Ostern Rosinenbrot Osterbrot

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
200 g Quark
1 Ei
8 El Öl
6 El Milch
100 g Zucker
Prise salz
1 Backpulver
400 g Mehl
1 pck Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Schüssel geben , zusammen vermengen (Knethaken) und in Backform geben.

Mit Ei oder Milch bestreichen (ich habe Milch genommen) und mit Schere etwas aufschneiden und backen.

200 Gr. Ober/Unterhitze, gute 40 Minuten

Foto Aldona Led

Apfeltaschen – Variationen

Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Christina Gagel

Zutaten:

Füllung

300g Äpfel

2EL Zucker

Zitronensaft

(Zimt/Rosinen)

Teig:

250g Mehl

3TL Backpulver

250g Quark

1p. Vanillezucker

2EL Zucker

175g Butter

Zubereitung:
Ich habe alle Teig Zutaten mit dem Knethaken 10 Minuten rühren gelassen! Die Butter sollte Zimmertemperatur haben.Die Äpfel (entkernt, geschält, klein geschnitten, z.B. mit Würfler) werden mit den anderen Zutaten vermischt! Und dann weich gedünstet! Das habe ich mit dem Koch- Rühr Element gemacht auf ca. 120 Grad für 10 Minuten.
Dann habe ich aus dem Teig Bällchen geformt und ausgerollt mit einer Schüssel rund aus gestochen und ca. 1 EL von der Apfelmischung rein! Dann Zuklappen mit einer Gabel den Rand zu drücken und die Tasche mit Eigelb bepinseln.Bei 175 Grad/Heißluft für 15 Minuten in den Ofen schieben!

Menge reicht für 10-12 Apfeltaschen.

Foto von Carmen Lo Giuidice Priolo/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Chefkoch.de, nachgebacken von Carmen Lo Giudice Priolo und auf CookingChef umgeschrieben

Zutaten:
Füllung:
500 g Äpfel
50 g Rosinen
40 g Zucker
20 g Butter

Teig:

375 g Mehl
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
50 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei(er)
200 ml Milch, lauwarm
50 g Butter, zerlassen & abgekühlt

Guss:
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
10 g Butter

Zubereitung:
Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden (z.B. Würfler), mit Rosinen, Zucker und Butter unterrühren in CC mit Kochrührelement leicht dünsten, erkalten lassen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trockenhefe sorgfältig vermischen, Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, dünn ausrollen und runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Füllung belegen, den Rand mit Milch bestreichen, andere Teighälfte darüber klappen, an den Rändern gut festdrücken, mit Milch bestreichen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen, auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 190°C (Umluft) 15 Min. backen, sofort nach dem Backen mit dem Zuckerguss bestreichen.

Mandarinen-Sahnetorte mit Baiserhaube

Foto von Carmen Müller

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Für circa 12 Stücke

Zutaten:
Für den Teig:
Fett für die Form
200g Mehl
100g + 25g + 150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz
75g kalte Butter
Mehl zum Ausrollen
Backpapier

Für die Quarksahne:
1 Dose (314ml) Mandarinen
3 Blatt weiße Gelatine

250g Speisequark (20% Fett)
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75ml Orangensaft
100g Schlagsahne

Für das Baiser:
3 frische Eiweiß (Gr. M)
1 TL Zitronensaft
Salz
150g Zucker

Zubereitung:
1) Für den Teig eine runde Tarte- oder Auflaufform (24 cm Ø; 3 cm hoch) fetten. Mehrere Backpapierstreifen in die Form legen. Mehl, 100g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3-4 EL kaltes Wasser, Butter und Butterschmalz in Stückchen erst mit den Knethaken und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig auf etwas Mehl zum Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. In die Form legen, dabei am Rand andrücken und ca. 1 cm über den Rand stehen lassen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

2) Den Teig im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Tortenboden mithilfe der Backpapierstreifen aus der Form heben, Backpapier ablösen. Den Boden evtl. wieder in die Form oder auf eine Tortenplatte setzten.

3) Für die Quarksahne Mandarinen abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillinzucker und Orangensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme einrühren, dann unter den Rest Creme rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen (Ballonschneebesen), unter die Creme heben. Mandarinen unterheben. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

4) Für das Baiser Eiweiß und Zitronensaft im heißen Wasserbad

(durch die Wärme wird der Eischnee stabil) mit dem Ballonschneebesen steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 150g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist und die Masse glänzt und leicht anzieht. Kuppelartig auf die Quarksahne streichen. Mit einem Küchengasbrenner unter ständiger Bewegung des Brenners abflämmen oder kurz unter den vorgeheizten Grill des Backofens stellen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.

Guten Appetit!

