Erdbeer-Quark Torte











Wenn es mal schnell gehen soll, ist diese Erdbeer-Quark Torte

perfekt. Sie benötigt nur etwas Zeit im Kühlschrank um fest zu werden. Auf dem Schoko-Keksboden ist eine frische Quarkcreme die mit Erdbeeren verfeinert wird. Dem Erdbeerpüree füge ich keinen Zucker zu, denn der Zucker in der Quarkcreme ist absolut ausreichend. Lecker! Natürlich können die Erdbeeren durch jede Frucht ersetzt werden. Himbeeren oder Heidelbeeren passen z.B. auch hervorragend.

Rezept:
Zutaten: 26er Backrahmen
• 200g Schokokekse
• 100g Butterkekse
• 125g Butter

Erdbeerpüree:
• 250g Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)
• 1TL Vanillepaste
• 1 Päckchen Gelatinefix

Cheesecake-Creme:
• 500g Magerquark
• 100g Joghurt
• 200g Schmand
• 140g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• Abrieb ½ Bio-Zitrone
• 2EL Zitronensaft
• 8 Blätter Gelatine
• 200g Sahne
• 1 Päckchen Sahnefest

Deko:
• einige Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)

Zubereitung:
Keksboden:
Den Boden vom Backrahmen mit Backpapier und den Rand mit Tortenrandfolie auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern. Anschließend mit der flüssigen Butter verkneten, gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und festdrücken. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Quarkcreme:
Quark, Joghurt, Schmand, Zucker, Vanillepaste, Zitronenabrieb und -saft mit dem Schneebesen verrühren. Sahne mit dem Sahnefest steifschlagen. Gelatine einweichen. Ca. 3EL von der Creme erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Etwas Creme in die Gelatine rühren, um die Temperatur anzugleichen. Jetzt das Gelatinegemisch unter die restliche Quarkcreme rühren und die Sahne vorsichtig unterheben.
Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

Erdbeerpüree:
Die Erdbeeren pürieren. Anschließend mit der Vanillepaste und dem Gelatinefix ca. 1 Minuten aufschlagen.

Das Erdbeerpüree auf der Quarkcreme verteilen und mit einer Gabel zügig in die Creme einarbeiten.
Für ca. 4 Stunden kühlen.

Aus der Form lösen, mit Erdbeere dekorieren und Servieren.

Guten Appetit!

Fliedersirup



Frühling ist Fliederzeit. Ich liebe Flieder und den wundervollen Duft. Aus den Blüten kann man auch einen tollen Sirup herstellen. Es sollten allerdings ausschließlich die Blüten verwendet werden. Ich nehme immer lila Flieder, da der Sirup dadurch eine tolle Farbe bekommt. Natürlich kann auch weißer Flieder zum Einsatz kommen. Genießen könnt ihr den Fliedersirup zB. im Sekt oder im Mineralwasser, aber auch für Torten und Gebäck ist er super geeignet.

Rezept:
Zutaten:
- 10 große Fliederblüten-Dolden
- 1 Bio-Zitrone
- 1,5 Liter Wasser

- 1kg Zucker
- 20g Zitronensäure

Verwendet man lila Flieder, bekommt der Sirup eine wundervolle Farbe, aber natürlich ist auch weißer Flieder geeignet.

Zubereitung:
Die Fliederblüten säubern, aber nicht waschen. Die einzelnen Blüten von den Dolden zupfen und in eine große Schale füllen (ausschließlich die Blüten verwenden). Die Zitrone heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und auf die Blüten legen. Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zitronensäure einrühren. Das Zuckerwasser über die Blüten gießen, die Schale mit Klarsichtfolie bedecken und abkühlen lassen. Den Sirup nun für 4 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Fliederblüten anschließend durch ein feines Sieb abgießen und in saubere Flaschen abfüllen. Der Sirup sollte gekühlt gelagert werden.

Guten Appetit!





