Rhabarber-Mohnguglhupf



Gugelhupf einmal anders! Den klassischen Gugelhupf habe ich in diesem Rezept ein wenig abgewandelt. Hier treffen leckerer Rhabarber, Mohn, Eierlikör und Frischkäse aufeinander und heraus kommt dieser fluffige Gugelhupf. Dekoriert habe ich ihn mit Rubyschokolade und Blüten. Das ist natürlich kein Muss, sieht aber bezaubernd aus.

Rezept:
Zutaten: Gugelhupfform D/25cm
- 250g Rhabarber
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100ml Eierlikör (kann durch Milch oder andere Flüssigkeiten

ersetzt werden)
• 250g Mohnback
• 75g Frischkäse

Zubereitung:
Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben.
Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden.
Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Eierlikör in die Masse einrühren.
Die Hälfte vom Teig in die Form geben, glatt streichen und einige Rhabarberstücke hineindrücken.
Den restlichen Teig mit Mohnback und Frischkäse vermengen und den verbliebenen Rhabarber unterrühren. In die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 60 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen, erst danach aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!!

Rhabarber-Quarkkuchen mit Streusel



Ich liebe die Rhabarberzeit und Rhabarberkuchen. Diese Kombination aus Rhabarber und einer Quark-Puddingcreme ist einfach unschlagbar und absolut lecker. Dieser Kuchen steht jedes Jahr ganz oben auf der Liste und der erste Rhabarber wird meistens zu diesem Gebäck verarbeitet. Wer mag, kann dazu natürlich noch etwas Sahne reichen. Ich mag ihn aber lieber ohne.

Rezept:
Zutaten: 26er Backform oder 22x24cm Backrahmen
Mürbeteig:
- 190g Mehl
- 90g kalte Butter
- ½TL Vanillepaste
- 50g Zucker
- 1 Eier Gr.M
- 1 Prise Salz

Quark-Puddingcreme:
Vanillepudding:
- 1TL Vanillepaste oder Mark 1 Vanilleschote

• 300ml Milch
• 25g Puderzucker
• 3 Eigelb Gr.M
• 30g Speisestärke

Restliche Zutaten für die Creme:
• 1 Ei Gr.M
• 250g Magerquark
• 125g Schmand
• 90g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker

Streusel:
• 90g Mehl
• 60g weiche Butter
• 40g Zucker

Außerdem:
• ca. 400g Rhabarber

Zubereitung:
Mürbeteig:
Für den Teig, alle Zutaten zügig miteinander verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Quark-Puddingcreme:
Milch in einen Topf gießen und mit der Vanillepaste (oder Mark der Vanilleschote) aufkochen. Eigelb und gesiebten Puderzucker, mit dem Handrührgerät, zu einer dicken Creme aufschlagen. Nun die Speisestärke unterrühren. Die Eimasse unter ständigem Rühren zur Milch geben und alles nochmal aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwas abkühlen lassen (die Folie direkt auf die Oberfläche legen, damit keine Haut entsteht). Nun die restlichen Zutaten nach und nach in den Pudding rühren.

Rhabarber :
Den Rhabarber putzen und klein schneiden.

Streusel:
Alle Zutaten miteinander verkneten und zu Streuseln verarbeiten.

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.
Den Mürbeteig ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel ein paar Mal einpieken. Die Pudding-Quarkcreme darauf verteilen und mit dem Rhabarber belegen. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen, auf mittlerer Schiene, in ca.50 Minuten fertigbacken. 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit, die Temperatur auf 200°C erhöhen, damit die Streusel Farbe bekommen.
Der Kuchen ist sehr weich und sollte in der Backform abkühlen. Wenn er kalt ist, aus der Form lösen, in Stücke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!

Kokos Panna Cotta Tarte mit Kirschen







Ich habe hier eine wundervolle no bake Tarte für euch. Den Keksboden habe ich mit Kokosraspeln verfeinert. Darauf befindet sich ein leckerer Kirschpudding und eine Kokos Panna Cotta. Eine wirklich leckerer Geschmackskombinationen. Diese Tarte ist schnell gemacht und benötigt nur ein bisschen Zeit im Kühlschrank, damit die Panna Cotta fest wird. Ich liebe Dekoration mit getrockneten Rosen und bei diesem Kuchen kommen sie besonders schön zur Geltung.

Rezept:
Zutaten: 26er Tarteform
Keksboden:
• 250g Karamellkekse
• 50g Kokosraspeln
• 100g Butter

Kirschpudding:
• 300g Kirschen (Schattenmorellen)
• 120g Kirschsaft
• 1TL Vanillepaste

• 15g Speisestärke

Kokos-Panna Cotta:
• 250g Kokosmilch
• 150g Sahne
• 1 Vanilleschote
• 50g Kokosraspeln
• 30g Zucker
• 4 Blatt Gelatine

Deko:
• getrocknete Rosen (optional)

Zubereitung:
Keksboden:
Den Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen.
Die Kekse im Mixer zerkleinern und mit den Kokosraspeln vermischen. Butter schmelzen und mit dem Keks-Kokosgemisch vermengen. In der Backform verteilen und fest andrücken.

