# 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 Priese Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60g Ahornsirup
- 1TL Vanillepaste

• 50g saure Sahne
• 40g Butter
• ¾TL Chai-Gewürz
• 50ml Milch

**Maple Glaze:**
• 60g Puderzucker
• 35g Ahornsirup
• ½TL 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 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!

# Brombeer-Schoko-Torte







Diese sommerliche Torte hat sich mein Mann zum Geburtstag gewünscht. Zwischen den Biskuitböden, die ich mit Tonkabohne und gehackter Schokolade verfeinern habe, findet ihr eine Creme aus Brombeeren und Frischkäse. Frische Früchte dürfen natürlich nicht fehlen. Sie kommen als Deko zum Einsatz. Weil es so hübsch aussieht, habe ich noch getrocknete blaue Kornblumen darüber gestreut. Viel Spaß beim Nachbacken!

**Rezept:**
**Zutaten:**
**Schokobiskuit:** 20er Backrahmen/Backform

- 6 Eier M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 85g Mehl
- 35g Kakao
- ¼ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade

**Brombeerpüree:**
• 200g Brombeerpüree (aus ca. 300g Brombeeren, TK oder frisch)
• 1¼ EL Zucker
• 1TL Vanillepaste
• ca.1TL Speisestärke

**Brombeer-Frischkäsecreme:**
• 5EL Brombeerpüree
• 500g Frischkäse
• 500g Sahne 32%ige
• 1 Päckchen Sofortgelatine (30g)
• 150g Puderzucker
• 1TL Vanillepaste

**Tränke:**
• Kakao oder Kakaolikör

**Außerdem:**
• Frische Brombeeren

**Zubereitung:**
**Schokobiskuit:**
Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Boden eines 20er Backrahmen, bzw. einer Backform mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eigelb mit 45g Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Nun das Eiweiß mit 75g Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl und Kakao sieben, Tonkabohne reiben und alles unter die Masse heben. Anschließend die Schokolade vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett auskühlen lassen.

**Brombeerpüree:**
Die Brombeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Speisestärke mit etwas

Wasser anrühren, in das kochende Püree geben und andicken lassen. In eine Schale füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

**Brombeer-Frischkäsecreme:**
Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste kurz vermengen. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Zum Schluss das Brombeerpüree zügig einrühren.

**Zusammensetzen der Torte:**
Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen. Den ersten Boden mit Kakao bzw. Kakaolikör tränken (z.B. mit einem Pinsel auftragen), mit etwas Püree bestreichen, 1/4 Brombeercreme darauf verteilen und den nächsten Boden auflegen. Die Vorgehensweise wiederholen und auch bei den weiteren Böden so verfahren. Mit frischen Brombeeren dekorieren und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.
Nun kann die Torte serviert werden.

Guten Appetit!

---

# Johannisbeere-Buttermilch Gugelhupf



Ein wundervoller Kuchen für den Sommer. Durch die Buttermilch und die Beeren ist der Gugelhupf super saftig. Die Säure der Johannisbeeren ist ein toller Gegenpart zur Süße des Kuchens. Ich finde die Kombination einfach absolut perfekt. Natürlich kann auch jede andere Beere verwendet werden. Mir persönlich schmeckt er aber mit Johannisbeeren oder mit Heidelbeeren am Besten.

**Rezept:**
**Zutaten:** Gugelhupfform D/24cm
**Teig:**
- 250g weiche Butter
- 180g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 5 Eier Gr.M
- 175ml Buttermilch
- 375g Mehl
- 12g Backpulver
- 250g Johannisbeeren

**Deko:**
• 100g Puderzucker
• etwas Zitronensaft
• Johannisbeeren

**Zubereitung:**
**Teig:**
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform fetten und mit Mehl bestäuben.
Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste gut miteinander verrühren. Jetzt die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Buttermilch und Mehlgemisch abwechselnd einrühren und alles zu einigem glatten Teig verarbeiten. Nun werden die Johannisbeeren untergehoben. Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 65-70 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen und den Kuchen, in der Backform, ca. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen.

**Deko:**
Puderzucker sieben und soviel Zitronensaft hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Auf dem Gugelhupf verteilen und mit einer paar Johannisbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

---

# Galette mit Erdbeeren und Heidelbeeren





Eine Galette ist einfach ein wundervolles Gebäck. Es ist gerade Erdbeerzeit! Ich komme also nicht drumherum diese köstlichen, roten Früchte als Belag zu verwenden. Dazu gesellen sich noch ein paar Heidelbeeren. Für mich ist diese Kombination absolut perfekt. Dieser kleine Kuchen ist schnell und ohne viel Aufwand gemacht. Wer mag, kann dazu noch Sahne reichen.

