Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeerkern





- 

Schokolade und Himbeeren sind einfach eine fantastische Kombi. Aus diesem Grund habe ich diese Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeerkern gebacken. Den Teig habe ich mit schwarzem Kakao und schön starkem Espresso gemacht. Der flüssige Kern besteht aus einem Himbeercurd und getoppt wird das ganze von einer schwarzen Schoko-Mascarponecreme, die durch den dunklen Kakao einen sehr intensiven Schokoladengeschmack hat. Der schwarz-rot Kontrast sieht einfach super aus und ist nicht nur zu Halloween ein Hingucker!

Rezept:
Zutaten: 12 Stück
Teig:
• 125g weiche Butter
• 130g Zucker
• 2 Eier Gr.M
• 100g Mehl
• 50g schwarzes Kakaopulver (normaler Backkakao geht natürlich auch))
• ½TL Backpulver

• 1 Prise Salz
• 100g Sahne
• 100ml heißen Espresso

Himbeercurd: Menge reicht für ca. ein großes Marmeladenglas
• 120ml pürierte Himbeeren (aus ca.200g Himbeeren TK)
• Abrieb 1 Zitronen
• 80g Zucker
• 3 Eier Gr.L
• 60g Butter in Würfeln
• rote Lebensmittelfarbe

Schoko-Mascarpone-Creme:
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 2 Sahnesteif
• 100g Puderzucker
• ca. 60-70g schwarzer Kakao (normaler Backkakao geht natürlich auch)
• evtl. etwas schwarze Lebensmittelfarbe

Außerdem:
• Himbeerpulver

Zubereitung:
Himbeercurd:
Himbeeren auftauen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 120g abwiegen. Zitronenschale, pürierte Himbeeren, Zucker und Eier in einem kleinen Topf verrühren. Die Butter zugeben und auf mittlerer Stufe unter Rühren erhitzen. Wenn es angedickt und Spuren des Schneebesens sichtbar sind und bleiben, ist das Curd fertig. Vom Herd nehmen. Für intensives rot, mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Nun durch ein Sieb streichen, in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss füllen und komplett erkalten lassen.

Teig:
Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und die

Muffinförmchen in das Muffinblech legen.
Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nun die Eier nach und nach zur Butter-Zucker-Masse geben. Das Mehl mit Backpulver und dem Kakao mischen, sieben und hinzufügen. Alle Zutaten gut vermengen. Jetzt Salz, Sahne und Espresso dazugeben und kurz einrühren. Der Teig ist jetzt sehr flüssig, lässt sich dadurch aber toll in die Förmchen gießen. In ca.20-25 Min. fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schoko-Mascarpone-Creme:
Puderzucker sieben und mit dem Sahnesteif mischen. Mascarpone mit etwas Sahne glatt rühren. Dann nach und nach die restliche Sahne dazugeben. Wenn die Masse dicker wird, das Puderzucker-Sahnesteifgemisch einrühren und weiter schlagen, bis die Creme fest ist. Jetzt den Kakao dazugeben und gut vermengen. Bei Bedarf noch etwas schwarze Lebensmittelfarbe hinzugefügt.

Nun die abgekühlten Cupcakes mittig etwas aushöhlen und das Himbeercurd mit einem Spritzbeutel einfüllen. Die Schoko-Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und aufdressieren. Mit etwas Himbeerpulver bestreuen.

Guten Appetit!

Lemon-Cheesecake-Blondies



Diese Lemon-Cheesecake-Blondies sind ein absolutes Highlight mit Suchtfaktor und super schnell gemacht, wenn sich kurzfristig Besuch angekündigt hat. Ich liebe Zitronen und in Kombination mit Frischkäse sind sie absolut himmlisch. Die kleinen Köstlichkeiten sind so schnell wieder verschwunden, wie sie gebacken wurden!

Rezept:

Zutaten: Backrahmen 20x20cm
Blondie-Teig:
• 115g Butter
• 115g weiße Schokolade
• 125g Zucker
• Abrieb von 2 großen Bio-Zitronen
• 2 Eier Gr.M
• 1TL Zitronenextrakt
• 1 Prise Salz
• 225g Mehl

Frischkäsecreme:
• 230g Frischkäse
• 50g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• 1 Ei Gr.M

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C Ober/ Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen mit Backpapier auslegen und evtl. noch mit Backspray einfetten.
Die Schokolade klein hacken und mit der Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen. Diese Masse in eine Schüssel umfüllen, in der auch die restliche Zutaten Platz finden und ca.2-3 Minuten abkühlen lassen. Nun mit einem Rührgerät nacheinander Zucker, Zitronenabrieb, Salz, Zitronenextrakt und Eier einrühren. Zum Schluss das Mehl zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 100g vom Teig zur Seite stellen, den Rest in den Rahmen geben und glatt streichen.

Nun die Frischkäsecreme zubereiten.
Dafür Frischkäse, Zucker, Ei und Vanillepaste zu einer cremigen Masse verrühren.
Die Creme wird jetzt gleichmäßig auf dem Blondie-Teig verteilt. Den restlichen Teig in Klecksen auf den Frischkäse geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen.
Auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertig backen und vollständig auskühlen lassen. Jetzt aus der Form lösen, in

kleine Vierecke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!

Persischer Liebeskuchen



Ich finde diesen Kuchen einfach wundervoll. Er ist wirklich schnell gemacht und darum perfekt, wenn man mal nicht so viel Zeit hat. Rosenwasser, Kardamom, Pistazien, getrocknete Rosenblüten und rosa Pfeffer machen diesen Mandelkuchen zu etwas Besonderem. Dazu einen Mokka mit Kardamom! Einfach köstlich!

Rezept:
Zutaten: 20er Springform
Rührteig:
• 3 Eier Gr.M
• 150g weiche Butter
• 110g Zucker
• 100g gemahlene Mandeln
• 50g gehackte Pistazien
• 50g Mehl
• 2TL Backpulver
• 1/4TL Kardamom
• Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
• 2TL Rosenwasser
• 1 Prise Salz
Sirup:
• 100ml Orangensaft
• 40g Zucker
• 3TL Rosenwasser
• 1/2TL Safranfäden (optional)
Zuckerguss:
• 150g Puderzucker
• Saft einer Bio-Zitrone
Deko:
• 5g gehackte Pistazien
• rosa Pfeffer
• getrocknete Rosenblüten und -blätter (essbar)
• Granatapfelkerne

Zubereitung:
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Jetzt die Eier nach und nach unterrühren und alles gut vermengen. Den Abrieb und den Saft der Zitrone dazugeben und anschließend das Rosenwasser und den Kardamom. Mehl und Backpulver sieben und mit den Mandeln und den Pistazien in einer Schüssel

vermischen. Jetzt die trockenen Zutaten zu den Flüssigen geben und alles verrührt, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in die Form geben und in ca. 40-45 Minuten fertig backen (mittlere Schiene).
Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Sirup zubereiten. Dazu die Safranfäden fein mörsern. Orangensaft, Zucker und Rosenwasser in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die gemahlenen Safranfäden hinzufügen und durchziehen lassen, bis der Kuchen fertig gebacken ist. Durch den Safran bekommt der Sirup eine tolle Farbe.
Wenn der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen nehmen, einige Löcher mit einem Holzspieß hineinstechen und mit dem Sirup übergießen. Anschließend komplett abkühlen lassen.
Nach dem Abkühlen, Puderzucker und Zitronensaft vermischen. Nur soviel Zitronensaft dazugeben, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Diesen dann auf dem Kuchen verteilen und mit gehackten Pistazien, Rosenblüten und Rosenblättern, rosa Pfeffer und Granatapfelkernen dekorieren.

Guten Appetit!

Schwarzwälder-Kirschschnitte



Ich bin ja kein Freund der klassischen Schwarzwälder Kirschtorte, deshalb habe ich sie neu interpretiert und zwar in Form dieser köstlich Schwarzwälder-Kirschschnitte. Ein leckerer Schoko-Tonka-Biskuit mit Schichten aus Kirschkompott, Schokomousse und einer Ricottacreme, die mit Rosenblütenwasser verfeinert ist. Natürlich darf das Kirschwasser nicht fehlen, womit ich die Böden getränkt und das Kompott verfeinert habe. Köstlich!

Rezept:
Zutaten: Backrahmen 21×26 cm, ergibt 10 Schnitten
Schokobiskuit:
• 7 Eier Gr.M
• 140g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 100g Mehl
• 40g Kakao
• 1/4 Tonkabohne, gerieben
Kirsch-Kompott:
• 1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350g)
• 1TL Vanillepaste
• 2-3EL Kirschwasser (je nach Geschmack)
• 2EL Speisestärke

Schokomousse:
• 1 Gelatineblatt
• 2 Eier
• 1 Priese Salz
• 20g Zucker
• 250ml Sahne
• 100g Zartbitterschokolade (mindestens 60%)
• 75g Vollmilch
• 50g gehackte Schokolade
Ricottacreme:
• 200g Ricotta
• 200g Sahne
• 50g Puderzucker
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 1TL Vanillepaste
• 2-3EL Rosenwasser
Tränke:
• Kirschwasser

Zubereitung:
Biskuit:
Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Boden des Backrahmen mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eigelb mit 45 g Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Nun das Eiweiß mit 95 g Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl und Kakao sieben und mit der Tonkabohne unter die Masse heben. Den Teig in die Form geben und in ca. 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form komplett auskühlen lassen. Anschließend in drei 1 cm dicke Böden teilen.

Kirsch-Kompott:
Die Kirschen durch ein Sieb gießen und dabei den Saft auffangen. 2-3 EL abnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Saft mit der Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit dem beiseite gestellten Saft anrühren und den

aufgekocht Saft damit andicken. Jetzt die Kirschen einrühren und mit dem Kirschwasser abschmecken.

Den ersten Boden mit dem Rahmen umschließen und mit Kirschwasser tränken. Das noch warme Kompott gleichmäßig darauf verstreichen, den zweiten Boden auflegen und in den Kühlschrank stellen.

Nun die Schokomousse herstellen.
Dafür die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen. Dann die Sahne halb steif, cremig schlagen. Die Schokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zur gleichen Zeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die Gelatine ausdrücken und unter rühren (Teigschaber) in der Schokolade auflösen, dann die Eigelbe unterrühren (Schneebesen). Die Masse wird schnell fest. Zuerst nur wenig von der Sahne mit dem Schneebesen einrühren, sonst wird die Gelatine sofort fest. Nach und nach den Rest dazugebe. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben und anschließend die gehackte Schokolade.

Die Böden aus dem Kühlschrank holen. Den zweiten Boden mit Kirschwasser tränken und die Schokomousse gleichmäßig darauf verstreichen. Den dritten Boden tränken, auflegen und für 2-3 Stunden kühlen.

Ricottacreme:
Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, gesiebter Puderzucker, Vanillepaste und Rosenwasser miteinander verrühren. Nun die Sahne dazugeben. Unter rühren das Sahnesteif hinzufügen und alles auf höchster Stufe steifschlagen.

Nun den Kuchen in 10 gleich große Stücke schneiden, die Ricottacreme aufspritzen und nochmals kühlen. Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!