

Erdbeer-Limetten-Tiramisu-Trifle Schichtdessert



Rezept und Foto von Claudia Kraft:

Zutaten:

Biskuit

5 Eier

150 g Mehl

150 g Zucker

ggf. etwas rote Gellebensmittelfarbe

Creme

500 g Mascarpone light

1 Becher Joghurt (hatte nur Vanille zu Hause)

Saft von mind 1 Limette oder je nach Geschmack mehr

Abrieb einer ganzen Limette

2-3 EL Zucker bzw. mehr je nach Geschmack

ca 120 g Sahne (hatte ich noch offen, könnte man auch erhöhen.

Die Form ist ca 16×25 und etwas mehr Creme wäre nicht schlecht gewesen.

Zubereitung:

Biskuit aus oben genannten Zutaten zubereiten (Ballonschneebeisen, Unterheberührelement) und backen. Wen man möchte, kann man die Hälfte mit roter Gelfarbe einfärben.

Zutaten für Creme mit Flexi mischen.

Form mit Biskuit auslegen und den Rand mit gehobelten

Erdbeeren belegen. Zum Erdbeer hobeln: Wer den Schnitzler hat würde ich den empfehlen, denn der Multi erzeugt mehr Saft. (Den Saft habe ich dann auf das Biskuit gestrichen.)

Eine Schicht Creme verteilen bis zum Rand und dann mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Dann wieder Biskuit (wer den Biskuit auch einfärbt würde die farbige Schicht das nächste Mal unten hineinlegen für den besseren Kontrast rot-weiß-rot) und wieder Creme und Erdbeeren. Je nach Schüssel kann man mehr oder weniger Schichten machen.

Kalt stellen und genießen. Sehr erfrischend sommerlich.

Tipp:

Den Biskuit könnte man auch mit Alkohol bepinseln, wenn man das möchte.

Creme hätte es etwas mehr sein können.

5 Eier Biskuit war etwas zu viel, ist noch etwas übrig geblieben.



Biskuit Roulade ohne Mehl mit einer Nougat Fülle



Rezept und Foto von Renate Zierler

Zutaten:

Für die Roulade :

6 Eier

6 El Zucker

7 El Mandeln gemahlen

Für die Fülle :

1/2 Becher Mascarpone

1-2 Rippen Nougat

250 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:

Für die Roulade :

Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen schön schaumig rühren. Am besten so lange, dass es schon aussieht wie eine super dicke fluffige Creme . Dann die geriebenen Mandeln vorsichtig unterziehen und auf ein Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen .

Bei 180 Grad zirka 15-20 Minuten backen . Bitte kontrollieren da jeder Ofen anders ist. Sie soll saftig aber nicht trocken sein. Nach dem Backen die Roulade verkehrt auf ein Geschirrtuch legen und das heiße Backblech drüber stülpen und

so auskühlen lassen. So entsteht Feuchtigkeit die verhindert das die Roulade bricht .

Für die Fülle :

Den Nougat vorsichtig im Wasserbad schmelzen und mit der Mascarpone schön glatt rühren. Die geschlagene Sahne drunter heben und alles auf der erkälteten Roulade geben . Am besten nur auf einer Seite der Länge nach und dann mit dem Geschirrtuch vorsichtig einrollen . Bitte vorher vorsichtig das Papier abziehen :)) alles gut kalt stellen das es zum anschneiden gut zu portionieren ist . Etwas Staubzucker drauf wer mag oder etwas Schokolade . Schmeckt super lecker und ist auch für Allergiker oder für Low Carb geeignet Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Euch Renate

Rote-Grütze-mit-Vanille-Soße-Torte



Rezept von Simone Bachmann

Vorbereiten:

Tortenring auf eine Torteplatte stellen

Zutaten:

Crunch-Boden

200 g Löffelbiskuits

150 g Butter

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme

4 Blatt Gelatine weiß (hab 2 Beutel Gelatinefix genommen)

300 g Mascarpone

1 Becher Rote Grütze (500 g)

2 EL Zitronensaft

Gelatine einweichen

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme

2 Blatt Gelatine weiß (ich habe 1 Beutel Gelatinefix genommen)

450 g Mascarpone

1 Becher Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

Belag

$\frac{1}{2}$ Becher Rote Grütze (250 g)

Zubereitung:

Crunch-Boden

Löffelbiskuits zerkleinern (in einem Beutel mit dem Nudelholz verhacken).

