Erdnuss-Cheesecake Erdnusskäsekuchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Witschel

Erdnuss-Cheesecake

Zutaten/Zubereitung:
Erdnussbutter:
ca 400g Erdnüsse geröstet
Eine gute Prise Salz
ca ein EL Öl (Erdnuss- oder neutrales Öl)
In den Multi und zu Butter verarbeiten

Die Hälfte der Menge zusammen mit
50g Backkakao
125g Puderzucker
1 EL Öl

Noch einmal im Multizerkleinerer kräftig durchrühren, kann passieren das man da noch einmal nachhelfen muss und etwas mit der Hand unterrührt und nach Bedarf noch etwas Öl bei gibt (sollte eine ähnliche Konsistenz aufweisen wie die berühmte Schokocreme)
Den Schoko-Aufstrich beiseite stellen.

Restliche Erdnussbutter
250g Mehl

30g brauner Zucker
1 Ei
Mit dem K-Haken zu Streusel verarbeiten gut die Hälfte in die gefettete Springform (26cm Durchmesser) zu einem Boden andrücken. 30 min kalt stellen restlichen Streusel ebenso kalt stellen bis zur Verarbeitung

800g Magerquark
1 Ei
150g Schlagsahne
35g Speisestärke
300g Zucker
1 Pck Vanillezucker
Mit dem K-Haken und dem Spritzschutz verrühren (hat bei mir zehn Sekunden gedauert) einmal kurz hoch drehen reichte aus ohne Klumpen.

Masse auf den Boden geben.

Bei 180 Grad Umluft je nach Ofen 35-45 Minuten backen (mein Ofen ist immer recht zügig bei mir sind die Backzeiten immer recht kurz hatte es nur 35 Minuten drin)
Den Schoko-Aufstrich vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber auf der Masse verteilen (den Rand dabei nicht aussparen) restlichen Streusel drauf und noch einmal 15-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Auskühlen lassen und dann noch einmal mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen.

Schoko-Erdnusscreme

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Streichfähig auch nach Erkalten bzw. direkt aus dem Kühlschrank!

Zutaten:
250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen
2 El Erdnussöl
60 Gramm Backkakao

100 Gramm Puderzucker
25 Gramm Vanillezucker

Zubereitung:
250 gr Erdnüsse geröstet und gesalzen und
2 EL Erdnussöl zu Erdnussbutter verarbeiten.

60 Gramm Backkakao, 100 Gramm Puderzucker und 25 Gramm Vanillezucker zugeben.

Insgesamt 2 x 2 min im Multi

Mega lecker

Dattelpralinen

Foto Claudia Balicki

Zutaten:
80 gr. Datteln
50 gr. Chiasamen
1,5 TL Backkakao

Zubereitung:
80 g Datteln im warmen Wasser einweichen (ca. 1 Stunde). 50 g Chiasamen, 30 g gem. Mandeln, 1,5 Teelöffel Backkakao.
Alles zusammen im Multizerkleinerer (OHNE das Einweichwasser der Datteln) zu einer klebrigen Masse verarbeiten. Geht sehr schnell.

Dann zu Kugeln formen.

Ich habe einen Teil in gem. Mandeln gewälzt um eine andere “Farbe” zu erzielen 😉

Foto Corinna Gerbitz, Variante Corinna G.: Zu den 200 g Datteln, dem Kakao und 75 g Mandeln bin ich mit den restlichen 125g sehr flexibel, alles was da ist, wird verwendet: Chia, Sesam, Mohn, Kürbiskern, Pollen, div Nüsse. Immer sehr lecker. Mittlerweile gebe ich erst alles außer den Datteln in den Multi und dann die Datteln ohne einzuweichen (zzgl. falls benötigt etwas Wasser).

Piemonteser Nuss-Minis

Rezept und Foto von Dagmar Möller.

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: Töpfle und

Deckele

Nuss-Minis – aber bedenkt, die Masse würde 250 Minis ergeben – halbieren geht kaum, weil ja nur ein Ei – (sonst zerkleppert das Ei und wiegt ein halbes ab).

Zutaten und Zubereitung:
125 g Butter
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker (selbst gemacht)
1 Ei

mit dem Flexi auf höherer Stufe cremig rühren. Auf K-Haken wechseln. Dann

150 g Mehl
100 g gem. Mandeln ohne Schalen
3 EL Back-Kakao
1 Prise Salz

zügig unterkneten.

Mit einem Espressolöffel kleine Mengen abnehmen und zu kirschgroßen Kugeln formen. Diese nochmal halbieren. Wieder rund formen und jeweils 1 Piemonteser Haselnuss in die Mitte drücken. (Natürlich könnt ihr die Schokokugeln auch größer machen, dann sind es halt keine Minis mehr und die Backzeit verlängert sich entsprechend. (Kirschgröße dann 12 Minuten!)

Auf Backblech mit Backpapier setzen. 30 Minuten kühlen.

Bei 180 Grad O/U 8 Minuten mittlere Schiene backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Marmormuffins mit Cookiedoughkern und Mr. Tom Streusel

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Ergibt ca 12 große Muffins

Zutaten:
Cookie Dough:
50g Zartbitterschokolade
100g Butter
75g Zucker
100g Mehl
1 Prise Salz

Streusel:
80g Erdnussriegel (Mr.Tom)
75g Butter
1 EL Zucker
125g Mehl
1 Prise Salz

Teig:
50g Zartbitterschokolade
2 Karotten (ca. 200g)
350g Mehl
1 Päckchen Backpulver (hatte Anna Weinsteinbackpulver)
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
120ml neutrales Öl
250ml Hafer-, Soja- oder Kuhmilch
2 EL Backkakao

Zubereitung:
Cookie Dough:
Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz cremig rühren (Flexi). Mehl kurz unterrühren, dann Schoko dazu geben. Ca 12 Kugeln formen und kaltstellen.
Streusel:
Riegel fein hacken (Multi mit Messer). Butter, Zucker, Salz und Mehl zu dicken Streuseln kneten (K-Haken). Kurz gehackte Riegel unterkneten.
Teig:
Ofen vorheizen 180 Grad Ober/unterhitze. Karotten fein raspeln (Multi oder Trommelraffel). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel mischen (K-Haken). Öl und Milch nach und nach unterrühren. Möhren unterheben. Teig halbieren. Schoko fein hacken und mit Kakao unter eine Hälfte rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Erst den hellen dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Marmormuster einziehen. Dann 1 cookiedough Kugel on die Mitte des Teiges drücken bis diese vollständig bedeckt ist. Streusel auf den Muffins verteilen. 20 – 25min backen

Low Carb Auewelle

Rezept und Foto von Martina Witzel zur Verfügung gestellt, die das Rezept aus folgender Quelle und auf CC abgewandelt hat

Ursprünglich waren es ja mal LC Donauwellen, und zwar von der lieben Chris Marie Sieber = Erdbeerblüte … http://www.erdbeer-bluete.de/einfache-donauwelle/

Zutaten:
10 Eier
160g Erythritol
5 Msp Steviaextrakt
200g gemahlene blanchierte Mandeln
1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl
2 Pk Weinsteinbackpulver
25g Backkakao
1 Glas ungezuckerte Aprikosen
1 Pk gemahlene Gelatine
200g Mascarpone
1 TL gemahlene Vanille
1 EL Monin Vanillesirup light
15g Puderrythritol
200g Sahne
125g Schokolade (mindestens 85%)
125g Sahne

Zubereitung:

Ofen auf 180°C OU vorheizen

10 Eier
160g Erythritol
5 Msp Steviaextrakt
20 Minuten auf max schaumig schlagen (Ballonschneebesen)

200g gemahlene blanchierte Mandeln
1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl
2 Pk Weinsteinbackpulver
mischen, auf min langsam löffelweise unterheben

Die Hälfte des Teigs in eine Springform geben.
Zur anderen Hälfte
25g Backkakao
geben und 1 Minute auf min unterrühren. Vorsichtig Muster auf den hellen Teig “malen”.

1 Glas ungezuckerte Aprikosen
abtropfen lassen, in Würfel schneiden, und gut auf dem Teig verteilen

Laut Rezept 20 – 25 Minuten backen … bei mir sind es irgendwie immer 60 – 90 Minuten … am besten öfter mal eine Stäbchenprobe machen.

Kuchen komplett auskühlen lassen.

1 Pk gemahlene Gelatine
laut Beutel zubereiten. In der Quellzeit

200g Mascarpone
1 TL gemahlene Vanille
1 EL Monin Vanillesirup light
15g Puderrythritol
mit dem K-Haken 2 Minuten auf Stufe 3 verrühren. In der Zeit

200g Sahne
steif schlagen mit Ballonschneebesen.

Die Sahne unter die Mascarponecreme unterheben. Die Gelatine lt Beutel dazugeben. Die Creme auf den Boden streichen.

125g Schokolade (mindestens 85%)
am besten auf 200 Watt in der Mikrowelle kurz erwärmen. Wenn sie cremig ist

125g Sahne
zügig unterrühren und auf der Mascarponeschicht verteilen. Kalt stellen, nach frühestens 3 Stunden genießen.

Schokoladenlikör – Variationen

Foto und Rezept von Sylvia Angermann/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 Sylvia Angermann´s Schokoladenlikör

Ich habe mich in Anlehnung an den Eierlikör an einen Schokoladenlikör gemacht:

Zutaten:

50 gr. Puderzucker
Mark einer halben Vanilleschote
2 EL Kakao (dunkel)
2 Eigelb
1 Becher Schlagsahne
50 ml weißen Rum

Zubereitung:

Puderzucker mit dem Mark einer halben Vanilleschote und Kakao versieben (alternativ K-Haken).

2 Eigelbe mit dem Ballonbesen und etwas Zuckermischung verrühren, restl. Zucker zugeben und auf höchster Stufe 8 Minuten rühren.

1 Becher Schlagsahne langsam dazugeben, (zwischenzeitlich mit dem Teigschaber sichergehen, dass nichts am Boden hängen bleibt), verrühren, dann mit Flexi bei 78°C ca 25 Minuten eindicken.

50 ml weißen Rum dazu, 2-3 Minuten weiterrühren – fertig.

(Für die Kinder das Gleiche ohne Rum ;))

Schmeckt himmlisch!

Rezept Nr. 2 Bet Ty´s Schokoladenlikör

Zutaten:

250 ml Wasser
250 g Zucker
100 Kakaopulver (Backkakao
8 Eigelb
340 ml Kondensmilch
1 Msp Zimt
250 ml Rum, braun 40% oder 54 %

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen. 100 g Kakaopulver einrühren und 5 Minuten köcheln lassen (Flexi). Abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel die Eidotter sehr schaumig schlagen (Ballonschneebesen). Die Kondensmilch, Zimt und den Schokosirup dazugeben. Langsam den Rum unterrühren.

Das Ganze auf 76 Grad erhitzen solange bis es schön dickflüssig/cremig wird. 10 Minuten bei der Temperatur weiterschlagen.

Rezept Nr. 3 Schokoladenlikör von Dana Steinmetz-Mock

Rezept und Foto von Dana Steinmetz-Mock zur Verfügung gestellt

Zutaten:
100g Schokolade weiß oder braun
50g Zucker
1 Ei
400ml Sahne
250ml Amaretto

Zubereitung:
Schokolade zerkleinern (Multi) und zusammen mit dem Zucker, Ei und Sahne (Ballonschneebesen) ca 5 Min unter rühren auf 90 Grad erhitzen, dann den Amaretto dazugeben und weitere 4 Min rühren.

Da mir gestern beim braunen Schokiliör der Amaretto ausgegangen ist habe ich noch Whiskey genommen und muss sagen, das war auch seeeehr lecker.

Schneemützen (Snow Caps)

Foto und Rezept von Evi Börchers

Zutaten:
125 g Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2-3 El Backkakao
4 EL Milch
75 g Puderzucker

Zubereitung:
Die Schokolade mit der Trommelraffel Nr. 5 fein gerieben und dann im Wasserbad geschmolzen, etwas abkühlen lassen.