Kirschpudding:
Speisestärke mit 2EL Kirschsaft anrühren. Kirschen, Kirschsaft und Vanillepaste im Topf zum Kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke andicken.
Den heißen Kirschpudding auf dem Keksboden verteilen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Kokos Panna Cotta:
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die Vanilleschote auskratzen. Kokosmilch, Sahne, Mark der Vanilleschote, Zucker und Kokosraspeln im Topf erwärmen. Nicht kochen! Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse, unter rühren, auflösen.
Die Panna Cotta auf den Kirschpudding gießen und die Tarte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

Eierlikör-Heidelbeer-Biskuitrolle



Diese Eierlikör-Heidelbeer-Biskuitrolle passt super auf den Oster-Kaffeetisch. Natürlich kann man sie auch zu jeder anderen Gelegenheit backen. Wenn mal schnell ein leckere Kuchen gezaubert werden muss, ist dieses Gebäck einfach perfekt, da der Biskuit relativ schnell abkühlt und die Creme überhaupt nicht aufwendig ist. Ich mag diese Eierlikör-Heidelbeer-Variante total gerne, darum kommt sie bei uns nicht nur zu Ostern auf den Tisch.

Rezept:
Zutaten:
Biskuit:
- 5 Eier
- 100g Zucker

• 75g Mehl
• 30g Speisestärke
• 1 Msp. Backpulver
• 1TL Vanillepaste
• 1 Priese Salz

Eierlikörcreme:
• 200g Frischkäse
• 200g Sahne
• 40g Puderzucker
• 1TL Vanillepaste
• 100ml Eierlikör
• 2 Päckchen Gelatinefix

Außerdem:
• ca.100g frische Heidelbeeren

Zubereitung:
Biskuit:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Eiweiß und Salz ca.1 Minute aufschlagen, dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Jetzt das Eigelb und die trockenen Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben.
Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene in 10-12 Minuten fertigbacken.
Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den warmen Boden darauf stürzen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Eierlikörcreme:
Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste verrühren. Die Sahne dazugeben. Auf niedriger Stufe alles kurz miteinander vermengen. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf

höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Anschließend den Eierlikör kurz einrühren.

Den Biskuit vorsichtig auseinander rollen. Wenn man Creme für die Deko verwenden möchte, etwas davon beiseite stellen. Die restliche Eierlikörcreme gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen, Heidelbeeren darauf verteilen und wieder aufrollen. Mit der restlichen Creme und ein paar Heidelbeeren dekorieren.
Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig



Diese niedlichen Osterhasen, aus Quark-Öl-Teig, sind ein absoluter Klassiker zu Ostern. Sie sind wundervolle

Mitbringsel, eine kleine Osterüberraschung und auch beim Osterbrunch sollten diese Häschen nicht fehlen. Ich habe hier ein ganz einfaches Rezept für euch, bei dem auch Kinder toll mithelfen können und viel Zeit müsst ihr dafür auch nicht einplanen. Die Hasen solltet ihr allerdings nicht zu lange liegen lassen, denn frisch schmecken sie einfach am Besten.

Rezept:
Zutaten: für ca.10 Stück
• 300g Mehl
• 2TL Backpulver, gestrichen
• 40g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker
• ½TL Vanillepaste
• 125 g Magerquark
• 1 Ei Gr.M
• 50ml Sonnenblumenöl
• 50ml Eierlikör, alternativ Milch verwenden

Zum Bestreichen:
• 1 Ei Gr.M
• 1EL Milch

Deko:
• 50g Butter
• ca.100 g Zucker
• 2 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:
• ein Hasenausstecher ca.12-13cm groß

Zubereitung:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsplatte ca. 1-1,5cm dick ausrollen. Die Hasen ausstechen und vorsichtig auf das Backblech legen.
Ei und Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Auf

mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit, Zucker und Vanillezucker auf einem Teller vermischen. Butter schmelzen. Die noch warmen Häschen von allen Seiten mit der Butter bestreichen und im Zucker wälzen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Vanille-Eierlikör Torte mit Heidelbeeren







Eine köstliche Osterleckerei habe ich hier für euch. Diese Torte ist klein, aber fein und schnell gemacht. Den Boden habe ich mich Eierlikör verfeinert, dadurch ist er total saftig.

