Apfelkuchen mit Quarkfüllung

Bilder und Rezept von Aldona Led zur Verfügung gestellt

Zutaten und Zubereitung

Teig :
100 g Butter
100 g Zucker
1 Pk Vanillzucker
1 Ei
250 g Mehl
1 Tl Backpulver
Mit dem K Haken oder dem Multi zu einem Mürbeteig verkneten und in eine 26erForm auslegen , Rand etwas hochziehen .
Käsemasse :
500 g Quark
30 g Zucker
Vanillzucker
2 Eier
2 El Grieß (zum binden) **oder** Speisestärke **oder** 1 pck Puddingpulver
Alles zusammen mit dem Flexi oder dem Schneebesen verrühren und auf dem Teig verteilen
Apfelmasse :
700 g säuerliche Apfel im Multi oder Trommelraffel reiben ,1El Speisestärke zugeben und auf die Quarkmasse verteilen , mit Zimtzucker bestreuen .
Backen 60 min (von Backofen abhängig)180 Grad o/u Hitze
Und es gibt’s mehr Möglichkeiten der Kuchen verfeinern :
 mit Streusel (dann gleich oben drauf und mitbacken)

 oder nach abkühlen aufgeschlagene Sahne drauf machen und mit Zimt-Zucker bestreuen
 Oder
15 min von Ende der Backzeit Mandel Masse drauf machen :
100 g Butter +100 g Zucker karamellisieren,100 g Mandel dazu geben noch kurz karamellisieren und 30 g Sahne zugeben kurz aufkochen .
Auf vorgebackenen Kuchen streichen und noch 15 min backen (bis die Kruste golden wird)

Zebra-Käse-Kuchen

Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

Rezept

Mürbeteig:
100g Zucker
100g Margarine
1 Ei
225g Mehl

1 Tl Backpulver
alles verrühren und 1 Std in den Kühlschrank, dann in eine am Rand gefettete Form mit Backkpapier am Boden ausgelegte Form

Füllung:
2 Eier
150 ml Milch
200g saure Sahne
200g süsse Sahne
1 kg Quark (ich hatte 500g Mager/ 500g 20%)
200 g Zucker
2 P. Vanillepudding

alles verrühren, halbieren und in eine Hälfte Kakao dazu, ebenfalls gut verrühren.

25g Kakao

Mit einem Schöpflöffel immer abwechselnd heller/dunkler Teig in die Mitte fließen lassen.

175 Grad , 1 Std
dann Ofen aus und noch 10 – 15 min im Ofen ruhen lassen

Käsekuchen – Variationen

Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:
Boden:
70 g Butter
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
200 g Mehl

Füllung:
500 g Quark
1 Pck. Vanillepudding
1 Ei
150 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:
Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und

dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebesen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen

Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
300g Mehl
60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:
80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:
Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:
Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:
Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.
Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.
Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal
nur mit Zesten

Rezept Nummer 3 von Margit Fabian

Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das Bröseltopfen)
500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.
Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).
Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.
Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.
Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit

einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.
Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.

Schnelle Käsekuchenmuffins

Manchmal muss es einfach schnell gehen. So erging es auch Carmen Müller, bei der sich am Wochenende spontan Besuch ankündigte und die deshalb diese schnellen Käsekuchenmuffins gebacken hat. Gefüllt hat sie sie mit Heidelbeeren, man kann

aber auch jede andere Füllung nehmen, bspw Mohn.

Tippp: Menschen mit Weizenallergie nehmen anstatt dem Weizengrieß einfach Maisgrieß/Polenta..

Zutaten:
100g Butter
180g Zucker
2 Eier
500g Magerquark
2El Weichweizengrieß
30g Speisestärke
Vanilleextrakt (ersatzweise 1 Pckg Vanillepudding)

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem K-Haken oder Flexi verrühren, den Teig in die -mit Papierförmchen ausgelegte- Muffinform geben und ca. 35 Min. bei 170 Grad Umluft backen. Man kann die Muffins nach Belieben füllen. Dafür gibt man zunächst einen Löffel Teig in die Förmchen, anschliessend die Füllung und gibt dann wieder etwas Teig darauf.

Gutes Gelingen!

Erdbeervanilletorte mit Marzipanauflage

Rezept von Chefkoch.de und auf CC umgeschrieben

Dieses Rezept ist kinderleicht, auch für Anfänger geeignet.