Butter zerlassen und mit Biskuits vermischen.

zusammen als Boden auf der Tortenplatte andrücken und in den Kühlschrank.

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme

Mascarpone, Rote Grütze und Zitronensaft mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Eingeweichte Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach die 2 Beutel Gelatinefix untergemischt).

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme

Gelatine einweichen.

Mascarpone und Vanillesoße mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach den Beutel Gelatinefix untergemischt).

Rote Creme und helle Creme klecksweise auf dem Boden verteilen.

Mit einer Gabel marmorieren und Oberfläche dann glatt streichen.

Mindestens 3 h in Kühlschrank kühlen lassen.

Belag

Rote Grütze so auf dem Kuchen verteilen, dass der Rand freibleibt.

Tortenring lösen und in den Kühlschrank bis zum servieren.

Persönliche Meinung: ist mir mit der ganzen Mascarpone zu deftig gewesen

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 Ballonschneebeisen Backofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen. Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebröhrelement 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, Sahnepart 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 ☐

Möhrenkuchen Karottenkuchen

Rüblitorte Rüblikuchen – Variationen



Foto: Gisela Martin – 1. Rezept mit Limetten-Mascarpone-Creme

1. Rezept Möhrenkuchen mit Limetten-Mascarpone-Creme

Rezept von Jamie Oliver aus dem Buch “Besser kochen mit Jamie – schon oft nachgebacken von Gisela Martin

Zutaten:

285 gr weiche Butter
285 gr. brauner Zucker
5 große Eier
abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange
170 gr. Mehl
2 TL Backpulver
115 gr. gemahlene Mandeln
115 gr Walnusskerne gehackt
1 TL Zimt gemahlen
1 Prise Nelken
1 Prise Muskatnuss
0,5 TL Ingwer
300 gr. Möhren, geschält und grob geraspelt
Meersalz

Für die Limetten-Mascarpone-Creme:

115 gr. Mascarpone

225 gr. Doppelrahmfrischkäse

85 gr Puderzucker

abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen und vorbereiten (z.B. Karotten mit Scheibe im Multizerkleinerer groß raspeln)

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Backform (Kastenform oder quadratische Form von 22 cm mit Backpapier auskleiden oder einfetten und etwas Mehl drauf sieben)

Butter und Zucker mit Flexi oder Ballonschneebeisen hellgelb und schaumig schlagen

Eigelb einarbeiten, Orangenschale und O-Saft zugeben..

Zu Unterhebrührelement (oder Kochrührelement) wechseln und Mehl und Backpulver unterheben, dann die gemahlene Mandeln, die gehackten Walnüsse, die geraspelten Möhren und die Gewürze.

In zweiter Schüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und ebenfalls in erster Schüssel unterheben.

Teig in Form geben und ca. 50-65 Min im vorgeheizten Ofen backen (lt. Rezept 50 Min, in meiner Form dauert es immer 65 Min)

Auskühlen lassen und aus Form herauslösen.

Zutaten der Creme mit Flexi verrühren und auftragen

Ggf. noch ein paar restliche Walnüsse zum Dekorieren verwenden.

2. Rezept Möhrenkuchen

Rezept von Junipery, chefkoch.de

Zutaten:

5 Eier

300g Karotten

250g gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln)

200g Zucker

1/2 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

80g Paniermehl

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad vorheizen

Karotten im Multizerkleinerer mit der feinen Raspel raspeln

Eier trennen, Eiweiß mit dem Schneebesen auf max. Stufe mit 1 Prise Salz steif schlagen, 1/3 des Zuckers zugeben und nochmals aufschlagen.

In zweiter Schüssel das Eigelb mit 4 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Vanillezucker und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben.

Auf die Eigelbmasse Eischnee, Mandeln, Paniermehl, Karotten und Backpulver geben, alles vorsichtig mithilfe Unterhebrührelement unterheben.

In eine gefettete Springform geben und rund 60 min backen.

Wer möchte, gibt auf den Kuchen später einen Guss aus 200g Puderzucker, je 2EL Kakaopulver und Rum sowie 4 EL Wasser.

Am besten über Nacht ziehen lassen, dann ist er noch besser.

3. Rüblimuffins zum Einfrieren etc. auf Vorrat

Rezept aus Facebookgruppe "Backen und Kochen mit Kenwood" übertragen. Ausprobiert von Gisela Martin

Sehr saftig und nach ein zwei Tagen sogar noch besser (gekühlt lagern). Man kann die Muffins auch einfrieren und am Vorabend auftauen.