Ich habe das Rezept in der Form abgewandelt, dass ich anstelle der Blattgelatine 1 Päckchen Sofortgelatine plus 2 TL San-Apart (Küchle) verwendet habe.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Schokoladen-Waldbeerentorte

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

200gr. dunkle Kuvertüre
200gr. Zucker
4 Eier
150 gr. Mehl
1 TL Backpulver
250 gr. Brombeeren
250 gr. Speisequark
100 gr. Creme double
200ml Sahne -

2 Pckg. „Sahnesteif“

1 Pckg. Vanillezucker
150 gr. Marzipanrohmasse
300gr. Heidelbeeren

Zubehör:
Foodprozessor mit Flügelmesser, Ballonschneebesen

Zubereitung:
50 gr. Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

120 gr. Zucker und die Eier in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterarbeiten lassen. Zum Schluss die noch flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser)mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und ca. 30 min backen. Den Schokobiskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

Brombeeren waschen und trocken tupfen. 100 gr. Früchte im Foodprozessor mit Quark, 80 gr. Zucker, Creme double mixen. In eine Schüssel umfüllen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit Hilfe des Ballonschneebesens steifschlagen und die Brombeercreme unterrühren.

Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden schließen, Creme und übrige Böden im Wechsel einschichten, mit einem Boden abschließen. Ca. 2h kühl stellen. Marzipan zwischen Backpapier legen und zu einer großen Matte ausrollen und über die Torte legen. Restliche Kuvertüre bei 30 Grad und Intervallrührstufe 1 vorsichtig schmelzen und die Torte großzügig damit bepinseln.

Mit den in der Schüssel verblieben Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren „festkleben“.

Schildkröten Kuchen

Rezept und Foto von Karin AM

Nachgebacken von Manuela Neumann und um die Mengenangaben ergänzt

Zutaten:
Für den Biskuit:
5 Eier
100g Zucker
1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)
120 g Mehl
30g Backkakao

Für den Belag:
4 Kiwis
1-2 Päckchen Tortenguss

Für die Creme:
250g Quark
1,5 Becher Sahne
1 Becher Joghurt (150-200g)
3 Blatt Gelantie
1 Vanilleschote
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Für den Biskuit:
Schneebesen einsetzen.
Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl und den Kakao in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen auf min unterheben.
In eine Springform (26cm) füllen und bei Ober/Unterhitze auf 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.
Anschließend auf Schüsselgröße zuschneiden, der innere Boden muss etwas kleiner sein.
Die Reste verwaren, um daraus den Kopf, Füße und Schwanz zu machen.

Für den Belag:
Kiwis schälen und schneiden.
Die Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und die Kiwischeiben dort hineinlegen.
Wer möchte, jetzt schon die Kiwischeiben mit Tortenguss (nach Packungsbeschreibung zubereiten) bestreichen.

Für die Creme:
Die Sahne steif schlagen.
Die Gelantine in Wasser einweichen.
Quark mit Joghurt und dem Mark der Vanilleschote mit dem Flexi vermischen.
Je nachdem wie süß ihr es mögt, Zucker beigeben. Die Sahne unterheben.
Die Gelantine mit Temperatur verflüssigen, einen Teil der Creme dazu geben und verrühren.
Restliche Creme unterrühren.

Zusammensetzen:
In die mit Kiwi ausgelegte Schüssel einen Teil der Creme geben.
Den kleineren Tortenbodenkreis einlegen.
Mit der restlichen Creme abdecken.
Zweiten Biskuitkreis auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen.

Am nächsten Morgen stürzen und aus dem Biskuitresten Füße, Kopf und Schwanz schneiden und ansetzen.
Mit Tortenguss abglänzen und verzieren.

Die Variante von Manuela Neumann:

Topfenoberstorte mit Pfirsichstückchen

Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten für den Teig

4 Dotter
4 Eiklar
2 EL.heißes Wasser
120 g Zucker
1 Vanillezucker
150 g glattes Mehl

Zutaten für die Creme
3 Dotter
3 Eiklar
250 g Staubzucker
1 Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb
500 g Topfen – (Quark)
750 ml Schlagobers
8 Bl Gelatine
4 St Dosenpfirsich

Zubereitung Teig:
Eiklar in der Küchenmaschine aufschlagen (Ballonschneebesen)
Dotter, Zucker, Vanillezucker, Wasser in der Küchenmaschine 10 Minuten dickschaumig aufschlagen,gesiebtes Mehl unterrühren und den Schnee unterheben.
In eine gefettete,gebröselte 28er Topfenform füllen,glattstreichen und im 170 Grad Heißluft vorgeheiztem Backofen ca. 20-25 Minuten backen – Stäbchenprobe. Ausgekühlt 1 mal durchschneiden

Zubereitung Creme:
Schnee in der Küchenmaschine schlagen (Ballonschneebesen) und Schlagobers schlagen,
kalt stellen ,
Dotter mit Staubzucker , Vanillezucker und Zitronenabrieb in der Küchenmaschine schaumig rühren,Topfen dazurühren und den Schnee unterheben , Gelantineblätter in kaltem Wasser einweichen , ausdrücken, in etwas Pfirsichsaft erwärmen und in die Vormasse einrühren, die gewürfelten Dosenpfirsiche untermischen und zum Schluss das Schlagobers unterheben .

Die durchgeschnittene Torte mit der Creme füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Blumenerde oder Sandkasten

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)
Foto von Carmen Müller

Zutaten:
200 g Frischkäse
250 g Quark
2 Pck. Cremepulver (Paradiescreme Vanille)
500 ml Milch
400 ml Sahne
2 Pck. Sahnesteif
1 Paket Kekse (Oreos), oder ähnliche

Zubereitung:
Kekse in Foodprozessor fein mahlen. Paradiescreme mit Milch anrühren. Frischkäse und Quark unterrühren. Sahne mit Sahnesteifsteif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Creme in eine Auflaufform füllen, glatt streichen und mit den gemahlenen Oreo-Keksen bestreuen. Evtl. noch Dekorblüten, Gummiwürmer, Schaufel etc oben drauf.

Für einen Sandkasten verwendet ihr einfach Butterkekse und fügt 1-2 Oreo-Kekse dazu.

Quarkstrudel mit Vanillesoße

Foto und Rezept von Christine Nikol

Zutaten:
100 g Rosinen mit
2El Rum einweichen.
370g Mehl
1 Ei
40g Öl
120g lauwarmes Wasser
10g Essig
1/2 Tl Salz
1 Ei trennen!!
250 g Quark ,
1Pck.Vanillepuddingpulver

50g Zucker
200g Sahne
100 gr. gehobelten Mandeln

Zubereitung:
Rosinen mit 2 EL Rum einweichen.

Mehl, Ei, Öl, lauwarmes Wasser, Essig, Salz zu einem Teig verarbeiten (Knethaken). 30 min in einer Frischhaltefolie in den Kühlschrank geben.

1 Ei trennen!!

250 g Quark , 1Pck.Vanillepuddingpulver , 50g Zucker , 200g Sahne mit dem Eiweiß gut verrühren (Flexielement). Dann die Rosinen noch dazu.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Kugelteig auf bemehlten Geschirrtuch rechteckig dünn!! ausrollen. Die Quark Füllung auf dem ausgerolltem Teig gleichmäßig verteilen. Ränder 3 cm frei lassen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Die Seiten einschlagen und eine Rolle formen. Anschließend die Rolle wie ein Hufeisen auf das Backblech legen , und mit dem verquirltem Eigelb bestreichen.

30 Minuten (200°C) backen.

(Anmerkung: Ich habe statt normalen Zucker Stevia) genommen.

Cheesecake Brownies

Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten für eine quadratische 26×26 Form
(Meine Form hatte 39×27 und ich habe alles mal 1,44 genommen)

Zutaten Teig:

75 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
150 g Mehl
50 g Kakao
1 gestrichener TL Backpulver
1/4 TL Salz
150 g brauner Zucker
75 g Zucker
150 ml Buttermilch
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Füllung:

500 g Quark
200 g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Teig:

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Form einfetten, ich nehme Backtrennspray aus den USA.

Die Schokolade zusammen mit der Butter bei ca. 40° und Flexi

schmelzen.

In einer Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und beiseite stellen (K-Haken).

Sobald die Schokoladen-Buttermischung schön geschmolzen ist in einer zweiten Schüssel die Eier mit der Buttermilch, braunem Zucker, Zucker und Vanilleextrakt mit dem K-Haken verrühren. Dann geschmolzene Schokolade und Butter hinzufügen.

Dann nach und nach die Mehlmischung zugeben. Alles rühren bis eine homogene Masse ist, nicht überrühren!

Zubereitung Chessecakemasse:

In einer Schüssel den Quark mit dem Zucker und Vanilleextrakt mit K-Haken verrühren
Eier hinzufügen und alles verschlagen bis es gut vermengt ist (nicht zu lange).

Nun den Brownieteig in die Form füllen, dabei ca. 3 Esslöffel übrig lassen.
Die Chessecakemasse auf dem Brownieteig verteilen. Den übriggelassenen Teig in Klecksen obendrauf verteilen. Mit einem Spieß zieht ihr durch die Kleckse um eine Marmorierung in die Oberfläche zu machen.

Jetzt können die Chessecake Brownies in den Ofen. Nach ca. 30min sollten Sie fertig sein. Unbedingt Stäbchenprobe machen! Meine große Form war 40 min im Ofen.

Früchte-Quark

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten: (für 4-6 Portionen)
500 g Quark 40%
100 g Zucker (kann auch etwas weniger sein)
1 Glas Sauerkirschen oder frische Früchte
Mark einer 1/2 Vanilleschote
2 Eier (frisch !!)
1/2 Zitrone
200 ml süße Sahne

Zubereitung:
Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Sahne mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

In einer weiteren Schüssel Quark, Eier, restlichen Zucker, Saft der halben Zitrone und das Mark der Vanilleschote gut durchrühren. Danach die Sahne unter die Quarkmasse heben.

Sauerkirschen auf 4-6 Schälchen verteilen, 4-6 Früchte zur Deko bei seitelegen. Quarkmasse auf die Kirschen im Schälchen füllen und mit Deko-Kirsche verzieren.

Vor dem Verzehr ca 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.