Erdbeer-Pistazien Schnecken



Hier habe ich eine tolle, sommerliche Hefeschnecken-Variante für euch. Ein köstlicher, selbstgemachter Pistazienpudding und frische Erdbeeren werden mit dem Hefeteig aufgerollt und ergeben zusammen diese leckeren Schnecken. Das Frischkäse-Topping wird mit Erdbeerpüree verfeinert, damit es schön fruchtig wird. Dazu einen Kaffee und der Tag ist perfekt.

Rezept:
Zutaten: für ca.10 Stück, Backform D/26cm
Hefeteig:

- 250g Mehl
- ¼ Würfel Hefe
- ½ TL Honig
- 30g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60ml lauwarme Milch

• 50g flüssige Butter

Pistazienpudding:
• 250ml Milch
• 30g Pistazien
• 1TL Vanillepaste
• 50g Puderzucker
• 3 Eigelb
• 30g Speisestärke

• 200g kleingeschnittene Erdbeeren
• 25g gehackte Pistazien

Erdbeer-Frischkäse-Topping:
• 100g Erdbeeren
• 120g Frischkäse
• 80g Puderzucker

Deko:
• gehackte Pistazien

Zubereitung:
Hefeteig:
Mehl sieben und die Milch erwärmen. Nun die Hefe zerbröseln und mit dem Honig in der warmer Milch auflösen. In das Mehl eine Mulde machen, das Hefegemisch hineingießen und mit etwas Mehl bedecken. Die Butter schmelzen. Nun alle Zutaten zum Mehl und der Hefe geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend nochmal 3-5 Minuten mit der Hand kneten. Den Teig ca. 2 Stunden, an einem warmen Ort, gehen lassen. Er sollte sich sichtbar vergrößert haben.

Pistazienpudding:
In der Zwischenzeit den Pudding herstellen. Pistazien fein mahlen. Eigelb und Zucker zusammen hell cremig aufschlagen. Jetzt die Speisestärke einrühren. Milch, gemahlene Pistazien und Vanillepaste in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eimasse unter ständigem Rühren in die Flüssigkeit geben. Nochmal unter rühren aufkochen. Den Pudding

in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken (die Folie direkt auf den Pudding legen, so bildet sich keine Haut) und etwas abkühlen lassen.

Erdbeeren klein schneiden und den Hefeteig ausrollen (20x30cm). Den Pudding kurz mit einem Schneebesen durchrühren, so wird er schön cremig und gleichmäßige auf dem Teig verstreichen. Die Pistazien und anschließend die Erdbeeren darauf verteilen.
Nun den Hefeteig aufrollen und in 10 Stücke schneiden. Diese in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Schnecken in ca.15-20 Minuten fertigbacken.

Erdbeer-Frischkäse-Topping:
Erdbeeren pürieren und Puderzucker sieben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Die Hälfte vom Topping auf den abgekühlten Schnecken verteilen, mit ein paar Pistazien bestreuen und servieren. Den Rest vom Topping dazu reichen, für die, die noch etwas mehr möchten.

Guten Appetit!

Maracuja-Himbeer Herztorte









Diese Herztorte habe ich für meine Mutter zum Muttertag gebacken. Zwischen den Biskuitböden mit Himbeeren befindet sich eine Maracuja-Joghurtcreme, Himbeerpudding und frische

Himbeeren. Eine leckere Torte, die man wunderbar an warmen Tagen servieren kann, da sie nicht so mächtig ist. Dekoriert habe ich sie mit frischen, rosa Rosen und getrockneten, rosa Damaszener Rosen.

Rezept:
Zutaten:
Biskuitböden: 18er-20er Herz-Backrahmen oder normalen 20er Backrahmen
• 5 Eier Gr.M
• 100g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 100g Mehl
• 50g Himbeeren

Himbeerpudding:
• 250g Himbeerpüree (ca.350g Himbeeren, frisch oder TK)
• 20g Zucker
• 25g Vanille-Puddingpulver

Maracuja-Joghurtcreme:
• 300g Maracujapüree
• 20g Speisestärke
• 400g Sahne
• 80g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• 200g Joghurt
• 4 Päckchen Gelatinefix

• 150g Frische Himbeeren

Mascarponcreme zum Einstreichen:
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 60g Puderzucker
• 1TL Vanillepaste
• 2 Päckchen Sahnesteif

Tränke:
• 100ml Maracujasaft

Deko:
• getrocknete, rosa Damaszener Rosen
• frische, rosa Rosen

Zubereitung:
Biskuit:
Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden des Backrahmen mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eigelb mit 35g Zucker und der Vanillepaste schaumig aufschlagen. Das Eiweiß mit 65g Zucker und Salz steif schlagen. Jetzt wird die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben. Zuerst das Mehl und anschließend die Himbeeren unter die Masse heben. Den Teig in den Backrahmen füllen und in ca. 25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett abkühlen lassen.