Zutaten:
Biskuit
2 Eigelb
2 Eier
40 gr. Zucker
80 gr. Puderzucker
30 gr. Mehl
80 gr. gemahlene Mandeln
30 gr. Butter flüssig
Cremefüllung
12 Blätter Gelatine
2 Eier
5 Eigelb
100 gr. Zucker (das nächste Mal reduzieren wir auf 80 gr.)
10 gr. Vanillezucker
2 Vanilleschoten
200 gr. Quark, 40 %
700 gr. Schlagsahne
700 gr. Erdbeeren zum Belegen (wir hatten auch noch eine Banane)
1 Packung Sahnesteif
Schokoladen-Marzipan-Auflage:
170 gr. Marzipanmasse
30 gr. Puderzucker
ca. 150 gr. Vollmilchkuvertürechips

Ein paar Schluck Sahne
Optional:
Erdbeeren zum Verzieren

Zubereitung:
Mandelbiskuit:
Eigelb/Eier, Zucker und Puderzucker in den Kessel geben. Ballonschneebesen einsetzen. Hohe Stufe (5 oder 6) einstellen und Zeit auf 15 Minuten einstellen.

Backofen auf 190 Gr. O/U vorheizen (Originalrezept war 200 gr, aber da wurde er schnell dunkel). Tortenring auf 22 cm einstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.

Wenn die 15 Minuten vorbei sind das Mehl und die Mandeln vorsichtig in Eierzuckermasse unterheben. Ich habe den Kenwoodsilikonspachtel benutzt und dann auch die Butter vorsichtig untergehoben. Alles in die Tortenform gießen und 12 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

Cremefüllung:
Zutaten bereitstellen.

Gelatine in kleiner Schüssel in kaltem Wasser einweichen (wenn die Schüssel zu klein ist, schneidet man die Gelatine einfach durch).

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark herauskratzen (die alten Schoten in die Zuckerdose legen, die werden bei Gelegenheit zum nächsten Vanillezucker verarbeitet).

Eier, Eigelb, Vanillemark, Zucker, Vanillezucker in Kessel geben. Ballonschneebesen einsetzen, Stufe 6, 80 Grad, Zeit 8 Minuten (wenn Temperatur 60 Grad erreicht ist, bitte P-Taste lange drücken, da sonst die Kindersicherung greift). Die Masse ist nun wunderbar hellgelb.

Nun zu Flexielement wechseln und die ausgewrungene Gelatine in

die noch warme Masse zugeben und rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat. Quark mit etwas Schlagsahne glatt rühren und ebenfalls unter die Zucker-Eier-Creme rühren.

Restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Eier-Quark-Creme ziehen (ich hab kurz den Flexi laufen lassen).

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren.

Den ausgekühlten Mandelbiskuit nun mit Tortenring (diesmal auf Durchmesser 26 cm einstellen) umstellen. Ich hab zusätzlich noch von einer 26. Backform die Bodenplatte ohne Backpapier untergestellt.
Ein Päckchen Sahnesteif auf den Biskuit streuen (damit dieser nicht aufweicht).

Eine Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen. Auf Tortenboden Erdbeerhälften verteilen (wir hatten Bananen, Erdbeeren wären sicher von der Optik sehr hübsch). Die Hälfte der Vanillecreme einfüllen, mit Silkonspachtel glatt streichen.

Dann zweite Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen.Dann Rest Vanillecreme in den Tortenring füllen, glatt streichen. Für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
(Reminder Gisela: Das Lochblech passt in den Kühlschrank, das normale Blech nicht!)

Schokoladen-Marzipan-Decke:
Marzipan + Puderzucker in Kessel geben, mit Flexielement kurz rühren lassen. Auf Frischhaltefolie setzen, Frischehaltefolie von anderer Seite darauf geben und ausrollen. Dann mit Messer einen Marzipankreis mit Durchmesser 26 cm ausschneiden (ich hab einfach den Rahmen meiner 26er Kuchenform darum gestellt und bin mit einem scharfem Messer darum herum gefahren.

Im Originalrezept wird die Marzipandecke von beiden Seitene je mit flüssiger Schokolade 2 x bestrichen. Man wartet immer bis eine Seite abgekühlt ist, legt eine Folie drüber, und macht

dann die nächste Seite.
Da das unschöne Streifen beim Aufpinseln gab, haben wir es wie folgt gemacht:
Ca. die Hälfte der Kuvertürechips bei 45 Grad leicht schmelzen lassen, dann Temperatur ausstellen, Flexielement einspannen. Einen großzügigen Schluck Sahne zugeben und kurz rühren lassen, bis sich alles verbindet und schön glatt und flüssig ist. Mit Sahne vorsichtig nachjustieren.
Dann die flüssige Masse auf die Marzipandecke fliessen lassen. Abkühlen lassen. Klarsichtfolie drüber und umdrehen. Mit zweiter Seite genauso verfahren und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank aufbewahren.

