



Unser
Herbst -
unsere
Desserts

Herbstliche Rezeptideen

VERZUCKERT

PIECES_OF_SUGAR

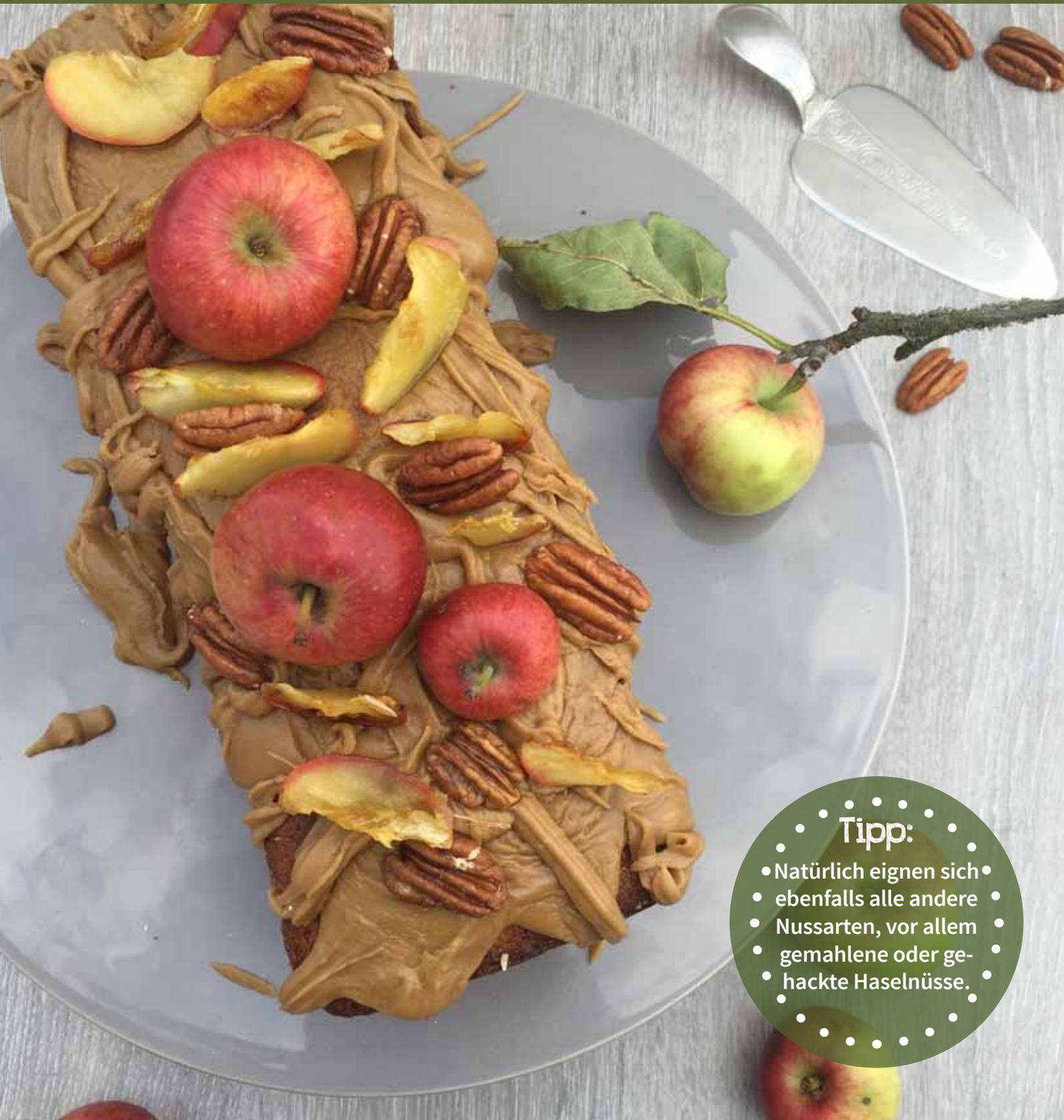
BAKINGBARBARINE

FRAUZUCKERFEE

SONJASAHNESCHNITTE

MARASWUNDERLAND

SAFTIGER HERBSTKUCHEN: APFEL & NUSS VERLIEBEN SICH



Tipp:

- Natürlich eignen sich
- ebenfalls alle andere
- Nussarten, vor allem
- gemahlene oder ge-
- hackte Haselnüsse.

ZUTATEN FÜR DEN KUCHEN:

250 G WEICHE BUTTER

180 G ZUCKER

(1/2 HELLER ROHRROHRZUCKER)

270 G GESIEBTES MEHL

10 G BACKPULVER

4 EIER

100 G NÜSSE NACH WAHL

(GEMAHLEN/ ODER AUCH GEHACKT)

4 EL AHORNSIRUP (IST KEIN

MUSS)

EINE PRISE SALZ

1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER

200 ML APFELSAFT (AM BESTEN

FRISCHER ODER NATURTRÜBER)

1 APFEL GERASPELT

ZUTATEN FÜR DEN ZUCKERGUSS:

100 G DUNKLER, BRAUNER ZUCKER

50 G BUTTER

30 ML MILCH

100 G PUDERZUCKER

ZUBEREITUNG KUCHEN:

1) Den Ofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Die Butter mit dem Zucker, dem Ahornsirup & dem Vanillezucker in einer großen Schüssel cremig schlagen (etwa 5 Minuten). Anschließend ein Ei nach dem Anderen zugeben und untermischen, bis es komplett vermengt ist.

2) Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in einer separaten Schüssel vermischen. Den Saft ebenfalls abmessen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Eier-Butter-Mischung rühren, beginnend und endend mit der trockenen Mischung. Versucht allerdings nicht zu viel umzurühren, damit der Rührteig nachher nicht zu trocken wird.

3) Zum Schluss noch den geraspelten Apfel und die Nüsse unterheben und den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. Der Teig, den ihr über habt, könnt ihr in kleine Muffinförmchen füllen und ebenfalls backen. Den Kuchen in der Kastenform für etwa 45 Minuten backen. Die Muffins für etwa 15 Minuten. Den Kuchen auf einen Rost bereitstellen, am besten mit Backpapier oder Zeitungspapier drunter, falls der Guss daneben laufen sollte.

4) Für den Zuckerguss den Zucker zusammen mit der Butter in einer Pfanne schmelzen lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat (etwa 6-8 Minuten). Dann die Milch mit einem Schneebesen untermischen und kurz aufkochen lassen (etwa 2 Minuten). Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und dann den Puderzucker sieben und unter ständigem Rühren untermischen. Den Guss sofort auf den abgekühlten Kuchen gießen und nach Belieben dekorieren.



Deko-Tipp:

Äpfelscheiben karamellisieren! Einfach Zucker in der Pfanne schmelzen lassen und dann geschnittene Äpfel hinein geben. Auskühlen lassen auf den Kuchen geben!



Tipp:

Wenn ihr mehr Portionen möchtet, könnt ihr alle Zutaten verdoppeln und es auf einem Backblech zubereiten.

KNUSPRIGE HERBSTLIEBELEI: BIRNEN-CHEESECAKE-STREUSEL

ZUTATEN FÜR DEN BODEN:

160 G MEHL

58 G BRAUNER ZUCKER

110 BUTTER

ZUTATEN FÜR DIE CHEESECAKEFÜLLUNG:

2 GROSSE EIER

400 G PHILADELPHIA

60 G ZUCKER

2 TL ZIMT

(VANILLEAROMA / VANILLEZUCKER)

ZUTATEN FÜR DIE STREUSELN:

120 G BRAUNER ZUCKER

70 G MEHL

55 G BUTTER

25 G MANDELN

2-3 BIRNEN

ZUTATEN FÜR DAS KARAMELL:

50 G ZUCKER

1 GROSSEN EL KALTES WASSER

25 G BUTTER

2 EL SAHNE



ZUBEREITUNG BODEN:

Den Ofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Diese drei Zutaten zusammen zu einem Teig kneten und als Boden in einer kleinen, rechteckigen Backform flach andrücken. Den Teig nun für etwa 16-20 Minuten in dem vorgeheizten Backofen vorbacken.

ZUBEREITUNG CHEESECAKEFÜLLUNG:

Alle Zutaten zusammen per Handmixer oder Schneebesen verühren und zur Seite stellen bis der Streusel auch fertig vorbereitet ist.

ZUBEREITUNG KUCHEN:

Die Birnen in kleine Scheibchen schneiden mit oder ohne Schale, so wie ihr es mögt. Alle Zutaten für den Streusel miteinander per Hand verkneten. Der Teig wird kein homogener Klumpen, sondern er bleibt streuselartig. Anschließend die Frischkäsefüllung auf dem vorgebackenem Boden verteilen. Die Birnen ebenfalls auf der Cheesecakefüllung verteilen und mit etwas Zimt bestäuben und in einem letzten Schritt die Streusel drüber verstreuen. Das Ganze nun für etwa 38-40 Minuten in dem vorgeheizten Backofen bei 170 Grad backen.

ZUBEREITUNG KARAMELL:

Den Zucker zusammen mit dem Wasser in einem Topf kurz umrühren und dann schmelzen lassen bis er hellbraun ist. Dabei nicht mehr umrühren! Wenn der Zucker geschmolzen ist und die bräunliche Farbe erreicht wurde, den Topf von der Platte ziehen und die Butter mit einem Holzlöffel unterrühren, das kann etwas zischen oder blubbern. Zum Schluss noch die Sahne hinzu und vielleicht nochmal zurück auf die Platte, wenn sich noch nicht alles ganz homogen vermischt hat. Achtung die Farbe darf nicht zu dunkel werden, sonst wird es bitter! :)

Tipp:

Ich habe die Birnen vorher kurz in einem Topf mit 2 EL braunem Zucker und etwas Zimt leicht erhitzt und dann über der Füllung verteilt. Ausserdem könnt ihr anstelle der Birnen, natürlich auch Äpfel nehmen. Vielleicht auch Pflaumen?

ROTWEIN-ZIMT CUPCAKES MIT CREMIGER MASCARPONE HAUBE



ZUTATEN FÜR 24 CUPCAKES:

175 G WEICHE BUTTER

100 G WEISSER ZUCKER

200 G HELLBRAUNER ZUCKER

3 ZIMMERWARME EIER

260 G MEHL

100 G KAKAO (UNGESÜSST)

8 G BACKPULVER

1/2 TL NATRON

1 TL ZIMT

1 PRISE SALZ

1 TL VANILLEPASTE

350 ML WEIN

(ODER ERSATZWEISE TRAUBENSAFT)

ZUTATEN FÜR DAS MASCARPONE-TOPPING:

400 G MASCARPONE

250 ML SAHNE

150 G PUDERZUCKER

ETWAS ZIMT

MARK EINER 1/2 VANILLESCHOTE



ZUBEREITUNG DER CUPCAKES:

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Die Butter zusammen mit den beiden Zuckern in einer großen Schüssel etwa 5 Minuten hell und cremig schlagen. Dann nach und nach ein Ei nach dem Anderen hinzugeben bis es ganz vermischt ist und anschließend die Vanillepaste untermischen. (Dies geht am einfachsten funktioniert das in der Küchenmaschine) Das Mehl, den Kakao, das Backpulver, Natron, Zimt und Salz in einer separaten Schüssel mischen und sieben. Den Rotwein oder den Saft ebenfalls abmessen und zur Seite stellen. Nun abwechselnd die trockene Mehlmischung und den Rotwein unter die Buttermischung unterrühren. Beginnend und endend mit der trockenen Mischung.

Tipp:

Nicht in mehr als 3 Schritten diese Phase erledigen und ebenfalls nicht zu viel und zu stark rühren, da sonst die Wirkung des Natrons sich vermindert. Ich rühre es auf kleiner Stufe in der Küchenmaschine unter und später dann nochmal kurz mit dem Spachtel, bis alles homogen vermischt ist.

Die gewünschten Cupcakesförmchen nun in einem dafür vorgesehenes Blech verteilen und den Teig mit einem gehäuften Eislöffel portionieren. Die Cupcakes für nun etwa 13-15 Minuten backen und später auf einem Rost abkühlen lassen. Am Besten die Türen und Fenstern schließen in der Abkühlphase.

ZUBEREITUNG MASCARPONE-TOPPING:

Die Mascarpone kurz mit dem Schneebesen glatt rühren. Nicht zu viel rühren, sonst wird die Mascarpone etwas grüselig. Den Puderzucker, Zimt & Vanille unterrühren. Die Sahne aufschlagen und dann unter die Mascarpone heben. Dann dieses Topping in einen Spritzbeutel füllen und die abgekühlten Cupcakes damit dekorieren.

Tipp:

Ich habe drei verschiedenen Varianten gemacht. Mit Kakao und Schablone kann man sie ganz schnell und einfach dekorieren. Einfach beliebiges Muster ausdrucken, laminieren und dann mit einem Cutter ausschneiden. Oder aber auch ein paar Nüsse oder karamellierte Trauben darauf verteilen!



KARAMELL-WALNUSSTÖRTCHEN MIT AHORNSIRUPGLASUR



ZUTATEN FÜR DEN KUCHEN:

140 G WEICHE BUTTER

110 G BRAUNER ZUCKER (1/2 DUNKELBRAUN)

110 G WEISSER ZUCKER

3 GROSSE EIER

360 GESIEBTES MEHL

60 G GEHACKTE ODER GEMAHLENE WALNÜSSE

PRISE SALZ ODER FLEUR DE SEL

9 G BACKPULVER (AM BESTEN WEINSTEIN)

250 ML BUTTERMILCH

1 TL WEISSER ESSIG

1 TL NATRON



ZUBEREITUNG KUCHEN:

Den Ofen auf 165 Grad Heißluft vorheizen. Die Butter zusammen mit den beiden Zuckern in einer großen Schüssel etwa 5 Minuten hell und cremig schlagen. Dann nach und nach ein Ei nach dem Anderen hinzugeben bis es ganz vermenget (Dies geht am einfachsten in der Küchenmaschine). Das Mehl, das Backpulver & Salz in einer separaten Schüssel mischen und sieben. Die Buttermilch ebenfalls abmessen und zur Seite stellen. Nun abwechselnd die trockene Mehlmischung und die Buttermilch unter die Buttermischung unterrühren. Beginnend und endend mit der trockenen Mischung. Anschließend in einer Tasse Natron und Essig aufschäumen lassen und sofort unter die Teigmischung sehr kurz unterrühren! Nun den Teig in zwei vorgefettete und bemehlte Tortenform geben und für etwa 25 – 30 Minuten backen. Wenn nötig eine Stäbchenprobe durchführen. (Durchmesser: 20 cm)

ZUTATEN FRISCHKÄSE-BUTTERCREME:

300 G ZIMMERWARME BUTTER
300 G ZIMMERWARMER PHILADELPHIA
150 G PUDERZUCKER
10 EL AHORNSIRUP
1 VANILLEZUCKER

ZUTATEN AHORNSIRUP-GLASUR:

2 GROSSE EL BUTTER
30 ML SAHNE
60 ML AHORNSIRUP
70 G PUDERZUCKER

ZUBEREITUNG MASCARPONE-BUTTERCREME:

1) Die Zutaten müssen alle die gleiche Temperatur haben, also unbedingt 2-3 Stunden vorher rausnehmen. Die Butter 3 Minuten weiß schlagen und den Frischkäse ebenfalls separat einmal umrühren. Dann den Zucker, Vanillezucker & den Ahornsirup in die Butter unterrühren und anschließend den Frischkäse nochmal gut untermischen.

2) Ihr könnt den Kuchen nun mit der Frischkäsebuttermilchcreme eindecken. Ich meinerseits habe noch in der Mitte eine Schicht Karamell verteilt (Rezept Karamell auf der Birnen-Cheesecake-Streusel Seite). Wenn er ganz eingedeckt ist, solltet ihr ihn kühlen bevor die Glasur drauf kommt.

3) Die Ahornsirupglasur vorbereiten. Butter, Sahne und Ahornsirup in einer kleiner Pfanne oder Topf für etwa 2 Minuten köcheln lassen. Dann zur Seite stellen zum Abkühlen. Wenn die Masse abgekühlt ist, den gesiebten Puderzucker mit einem Schneebeesen unterrühren und sofort über dem Kuchen mit Hilfe von einem Messer oder Spachtel verteilen. Die Tröpfchen einzeln mit dem Messer runterziehen. Anschließend nach Wunsch dekorieren.



Tipp:

Der Kuchen schmeckt auch ganz ohne Nüsse, falls ihr diese nicht verträgt! Ausserdem nehme ich persönlich immer Weinsteinbackpulver, da ich finde, dass es den Kuchen viel luftiger macht als herkömmliches!



VERZUCKERT

Birnenkuchen mit Mandeln und Schokosose



ZUTATEN FÜR DIE SCHOKOSOSE:

100 G ZARTBITTERSCHOKOLADE

150 ML SCHLAGSAHNE

ZUTATEN (EINE 20ER-SPRINGFORM):

20 G MANDELN

1 BIRNE

1 EL ZITRONENSAFT

125 G BUTTER (ZIMMERWARM)

50 G ZUCKER

1 PRISE SALZ

1/2 VANILLESCHOTE

1 EI

70 G MEHL

1/2 TL BACKPULVER

25 ML MILCH

ETWAS BUTTER ZUM FETTEN DER FORM





ZUBEREITUNG:

- 1.)** Die Mandeln in grobe Stücke hacken. Die Birne schälen, entkernen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Birnenstreifen in eine kleine Schüssel geben und mit 1 EL Zitronensaft mischen.
- 2.)** Den Backofen vorheizen auf 160°C Heißluft. Den Boden einer Springform (Durchmesser 18 – 20 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit etwas Butter fetten.
- 3.)** Die zimmerwarme Butter mit dem Handrührgerät gut verrühren. Den Zucker, die Prise Salz, das Mark der halben Vanilleschote und das Ei hinzugeben und schaumig schlagen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch hinzufügen und gut verrühren.
- 4.)** Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Birnenstücke auf dem Teig verteilen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.
- 5.)** Im Backofen ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 6.)** Für die Schokosoße die Schokolade in Stücke brechen. Die Sahne auf dem Herd kurz aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen. Die Schokolade hineingeben und verrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Den Birnenkuchen mit der Schokosoße servieren.





Herbstliche Kürbis-Cupcakes

ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK):

2 EIER

120 G ZUCKER

1 PCK. VANILLEZUCKER

4 EL AMARETTO

150 G MEHL

2 TL BACKPULVER

100 G GEMAHLENE MANDELN

1 TL ZIMT

200 G HOKKAIDO-KÜRBISFLEISCH

ZUTATEN FÜR DAS TOPPING:

100 G BUTTER (ZIMMERWARM)

100 G PUDERZUCKER

200 G FRISCHKÄSE

50 G GEMAHLENE MANDELN



ZUBEREITUNG:

- 1.) Den Backofen vorheizen auf 160°C Heißluft. Eine Muffinform mit Papierförmchen auskleiden.
- 2.) Das Kürbisfleisch mit einer Reibe fein raspeln.
- 3.) Die Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und gut verrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl, die gemahlene Mandeln und den Zimt unterrühren. Zum Schluss das geraspelte Kürbisfleisch unterheben.
- 4.) Den Teig in die Muffinform geben und 25 – 30 Minuten backen. Den Stäbchentest machen, um zu prüfen, ob die Cupcakes fertig gebacken sind. Die Cupcakes auf deinem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 5.) Für das Topping die zimmerwarme Butter mit dem Handrührgerät gut verrühren. Puderzucker, Frischkäse und gemahlene Mandeln unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Tülle geben und auf die Cupcakes spritzen. Nach Belieben verzieren, zum Beispiel mit Mandeln.



Apfel-Karamell-Dessert



ZUTATEN FÜR 4 KLEINE GLÄSER:

1 - 2 ÄPFEL

100 G SAHNE

250 G QUARK

30 G ZUCKER

50 G KARAMELLKEKSE

ZUTATEN FÜR DAS KARAMELL:

150 G ZUCKER

200 ML SAHNE



ZUBEREITUNG:

- 1.)** Das Kerngehäuse des Apfels entfernen, den Apfel in kleine Stück schneiden.
- 2.)** Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker cremig rühren. Die Sahne unter den Quark heben.
- 3.)** Die Karamellkekse zerbröseln, 4 Stück davon für die Dekoration übrig lassen.
- 4.)** Für die Karamellsoße den Zucker in eine beschichtete Pfanne geben, so dass der Boden gleichmäßig bedeckt ist. Bei schwacher bis mittlerer Hitze goldbraun schmelzen. Dabei die Pfanne öfter schwenken, damit der Zucker gleichmäßig schmilzt (nicht rühren, sonst bleibt der Karamell am Löffel kleben). Sobald der Karamell goldbraun ist, sofort mit der Sahne ablöschen. Der Karamell zischt und wird hart. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen, bis der Karamell wieder weich wird. Dabei öfter umrühren.
- 5.)** Nun alles in die Gläser schichten. Zuerst die Apfelstücke, dann die Quarkmasse, als nächstes die Keksbrösel, nun von der Karamellsoße, wieder Quarkmasse und zum Schluss nochmal Karamellsoße. Danach jeweils mit einem Keks dekorieren.





Apfel-Walnuss-Brownie





ZUTATEN FÜR EINE 30X40 CM

GROSSE FORM:

350 G ZARTBITTERSCHOKOLADE

250 G BUTTER

250 G ZUCKER

1 PCK. VANILLEZUCKER

1 PRISE SALZ

100 G WALNUSSKERNE

2 ÄPFEL

6 EIER

350 G MEHL

1 PCK. BACKPULVER

ETWAS PUDERZUCKER ZUM BESTREUEN

ZUBEREITUNG:

- 1.)** Die Schokolade in Stücke brechen. Zusammen mit der Butter in einem Topf auf dem Herd langsam schmelzen lassen. Den Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz unter die geschmolzene Schokolade rühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.
- 2.)** In der Zwischenzeit die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Einen Apfel schälen und in Stücke schneiden. Den zweiten Apfel mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse in grobe Stücke hacken.
- 3.)** Den Backofen vorheizen auf 175°C Ober-/Unterhitze. Die Backform mit Backpapier auslegen.
- 4.)** Die Eier schaumig schlagen. Die Schoko-Masse dazu geben und verrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Nun die Apfelstücke und die gehackten Walnüsse unterheben.
- 5.)** Den Teig in die Backform geben, glatt streichen und mit den Apfelscheiben belegen. Im Backofen ca. 50 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.





FRAUZUCKERFEE

Nobake Erdnuss-Karamell- Törtchen

ZUTATEN

60 G BUTTER

CA. 200 G KARAMELL ODER

DULCE DE LECHE

200 G KARAMELL-KEKSE

200 ML SCHLAGSAHNE

150 G FRISCHKÄSE (ICH

EMPFEHLE PHILADELPHIA,

WEIL ER SCHÖN FEST IST)

20 G ERDNÜSSE (GERÖSTET)

1 PÄCKCHEN SAHNESTEIF

2 PÄCKCHEN VANILLE-ZUCKER

ZUBEREITUNG:

1) Als erstes wird die Butter geschmolzen. Die Kekse werden in einer Küchenmaschine sehr fein zerkleinert, oder in einem Gefrierbeutel klein gedrückt. Die Butter mit den Keksen anschließend gut vermischen und in die jeweiligen Förmchen drücken bzw. in eine 26 cm Springform (Menge dann verdoppeln). Der Boden wird an den Rändern nach oben geformt, wie auf den Fotos zu sehen ist, damit die Füllung darin Halt hat. Dann für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit der Boden fest wird. Alternativ kann man sie auch kurz ins Gefrierfach stellen.

2) Das Karamell wird mit Frischkäse und Zucker gut vermischt. 100 g Sahne wird aufgeschlagen bis sie leicht (!) fest ist, aber nicht steif. Die anderen 100 g werden später für die Verzierung verwendet, wobei die Sahne für die Verzierung natürlich steif sein muss. Anschließend die Erdnüsse zerkleinern und gemeinsam mit der Sahne unterheben. Auf den Keksboden wird ein Klecks Karamell gegeben und die Füllung wird darüber gegeben. Dann alles für mindestens 3 Stunden kalt stellen. Nach Bedarf Verzieren.



Hinweis:

Geeignet für ca. 10-15 kleine Förmchen. Bei einer 26 cm Form wird die Menge verdoppelt.
Mind. 3 Std. kühlen.



Saftige Erdnuss-Karamell Torte

ZUTATEN

200 G ZUCKER

400 G BUTTER (ZIMMERTEMPERATUR)

200 G MEHL

200 G ERDNÜSSE

4 EIER

300 G FRISCHKÄSE

100 G PUDERZUCKER

300 G DULCE DE LECHE (ODER
KARAMELLOREME)

SCHOKO-KARAMELLBONBONS

1 TL BACKPULVER

1 PRISE SALZ



ZUBEREITUNG KUCHEN:

1) Für den Kuchenteig 200 g der weichen Butter, 200 g Zucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. 100 g Erdnüsse mit der Küchenmaschine zerkleinern, oder mit dem Messer klein hacken. 50 g davon werden zur Dekoration verwendet. Dann die Eier unter die Butter mischen und nach und nach das gesiebte Mehl (200 g) mit dem Backpulver untermischen, sowie anschließend 50 g Nüsse kurz unterrühren. Für ca. 45 Minuten backen, unbedingt die Stäbchenprobe machen. Anschließend komplett auskühlen lassen, damit der Kuchen nicht zerbricht.

ZUBEREITUNG KUCHENFÜLLUNG:

2) Für die Kuchenfüllung werden die übrigen 100 g Erdnüsse in der Küchenmaschine für ca. 5-10 Minuten zu einer „streichfähigen Erdnussbutter“ püriert. Nach ein paar Minuten werden ein paar Tropfen Öl hinzugefügt, damit sich alles zu einer cremigen Masse verbindet. (Wer keine Küchenmaschine besitzt, verwendet gekaufte Erdnussbutter). Die 150 g Frischkäse werden mit 100 g gesiebtm Puderzucker vermischt.

3) Den ausgekühlten Kuchen dritteln und die Oberfläche jeweils mit der (selbstgemachten) Erdnussbutter und anschließend dem Frischkäse einstreichen. Ein wenig (ca. 50 g) des Karamell über den Frischkäse geben. Das Karamell lässt sich schlecht auf dem Frischkäse verstreichen, deshalb vorher kurz erhitzen und darüber fließen lassen.

ZUBEREITUNG KARAMELL-BUTTERCREME:

4) Nun wird die Karamellbuttercreme hergestellt. Die zimmerwarme Butter (200 g) wird kurz schaumig geschlagen und mit 150 g Karamell verrührt. Anschließend den restlichen Frischkäse (150 g) und je nach Geschmack, dazu mind. 1 EL Puderzucker hinzugeben. Bei Bedarf noch Vanille-Extrakt oder gemahlene Vanilleschote hinzufügen.

5) Der Kuchen wird nun von außen eingestrichen. Ich habe es mit einer gezackten Teigkarte gemacht. Die erste Schicht nur sehr dünn einstreichen und dann für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, oder kurz ins Eisfach. Die zweite Schicht nun etwas dicker. Zum Schluss mit den übrigen 50 g Erdnüssen bestreuen, sowie mit den Schokoladenkaramellbonbons und dem Rest Karamell verzieren.



Hinweis:

Für eine flache 26 cm Torte (bzw. eine höhere 20 cm Torte)



**Lockerer Apfelkuchen mit
Vanillefüllung, Mandeln und Zimt**

mmmhhhhh!!!!

ZUTATEN:

200 G ZUCKER

100 ML ÖL

200 G MEHL

100 G MANDELBLÄTTCHEN

4 ÄPFEL

3 EIER

2-3 EL BRAUNER ZUCKER

200 G VANILLEPUDDING

100 G SAURE SAHNE

1 TL NATRON

1 PRISE SALZ

ZIMT

ZUBEREITUNG:

1) Für den Kuchenteig die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Hälfte des Zuckers unterrühren. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ist das Eiweiß steif, wird das Eigelb kurz mit dem Schneebesen untergerührt, ebenfalls das Öl und der restliche Zucker, sowie die saure Sahne. Das Mehl mit dem Natron vermischen und darüber sieben. Die Springform/Tortenring fetten und den Teig hinein füllen. Darüber die Apfelscheibchen/Stückchen geben und den Vanillepudding vorsichtig darüber verstreichen. Alles für ca. 20 Minuten backen.

2) In der Zwischenzeit die Mandeln mit einem großzügigen Stück geschmolzener Butter sowie einem cl Rum (ein halbes Schnapps-Pinnchen) mischen und nach 20 Minuten vorsichtig über den Kuchen streuen und gleichmäßig verteilen. Darüber werden 2-3 TL brauner Zucker gestreut. Für ca. 15 Minuten weiter backen und anschließend komplett auskühlen lassen.

3) Vorsichtig den Kuchen herauslösen und mit Zimt bestreuen. Wer mag kann ihn mit Sahne servieren.

Tipp:

- Die Geheimzutat: Natron! Es macht den Teig noch viel saftiger und fluffiger!



Tipp:

Für einen Apfelkuchen empfehlen sich die etwas säuerlichen Sorten, wie z.B. Boskop oder Cox Orange, die haben auch besonders viel Geschmack.

A close-up photograph of a physalis fruit, also known as a tomatillo, which is a small, round, orange-colored fruit encased in a papery, greenish-brown husk. The fruit is resting on a white surface, possibly a cake or frosting, with other similar fruits visible in the background.

Saftiger Kuchen mit gebrannten Mandeln, Physalis und weißer Schokolade



ZUTATEN:

200 G ZUCKER

100 ML ÖL

200 G MEHL

3 EIER

175 G FRISCHKÄSE

1 GLAS KONFITÜRE

100 G BUTTERMILCH

300 G WEISSE GANACHE

1 PACKUNG PHYSALIS (CA.

30 STÜCK)

1 TL NATRON

1 PRISE SALZ

ZUBEREITUNG KUCHEN:

1) Für die gebrannten Mandeln wird zuerst das Wasser mit dem Zucker aufgekocht, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend wird der Topf vom Herd genommen und die Mandeln untergerührt. Ein Streifen Backpapier wird ausgelegt und die Mandeln zum Abkühlen darauf gelegt. In 3 Portionen werden die Mandeln angebraten bis sie Farbe annehmen. Vorsicht, es geht sehr schnell, dass sie anbrennen. Die Hälfte der Mandeln wird beiseite gestellt für die Verzierung

2) Für den Kuchenteig die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Hälfte des Zuckers unterrühren. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Ist das Eiweiß steif, wird das Eigelb kurz mit dem Schneebesen untergerührt, ebenfalls das Öl und der restliche Zucker, sowie die Buttermilch. Das Mehl mit dem Natron vermischen und darüber sieben. Die Springform/Tortenring fetten und den Teig hinein füllen.

ZUBEREITUNG WEISSE GANACHE:

Die Schokolade klein hacken. Je kleiner sie gehackt wird, desto besser löst sie sich auf. Schokolade mit der Sahne langsam im Wasserbad erhitzen, da diese schneller anbrennt, im Gegensatz zu dunkler Schokolade.

Am Besten ist es, wenn die Ganache nun mit Klarsichtfolie abgedeckt 6-8 Stunden bei Zimmertemperatur stehen bleibt, bis sie eine Nutella-artige Konsistenz angenommen hat. Bei Bedarf nochmal alles mit dem Mixer aufschlagen.

Entweder man bereitet sie am Vortag zu oder stellt sie zum Abkühlen in den Kühlschrank.

ZUTATEN GANACHE:

200 ML SAHNE

600 G WEISSE SCHOKOLADE

ZUBEREITUNG CREME:

Zur weißen Ganach wird ein Paket Frischkäse hinzugefügt. Wer mag gibt noch 20 cl Amaretto hinzu. Den ausgekühlten Kuchen dritteln und die Oberfläche jeweils mit der Konfitüre (ca. 2 TL) und anschließend der Ganache einstreichen (ca. 1 cm dick). Die Physalis werden halbiert und auf der Torte verteilt und leicht eingedrückt. Ein paar für die Verzierung übrig lassen.

Der Kuchen wird nun von außen eingestrichen. Die erste Schicht nur sehr dünn einstreichen und dann für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, oder kurz ins Eisfach. Die zweite Schicht nun etwas dicker. Zum Schluss mit den übrigen 50 g gebrannten Mandeln bestreuen, sowie mit den Physalis verzieren.

ZUTATEN CREME:

100 G MANDELN

20 ML WASSER

60 G ZUCKER

WEISSE GANACHE

20 CL AMARETTO

Kürbis-Cheesecake mit Spekulatiusboden

BAKINGBARBARINE



ZUTATEN FÜR DEN BODEN:

120 G SPEKULATIUSKEKSE

120 G VOLLKORN-BUTTERKEKSE

70 G BUTTER (GESCHMOLZEN)

ZUTATEN FÜR DEN BODEN:

FÜR DIE KÜRBISCREME:

130 G BUTTER

230 G ZUCKER

1 PKG. VANILLEZUCKER

4 EIER

1 PKG. BACKPULVER

2 PKG. VANILLEPUDDINGPULVER

400 G FRISCHKÄSE (HALB-FETTSTUFE ODER DOPPELRAHM)

250 G TOPFEN (QUARK)

250 KÜRBISPÜREE

1 EL PUMPKIN PIE SPICE

ZUTATEN FÜR DAS TOPPING:

100 ML SCHLAGOBERS (SAHNE)

250 G TOPFEN (QUARK)

150 G FRISCHKÄSE

30 G STAUBZUCKER

ZIMT

ZUBEREITUNG:

- 1)** Kürbispüree zubereiten: Backblech mit Alufolie auslegen, 1 mittelgroßer Hokkaido oder Butternuss-Kürbis je nach Größe halbieren oder vierteln und ungeschält mit der Schnittseite nach unten auf das Backblech legen. Ein wenig Wasser angießen und 1 Stunde garen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Abkühlen lassen und die Kerne auskratzen. Schale ablösen und durch ein Sieb streichen.
- 2)** Für den Boden die Kekse ganz fein zerbröseln, entweder mit der Methode Gefrierbeutel/Nudelholz oder (meine Wahl) in der Küchenmaschine oder Speedy Boy von Tupperware. Mit der geschmolzenen Butter vermischen und auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben. Mit einem Löffel verteilen und andrücken. Den Backofen auf 180° vorheizen und für ca. 10 Minuten backen.
- 3)** Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Eigelb nach und nach unter die Buttermischung rühren. Das nächste erst dann dazugeben, wenn sich das vorherige vollständig mit der Masse verbunden hat. Backpulver mit Puddingpulver und dem Pumpkin Pie Gewürz mischen und dazu geben. Kurz verrühren. Nun noch den Frischkäse, Topfen und Kürbispüree unterrühren. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben.
- 4)** Die Cheesecake-Masse nun auf den Spekulatiusboden verteilen, glatt streichen und ca. 60 Minuten im Ofen backen. Falls die Oberfläche etwas braun wird, sofort mit Alufolie lose abdecken. Nach Ende der Backzeit den Kuchen noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhenlassen, dann herausnehmen und ganz auskühlen lassen.
- 5)** Für das Topping den Schlagobers steif schlagen und Frischkäse, Topfen, Staubzucker und etwas Zimt unterrühren und gut vermischen. Auf die ausgekühlte Kürbis-Cheesecake streichen und etwas mit Zimt oder Pumpkin Pie Spice bestreuen.



Tipp:

Ihr könnt auch gleich etwas mehr Kürbispüree zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren bzw. einfrieren.

Frischkäse-Tarte mit Zwetschken-Rum-Sauce



FÜR DEN MÜRBTEIG:

170 G MEHL

ZUCKER

1 EI

1/2 BACKPULVER

100 G BUTTER

ZUTATEN FÜR DIE CREME:

4 DOTTER

4 EIKLAR

100 G BUTTER

200 G ZUCKER (ODER MEHR,

JE NACH FRISCHKÄSEGESCHMACK

1 PKG VANILLEPUDDING

400 G FRISCHKÄSE

250 G TOPFEN

ETWAS RUM



ZUBEREITUNG:

- 1)** Mürbteig zubereiten: Mehl und Backpulver vermischen. Nun den Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Alles abbröseln – d.h. mit den Händen so vermengen, dass kleine Klümpchen entstehen. So lässt sich der Teig besser verarbeiten. Nun Ei und Zucker dazugeben und zu einem Teig kneten. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.
 - 2)** Für die Frischkäse-Masse die Eier trennen und dabei das Eiklar fast steif schlagen. 100 g Zucker einrieseln lassen und richtig steif schlagen. Zur Seite stellen. Dotter, weiche Butter und den 150 g Zucker schaumig schlagen. Frischkäse, Topfen und Rum dazugeben und gut verrühren. Jetzt auch das Puddingpulver gut unterrühren. Zu guter Letzt den Eischnee vorsichtig unterheben
 - 3)** Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Bei goldgelber Farbe die Zwetschken reingeben und gut umrühren. Mit Rum ablöschen. Bei ständigem Umrühren noch etwas einköcheln lassen bevor man noch den Esslöffel Butter für den Geschmack dazu gibt. Sobald die Zwetschken schön weich sind vom Herd nehmen und in ein höheres Gefäß umfüllen. Mit dem Pürierstab gut pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Noch einmal abschmecken. Um die Zwetschkencreme noch etwas dicklicher zu bekommen, habe ich 100 g Topfen dazugegeben, ist aber kein Muss.
- Hinweis:* Es ist auch möglich, dass man die weichen Zwetschken nur kurz anpüriert und nicht mehr durch ein Sieb passiert. So hat die Sauce noch etwas Struktur und man schmeckt noch die Zwetschkenstückchen gut heraus.
- 4)** Die Tartform (oder alternativ Springform) einfetten. Den Mürbteig dünn auswalken und damit die Form auslegen. Mit der Gabel mehrere Male einstechen und für 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen. Darauf kommt jetzt die Frischkäsecreme. Für ca. 50 Minuten backen.
 - 5)** Die Tarte auskühlen lassen und mit der Zwetschkencreme bestreichen.

FÜR DIE ZWETSCHKEN SAUCE:

300 G ZWETSCHKEN

50 G BRAUNEN ZUCKER

1 EL BUTTER

3 EL RUM

(100 G TOPFEN)

Tipp:

Gibt in die Frischkäse-Masse 5 EL Zwetschken-sauce, dann entfaltet sich das herbstliche Aroma mehr.

Feigen-Mohn-Torte



ZUTATEN MOHN-JOGHURT-KUCHEN

3 GANZE EIER
1 BECHER ZUCKER
1 BECHER MEHL
1 BECHER MOHN GEMAHLEN
1 BECHER JOGHURT ODER SAU-
ERRAHM
1/2 BECHER ÖL
1 PKG. BACKPULVER

ZUTATEN FÜR DIE CREME:

5 FEIGEN
3 EL HONIG
90 G STAUBZUCKER
500 G TOPFEN (QUARK)
250 G FRISCHKÄSE
ETWAS ZIMT



ZUBEREITUNG:

- 1)** Eier und Zucker schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten dazugeben und kurz vermengen. In eine befettete und bemehlte Form geben und ca. 70 Minuten bei guter Mittelhitze (ca. 180°) backen (Stäbchentest). Sehr gut auskühlen lassen.
- 2)** Für die Creme die Feigen halbieren, das Fruchtfleisch auskratzen und in eine Schüssel geben. Gemeinsam mit 3 EL Honig gut vermischen. Nun Topfen, Frischkäse, Zimt und Staubzucker hinzufügen und gut verrühren.
- 3)** Den Mohnkuchen in der Mitte aufschneiden und mit der Creme bestreichen. Die Schicht soll in etwa 1,5 bis 2 cm dick sein. Den Deckel wieder drauf geben und den Rest der Creme darauf und rundum streichen. Eine lange Spachtel hilft da gut weiter. Etwas kühlen.
- 4)** Die Dekoration vorbereiten: Hier Kochschokolade, Milkschokolade und die weiße Kuvertüre in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Immer gut umrühren und dabei stehen bleiben. Soviel Sahne dazugeben, dass die Schokolademasse nicht zu flüssig ist – sondern sogar leicht dicklich. Das verhindert, dass die Schokolade zu sehr abrinnt. Nun auch noch die Feigen vierteln.
- 5)** Mit einer Spachtel die Schokolade auf die Mitte der Torte geben und leicht an den Rand drücken, sodass etwas Schokolade am Rand abrinnt. Nicht zu dünn auftragen, sonst vermischt sich die Schokolade mit der Feigencreme. Mit den geviertelten Feigen und Walnüssen dekorieren. Zum Schluss noch einen Teelöffel Honig über die Feigen tropfen lassen. Und schon ist die Torte servierfertig.

Tipp:

- Den Kuchen am Besten schon am Vortag backen
- und erst am nächsten Tag befüllen! So kann der Kuchen gut auskühlen!

ZUTATEN FÜR DIE DEKO

50G WEISSE KUVERTÜRE

50 G MILKSCHOKOLADE

50 G KOCHSCHOKOLADE

ETWAS SCHLAG (SAHNE)

10 FEIGEN

8 WALNÜSSE

1 TEELÖFFEL HONIG



Herbstfrüchte- Nuss-Crumble mit
Zimt-Frozen-Joghurt-Topping



ZUBEREITUNG:

- 1)** Die Früchte vorbereiten. Feigen, Pflaumen, Zwetschken und Äpfel waschen, trockentupfen, in kleine Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit Vanille bzw. Vanillezucker bestreuen.
- 2)** Walnüsse grob hacken und in eine Schüssel geben. Dazu den Butter, Zucker, die geriebenen Mandeln, Mehl und das Pumpkin Pie Spice dazugeben und gut verkneten. Ich mach das immer mit den Händen, dann lässt sich der Butter gut vermischen. Die Streuselmasse nun über die Früchte geben und schön verteilen. Für ca. 35 Minuten in den Ofen. Die Crumbles müssen schön
- 3)** Für die Zimt-Frozen-Joghurt-Sahne nun den halben Becher Schlagobers steif schlagen. Das Frozen Joghurt in kleinen Stücken dazugeben unditerrühren. Es entsteht eine Frappé-ähnliche Konsistenz. Nun noch das Zimt und etwas Vanillezucker dazugeben und fertig.
- 4)** Den Crumble auf ein Teller geben und die halbgefrorene Zimt-Sahne darübergeben. Mit Granatapfel garnieren. Alternativ kann man den Crumble etwas auskühlen lassen und in ein Glas umschichten.

ZUTATEN FÜR DEN CRUMBLE:

(FÜR EINE GROSSE AUFLAUFFORM)

1 APFEL

5 FEIGEN

4 GROSSE PFLAUMEN

10 ZWETSCHKEN

ECHTE VANILLE BZW. VANILLZUCKER

100 G GROB GEHACKTE WALNÜSSE

100 G GEMAHLENE MANDELN

120 G BRAUNER ZUCKER

100 G BUTTER

120 G MEHL

1 TL ZIMT BZW. PUMPKIN PIE SPICE

ZUTATEN FÜR DIE CREME:

1/2 BECHER SCHLAGOBERS

(SAHNE)

50 G FROZEN YOGURT (NATUR)

ZIMT

VANILLEZUCKER

GRANATAPFEL

Zwetschgen. Mit Mohn. Und Quark. Und Streuseeln.



ZUTATEN MÜRBTEIG:

125 G KALTE BUTTER

1 EI

60 G ZUCKER

1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER

225 G MEHL

1/2 PÄCKCHEN BACKPULVER

ZUTATEN QUARKMASSE:

100 G SCHMAND

400 G MAGERQUARK

2 EIER

150 G ZUCKER

150 G MOHN, GEMAHLEN

2 EL VANILLE-PUDDINGPULVER

CA. 1 KG ZWETSCHGEN

ZUBEREITUNG

- 1) Eine 26cm große Springform einfetten und mit Mehl oder Semmelbröseln ausstreuen.
- 2) Für den Mürbeteigboden das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf eine saubere Arbeitsfläche geben und eine Mulde hineindrücken. Zucker, Vanillezucker und kalte(!) Butter in Stücken am Rand verteilen. Das Ei in die Mitte geben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Arbeitsfläche leicht einmehlen und den Teig etwas größer als der Boden der Springform ausrollen. Mit dem Rand der Springform den Kuchenboden ausstechen und den Springformboden damit auskleiden. Den Rest des Teigs für den Rand länglich ausrollen und den Rand der Springform damit auskleiden. Die Springform für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3) Inzwischen für die Füllung alle Zutaten mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz verrühren. In einer weiteren Schüssel alle Zutaten für die Streusel mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten. Backofen auf 180° C vorheizen.
- 4) Zwetschgen waschen, abtrocknen, auf einer Seite einschneiden, aufdrücken und entsteinen. Quarkmasse auf den Mürbeteigboden geben. Zwetschgen darauf verteilen. Zum Schluss die Streusel darüber geben. Im heißen Ofen rund 35-40 Minuten backen bis die Streusel eine schöne bräunliche Farbe haben. Aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen. Sollte der Kuchen am Anfang noch zu wenig fest sein, gönnt ihm eine Runde im Kühlschrank. Vor dem Servieren optional mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN FÜR DIE STREUSELN:

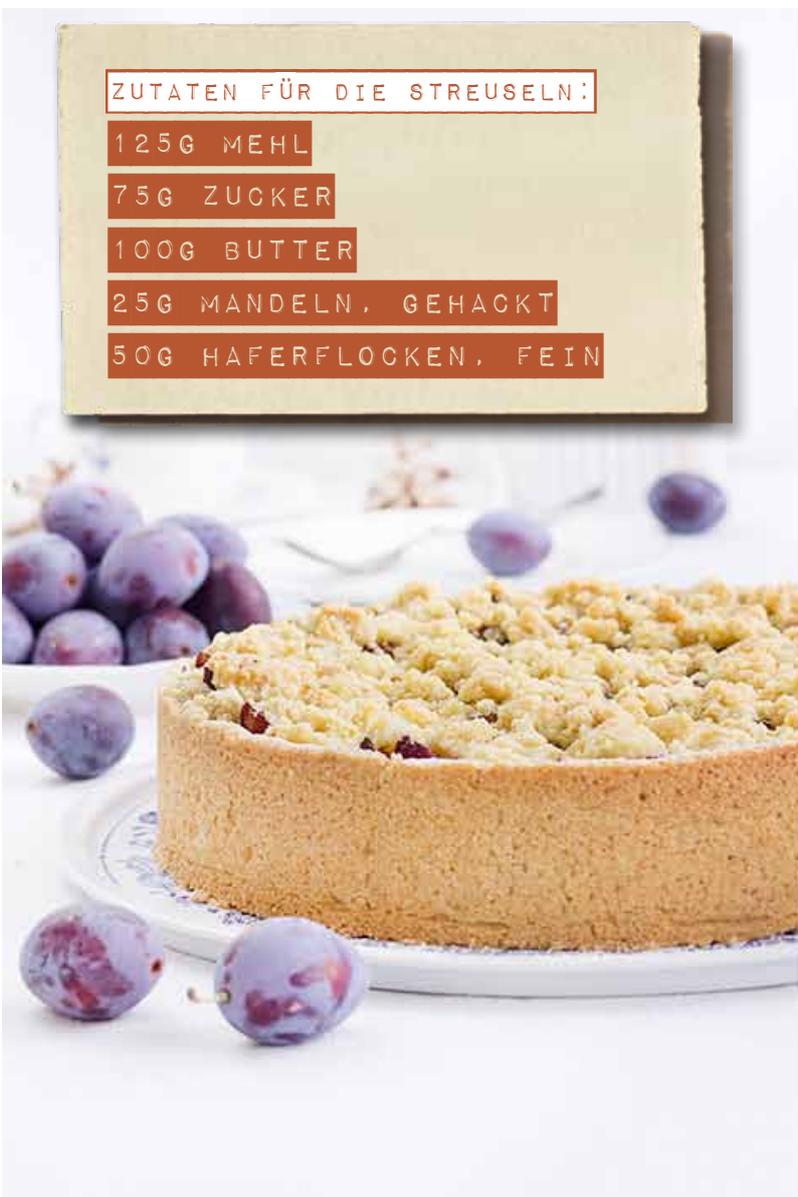
125G MEHL

75G ZUCKER

100G BUTTER

25G MANDELN, GEHACKT

50G HAFERFLOCKEN, FEIN





Topfengolatschen

ZUTATEN FÜR DEN TEIG (CA. 25 STÜCK):

600G MEHL

1 PÄCKCHEN BACKPULVER

250G QUARK

12 EL MILCH

12 EL RAPSÖL

2 EIER

1 TL SALZ

1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER

50G PUDERZUCKER

ABRIEB SCHALE VON 1 ZITRONE

ZUTATEN FÜR DIE QUARKMASSE:

90G BUTTER, WEICH

750G QUARK (BEI MIR 500G SPEI-
SEQUARK 20%, 250G MAGERQUARK)

2 EIER

1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER

120G PUDERZUCKER

2 EL VANILLEPUDDINGPULVER

OPTIONAL: ROSINEN

AUSSERDEM:

2 ÄPFEL

SAFT 1/2 ZITRONE

1 EI, VERQUIRLT

ZUBEREITUNG:

- 1)** Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver mischen und beiseite stellen.
- 2)** Für den Teig alle Zutaten bis auf die Mehlmischung mit der Küchenmaschine oder den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Dann die Mehlmischung unterrühren. Ist der Teig noch zu klebrig, etwas Mehl hinzugeben. In Klarsichtfolie wickeln und für rund 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 3)** Inzwischen für die Füllung die weiche (!) Butter anschlagen. Dann die restlichen Zutaten bis auf die Rosinen hinzugeben und alles zu einer homogenen Quarkmasse rühren. Optional Rosinen unterheben. 2 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in sehr dünne Stücke schneiden. Mit Zitronensaft mischen.
- 4)** Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen (Achtung: bei Verwendung von Blätterteig 200° C). Etwas vom Teig abnehmen und zu einer großen, relativ dünnen Platte ausrollen. Daraus 11 x 11cm große Quadrate schneiden. Etwas der Quarkmasse darauf geben. Mit Apfelstücken belegen. Die vier Teigenden zur Mitte einschlagen. In der Mitte etwas nach unten zusammendrücken. Eventuell hier ein Stück zusätzlichen Teig nehmen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im heißen Ofen für rund 20 – 25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Optional noch lauwarm mit Puderzucker bestäuben.



Kürbis-Apfel- Streuselkuchen



ZUTATEN FÜR TEIG UND STREUSEL:

200G WEIZEN-VOLLKORNMEHL
125G + 2 EL ROHROHRZUCKER
1/2 TL SALZ
145G BUTTER, WEICH
ETWAS ZIMT, VANILLE & KARDAMOM
3 EL HAFERFLOCKEN, FEIN
1 SCHUSS SAHNE
1/2 TL WEINSTEINBACKPULVER
1/2 TL BACKNATRON
120G KÜRBISPÜREE (ENTSTANDEN
AUS ETWA 250G KÜRBIS,
50G MAGERQUARK
50G CREME FRAÎCHE
3 EIER, GRÖSSE M

ZUTATEN FÜR DEN BELAG:

4 ÄPFEL (Z.B. BOSKOOP)
SAFT VON 1/2 ZITRONE
30G BUTTER
1 TL ZIMT
2 EL ROHROHRZUCKER

ZUBEREITUNG:

- 1) Eine 26 cm große Springform einfetten und mit Semmelbröseln oder Mehl ausstreuen. Beiseite stellen.
- 2) Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft mischen. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Apfelspalten darin rund 3-5 Minuten wenden. Zimt und Zucker mischen, über die Äpfel streuen und kurz vermischen. Vom Herd nehmen und in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Ofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3) Inzwischen für den Teig in der Küchenmaschine Mehl mit 125g Zucker und Salz vermischen. Weiche Butter hinzugeben und alles gut für rund zwei Minuten verrühren. 95g der Masse abwiegen und in eine separate Schüssel geben. 2 EL Rohrzucker, Haferflocken und etwas Kardamom, Vanille und Zimt hinzugeben. Alles gut zu Streuseln verkneten. Sind sie zu trocken einen Schuss Sahne hinzugeben.
- 4) Zum restlichen Teig Backpulver, Backnatron, Kürbispüree, Quark, Creme fraîche und die Eier geben (statt Quark und Creme fraîche könnt ihr auch 100g saure Sahne verwenden) und in der Küchenmaschine für rund 2 Minuten auf höchster Stufe gründlich verrühren. Sollte der Teig zu flüssig sein, könnt ihr noch Haferflocken hinzugeben. Bei mir war es 1 EL.
- 5) Teig in die vorbereitete Form füllen. Apfelscheiben darauf verteilen und die Streusel gleichmäßig darüber geben. Im heißen Ofen für rund eine Stunde backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengrost abkühlen lassen. Optional mit Puderzucker bestäuben.



Birnen. Mandeln. Schokolade.
Kardamom. Kuchen.





ZUBEREITUNG:

- 1)** Eine 26 cm große Springform einfetten und mit Semmelbröseln oder Mehl austreuen. Beiseite stellen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Stücke oder Scheiben schneiden. Beiseite stellen. Ofen auf 160° C vorheizen.
- 2)** Butter in der Küchenmaschine etwas anschlagen. Dann Zucker hinzugeben und weiter schlagen bis die Masse hell und schaumig ist – rund 3 Minuten. Bei niedriger Geschwindigkeit nach und nach die verquirlten Eier hinzugeben und jeweils gut unterrühren. Dann Mehl, Mandeln und Kardamom zugeben und rühren, bis ein einheitlicher Teig entstanden ist.
- 3)** Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen. Mit jeweils der Hälfte der Birnenstücke oder -Scheiben und der Schokolade bedecken. Die zweite Hälfte des Teigs darüber geben. Kuchen im Ofen 20 Minuten backen. Dann vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit den restlichen Birnen- und Schokoladenstücken belegen. Ich würde hier mit der Schokolade beginnen. Birnen mit etwas braunem Zucker bestreuen. Weitere 40-50 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



ZUTATEN FÜR 26ER-SPRINGFORM:

380G BUTTER, WEICH

150G BRAUNER ZUCKER

150G ZUCKER

6 EIER, VERQUIRLT

100G MEHL

400G MANDELN, FEIN GEMAHLEN

1 TL KARDAMOM

130G DUNKLE SCHOKOLADE, GEHACKT

2 BIRNEN, REIF

Süße Brezen mit "Weischwurst" und "Senf"

SONJASAHNESCHNITTE



ZUTATEN „SENF“:

35G ZUCKER

50G SAHNE

MARK EINER VANILLESCHOTE

Sonja Sahneschnitte

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

500G WEIZENMEHL

50G BUTTER

100G ZUCKER

1 PKT. TROCKENHEFE ODER
EINEN WÜRFEL FRISCHE HEFE

1 PRISE SALZ

1 EI

CA. 200ML VOLLMILCH WARM

2 EIGELB

HAGELZUCKER

ZUTATEN „WEISSWURST“:

150 G WEISSE SCHOKOLADE

MARK EINER VANILLESCHOTE

ZUBEREITUNG:

1) Die Zutaten sollten alle Zimmer warm sein.

Die Butter in der Milch erwärmen (ungefähr Handwarm). Mehl Zucker und Hefe mischen und die Milch-Butter-Mischung dazu gießen. Das Ei und eine Prise Salz dazugeben und alles intensiv zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. (Der Teig sollte am Ende reißfest sein.)

2) Den Teig 10 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Anschließend den Teig in 10 gleiche Teile teilen (a ca. 100g). Acht Teigstücke zu ca. 50cm langen Rollen formen zur Brezen formen (die Enden einmal umeinander schlingen und am Rand fest drücken). Die anderen beiden Teigstücke noch einmal in 14 gleich große Teile unterteilen. Jedes Teigstück zu einer ca. 7 cm. langen Rolle formen und ein bisschen krümmen, sodass die typische Weiswurstform entsteht.

3) Die Brezen bzw. Weiswürste mit reichlich Abstand zu einander auf ein Blech legen. Die Brezen mit den Eigelbes bestreichen und noch einmal für ca. 10 bis 15 Minuten an einem warmen Ort zwischengehen lassen. Die Brezen erneut mit Eigelb bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

4) Den Ofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Bei Ober-Unterhitze immer nur ein Blech backen. Backzeit beträgt ca. 10- 15 Minuten, kann sich aber je nach Größe ändern. (Die Weißwürste sind vermutlich etwas eher fertig.)

5) In der Zwischenzeit für den „Senf“, den Zucker in einem großen Topf goldbraun karamellisieren. Dabei den Topf zwischen durch schwenken, aber nicht mit einem Löffel rühren, damit der Zucker gleichmäßig schmilzt ohne am Löffel kleben zu bleiben. Die Sahne vorsichtig zugießen und unter Rühren den Karamell loskochen. Mark der Vanilleschote zu geben und ein paar Minuten einkochen lassen. In eine Schüssel füllen und auskühlen lassen. Sollte die Creme zu fest geworden sein, einfach mit einem Esslöffel Wasser noch einmal aufkochen.

6) Für die Weiswürste, die Schokolade schmelzen mit dem Mark der Vanilleschote verrühren und anschließend die abgekühlten Weißwürste gleichmäßig damit einstreichen.

7) Weiswürste, Brezen und „Senf“ auf einem Teller anrichten. Wer mag, kann auch noch die Radieschen aus Marzipan formen



Tipp:

- Wer mag, kann auch noch die Radieschen aus Marzipan formen

Spanischer Apfelkuchen



Sonja Sahneschnitte



ZUBEREITUNG:

- 1)** Die Springform fetten und mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit 4 EL Rum und zwei Päckchen Vanillezucker vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 2)** In der Zwischenzeit Butter, Zucker, Zimt und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren.
- 3)** In einer zweiten Schüssel das Mehl, die Nüsse und das Backpulver vermischen (wenn ihr Kakao verwendet, dann natürlich auch den). Die Mischung portionsweise kurz unterrühren. Zum Schluss die Apfelwürfel darunter heben.
- 4)** Den Teig in die Form streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen.

ZUTATEN FÜR 28ER-SPRINGFORM:

1,2 KG ÄPFEL, GESCHÄLT UND
GEWÜRFELT

200 G BUTTER

180 G ZUCKER

200 G MEHL

4 EIER

150 G GEMAHLENE MANDELN
(HASELNÜSSE)

(2 EL KAKAO, DANN NUR 125G
MANDELN VERWENDEN)

1 TL ZIMT

1 PRIESE SALZ

1 TL BACKPULVER

2 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER

4 EL RUM

MANDELBLÄTTCHEN ZUM BESTREUEN

Birnentorte



ZUTATEN DEN BODEN:

5 G KAKAOPULVER

30 G MEHL

1/2 TL BACKPULVER

1 EI

1 EL HEISSES WASSER

25 G ZUCKER

1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER

ZUTATEN KAREMELL:

30G ZUCKER

50G SAHNE

ZUTATEN SCHOKOCREME:

50G SCHOKOLADE

30G SAHNE



ZUBEREITUNG:

- 1)** Für den Biskuitteig das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver mischen. Das Ei mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Vanillin-Zucker und Zucker unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 3 Min. schlagen. Die Mehlmischung und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform (mit Backpapier auslegen, nicht fetten!) glatt streichen. Einschub: unteres Drittel. Backzeit: etwa 10 Min. bei Ober-/Unterhitze 180°C.
- 2)** Für die Karamellsoße, den Zucker in einem großen Topf goldbraun karamellisieren. Dabei den Topf zwischen durch schwenken, aber nicht mit einem Löffel rühren, damit der Zucker gleichmäßig schmilzt ohne am Löffel kleben zu bleiben. Die Sahne vorsichtig zugießen und unter kräftigen rühren den Karamell loskochen. Soße in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.
- 3)** Nun die Füllung vorbereiten: Die Birnen waschen entkernen und in Würfel schneiden. 25g Zucker in einem großen Topf goldbraun karamellisieren. Wenn der Zucker sich verfärbt hat, die Birnenwürfel zu geben und ca. 5 Minuten mit dem Karamell verrühren. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.
Schmand, Quark, Zucker, abgekühlte Karamellsoße verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Den Tortenboden mit einem Tortenring umschließen (oder mit dem Rand der Springform).
1TL Agar Agar mit 50ml Wasser verrühren. 100ml Wasser aufkochen, die Mischung zugeben und auch unterrühren ein bis zwei Minuten kochen lassen. Anschließend unter die Sahnecreme rühren und auf dem Tortenboden verteilen. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht kalt stellen.
- 4)** Die Schokolade fein hacken und schmelzen mit der Sahne glatt rühren und auf der Torte verteilen.



ZUTATEN DIE FÜLLUNG:

25 G ZUCKER

250G BIRNEN (GESCHÄLT UND
ENTKERNT)

25G ZUCKER

150G SAHNE

200G SCHMAND

250G QUARK

50G KARAMELLSOSSE*

1 TL AGAR AGAR

50ML WASSER

100ML WASSER



HaseInuss-Praliné-Torte

ZUTATEN FÜR DEN BISKUITTEIG:

3 EIER
3 EL KALTES WASSER
50 G ZUCKER
20 G GEMAHLENE HASELNÜSSE
10G KAKAO
1 PRIESE SALZ
35G MEHL
1 GESTRICHENER TL BACK-
PULVER

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

400G QUARK
200G SAHNE
2 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
2 PÄCKCHEN SAHNESTEIF
30G ZUCKER
2 STANGEN HASELNUSS-PRALINEN (Z.B. GIOTTO)
50G SAHNE
125G QUARK
1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
HASELNUSS-PRALINEN & HASELNUSS-
KROKANT FÜR DIE DEKORATION

ZUBEREITUNG:

- 1)** Boden der Springform Backpapier belegen und den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2)** Die Eier trennen, Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Wasser, dem Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührer auf höchster Stufe ca. 2-3 Minuten schaumig schlagen. Das Mehl mit den gemahlene Mandeln und mit dem Backpulver mischen und kurz zusammen mit der Hälfte des Eischnees unterheben. Dann den übrigen Eischnee unterheben, sodass alles miteinander vermengt ist. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel. Backzeit: ca. 25-30 Minuten. Den Boden 5 Minuten abkühlen lassen, die Form lösen und entfernen. Dann das Gebäck vollständig erkalten lassen. Anschließend den Boden zwei mal waagrecht durchschneiden.
- 3)** Sahne steif schlage, Vanillezucker und Sahnesteif unterrühren, Quark mit dem Zucker glatt rühren. Die Haselnuss-Pralinen grob hacken unter den Quark rühren und anschließend unter die Sahne heben.
- 4)** Auf einen der Böden die Hälfte der Füllung geben und gleichmäßig darauf verteilen. Dann den zweiten Boden darauf legen und mit restlichen der Füllung bestreichen. Den dritten Boden auflegen.
- 5)** 50g Sahne Steifschladen, den 125g Quark mit dem Vanillezucker glattrühren und die Sahne unterheben. Anschließend auf den dritten Tortenboden streichen. Die Torte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und anschließend mit Haselnuss-Pralinen und Haselnusskrokant dekorieren.



Wer wir sind:



WWW.PIECES-OF-SUGAR.COM/

Pieces of sugar

VERZUCKERT

ein kleiner feiner foodblog

WWW.VERZUCKERT-BLOG.DE/



Frau Zuckerfee

BACHT BLOGGT KOCHT

FRAU-ZUCKERFEE.DE/



WWW.BAKINGBARBARINE.AT

SONJASAHNESCHNITTE.WORDPRESS.COM/



WWW.MARASWUNDERLAND.DE/

Mit Unterstützung von:



Caros Zuckerzauber



STIELREICH

GESCHMACKVOLLES MIT STIL



Kuchenwelt

Das Food- & Stylemagazin

sweet paul

DAS BESTE IM LEBEN