

Apfel-Ricotta-Kuchen



Apfelkuchen kann man einfach immer essen und es gibt Rezept ihn in unendlich vielen Varianten. Ich habe hier eine besonders Leckere für euch. Äpfel, in Kombination mit Calvados und Ricotta, auf einem köstlichen Mürbeteig. Dieses Rezept ist definitiv eines meiner Lieblings-Apfelkuchen-Rezepten. Er ist so saftig. Dazu eine Tasse Kaffee. Perfekt!

Rezept:

Zutaten: 26er Backform

Mürbeteig:

- 220g Mehl
- 70g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 110g kalte Butter

Apfelfüllung:

- 1kg Äpfel
- 400ml Apfelsaft
- 100ml Calvados
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
- 40g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Für eine Füllung ohne Alkohol, den Calvados durch Apfelsaft ersetzen.

Ricotta-Creme:

- 250g Ricotta
- 100g Schmand
- 250g Sahne
- 40g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 2 Päckchen Gelatinefix

Karamellisierte Mandelblättchen:

- 50g Mandelblättchen
- 1 gehäufter EL brauner Zucker

Zubereitung:

Mürbeteig:

Alle Zutaten zügig miteinander verkneten. Anschließend eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Apfelfüllung herstellen.

Dafür die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf Apfelsaft, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Zucker mischen und aufkochen. Nun die Apfelstücke dazugeben und alles 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel sollten noch bissfest sein. Jetzt die Äpfel in ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Davon 400ml abmessen und zusammen mit dem Calvados wieder in den Topf geben. Das Vanille-Puddingpulver mit etwas Wasser vermischen, in die heiße Flüssigkeit einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Äpfel mit der Pudding-Masse vermengen und anschließend etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

Nun wird der Mürbeteig ca. 5mm dick ausgerollt. Zuerst den Boden der Form damit auslegen. Den restlichen Teig zu einer länglichen Rolle formen, etwas flach drücken, in die Form an den Rand legen und einen ca. 5cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einpieken.

Nun die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und auf mittlerer Schiene in ca. 35 Minuten fertigbacken.

In der Form komplett abkühlen lassen.

Karamellisierte Mandelblättchen:

Mandelblättchen und Zucker in eine kalte Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei immer rühren, damit die Mandelblättchen nicht verbrennen. Irgendwann schmilzt der Zucker und legt sich um die Mandeln. Immer weiterrühren, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Aus der Pfanne nehmen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Ricotta-Creme:

Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Schmand, Vanillepaste und den gesiebten Puderzucker kurz miteinander verrühren. Jetzt die Sahne dazugeben. Zuerst auf niedriger Stufe alles miteinander vermengen. Währenddessen beide Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Danach auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Den Boden mit der Apfelfüllung vorsichtig aus der Form lösen, die Ricottacreme darauf verteilen und mit einem Löffel nach Belieben ein Muster formen. Nun die Mandelblättchen darauf verteilen und Servieren.

Guten Appetit!

Macadamia-Brownie mit gesalzenem Karamell-Topping



Ich mag die Kombination aus süß und salzig. So kam die Idee für diese Brownie-Variante. Gesalzene Macadamia-Nüsse geben dem Brownie das gewisse Etwas und das Topping aus gesalzener Karamellsoße und Mascarpone rundet das Ganze ab. Ich verwende immer selbstgemachte Karamellsoße, aber man kann natürlich auch gekaufte verwenden und diese mit Salz verfeinern.

Rezept:

Zutaten: Backrahmen 20x20cm

Brownie-Teig:

- 175g weiche Butter
- 180g Zucker
- 50ml gesalzene Karamellsoße
- 60g Backkakao
- 2TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 3 Eier Gr.M
- 90g Mehl
- 150g gesalzene Macadamia-Nüsse

Karamell-Topping:

- 70g gesalzene Karamellsoße
- 125g Mascarpone
- 30g Puderzucker
- 4g Gelatinefix

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Backrahmen mit Backpapier auslegen.

Die Macadamia-Nüsse etwas zerkleinern, aber nicht zu klein.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Karamellsoße, Kakao, Vanillepaste und Salz dazugeben und gut miteinander vermengen. Nun die Eier nach und nach einrühren. Jetzt das gesiebte Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Nüsse dazugeben und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und in ca. 30 Minuten fertigbacken.

In der Form abkühlen lassen. Jetzt kann der Brownie in kleine Quadrate (5x5cm) geschnitten werden.

Karamell-Topping:

Puderzucker sieben und mit der Mascarpone kurz cremig aufschlagen. Nun die Karamellsoße hinzufügen und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme

aufschlagen.

Die Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Tupfen auf die Browniestücke aufdressieren.

Guten Appetit!

Cranberry-Cheesecake



Cheesecake geht ja bekanntlich immer. In der Weihnachtszeit darf er somit auch nicht fehlen. Ich liebe Cranberries und was liegt da näher als Cheesecake und Cranberries zu kombinieren. Es ist ein wirklich cremiger Kuchen, der durch die Fruchtfüllung zu etwas ganz Besonderem wird. Dazu ein Cappuccino und der Tag ist perfekt.

Rezept:

Zutaten: 26er Springform

Keksboden:

- 200g Kakao-Butterkekse
- 100g flüssige Butter

Füllung:

- 675g Frischkäse
- 200g Zucker
- 180ml saure Sahne
- 1TL Vanillepaste
- 50ml Orangenlikör
- 3 Eier Gr.L

Cranberry-Fruchtgelee:

- 125g Cranberries
- 30ml Rotwein oder Orangensaft
- 1TL Vanillepaste
- 1,5EL Zucker
- 1-2TL Zimt

Zubereitung:**Fruchtgelee:**

Cranberries, Zucker, Zimt und Vanillepaste mit dem Rotwein (bzw. mit dem Orangensaft) aufkochen und etwas köcheln lassen. Mit dem Pürrierstab alles zerkleinern. Danach in den Kühlschrank stellen.

Keksboden:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 26er Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.

Kekse in einem Mixer zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermischen. Gleichmäßig in der Form verteilen, dabei einen Rand von ca. 2,5cm Höhe formen und alles gut festdrücken. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160°C runterstellen.

Füllung:

Frischkäse und Zucker mit dem Rührgerät auf niedriger Stufe

vermengen. Anschließend die saure Sahne, die Vanillepaste und den Likör vorsichtig unter die Masse rühren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und in zwei Portionen mit dem Teigspatel unterheben.

Nun die Hälfte der Frischkäsecreme auf dem kalten Boden verteilen. Die Hälfte vom Cranberry-Gelee in Klecksen auf die Creme geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen. Die restliche Masse in die Form füllen, das übrige Gelee in Klecksen darauf verteilen und wieder spiralförmig einarbeiten. Die Form vorsichtig auf den Tisch klopfen, damit noch vorhandene Luftbläschen verschwinden.

Jetzt eine mit Wasser gefüllte Auflaufform auf die unterste Schiene des Backofens stellen und die Backform auf die 2te Schiene von unten legen. In 45-55 Minuten fertigbacken. Den Backofen ausstellen, die Tür einen kleinen Spalt öffnen und den Cheesecake 1 Stunde darin abkühlen lassen. Jetzt aus dem Ofen nehmen, den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer lösen und bei Zimmertemperatur komplett erkalten lassen. Anschließend im Kühlschrank, für mindestens 4 Stunden, durchkühlen. Am Besten über Nacht. Jetzt kann man den Cheesecake vorsichtig aus der Form heben und Servieren.

Guten Appetit!