Zutaten:

5 Eier
225g Zucker
250g Karotten
250g geriebene Mandeln
1 Zitrone, Saft und Schale
1 Prise Salz
80g Mehl
1EL Backpulver

Zubereitung:

5 Eier und 225g Zucker schaumig schlagen ca 10 min mit Schneebesen auf hoher Stufe.

Wenn alles schön luftig ist, die Karotten, geraffelt im Multi, Scheibe Nr 2 oder Trommelraffel,

die geriebenen Mandeln

die Zitrone und eine Prise Salz mit dem Unterheb/Rührelement oder von Hand unterheben (Stufe 1-2, langsame Stufe, nicht zu lange, damit schaumige Konsistenz nicht verloren geht). Mehl und Backpulver dazusieben und wie vorher unterheben. Im vorgeheizten Backofen/Ober-Unterhitze, 180 Grad O/U. backen.

Muffin ca 25min backen (als Kuchen würde es 50 Minuten dauern). . Garprobe.Nach erkalten mit Glasur versehen, z. B.

mit Dekorüben oder Puderzucker.*Varianten:*

Kinderfreundliche Glasur / Zitronenglasur

250g Puderzucker und etwas Zitronensaft
mischenErwachsenenglasur

250g Puderzucker, 1 EL Wasser, 1-2 EL Kirsch (Schnaps)

Tipp:

Doppelte Menge geht in CC von den Mengen gerade noch.

4. Blitz-Rüblitorte (10 Minuten Vorbereitungszeit und fertig!)

Rezept stammt von Siemens-Heftchen "Genuss für Zeitsparer" und wurde von Gisela M. leicht abgewandelt und auf CC umgeschrieben.



Foto: Gisela M./4. Rezept Blitz-Rüblitorte

Zutaten:

12 Zwiebäcke

250 gemahlene Haselnüsse (Anmerkung: Ich hatte zur Hälfte Mandeln, da kann man nehmen, was gerade da ist. Ein andermal hatten wir Walnüsse + 30 gr. Pistazien, das war auch mega-lecker!)

250 gr. Möhren

5 Eier

200 gr. Zucker (Anmerkung: wir hatten 175 gr. und langte auch)

2 EL Zitronensaft

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

Fett oder Backtrennspray zum Ausfetten

1 Schwarzblech-Springform 26 cm Durchmesser

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen.

Ofen 180 Gr./Ober-Unterhitze einstellen.

Multi mit Messer, Zwieback zerkleinern und umfüllen:

Karotten schälen und im Multi mit feiner Scheibe, Nr. 2, fein reiben.

Alle Zutaten bis auf Zwieback in CC-Schüssel geben, K-Haken einsetzen und kurz rühren lassen. Im laufenden Betrieb den Zwieback reinriesseln lassen.

Teig in gefettete Form (ich hatte den Boden mit Dauerbackfolie und den Rand nur kurz mit Backtrennspray gesprüht) füllen und backen.

Lt. Rezept 180-200 Gr/0-U, 60 Minuten. Ich hatte 180 Gr./0-U und habe ihn schon nach 48 Minuten herausgenommen. Er war aussen braun und innen megasaftig!

5. Rezept Rüblitorte mit Frischkäsetopping/Rezept gepostet von Ines Glück



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück/Rezept Nr. 5

Zutaten:

125 gr. Butter

150 gr. Zucker

4 Eier

250 Mehl

3 TL Backpulver

375 geraffelte Karotten (mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

200 gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

ggf. Zimt/Vanillemark

Topping:

300 gr. Ricotta oder anderen Frischkäse

200 gr. Quark

50 gr. Puderzucker

ggf. Mandelblättchen und gehackte Pistazien

Zubereitung:

125 gr Butter mit 150 gr Zucker aufschlagen (Flexielement). Nach und nach 4 Eier zugeben. 250 Mehl und 3 TL Backpulver unterheben (z.B. Unterhebrührelement).

375 gr geraffelte Karotten und 200 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse kurz unterheben. Wer mag darf auch noch gern mit Zimt oder Vanillemark verfeinern.

Das ganze bei 175 Grad in den vorgeheizten Backofen. Vor dem Auskühlen den Boden halbieren.