Butter mit Rohzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Flexi

schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterheben.
Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und abwechseln mit der Milch mit dem Flexi unterrühren .
Sollte der Teig zu flüssig werden etwas Mehl unterheben.

In Frischhaltefolie als Kugel geformt mind. 2 Std. kühlen.

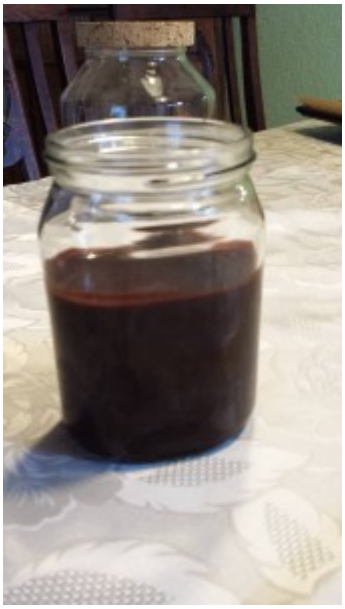
Dann kleine Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und im Puderzucker wälzen.
Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln im vorgeheizten Ofen abbacken.

O/U 200 Grad – vorgeheizt
Umluft 180 Grad
Backzeit: Ca. 15 Minuten

Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.

Fotos von Evi Börchers

LowCarb Haselnusscreme



Rezept und Foto von Martina Witzel

Zutaten:
60g Kokosöl
40g Haselnussmus
etwas Vanillearoma
40g Sahnepulver
20g Backkakao
Süßungsmittel nach eigenem Gusto

Zubereitung:
Kokosöl, Haselnusmus, Vanillearoma ca. 10 Min bei 50 Grad auf Stufe 2 rühren bis es flüssig ist (Flexi).

Sahnepulver, Backkakao und Süssungsmittel weitere 5 min bei 50 Grad auf Stufe 1 rühren, bis es wie eine Haselnusscreme aussieht.

Glutenfreier Marmorkuchen – glutenfreier Rührkuchenteig

Foto von Manuela Richtmann

Rezept von “Glutenfrei kochen und backen vom DK Verlag” und von Manuela Richtmann abgewandelt auf CC

Zutaten:
350 g weiche Butter
350 g Zucker
350 g Gf-Mehl (zb Kartoffelmehl)
6 Eier
2 gehäufte Teelöffel Backpulver (oder 1 Teelöffel Natron / 1 Teelöffel Backpulver)
6 Esslöffel Milch
2 Teelöffel Vanillezucker
für den dunklen Teig ca 30g Backkakao

Etwas Butter zum Form einfetten

Zubehör:
Schneebesen der cc
Guglhupfform (normal groß)

Backofen

Zubereitung:
Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben (Ballonschneebesen)

Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zugeben, Vanille und Milch zugeben

Das Wichtigste, lange schlagen lassen, mindestens 12 -15 min, der Teig muss hell sein und fluffig.

Für den Marmorkuchen, den hellen Teig in die Form geben, den Rest mit Backkakao mischen und dann komplett über den hellen Teig geben, man könnte das auch umgekehrt machen, braucht dann aber noch eine Schüssel.

Bei vorgeheiztem Backofen :180 Grad ca 25-30 min backen.

Was geht nicht:
Schokostücke zugeben, der Teig ist zu fluffig, das sinkt auf den Boden der Form.
Was geht:
Tonkabohne, Chilli in den dunklen Teig, Lavendel , Zitrone in den hellen Teig

Und ja es geht nur mit Kartoffelmehl. Wer mag kann das Mehl auch splitten, zb : 250 g Kartoffelmehl, 100 g Buchweizenmehl. Ich verwende kein Sojamehl, aber damit geht das auch.
Warum ich am liebsten mit Kartoffelmehl backe?
Weil es geschmacksneutral ist, ich muss also nicht den Geschmack von Buchweizen und Soja mit berechnen.
Und !!! Es ist günstig, 500 g ca 0,60€ was man von anderen gf-Mehlen nicht sagen kann