Nutellakuchen

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
4 Eier
220 gr. Zucker (besser 190-200 g Zucker, Anmerkung Gisela M: uns langen 180 gr.)
1/8 l Öl
1/8l Wasser
3 El Nutella
200g Mehl
etwas Backpulver

Zubereitung:
Eier und Zucker mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren (ziemlich lange rühren! 10-15 Minuten). Öl und Wasser abwechselnd langsam hinzufügen bei niedriger Geschwindigkeit.

Nutella mit unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben (von Hand oder mit Unterhebrührelement). Aufpassen, dass keine Klümpchen vorhanden sind.

Im Backofen bei 180° (Umluft) ca. 45 min backen.

Foto Claudia Kraft

Flachswickel – Variationen

Foto Aldona Led/Rezept 1

1. Rezept von Aldona Led

Für zwischen durch, ein kleiner zarter Snack.
Er schmeckt nicht nach Hefe , sonder ist zart ,mürb und außen knusprig.
Was soll das sein …?

Flachswickel .

Der Teig muss nicht (soll auch nicht) hoch gehen .

Man lässt ihn nur bis zum 30 min ausruhen und dann geht’s los ….!

Rezept für ungefähr 15-20 Stück :

Zutaten:
250 g Butter
4 El Milch
500 g Mehl
2 Eier
1 kleiner Teelöffel Salz
1 Würfel frische Hefe
3 El Zucker

Zubereitung:
250 g Butter und 4 El Milch erwärmen (flüssig machen)

In Schüssel 500 g Mehl geben , 2 Eier , 1 kleine Teelöffel Salz und 1 frische Würfel Hefe (die aber erst mit 3 El Zucker in ein Glas zerkleinern)

und die zum Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit Milch zugeben

Mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten .

30 Min ruhen lassen .

Der Teig klebt nicht .

Von der Teig kleine Stücke abschneiden (50 g) zum eine Schlange rollen und Wickel die zusammen (Bilder anschauen) . In Zucker wälzen.

Auf Blech legen und backen . Ich habe bei O/U-Hitze , 180 Grad , 17 min gebacken .

Sehr lecker, guten Appetit

Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Gisela Martin

Zutaten:
150 gr. Butter
200 ml Milch
500 gr. Mehl
1 Packung Trockenhefe
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 TL Kardamon
2 Eier
Salz
(Zucker zum Bestreuen und drin wälzen)

Zubereitung:
Milch und Butter zum Schmelzen bringen (ca. 45 Grad in Cooking Chef).

Temperatur auf ca. 36 Grad zurückstellen und alle Zutaten mit Knethaken zu Teig verrühren.

Timer auf 45 Minuten einstellen, Rührintervall 3, 36 Grad belassen und Teig gehen lassen.

Teig in ca. 50-Gramm-Stücken abwiegen, ergab bei mir 19 Stück. Zu ca. 20-25 cm langen Schlangen ausrollen und in Flachswickelform bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

20 Min. auf Backblech nochmals gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Ca. 20-25 Min. backen und möglichst noch warm, ggf. in Zucker getaucht, (mit saurer Sahne und Marmelade) servieren.

Rezept Nr. 2

3. Rezept zur Verfügung gestellt von Ingrid Marie Acker

Foto Ingrid Marie Acker

Zutaten:
500 gr Mehl 405er,
250 gr Margarine oder Butter
gute Prise Salz
2 Esslöffel Zucker
2 Eier
1 Würfel Hefe und 4 Esslöffel lauwarme Milch

Zubereitung:
Die Hefe in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten geben – in der Maschine 10 Min. kneten lassen. Es ist ein weicher Teig – bitte kein Mehl dazugeben. Nicht gehen lassen.

Den Teig halbieren und einen Teil in den Kühli geben.

Auf den Tisch Zucker streuen und immer 50 gr. zu Würsten von

10 cm rollen.

Wenn alle gerollt sind,wieder am Ersten anfangen und auf ca. 20 cm rollen – immer auf Zucker.

Dann zu Flachswickel formen.

2.Portion aus dem Kühli ebenso machen.