Torte mit Messer vom Tortenring lösen und auf Kuchenplatte heben. Marzinpandecke von Folie befreien und auflegen (z. B. mit Tortenretter). Ggf. noch mit Erdbeeren garnieren.
Guten Appetit

Pikante Topfenlaibchen

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:

500g Topfen (Quark)
2 Eier
ca. 5/6El Brösel
ca. 5/6El Maismehl
etwas geriebener Käse, nach Belieben
1 gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe, gehackt
einige Blätter Bärlauch, in Streifen geschnitten

Zubereitung:
Alles in der CC mit dem K-Haken vermischen und anziehen lassen (Masse kann dadurch gut vorbereitet werden).

Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen und mit dem El Häufchen in das Öl setzen und flachdrücken/streichen.

Bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten bräunen lassen.

Dazu grüner Salat und evtl noch einen Klacks Rahm (Wir hatten noch gedünstetes Wurzelgemüse dazu.)

Guten Appetit!

Anmerkung: Durch Zugabe von anderen Kräutern, gehacktem Gemüse/Schinken kann man das Gericht sehr gut variieren

---

Kärtner Kasnudel

Fotos Claudia Reichmann

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Reichmann

Zutaten:
800 g mehlige Kartoffel gekocht
1000 g Bröseltopfen (ich denke es ist in DE grober Quark oder so)
2 mittlere Zwiebeln mit
1 Knoblauchzehe beides fein gehackt und gedünstet
Salz und ganz wichtig
2 Pkg Nudelminze (grüne Minze)
evtl. Kerbel (den lass ich weg, da wir den Geschmack nicht mögen)

Zubereitung:
Ich lasse die Kartoffeln und den Topfen durch den Fleischwolf und gebe die restlichen Zutaten dazu, das ganze lasse ich noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Kleine Bällchen formen.

Nudelteig vorbereiten und rasten lassen.

Nudelteig auswalken oder durch die Pastawalze bis Stärke 4 durchlassen, Kreise ausstechen, leicht auseinander ziehen, ein kleines Bällchen in die vordere Hälfte geben und krendeln.

Gutes Gelingen!

Low Carb Topfenkuchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
2 Eier
1 EL Grieß
½ kg Topfen/Quark (verwendet wurde 20%iger)
100 g Mandeln gemahlen
Schuss Rum (kann muss nicht)
1 Packung Vanillepudding
1 Packung Vanillezucker
Saft von einer halben Zitrone
80 g Kokosblütenzucker (es geht auch Xucker, aber den mag ich nicht)
Beerenfrüchte

Zubereitung:
Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen (Ballonschneebesen). Topfen und Grieß unterrühren.

Puddingpulver im Zitronensaft glatt rühren und unter die Topfenmasse rühren. Mandeln mit dem Rum unterrühren.

Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und am Rand fetten. Topfenmasse einfüllen (auch wieder mit Ballonschneebesen) und oben die Beerenfrüchte (oder was man mag) drauf geben und im vorgeheiztem Backofen bei 175°C Umluft ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und servieren

Giraffencreme

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
1 große Dose Pfirsiche
250 g Mascarpone
500 g Quark
8 Eßl Pfirsichsaft
80 g Zucker
1 Becher geschlagene Sahne
1 Päckchen Schokoladencookies

Zubereitung:
Pfirsiche im Würfler würfeln.

Mascarpone, Quark, Pfirsichsaft, Zucker mit dem

Ballonschneebesen gut verrühren und 1 Becher geschlagene Sahne untermischen.

1 Päckchen Schokocookies im Multi mit Messer zerkleinern.

Abwechselnd Pfirsiche,Creme und Cookies im glas oder in einer großen Schüssel Schichten. Mit den Cookies abschließen.

Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt

Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm…

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit
40 g Mehl und
25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL mehr Backpulver und startet dann ab hier.)
100 g Soft-Cranberries und
100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

_____

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in
1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit
6 EL Orangensirup
200 g weiche Butter
140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig rühren.

2 TL Orangenpulver (Ingo Holland)
Mark 1 Vanilleschote
250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)
500 g Mehl 550
17 g Weinstein-Backpulver
3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise Salz)
45 g gehackte Pistazien
55 g gehackte Mandeln
60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
15 g gehackte Walnüsse (Reste)
vorbereiteten LM
sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Dann die Stollenstückle 17 Minuten backen.

————————-

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstückle damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit
150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen – so entfaltet sich das Aroma.

<

TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach Belieben ausgetauscht werden.