# Kinderschnitte – Variationen –

Foto Gisela Martin

***1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten***

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

**Zutaten Biskuit 1:**
3 Eier
75 g Zucker
etwas echter Vanillezucker
50 g Mehl
25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

**Zubereitung Biskuit 1:**
Eier mit Zucker 15 Min mit BallonschneebesenBackofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen.Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebrührelement einarbeiten
Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir)Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.
Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

**Zutaten Biskuit 2:**
3 Eier
75 g Zucker
etwas echter Vanillezucker
50 g Mehl
25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

**Zubereitung Biskuit 2:**
Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

**Zutaten Creme:**
200 gr. Sahne
1 Packung Sahnesteif
2 EL echter Vanillezucker
200 gr. Mascarpone
3-4 EL Honig
Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

**Zubereitung Creme und Fertigstellung:**
Sahne, Sahnapart und Vanillezucker mit Ballonschneebesen steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.
Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

**2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Ini kriegts gebacken :-),**
zu finden auch hier: https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble

**Zutaten für den Teig:**
5 Eier
80g Zucker
90g Mehl
25g echten Kakao
3/4 TL Backpulver

**Zutaten für die Füllung:**
200ml Sahne
1 Packung  Sahnesteif
200g Mascarpone ( jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit Honiggeschmack , war auch seeeeehr lecker !!!
2 EL Honig
1/2 Beutel Vanillezucker
ein paar Tropfen Mandelsirup ( z.B. Monin)

**Zubereitung:**
Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit  Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup ( z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken 

---

# Marmorkuchen im Glas alla Gisele

Foto und Rezept von Gisela Martin

Für ca. 14 Weckgläser a 160 ml

(Es kann jedes Glas verwendet werden, möglichst ein Sturzglas)

**Zutaten:**
5 Eier (vorher wiegen sollten ca. 300 gr. sein)
300 gr. Butter
300 gr. Zucker
300 gr. Mehl
3 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver

**Zubereitung:**
Alle Zutaten rechtzeitig beseite stellen, damit sie die

gleiche Temperatur haben.

Alle Gläser mit etwas geschmolzener Butter (die noch nicht in der Zutatenliste steht) auspinseln.

Backofen auf ca. 170 Grad Umluft vorheizen:

Butter mit Flexi rühren, 2/3 des Zuckers zugeben und Flexi weiterlaufen lassen.

Eier trennen: Das Eiweiss in zweiten Kessel geben, das Eigelb zur Butter-Zucker-Mischung geben und weiter mit Schneebesenaufsatz alles schaumig schlagen (ruhig ein paar Minuten).

Dann Mehl/Backpulver sieben und kurz unterheben (von Hand, alternativ Kochrührelement oder Unterhebelement).

Das Eiweiß in zweiter Schüssel mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Eiweiß in Teigmasse behutsam untermischen.

Teig halbieren und in einer Hälfte den gesiebten Kakao untermischen.

Jeweils ein Löffel hellen Teig und ein Löffel dunklen Teig in die Gläser geben.

Achtung, Gläser nur bis zur Hälfte füllen, Teig geht stark auf beim Backen.

1 x mit Gabel oder Löffel umrühren, Ränder der Gläser mit Zewatuch saubermachen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 MInuten backen.

Über das Glas hinausschauender Kuchen abschneiden, ggf. Deckel auf Glas und im geöffneten Backofen langsam abkühlen lassen. Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist z.B. mit eingeschmolzenen Osterhasen oder Weihnachtsmännern den Kuchen verzieren. Fertig.

Mit Deckel sind die Kuchen im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Wenn man möchte kann man die komplette Masse auch in eine Kuchenform füllen (und sich den Aufwand mit den Gläsern sparen). Dann verlängert sich die Backzeit auf ca. 50 Minuten bei 180 Grad Umluft.

P.S. Ich hab auch schon die Eier im ganzen mit Zucker aufgeschlagen, dauert dann ca. 10-15 Minuten, funktioniert ebenso.

---

# Granatsplitter

Rezept und Foto von Sandra Bell

**Zutaten:**
1 Wiener Boden Dunkel (400g) (ich würde beim nächsten Mal mindestens ½ Boden mehr nehmen)
1 Packung Vanillepudding-Pulver + 500 ml Milch + 4 Essl. Zucker –> (hiervon brauchst du ca. 200 – 250 g fertigen

Pudding)
250 g Butter
1 Essl. Kakao
2 Tropfen Rum Aroma (hier habe ich 1,5 Fläschchen Aroma genommen)
Waffelplatten oder runde Waffeln (ich hatte ovale Butterwaffeln)

*Glasur:*
150g Kuvertüre
1 Bruchstück Kokosfett ( Palmin)

**Zubereitung:**
Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Pudding etwas abkühlen lassen, sodass er noch lauwarm ist, dann die Butter in Stückchen zum Pudding geben und immer schön rühren, damit es einen schöne gebundene Masse (Buttercreme) gibt.

Den Wiener Boden in eine große Schüssel fein zerbröseln, die Pudding-Buttercreme dazu geben und vermengen. (Ich würde beim nächsten Mal, mindestens einen halben Boden mehr dazu geben, damit die Konsistenz etwas „trockener“ wird, oder weniger von der Buttercreme).