15 Min.gehen lassen und bei 175 Grad 15-20 Min.backen je Ofen.

Bechamelsosse – Varianten

Foto von Gisela Martin, Rezept aus schwarzem CC-Buch, leicht abgewandelt/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:
120g weiche Butter
120g Mehl
1l Milch
etwas frisch gemahlener Muskat
weiße Pfeffer nach Belieben
Salz nach Belieben

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Kessel geben und mit Ballonschneebesen verrühren. Ist die Butter nicht weich genug, Temperatur auf 30 Grad stellen. (Im Originalrezept verwendet man den Blender zum Mixen. Das geht auch, aber dann hat man ein weiteres Teil zum Spülen).Dann Flexielement einsetzen, Temperatur 120 Grad, Rührintervall 1, ca. 5 Min. kochen lassen.Ggf. mit Milch verdünnen, falls benötigt.Menge ist ausreichend für eine große Lasagne.

2. Rezept mit Mehlschwitze von Claudia Reichmann

Fotos Rezept Nr. 2 von Claudia Reichmann

Zutaten:
250 g Butter
250 g Mehl
ca. 1,5 Liter Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
etwas Muskat

Zubereitung:
Ich habe zuerst die Butter bei 45°C geschmolzen (Flexielement), anschließend die Temperatur auf 140°C gedreht.

Mehl löffelweise zugegeben und die Geschwindigkeit dazwischen erhöht, damit nichts anbrennt.

Dann langsam die Milch einfließen lassen, salzen, pfeffern und Muskat zugeben,
Geschwindigkeit wieder auf 1 reduziert und gut eine viertel Stunde eindicken lassen.

Spritzgebäck – Variationen

Rezept und Foto von Angelika Haindl/Rezept Nr. 1

1. Rezept Spritzgebäck von Angelika Haindl

Zutaten:
250 gr. Butter
220 gr. Zucker (ich hab teilweise Rohrzucker verwendet, da es knuspriger wird dann)
1 halbe Stange Vanillemark
2 Eier

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl

Zubereitung:
Butter ca. 10 Min. mit Flexi schlagen.
Zucker, Vanillemark und Eier der Butter zufügen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl ebenfalls zufügen.
Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, er soll kalt werden.

Daraus mittels Spritzgebäckvorsatz dann auf Stufe 1 immer wieder Teig nachdrücken, ich lege immer schon kleine Kugeln oben in die Ablage.
Ca. 7 cm lange Stränge mit dem Messer abschneiden und auf Backpapier zu kleinen Ringen formen.

Gebacken wird es bei 175° Umluft ca. 14 Minuten

2. Rezept Spritzgebäck von Anna Weidner

Rezept und Foto von Anna Weidner/Rezept Nr. 2

Zutaten:
250g Butter
325g Zucker
2 Eier
75ml Milch

200g gemahlene Mandeln
500 g Mehl
Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
Saft und Schale 1/2 Zitrone

Wer keine Zitrone mag, einfach etwas mehr Milch

Zubereitung:
Alles in eine Schüssel geben kurz mit dem K Haken verrühren.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde kühlen. Ich hatte ihn zwei Tage im Kühlschrank. Dann durch den Fleischwolf oder die Pasta fresca jagen.

3. Rezept Spritzgebäck von Su Vössing, ausprobiert von Carmen Müller

3. Rezept/Foto von Carmen Müller

Zutaten:
500 g Mehl Typ 550
250 g Zucker
2 Päckchen Vanille-Zucker oder ½ TL Vanillepaste
½ Päckchen Backpulver
1 Ei Größe L
1 Eigelb Größe L
125 g Butter (gewürfelt)*
125 g Magarine (gewürfelt)*

(* ich habe insgesamt 250 g Butter genommen)

Zubereitung:
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem K-Haken Stufe 1 am Anfang und danach Stufe 2-4 verarbeiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Klotz (großen Quader) schlagen und formen. Dabei nicht zuviel kneten, da die Butter sonst zu weich wird. Den Teigquader in Frischhaltefolie verpacken und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch noch besser 1-3 Tage vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank ruhen.

Danach den Teig dritteln bis vierteln und immer nur ein Teil durch den Fleischwolf oder die Pasta Fresca geben. Den Rest im Kühlschrank lagern und erst zur Verarbeitung herausholen. Dadurch schmiert der Teig nicht so.

Dann im Backofen ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Tipp:
Wenn noch Reste im Fleischwolf verbleiben, ein kleines zerknülltes Stück Zewa oder Backpapier durchlaufen lassen, damit der Rest rauskommt.

