

Kirsch-Mohnkuchen



Die Füllung für diesen Kuchen ist eine leckere Kombination aus Joghurt, Mohn und Kirschen. Sie ist mit Zitrone verfeinert und schmeckt dadurch herrlich frisch. Auf dieser Creme befindet sich eine köstliche Schicht aus Haferflocken-Streusel. Die Zubereitung von diesem Kuchen geht wirklich schnell. Man muß allerdings ein wenig Zeit einplanen, damit er komplett abkühlen und fest werden kann.

Rezept:

Zutaten:

Boden: 26er Backform

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

Mohn-Joghurtfüllung:

- 900g griechischer Joghurt
- 2 Eier Gr.M
- 200g Zucker
- 2TL Vanillepaste
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 20ml Zitronensaft
- 75g Mohn
- 50g Speisestärke
- 600g Kirschen (aus dem Glas)

Streusel:

- 100g Haferflocken
- 50g gemahlene Mandeln
- 70g weiche Butter
- 25g Zucker
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

Boden:

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rand der Form etwas einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf verteilen, festdrücken und mit der Gabel einpieken. Auf mittlerer Schiene in ca.15 Minuten fertigbacken. Aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 170°C runterstellen.

Mohn-Joghurtfüllung:

Bis auf die Speisestärke, alle Zutaten in eine Schüssel füllen und miteinander vermengen. Jetzt wird die Speisestärke untergerührt. Anschließend die Mohn-Joghurtmasse auf den Boden geben. Die Kirschen gut abtropfen lassen und auf der Joghurtmasse verteilen.

Streusel:

Haferflocken, Mandeln, Butter, Zucker und Zimt mit den Händen zu Streusel verarbeiten und auf die Kirschen streuen.

Auf mittlerer Schiene in ca. 50-60 Minuten fertigbacken, aus dem Backofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Erst dann aus der Form lösen und Servieren.

Guten Appetit!

Maple Chai Donuts



Ahornsirup und Chai-Gewürz...eine tolle Kombi, die ihr in diesen Donuts wiederfindet. Das Chai-Gewürz gibt dem Teig ein sehr schönes Aroma und der Ahornsirup rundet das Ganze ab. Er ist sowohl im Teig, als auch in der Glasur vorhanden. Ich habe mich hier für Donuts im Miniformat entschieden, davon kann man dann auch mal zwei essen. Diese kleinen Leckereien wandern in

den Backofen und nicht in die Fritteuse und ihr müsst für die Herstellung nicht viel Zeit einplanen.

Rezept:

Zutaten: für ca. 23-24 Stück, Mini-Donutform (Silikon)

- 150g Mehl
- 5g Backpulver
- 40g Zucker
- 1 Prieser Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60g Ahornsirup
- 1TL Vanillepaste
- 50g saure Sahne
- 40g Butter
- $\frac{3}{4}$ TL Chai-Gewürz
- 50ml Milch

Maple Glaze:

- 60g Puderzucker
- 35g Ahornsirup
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- etwas Milch (bei Bedarf)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zucker, Salz, Ei, Ahornsirup, Vanillepaste und saure Sahne vermischen. Butter schmelzen und mit dem Chai-Gewürz dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und mit dem Handrührgerät in die flüssigen Zutaten einarbeiten. Milch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Donutförmchen, mit Hilfe eines Spritzbeutels, zu $\frac{2}{3}$ füllen und auf mittlerer Schiene in 10-15 Minuten fertigbacken.

Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Maple Glaze:

Puderzucker sieben und mit dem Ahornsirup und der Vanillepaste

verrühren. Wenn die Glasur zu fest ist, etwas Milch dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die komplett abgekühlten Donuts mit einer Seite in die Glasur tauchen und diese dann fest werden lassen.

Guten Appetit!