Kakao und Rum Aroma untermischen (hier habe ich mehr von dem Aroma dazu gegeben, beim nächsten Mal würde ich echten Rum nehmen – ich mag den Geschmack im Kuchen)

Aus Waffelplatten Kreise schneiden (sofern du weiche Waffeln

hast, ich hab nur ovale Kekse gefunden, die zwar toll schmecken, sich aber nicht schneiden ließen, weshalb meine Berge eher wie die Alpen aussahen  ).

Ich habe mir etwas Teig (ca. die Größe von nem Tischtennisball) mit den Händen zu Kugeln geformt, sie auf die Kekse gesetzt und dann geformt.

Jetzt das Ganze (ich habe die Berge auf ein Tablett gesetzt) für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Zubereitung:**
Die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen. Immer gut rühren, damit die Schoki nicht anbrennt  oder den Flexi benutzen, wenn du es in der CC machst.

Die Berge aus dem Kühlschrank holen, auf ein Kuchengitter stellen, (immer einen in die Mitte und eine kleine Glasschüssel unter das Kuchengitter stellen, um die ablaufende Schokolade aufzufangen) mit der Schokolade überziehen und erneut kaltstellen.

Wecken Kindheitserinnerungen und schmecken wunderbar

Lasst sie euch gut schmecken…

Von dieser Menge an Zutaten habe ich 10 Berge gemacht.

Kalorien pro Stück ca.: 540 

---

# Bananenkuchen – Variationen –

Foto Alexandra Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

**1.) Rezept zur Verfügung gestellt  von Alexandra Müller-Ihrig**

**Zutaten:**
4 Eier
200 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
200 ml Öl
150 ml Milch
6 Bananen
300 g Mehl
2 EL Kakao
*Schokospiegel:*
75 g Sahne
100 g Vollmilchschokolade
**Zubereitung:**
Die Eier, den Vanillezucker und Zucker mit dem Ballonschneebesen ca. 5 Minuten schaumig rühren.
Öl anschließend langsam hinzufließen lassen und weiter verrühren.
In der Zwischenzeit vier Bananen mit der Milch im Multi mit Messer pürrieren und anschliessend dem Teig hinzugeben.
Wenn alles gut verrührt ist, das Mehl und Backpulver esslöffelweise zufügen auf Stufe 4.
Den Boden einer Springform fetten und 1/2 des Teiges hineingeben.
Die zwei übrigen Bananen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Restlichen Teig mit 2 EL Backkakao mischen und auf die Bananen in der Springform geben.Bei 180 Grad 50 Minuten backen. Bitte 10 Min. vorher Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders ist.
Nach dem Erkalten den Schokospiegel herstellen:Die Sahne erhitzen, so dass diese aber nicht kocht und die Schokolade reinstückeln. Das Ganze mit einer Gabel gut verrühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Einige Minuten erkalten lassen und auf den Kuchen geben.

**2. Rezept/Lieblingskuchen GU/ausprobiert von Gisela M.**

Geht megaschnell, schmeckt sehr saftig,  ist bei Kindern sehr beliebt.

In ca. 15 Minuten ist der Kuchen im Backofen und die Küche sauber.
Menge bemessen für zwei Kuchen/Gesamt ca. 30 Stücke

**Zutaten:**
600 gr. reife Bananen (ca. 6 – 7 Stück)
300 gr. Butter
200 gr. brauner Zucker (ich habe 100 gr. durch Kokosblütenzucker ersetzt)
6 Eier

2 TL Ingwerpulver (habe ich nur die Hälfte verwendet)
500 gr. Mehl
2 TL Backpulver
150 gr. Schokoladenglasur (lt. Originalrezept 300 gr.)
getrocknete Bananen zur Deko
Backtrennspray oder Fett für die Form und etwas Mehl/bzw. Semmelbrösel für die Form

**Zubereitung:**
Backformen mit Backtrennspray aussprühen und mit Mehl oder Semmelbrösel ausstreuen.

Alle Zutaten bereit stellen.

Multi mit Messer aufsetzen. Bananen grob zerkleinern und ca. 15 Sekunden laufen lassen. Zur Seite stellen.

Backofen vorheizen, 175 Grad/Ober-/Unterhitze.

Butter und Zucker in Kessel geben, Flexielement einsetzen. Ca. 5 Minuten schaumig schlagen (erst Stufe 1, dann auf Stufe 3 steigern). Wenn die Butter noch kalt ist, ca. 30 Grad Temperatur zugeben.

Flexi weiter laufen lassen auf langsamer Stufe (ca. Stufe 1) und Eier einzeln zugeben und immer wenn das Ei eingearbeitet ist, das nächste zugeben.
Zum Schluss die zerkleinerten Bananen und das Ingwerpulver zugeben.

Dasnn das Mehl und Backpulver unterziehen. Ich habs auf 3 Chargen in die Schüssel gesiebt und ganz kurz gerührt, bis sich alles vermischt hat.

Teig in die zwei vorbereiten Formen füllen. In den Backofen geben und auf mittlerem Einschub 40 Minuten backen.

CC-Kessel, Flexi und Teigspachtel in die Spülmaschine räumen und alles ist wieder sauber

Schokoladenglasur schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Ggf. mit frischen Bananen oder getrockneten Bananen dekorieren.