4. Eierlikör-Spritzgebäck (ohne Wartezeit)

4. Rezept und Fotos von Doris Seelbach

Zutaten:

Für *den Teig:*

500 g Mehl
300 g Butter
230 g Eierlikör
120 g Speisestärke
120 g Puderzucker
1 Pk Vanillezucker

Für den Guss:

100 g Puderzucker
40 g Eierlikör
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die sehr weiche Butter (morgens schon aus dem Kühlschrank nehmen), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen bei voller Geschwindigkeit 15 Minuten schaumig schlagen.
Eierlikör kurz mit dem Schneebesen untermischen (Masse ist sehr lecker). Dann mit dem Unterhebelement das Mehl-Speisestärke-Gemisch zügig unterheben.
Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten backen.
Anschließend den vorbereiteten Gußsuf die abgekühlten Plätzchen träufeln.

Hinweise:

Eierlikörrezept im Kenwood Genussmagazin.
Spritzgebäck-Rezept angelehnt an das Rezept aus dem Blog

Laugengebäck – Variationen

1. Rezept

Laugenkonfekt vom Brotdoc
Das Rezept: Laugenkonfekt

Foto von Manuela Neumann

2. Rezept

Laugengebäck von Christian Ofner – Der Backprofi
Da Rezept mit Video: Laugengebäck

Hinweis von Manfred Cuntz

Brezellauge ist 4%ige Natronlauge. Kann man fertig kaufen oder selbst ansetzen was wesentlich billiger ist.
Voraussetzungen: Schutzbrille und Handschuhe. Man muss keine Panik haben aber Respekt und sorgfältig arbeiten.
40g Ätznatronplätzchen (Natriumhydroxid) in 960g KALTEM Wasser auflösen. Das Wasser muss deshalb kalt sein weil die Reaktion stark exotherm ist. In dicht schließender Plastikdose (L&L, Emsa o.ä.) aufbewahren. Kann man immer wieder verwenden. Wenn sie dann mal entsorgt wird entweder mit ein wenig Essig(essenz) neutralisieren oder mit viel Wasser nachspülen. Die 4%ige Lauge ist nicht gefährlich darf aber auf keinen Fall in die Augen kommen. Wenn es doch passiert (z.B. wenn man die nassen Finger in den Augen reibt) sofort mit viel kaltem Wasser spülen und zum Augenarzt.

Dampfnudeln – Variationen

Foto: Alexandra Müller-Ihrig Rezept 2

1. Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dardas

Für 4-6 Personen
Zubehör: Knethaken

Zutaten:
250 g Mehl
1/2 Block Hefe frisch
2 EL Zucker
2 EL Butter
1 Ei
50 ml Milch
Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:
100g Graumohn
100g Butter
50 g Staubzucker

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken. Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 38 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen.

Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Miteinem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken.
In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen.

Den Teig zusammenklappen, an den Rändern festzusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen.

Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit demBaumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben.Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und

Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.
Traditionelle Beilage: In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinandervermengen.

2. Dampfnudelrezept mit Salzkruste:

Rezept so von Gisela M. häufig gemacht/Quelle aus Pforzheim

Zutaten:
500 gr. Mehl
1 großes Ei
70 gr. Butter
60 gr = 5 EL Zucker
0,25 l Milch lauwarm
2-3 Prise Salz
20 Gr Hefe bzw. 1 Packung Trockenhefe

Zubereitung:
Alle Zutaten in Kessel, bei 36 Grad kneten lassen, Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen (ansonsten noch Ei oder Mehl zugeben)

Zugedeckt,ohne Rührelement/37 Grad/Rührintervallstufe 3 halbe Stunde gehen lassen.

Teig platt drücken und mit Glas Nudeln ausstechen, abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen

In Pfanne mit Deckel ein Suppenschöpfer voll Wasser und ein nussgroßes Stück Butter sowie halber TL Salz geben, aufkochen lassen.

Sobald Wasser kocht Nudeln zugeben, Deckel drauf und fest verschließen, Temperatur nicht auf volle Stufe (mein Herd hat 3 Stufen, ich nehme immer Stufe 2), etwa 10 Min. kochen.

Fertig.

Nach jedem Durchlauf die Bratpfanne gut reinigen.

Menge reicht für 3 Pfannenfüllungen.

Dazu gabs Vanillesosse alla Manni und Kirschen

Quarkbällchen

Foto von Gisela M.

Rezept von http://kochkino.de/quarkbaellchen-wie-vom-baecker/2200 und auf CC umgemodelt

Für ca. 15-40Stück, je nach Größe

Zutaten
250g Mehl
250g Magerquark
75g Zucker
1 EL Vanillezucker
0,5 Päckchen Backpulver
2 Eier
eine Prise Salz
etwas Zucker zum Wälzen

Fett zum Frittieren

Zubereitung

1. Magerquark, Zucker, Vanillezucker und die Eier mit K-Haken verrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz verrühren und mit Unterhebrührelement unterheben.
3. Wenn ein gleichmäßiger Teig entstanden ist formt Ihr ihn mit einem Eisportionierer oder 2 Tee- oder Esslöffeln zu kleinen Kugeln und backt sie in heißem Pflanzenfett aus. (Achtung: Wenn das Fett zu heiß ist, bleibt der Teig im inneren noch weich. Daher zuerst ein Testbällchen herausbacken und Konsistenz prüfen).
4. Wenn Ihr auch einen Topf zum Frittieren nehmt, stellt den Herd auf mittlere Stufe. Mit Fritteuse stellt sie auf ca. 165°C ein.
5. Nach dem Frittieren die Quarkbällchen kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend noch warm in dem Zucker wälzen, damit er besser hängen bleibt.
6. Fertig – lauwarm schmecken sie am Besten!

Sauerteig – Brotbackexperiment

Fotos und Beschreibung von Fee`s Koch- und Backwelt

Von Fee´s Koch- und Backwelt wurde uns nachstehender Erfahrungsbericht über die Herstellung vom ersten Sauerteig übermittelt. Herzlichen Dank liebe Fee für den aufschlußreichen Bericht!

Tag 1: 100g Weizenvollkornmehl vermischt mit 100g Wasser. Diesen Ansatz habe ich 12 Stunden, bis zum nächsten Morgen, in meinen Backofen gestellt mit brennender Lampe (das soll die richtige Temperatur bringen und man merkt dass der Backofen deutlich wärmer ist, etwa 30°C).

Tag 2: Nach den 12 Sunden habe ich alles einmal verrührt und zurück in den Ofen gestellt. Nach weiteren 12 Stunden war das erste Auffüllen an der Reihe. Dazu habe ich weitere 100g Weizenvollkornmehl und 100g Wasser zugegeben. Alles wieder schön verrührt und zurück in den warmen Ofen.

Tag 3: Wieder nach 12 Stunden: rühren. Mittlerweile hat mein Sauerteig, bzw. dass was er mal werden soll, einen eigenartigen Geruch. Schwer zu beschreiben nach was er riecht, jedenfalls nicht unangenehm. Am Abend gab es dann wieder eine Auffüllung.

Tag 4: Man erkennt eine starke Blasenbildung auf dem Teig, wenn man den Deckel hebt. Nach 12 Stunden habe ich mein kleines Raubtier wieder gerührt und nach weiteren 12 Stunden wieder gefüttert. Zum Geruch: leicht bitter, aber nicht unangenehm stinkend, sauer oder verdorben.

Tag 5: „Ich kann ihn gut riechen“… Das Raubtier, wie ich meinen Sauerteig nun liebevoll nenne, hat mittlerweile einen angenehmen, einfach gut riechenden Duft entwickelt. Ich habe ihn am Morgen wieder gerührt und abends mit 100g Weizenmehl und 100g Wasser aufgefüllt. Das war nun die vorerst letzte Raubtierfütterung. Morgen werde ich mit meinem Sauerteig dann das erste Brot backen.

Tag 6: Mein Raubtier wird nun erleichtert. Das erste Brot soll in den Ofen. Hierzu habe ich bereits gestern Abend einen Vorteig gerichtet. Nun geht es ans Brot backen:

Fazit: Ich habe es geschafft ein sehr gut schmeckendes Sauerteigbrot zu backen und bin zufrieden mit meinem Ergebnis. Mein kleines Experiment war für mich ein voller Erfolg und macht mir Mut für weitere Tests und höhere Schwierigkeitsgrade.