**Rezept:**
**Zutaten:**

**Boden:**
• 150g Mehl
• 50g gemahlene Mandeln
• 100g kalte Butter
• 50g Joghurt
• 15g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste

**Belag:**
• 200g Erdbeeren
• 50g Heidelbeeren
• 1TL Zitronensaft
• ½TL Zucker

**Außerdem:**
• 20g gehackte Mandeln
• 2EL Sahne
• 30g Mandelblättchen
• etwas Puderzucker

**Zubereitung:**
**Boden:**
Mehl sieben. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**Belag:**
Erdbeeren halbieren und mit dem Zitronensaft und dem Zucker mischen. Die Heidelbeeren werden später auf den Erdbeeren verteilt.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Nun den Teig ca. 5mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
Zuerst die gehackten Mandeln darauf verteilen, dann das Erdbeergemisch und danach die Heidelbeeren. 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.
In ca. 30 Minuten fertig backen. Danach 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und komplett erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und Servieren.

Guten Appetit!

---

# Mango-Kokostorte





Ihr möchtet eine perfekte Sommertorte!? Wie wäre es mit dieser Mango-Kokostorte. Sie schmeckt frisch und ist nicht zu süß. Zwischen den Böden, die mit Kokosjoghurt und Kokosraspeln verfeinert sind, befindet sich eine Mangocreme und Mangokompott. Sommer, Sonne, Garten, Torte und eine Tasse Kaffee. Was will man mehr!?

**Rezept:**
**Zutaten:**
**Kokosböden:** 2x 20er Backrahmen

- 125g weiche Butter
- 250g Zucker
- 1 Priese Salz
- 2 Eier Gr.L
- 250ml Kokosmilch
- 1TL Vanillepaste
- 275g Mehl
- 25g Speisestärke
- 9,5g Backpulver

• 50g Kokosraspeln

**Mango-Joghurt-Creme:**
• 7 Blatt Gelatine
• 300g Mangopüree
• 400ml Sahne
• 80g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• 200g Kokosjoghurt

**Mangokompott:**
• 300g Mangostücke
• 1 Limetten
• 40g Zucker
• 10g Speisestärke

**Tränke:**
• 75ml Kokoslikör

**Mascarponecreme zum Einstreichen:**
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 60g Puderzucker
• 1TL Zitronenextrakt
• 1 Päckchen Sahnesteif

**Deko:**
• 50g Mango-Marmelade
• etwas Kokosraspeln
• gelbe Rosen

**Zubereitung:**
**Kokosböden:**
Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden der beiden Backrahmen mit Backpapier auskleiden und die Ränder einfetten.
Butter, Zucker und Salz hellgelb aufschlagen. Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren. Kokosmilch und Vanillepaste einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver

sieben und mit den Kokosraspeln zügig unter die feuchten Zutaten heben. Den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Die Böden in 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**Mango-Joghurt-Creme:**
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die Mango schälen, in kleine Stücke schneiden und pürieren. Mangopüree mit Zucker und Vanillepaste erwärmen (nicht kochen). Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt in dem warmen Püree auflösen. Etwas abkühlen lassen.
Die Sahne steif schlagen.
Joghurt löffelweise in das noch warme Mangopüree rühren. Dadurch wird die Temperatur angeglichen. Die Masse sollte nun maximal handwarm sein. Das Mangopüree unter die Sahne heben. Die Creme ist nun noch sehr weich bis dickflüssig.

**Mangokompott:**
Mango schälen und würfeln. Die Schale der Limetten fein abreiben und auspressen. Den Saft mit Wasser auf 100ml auffüllen. Speisestärke mit etwas von der Flüssigkeit anrühren. Mangowürfel und die restliche Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Limettenabrieb aufkochen und ca.5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke einrühren und nochmal aufkochen. Das Kompott etwas abkühlen lassen. Noch ein bisschen warm, kann es besser auf dem Tortenboden verteilt werden.

**Zusammensetzen:**
Jeden Boden in 2 gleich dicke Böden teilen.
Um den Ersten einen Ring setzten. Ich verwende zusätzlich noch Tortenrandfolie, so kann die Torte später einfacher aus dem Ring gelöst werden.
Den Boden mit Likör tränken. Darauf mittig die Hälfte vom Kompott verteilen und mit Creme auffüllen. Den zweiten Boden aufsetzen, tränken und Mangocreme darauf verteilen. Den dritten Boden auflegen und wie beim Ersten verfahren. Der

letzte Boden ist der Deckel und sollte auch getränkt werden.
Die Torte mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend aus dem Tortenring lösen.

**Mascarponecreme:**
Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Zitronenextrakt miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.
Nun die Torte mit der Creme Einstreichen und nach Belieben dekorieren.
Ich habe dafür Marmelade, Kokosraspeln und gelben Rosen verwendet.

Guten Appetit!

---

# 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!