Himbeerpudding:
Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 250g Püree ergeben. Himbeerpüree und Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren, mit einem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren und nochmal kurz aufkochen. Den Himbeerpudding in eine Schale füllen, mit Folie bedecken (sie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut) und abkühlen lassen.

Maracuja-Joghurtcreme:
Maracujapüree aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die heiße Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Das angedickte Püree in einem Schüssel füllen, mit Folie abdecken (wie beim Pudding) und abkühlen lassen.

Sahne halbsteif schlagen. Joghurt, Zucker und Vanillepaste miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen 2 Päckchen

Gelatinefix einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun das kalte, angedickte Maracujapüree dazugeben, auf niedriger Stufe vermengen und das restliche Gelatinefix dazugeben. Wieder auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

Zusammensetzen der Torte:
Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen.
Himbeerpudding und Maracujacreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen.
Nun den ersten Boden tränken, einen Rand mit der Maracujacreme aufspritzen, 1/3 Himbeerpudding in die Mitte Füllen und mit einer Palette glatt streichen. Mit Maracujacreme auffüllen, glätten und 1/3 Himbeeren darauf verteilen. Mit den nächsten zwei Böden genauso verfahren. Den letzten Boden tränken und mit der getränkten Seite auf die Creme legen. Die Torte ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Mascarponecreme zum Einstreichen:
Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste vermischen. Nun die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die gekühlte Torte mit der Mascarponecreme einstreichen und mit frischen und getrockneten Rosen dekorieren. Natürlich könnt ihr auch eine Deko nach euren eigenen Vorstellungen wählen.

Guten Appetit!

Erdbeer-Schoko Cupcakes





Erdbeerzeit…wie ich sie liebe! In Kombination mit Schokolade sind sie ein absoluter Genuss. Das Schokoküchlein habe ich mit Tonkabohne, Schokoladenstückchen und gefriergetrocknete Erdbeeren verfeinert. In der Mitte versteckt sich zusätzlich noch eine ganze Erdbeere. Getoppt wird das Küchlein von einer Erdbeere-Mascarponecreme, die einfach wunderbar dazu passt.

Rezept:

Zutaten: für 12 St.
Teig:
• 125g weiche Butter
• 130g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 2 Eier Gr.M
• 180g Joghurt
• 200g Mehl
• 50g Backkakao
• 8g Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
• ¼ Tonkabohne
• 50g gehackte Zartbitterschokolade
• 25g gehackte, gefriergetrocknete Erdbeeren (optional)
• 12 Erdbeeren

Erdbeertopping:
• 400g Mascarpone
• 300g Sahne
• 2 Päckchen Vanillezucker
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 150g Erdbeermarmelade

Außerdem:
• 12 Papier-Muffinförmchen
• einige Erdbeeren
• Erdbeerpulver

Zubereitung:
Teig:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.
Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste cremig aufschlagen. Jetzt die Eier unterrühren. Den Joghurt hinzufügen und alles zügig miteinander vermischen. Mehl, Backkakao und Backpulver sieben, dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Tonkabohne reiben, Zartbitterschokolade und gefriergetrocknete Erdbeeren hacken, alles hinzufügen und gut vermengen.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 füllen. In jedes Förmchen mittig eine Erdbeere in den Teig drücken.
Auf mittlerer Schiene in ca. 22-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Erdbeertopping :
Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone und Vanillezucker verrühren. Die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun die Marmelade einrühren.
Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen. Mit Erdbeerpulver und Erdbeeren dekorieren.

Guten Appetit!