Welchen Rührer für Was?

Sammelsurium von Anwendungsbeispielen quer aus dem Netz und eig. Erfahrungen

Buttercreme:
Flexi-Rührer oder Schneebesen (besser). Mit dem Schneebesen bekommt man viel schneller eine homogene und lockere Masse. Der Inhalt des Schneebesens ist mit ein paar Mal ausschlagen am Schüsselrand zum Schluss in der Schüssel und somit fast sauber.

Mehl unterheben:
Optional nachzukaufendes Unterheb-Rührlement oder Koch-Rührelment, welches der CC beiliegt – kleinste Rührstufe oder Taste zum Unterheben

Ganache:
mit dem Schneebesen im CC – unter ständigem Rühren die Sahne erst aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen und dann die Schokolade portionsweise rein bis alles drin ist und aufgelöst. Nochmal gut aufrühren, CC abstellen, fertig.

Gisela Martins Tipp zur Ganache:
Den Schneebesen kann man weglassen, ich mache das wie folgt: In Cooking-Chef-Schüssel ohne Rührelement Sahne aufkochen, Schokolade in Stücken zugeben, mit Flexi rühren, (optional: eingeweichte Gelatine unterrühren), Timer 5 Minuten. Temperatur abstellen, kalte Butter in Stücken unterrühren, Masse weiterrühren bis zähflüssig ist. Ganache über Torte laufen lassen.

Rührkuchenteig:
keinen Schneebesen verwenden! für Rührkuchenteig, ggf. nach dem Eier schaumig rühren wechseln auf:

K-Rührer oder besser Flexi-Rührer – weiche! Butter schaumig rühren immer mit K-Rührer (laut Bedienungsanleitung) od. besser Flexi-Rührer (bei dem bleibt am Rand der Schüssel nichts hängen)
aber: Eier mit Zucker schaumig schlagen z.B. für Biskuit immer mit Schneebesen und höchste Stufe, dann wechseln
Achtung:
das Mehl nur vorsichtig unterheben und niemals lange rühren oder schlagen dann noch, sonst wird das Klebereiweiß im Mehl aktiviert und der Kuchen wird speckig und schliff – keinesfalls Schneebesen verwenden

Mehl sieben per Hand braucht man nicht, wenn man
a) das Mehl kurz mit dem K-Rührer trocken rührt oder
b) den Passieraufsatz zum Sieben verwendet

Quarkkuchen, Quarkspeisen, Cremespeisen:
K-Rührer oder besser Flexi-Rührer

Eischnee, Schlagsahne:
Schneebesen

Kuchenstreusel:
K-Rührer – alle Zutaten in die Schüssel geben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht, dann entnehmen und auf den Kuchen bröseln

Mürbeteig:
K-Rührer, wie Streuselteig oder
Multizerkleinerer (nur bei kleinen Mengen wie z.B. eine Quiche):
Zuerst das Messer einsetzen, dann alle Zutaten in den Behälter und mit dem Messer mixen lassen

Hackfleisch vermischen für Klopse/Frikadellen:
K-Rührer

Hefeteig und Brotteig:
Knethaken – Achtung, nur max. bis Stufe 2 verwenden

Kochen (nur CC):
Flexi-Rührer oder Koch-Rührelement – je nach Konsistenz des Kochgutes
Schneebesen – wenn schaumig aufgeschlagen werden soll gleichzeitig (z.B. italienische Meringue)

Butter schaumig Rühren:
K-Haken

Tipp von Oliver Böttcher:
Wenn die Butter trotz richtig eingestellter Haken am Rand klebt , Kessel abnehmen , kurz heißes Wasser am Rand laufen lassen, Butter löst sich und wird super schaumig

Tipp Manfred Cuntz:
er nimmt den Schneebesen – In der CC kann man das auch mit 30°C warm rühren. Dann klebt nix.

Wunderkuchen

Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

Zutaten:
4 Eier
200g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

200ml Öl
200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör
300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)
1 Pck Backpulver
(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

Zubereitung:
Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.
Danach langsam das Öl und den Saft (oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.
Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.
Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

Variation v. Kerstin Hinz:
Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottwichteln bekommen. Ich hatte noch Reste von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

Tipp Claudia Kraft:
Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.

Foto und nachgebacken von Manuela Neumann
Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden