Brownies mit Beeren



Habt ihr eure Brownies schon einmal mit Beeren verfeinert? Für jeden, der eine Kombi aus Schokolade und Früchten mag, ist das definitiv ein Muss. Die Variante auf dem Foto ist mit Brombeeren. Super lecker! Aber auch jede andere Beere kann verwendet werden, ganz nach eurem Geschmack. Zu meinen Brownies habe ich eine Fruchtsoße aus Brombeeren gereicht. Probiert das unbedingt mal aus, das ist fantastisch. Den Link für die Soße findet ihr am Ende des Rezeptes.

Rezept:
Zutaten: 25×25 cm Backrahmen/Backform
- 350g Zartbitterschokolade
- 250g Butter
- 3 Eier Gr.M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100g Mehl
- 150g Beeren, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren

Zubereitung:
Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Butter, über einem heißen Wasserbad, schmelzen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen bzw. eine Backform (25x25cm) mit Backpapier auslegen.
Eier, Salz und Zucker schaumig aufschlagen. Jetzt auf niedriger Stufe die Schoko-Buttermasse einrühren. Das gesiebte Mehl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Nun die Beeren unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und in ca. 30 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und in 16 Stücke schneiden.

Guten Appetit!

Fruchtsoße

Fruchtsoße



Diese Fruchtsoße kann beliebig variieren werde. Einfach die Früchte verwenden, die ihr benötigt. Man kann diese Leckereien kalt, aber auch warm Servieren. Sie passt kalt fantastisch zum Kuchen und warm, bzw. heiß toll zum Eis. Probiert es ruhig mal aus. Die Soße ist schnell gemacht und braucht nur ein bisschen Zeit zum Abkühlen, wenn ihr sie kalt verwenden möchtet.

Rezept:
Zutaten:
- 400g Beeren/Früchte (TK oder frische)
- 30g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und 20ml Saft)

Wenn ihr die Früchte nicht durch ein Sieb streichen müsst oder wollt, werden ca. 270g Früchte benötigt!!

Zubereitung:
Die Früchte gegebenenfalls auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 270g Püree ergeben. Alle Zutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen, damit sich der Zucker auflöst.

Das Fruchtpüree kann nun warm, aber auch kalt serviert werden.

Guten Appetit!

Himbeer-Rosmarin Galette





Himbeeren und Rosmarin…ein wundervolle Kombination! Bei dieser Galette treffen beide Zutaten aufeinander. Der Geschmack der köstlichen Himbeeren, wird von einem Hauch Rosmarin unterstrichen. Nicht zu doll, sondern nur ganz dezent. Ein wirklich leckerer Kuchen, den man wunderbar an warmen Tagen essen, da er nicht zu süß ist.

Rezept:
Zutaten:
Boden:
• 200g Dinkelmehl
• 150g kalte Butter
• 15g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste

Belag:
• 250g Himbeeren
• Saft einer ½ Bio-Zitrone (ca. 25ml)
• 15g Rosmarinsirup (Das Rezept dafür findet ihr auf meinem Blog!)
• 1TL frischer, gehackter Rosmarin

Außerdem:
• 20g gehackte Pistazien
• 2 EL Sahne
• 30g Mandelblättchen

Deko:
• Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Rosmarinsahne:
• 200g Schlagsahne
• 1 Päckchen Sahnefest
• 2TL Rosmarinsirup
• ½TL Vanillezucker
• ½ -1TL frischer, gehackter Rosmarin

Zubereitung:

Boden:
Mehl sieben und mit den restlichen Zutaten zügig mit der Hand zu einem glatten verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca.30-35 Minuten in den Kühlschrank legen.

Belag:
Alle Zutaten in einer Schale vermengen und kurz durchziehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Den Teig ca. 5mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zuerst die gehackten Pistazien darauf verteilen, anschließend das Fruchtgemisch. Dabei darauf achten, dass ein 3-4cm breiter Rand frei bleibt. Nun den Rand über die Füllung legen. Diesen dann mit Sahne bepinseln und die Mandelblättchen darauf verteilen.
Auf mittlerer Schiene in ca. 30 Minuten fertig backen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

Rosmarinsahne:
Die Sahne mit Rosmarinsirup, Vanillezucker und Sahnefest steif schlagen. Anschließend den gehackten Rosmarin kurz unterrühren.