Topping: 300 gr Ricotta oder anderen Frischkäse mit 200 gr Quark und 50 gr Puderzucker vermengen (Flexielement). Zwischen die beiden Böden verteilen und oben drauf.

Hatte noch Topping über und habe daher noch die Seiten und diese mit Mandelplättchen "beklebt"? Obenauf noch gehackte Pistazien, fertig 😊

6. gesunder Rüblükuchen mit Käsecreme, Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann



Zutaten:

300 g Karotten

250 ml Öl
3 Eier
185 g brauner Zucker
220 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Natron
2 TL Zimt
2 EL Kakaopulver
100 g Zuckerrübensirup
130 g dunkle geraspelte Schokolade
160 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren)
65 gr Puderzucker
400g Frischkäse).

Zubereitung:

300 g Karotten fein reiben (Multizerkleinerer), in die Schüssel geben.

Dazu:

250 ml Öl
3 Eier
185 g brauner Zucker
220 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Natron
2 TL Zimt
2 EL Kakaopulver
100 g Zuckerrübensirup

Mit dem Ballonschneebesen gut verrühren

Dann 130 g dunkle geraspelte Schokolade unterheben (mach ich mit dem Kinderschreck)

In einer gefetteten gemehlten Springform ca 50-60'/180°C O/U backen. (Stäbchenprobe)

Abkühlen lassen.

100 g gehackte weiße Schokolade (Backwaren) bei 50°C mit dem Flexielement schmelzen, 40g Puderzucker und 250g Frischkäse dazu zu einer homogenen Masse schlagen. Auf den Kuchen geben,

evtl. mit Kakao bestäuben. (Ich mach immer gerne mehr, also 160g Schokolade, 65 gr Puderzucker und 400g Frischkäse).

7. Rüblikuchen aus Kochbuch "Meine Cooking Chef Gourmet"



Ausprobiert von Gisela M.

Zutaten:

450 gr. Karotten
1 Zitrone
5 Eier
150 gr. Zucker
100 gr. gemahlene Mandeln
175 gr. Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
75 gr. Marzipan
Lebensmittelfarbe (Orange)
175 gr. Puderzucker
75 gr. fein gemahlene Pistazien (ich hatte 50 gr. und nur zerhackt)

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.

Karotten schälen. Multizerkleinerer mit feiner Raspelscheibe anbringen und Karotten auf Geschwindigkeitsstufe 3 raspeln.



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und zu Karotten in den Multizerkleinerer geben.



Ofen auf 180 Gr. Ober/Unterhitze vorheizen.

Springform mit Butter einfetten.

Ein Ei trennen, das eine Eiweiß in eine zweite Schüssel geben und zur Seite stellen.

Eigebl, 4 Eier, Zucker in Schüssel geben. Profiballonschneebeisen anbringen und auf höchster Stufe 5 Minuten (ich hatte 10 Minuten) schaumig schlagen.



Dann Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Karotten auf minimaler Stufe unterrühren oder mit der Kenwood-Spachtel unterheben.



Alle in die Springform (Durchmesser 21 cm. Meine Form war Durchmesser 26 cm, ging auch). 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Backofen ist, lohnt es sich die Spülmaschine kurz ein- und auszuräumen. So sieht man ob alle Zutaten verarbeitet sind. Ich hatte z.B. die Mandeln vergessen, es so nach 3 Minuten gemerkt und einfach mit der Spachtel nachträglich untergehoben.

Marzipan mit 50 gr. Puderzucker und etwas Lebensmittelfarbe in Kessel geben und mit Flexi rühren, bis sich alles verbunden hat. Wenn die Masse zu trocken ist, etwas Rosenblütenwasser oder Wasser zugeben.



Karotten formen, das geht leichter als man denkt. Mit dem Matrizenreinigungsteil der PastaFresca kann man prima die Karotten etwas unregelmäßiger gestalten. Als Grünzeugs dienen Pistazienstücke.



Kuchen auskühlen lassen.

Das eine Eiweiß mit Ballonschneebesen steif schlagen (langsam auf höchste Stufe hochfahren). Die restlichen 125 gr. gesiebten Puderzucker langsam unterheben.

Masse mit Spatel dünn auf den Kuchen streichen. Pistazien an den Rand drücken. Mit Möhren dekorieren.



Diesen Kuchen kann man auch in Muffingröße backen. Hier mit 1,4 facher Menge (beim Icing zwei Eiweiß anstelle von einem), ergab etwas über 20 Stück:

