g Zucker

1 EL Zimt

Öl

250 g Nüsse, oder Schokodrops, oder Mohnmasse

1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.

Eine Mulde in der Mitte der Schüssel formen. Hefe, Eier, weiche Butter und lauwarme Milch in die Mulde geben.

Anschließend alle Zutaten gut miteinander verkneten bis ein geschmeidiger

Teig entsteht. Mit dem Knethaken ca 5 min Stufe 1. (Teig ist etwas klebrig).

Teig ca. 45 Min. bei 38 Grad in der CC ruhen lassen. (Knethaken rausnehmen, Rührintervalstufe 3)

Teig zu 4 gleichgroßen Bällen formen. Die Teigbälle auf einer mit Öl eingefetteten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Butter in einem Topf schmelzen. Den ausgerollten Teig mit Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen. Füllung gleichmässig verteilen.

Eine Hälfte auf die andere legen, leicht andrücken. Teig in 10 Streifen schneiden und die Streifen drehen und nach Belieben formen (Schnecken).

Die fertigen Teilchen nochmal ca. 30 Min. ruhen lassen.

Die Teilchen auf Blech legen, mit einem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U ca. 20 Min. (ggf. ein paar Minuten kürzer) goldbraun backen.

Guten Appetit!

Bärlauchquiche



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin AM

Vollkornmürbteig im FP wird einfach perfekt!

Zutaten:

Mürbteig:

230 g Dinkel frisch gemahlen

1 Tl Backpulver

140g Butter

1 TL Salz

2 EL Sesam

1 EL Essig

70 ml Eiswasser

Füllung:

2 Knoblauchzehen

etwas Butter

150 gr. in Streifen geschnittenen Bärlauch

1 Packung Sauerrahm

3 EL Topfen/Quark

3 EL Maisstärke

130 gr. gewürfelten Käse

1 Ei

Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:

im Multi mit der P-Taste zu einem Mürbteig verarbeiten (wenn sich eine Kugel bildet ist er perfekt). 1/2 Stunde kalt stellen.

Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und eine Quicheform auslegen.

2 Knoblauchzehen in etwas Butter in der CC mit K-Haken andünsten (keine Farbe nehmen lassen)

150 g in Streifen geschnittenen Bärlauch dazu und nur kurz unterrühren. Etwas auskühlen lassen.

Dann 1 Sauerrahm, 3 EL Topfen, 3 EL Maisstärke, 130 g gewürfelten (oder grob gerieben im FP) Käse und 1 Ei unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In die Form füllen und bei 180°C etwa 1/2 Stunde backen. Kurz stehen lassen und erst dann aus der Form nehmen.

Streuseltaler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin Lokotar

Meine neue Lieblingsmehlspeise... Das Jahr ist zwar noch jung,

aber diese Streuseltaler kann nix mehr toppen ☐

Zutaten:

Hefeteig:

500g Mehl

1 Würfel Hefe (ggf .die Hälfte bei Übernachtvariante, siehe Text unten)

60g Zucker

200 ml lauwarme Milch

1 Ei

80g zerlassene Butter

Streusel:

125g kalte Butter

125g Kristallzucker

150g Mehl

Belag:

Ribiselmarmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten vom Hefeteig zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken) und 60 Minuten gehen lassen.

Dann 16 Kugeln formen, diese ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Streusel zubereiten und alle Zutaten vom Streuselbelag mit K-Haken vermischen.

Teigkugeln platt drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ribiselmarmelade bestreichen und Streusel drauf geben.

Nochmals 25 Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft ca 10 Minuten backen.

Ich hab den Teig gestern abend gemacht, allerdings mit der Hälfte der Hefe, und im Kühlschrank gehen lassen. Morgens hab ich Kugeln geformt, diese dann ca 15 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen, dann mit Ribiselmarmelade

bestrichen, usw. ...