Die Galette mit etwas Puderzucker bestäuben und mit der Rosmarinsahne servieren.

Guten Appetit!

Rosmarinsirup



Ich finde Rosmarin einfach fantastisch! Ich verwende ihn nicht nur für herzhafte Gerichte, sondern auch sehr gerne in Kuchen, Torten und Gebäck. Diesen Rosmarinsirup könnt ihr nicht nur zum Backen verwenden, sondern auch zum Herstellen von Erfrischungsgetränken oder Cocktails. Wenn ihr Rosmarin mögt, probiert es einfach mal aus!

Rezept:
Zutaten:
• 10 große Rosmarinzweige

- 300ml Wasser
- 150g Zucker
- 1 Bio-Zitrone (optional)

Zubereitung:
Rosmarinzweige waschen. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Nadeln von den Zweigen lösen und die Schale der Zitrone dünn abschälen. Das geht am Besten mit einem Sparschäler. Nun die Rosmarinnadeln und die Zitronenschale in den Topf geben. Mit einem Deckel abdecken und 1 Stunde auf niedriger Stufe köcheln lassen. Danach abkühlen und etwas durchziehen lassen, am Besten über Nacht. Jetzt durch ein feines Sieb gießen und in einer sauberen, sterilen Flasche oder einem Schraubverschlussglas aufbewahren. Im Kühlschrank hält sich der Sirup mehrere Wochen.

Wenn ich den Sirup für Kuchen und Torten verwende, lasse ich die Zitrone weg, da ich dann ausschließlich den Rosmaringeschmack habe möchte. Soll der Sirup in einem Erfrischungsgetränk zum Einsatz kommen, verwende ich auch die Zitronenschale.

Guten Appetit!

Hefezopf Osterhasen



Diese Hefezöpfe, in Form von kleinen Osterhasen, sind super niedlich und sind eine tolle Idee für euer Osterfrühstück oder den Osterbrunch. Sie sind schnell gemacht und überhaupt nicht schwer. Nur der Teig benötigt etwas Zeit zum Gehen. Am Ende des Rezeptes findet ihr Bilder, auf denen ihr seht, wie ich die Häschen geformt habe.

Rezept:
Zutaten: für 6 Häschen
- 350g Mehl
- 125ml Milch
- 50g Butter
- 21g frische Hefe
- 40g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:
- 1 Eigelb
- 1EL Milch

• Etwas Hagelzucker

Zubereitung:
Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Butter schmelzen (sie sollte nicht wärmer als 40-45°C sein). Hefe in die Milch bröseln und auflösen. Butter und Vanillepaste dazugeben und verrühren. Gesiebtes Mehl mit Salz und Zucker vermischen. Das Milchgemisch und das Ei hinzufügen und alles in ca. 8-10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl dazugeben.
Abgedeckt, bei Zimmertemperatur ca. 2 ½ Stunden gehen lassen.
Nochmal durchkneten und eine weitere Stunde abgedeckt gehen lassen.
Den Teig in 7 gleichmäßig große Stücke teilen. Aus 6 Teilen je einen ca. 35-40cm langen Strang formen. Das 7te Stück in 6 gleich große Stücke teilen und beiseitestellen. Daraus werden die Schwänzchen geformt.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Jeden Strang zu einem U legen und die Enden zweimal locker umeinander wickeln. Unten sollte eine Öffnung bleiben. Jetzt ein Stückchen vom beiseite gelegtem Teig nehmen, eine Kugel formen und die Öffnung so damit verschließen, das ein kleines Schwänzchen hervor steht. Vorsichtig auf das Backblech legen. Mit jedem Strang genauso verfahren. Darauf achten, das zwischen den Häschen genug Platz ist.
Mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 30 Minuten gehen lassen.
Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Die Schwänzchen mit dem Hagelzucker bestreuen.
Auf mittlerer Schiene in ca.15 Minuten fertigbacken.
Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!









Cassata Siciliana







Cassata Siciliana ist eine wundervolle, italienische Torte. Ich habe sie etwas abgewandelt und meinem Geschmack angepasst. So treffen in der Ricottacreme nicht nur kandierte, sondern auch frische und getrocknete Früchte aufeinander. Getränkt sind die Böden mit einem Kirschlikör, der die ganze Zeit dezent zu schmecken ist. Für mich ist sie eine fantastische Sommertorte.

Rezept:
Zutaten:
Biskuit: 26er Backform
• 75g Mehl
• 25g Speisestärke
• ½TL Backpulver (gestrichen)
• 4 Eier Gr.M
• 80g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 50g gemahlene Mandeln

Füllung:
• 750g Ricotta
• 250g Sahne
• 3 Päckchen Gelatinefix
• 120g Puderzucker
• 25ml Kirschlikör
• 40g kandierter Ingwer
• 80g frische Kirschen
• 35g getrocknete Cranberries
• 80g Zartbitterschokolade
• 50g Pistazien

Tränke:
• 100ml Kirschlikör

Creme zum Einstreichen:
• 250g Sahne
• 1 Päckchen Sahnesteif

• 1 Päckchen Vanillezucker

Deko:
• 15g Zartbitterschokolade
• 15g getrocknete Cranberries
• 15g Pistazien
• 15g kandierter Ingwer

Zubereitung:
Biskuit:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen. Währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Nun die Vanillepaste hinzufügen und das Eigelb nach und nach einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, sieben und zusammen mit den Mandeln zur Eimasse geben. Mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen und in ca. 25 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). In der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

Ricottafüllung:
Schokolade hacken. Cranberries, kandierter Ingwer und Kirschen in kleine Stücke schneiden. Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Puderzucker und Kirschlikör kurz miteinander vermischen. Nun die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Schokolade, Cranberries, Ingwer, Kirschen und Pistazien hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen der Torte:
Den Biskuit aus der Form lösen und in 2 gleichmäßig dicke Böden teilen. Einen Boden in 12 Tortenstücke teilen. So lässt sich die Torte nachher besser anschneiden. Eine Schüssel (D/25cm) mit Frischhaltefolie auskleiden und die 12 Stücke eng nebeneinander, mit der Spitze nach unten, hineinlegen und mit dem Likör tränken. Nun die Ricottacreme darauf verteilen, den

2ten Boden tränken und auf der Creme platzieren. Falls der Durchmesser vom 2ten Boden etwas zu groß ist, diesen einfach etwas verkleiner, bevor er auf die Creme gelegt wird. Die getränkte Seite sollte auf der Ricottacreme liegen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Die Torte vorsichtig aus der Schüssel stürzen und die Folie entfernen.
Schokolade hacken. Cranberries und Ingwer in kleine Stücke schneiden.
Vor dem Einstreichen markiere ich mir ein Tortenstück auf der Tortenplatte, damit ich später weiß, wo die vorgeschnittenen Stücke sind.
Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Die Torte gleichmäßig damit Einstreichen. Mit Schokolade, Cranberries, Ingwer und Pistazien dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Himbeer Cheesecake



Himbeer Cheesecake…lecker!! Hier habe ich eine nobake Variante im Miniformat für euch. Der Boden besteht aus Zitronenwaffeln und Butter. In der Creme treffen Himbeerpüree, Frischkäse und Sahne aufeinander. Die kleinen Törtchen sind schnell gemacht und müssen nur etwas Zeit im Kühlschrank verbringen, um fest zu werden.

Rezept:
Zutaten: für 6 Dessertringe D/8cm
Waffelboden:
• 200g Zitronenwaffeln
• 80g Butter

Himbeerpüree:
• 90g Himbeerpüree, ohne Kerne (ca.150g TK Himbeeren)
• 1TL Vanillepaste
• 12g Zucker
• 8g Speisestärke

Frischkäsecreme:
• 600g Sahne
• 250g Frischkäse

• 90g Puderzucker
• 1½TL Vanillepaste
• 3½ Päckchen Gelatinefix

Außerdem:
• ca.18-24 frische Himbeeren

Zubereitung:
Himbeerpüree:
Die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte 90g ergeben. In einem Topf Püree, Zucker und Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Himbeerpüree damit andicken. Auf einen Teller gießen, mit Frischhaltefolie bedeckt und in den Kühlschrank stellen. Auf einem Teller kühlt die Masse schneller ab.

Waffelboden:
Die Zitronenwaffeln in einem Mixer zerkleinern. Die Butter auflösen und mit den Waffeln vermischen.
Die Dessertringe auf Backpapier stellen und die Ränder mit Tortenrandfolie auskleiden. So lassen sich die Törtchen nachher gut aus der Form lösen.
Das Waffel-Buttergemisch gleichmäßig auf die Ringe verteilen und gut festdrücken. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Himbeer-Frischkäsecreme:
Wenn das Himbeerpüree kalt ist, kann die Creme hergestellt werden.
Dafür die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste kurz miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Das Himbeerpüree dazugeben und mit einem Teigschaber verrühren.
Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel füllen. So lässt sie sich besser in die Dessertringe füllen.

Nun auf jedem Boden 3-4 Himbeeren platzieren und die Frischkäsecreme gleichmäßig auf alle Ringe verteilen. Die Oberfläche glatt streichen und die Himbeer-Cheesecakes für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Jetzt nimmt man die Törtchen vom Backpapier und löst sie vorsichtig aus den Ringen. Dann die Tortenrandfolie entfernen und nach Belieben dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Chai Latte Financier



Ein Financier ist ein kleiner französischer Mandelkuchen, der mit Nussbutter aromatisiert wird. Ich habe die Küchlein in einer Gugelhupfform gebacken, da diese Form perfekt ist, um die Financiers zu füllen. Ein Hauch Zimt im Teig und eine Chai-Latte Ganache als Füllung machen diesen Kuchen zu einem

wundervollen Gebäck. Die Herstellung ist wirklich einfach und geht sehr schnell. Fehlt nur noch eine Tasse Kaffee und man hat eine perfekte, kleine Auszeit.

Rezept:
Zutaten: für 6 Stück, Mini-Gugelhupfform
Financier-Teig:
• 60g Butter
• 60g Puderzucker
• 65g gemahlene Mandeln
• 1½TL Zimt
• 1 Prise Salz
• 3-4 Eiweiß M (ca.115g)
• 50g Mehl
• ¾TL Backpulver

Chai-Latte Ganache:
• 40g Sahne
• 60g weiße Schokolade
• 15g Chai-Latte Pulver
• ¼TL Zimt, gestrichen
• 1 Msp. gemahlene Nelke
• 1 Msp. gemahlener Kardamom

Zubereitung:
Financier:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform etwas einfetten.
Zuerst die Nussbutter herstellen. Dafür die Butter, in einem Topf, bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie leicht bräunlich ist und nussig riecht. Das kann ein paar Minuten dauern. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
Puderzucker sieben und mit den gemahlenen Mandeln, Zimt und Salz in eine Schüssel füllen. Mehl und Backpulver sieben und auch in die Schüssel geben. Alles miteinander vermischen. Nun das Eiweiß hinzufügen und die Zutaten mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse vermengen. Zum Schluss die Nussbutter unter rühren dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig

verarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die 6 Förmchen verteilen, bis ca.1cm unter den Rand.
Auf mittlerer Schiene, in 20-25 Minuten, fertigbacken. Anschließend 8-10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann können die Küchlein herausgelöst werden und auf einem Kuchengitter abkühlen.

Chai-Latte Ganache:
Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen. Chai-Latte Pulver und die Gewürze hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. In einen Spritzbeutel füllen und die Mitte von jedem Gugelhupf damit füllen. Wenn die Ganache abgekühlt ist, können die Financiers serviert werden. Wenn es schnell gehen soll, einfach in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!