Die Creme besteht aus Vanillepudding, Mascarpone und Sahne. Fruchtig wird das Törtchen durch die frischen Heidelbeeren und etwas Heidelbeermarmelade. Ich verwende aber lieber Fruchtpüree, das etwas angedickt wird und weniger Zucker als eine Marmelade enthält. Aber egal, welche Variante man bevorzugt, diese Torte schmeckt auf jeden Fall.

Rezept:
Zutaten: 16er Backring / Backform
Eierlikörboden:
• 2 Eier
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 90g Zucker
• 100ml Eierlikör
• 115g flüssige Butter
• 120g Mehl
• ½ Päckchen Backpulver
• 30g gemahlene Haselnüsse

Vanillecreme:
• ½ Packung Vanillepuddingpulver
• 200ml Milch
• 1EL Zucker (gehäuft) und 60g Puderzucker
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 1TL Vanillepaste
• 2 Päckchen Gelatinefix

Außerdem:
• 100g Heidelbeermarmelade (ich bevorzuge aber mit Speisestärke angedicktes Heidelbeerfruchtpüree, da es dann nicht so süß ist, wie Marmelade)
• 80g frische Heidelbeeren

Deko:
• Schoko-Osternest (ein Reel zur Herstellung auf meinem Instagram Profil @simones_cakeroom)

- einige Schoko-Ostereier
- getrocknete, essbare Blüten

Natürlich könnt ihr diese Torte auch nach euren Wünschen dekorieren.

Zubereitung:
Eierlikörboden:
Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
Eier, Salz, Vanillepaste und Zucker schaumig aufschlagen.
Eierlikör und flüssige Butter zügig zur Eiermasse gießen, dabei auf langsamer Stufe weiter rühren.
Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit den Haselnüssen vorsichtig unter die Eiercreme heben. In die Form geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene in ca.30 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen

Vanillecreme:
Den Pudding nach Packungsangabe herstellen, in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und erkalten lassen. Die Folie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut.
Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Vanillepaste und Puderzucker vermischen. Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun wird der Pudding zügig untergerührt, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Torte zusammensetzen:
Den Boden in 3 gleichmäßig dicke Böden teilen. 1/3 der Marmelade auf dem ersten Boden verteilen, Vanillecreme (auch ca.1/3) darauf geben und glatt streichen. Die Hälfte der Heidelbeeren auf der Vanillecreme verteilen. Den zweiten Boden auflegen und genauso wie beim Ersten verfahren. Den letzten Boden aufsetzen. Die restliche Marmelade darauf verstreichen.

Etwas Creme auf der Heidelbeermarmelade verteilen und glatt streichen. Den Rand der Torte dünn Einstreichen und mit einem Tortenspachtel abziehen. Die Böden sollten zu sehen sein. Nun die restliche Vanillecreme auf die Torte geben und mit einem Löffel wellenförmig verteilen. Anschließend kalt stellen.

Deko:
Das Schoko-Osternest herstellen und auf die Torte setzen. Mit Schoko-Ostereiern und Blüten die Deko fertigstellen.
Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Limoncello-Carrotcake mit Ricottatopping und einer Limoncello-Soße



Ein köstlicher Carrotcake, der auf eurem Oster-Kaffeetisch nicht fehlen sollte. Er ist wunderbar saftig und schmeckt durch das Zitronen-Limoncelloaroma sehr frisch. Der Kuchen paßt natürlich nicht nur zu Ostern. Falls der Carrotcake ohne Alkohol zubereitet werden soll, ist das natürlich kein Problem. Dann ersetzt ihr den Limoncello einfach durch Zitronensaft.

Rezept:
Zutaten: Backrahmen 25x25cm

- 300g Karotten
- 4 Eier Gr.M
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 150g Mehl
- 70g gemahlene Mandeln
- 2TL Backpulver (gestrichen)
- 30g gehackte Pistazien
- 180ml Öl
- 50ml Limoncello

Limoncello Soße:
• 50ml Limoncello
• 50ml Zitronensaft
• Zesten von 1 Bio-Zitrone
• 50ml Wasser
• 40g Zucker
• ca. 7g Speisestärke

Ricottacreme:
• 400g Ricotta
• 400g Frischkäse
• 100g Puderzucker
• 2TL Zitronenextrakt
• ca.15 Blätter Zitronenmelisse

Deko:
• ein paar Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung:
Carrotcake :
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Backrahmen, bzw. die Backform mit Backpapier auslegen. Karotten schälen und fein raspeln. Eier, Zucker, Salz und Zitronenabrieb dickcremig aufschlagen. Mehl und Backpulver sieben und mit den gemahlenen Mandeln und den Pistazien vermischen. Anschließend vorsichtig mit der Eiermasse vermengen. Karotten unterheben. Öl und Limoncello mit einem Teigschaber einrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im unteren Drittel des Backofens in 20-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Limoncello-Soße:
Speisestärke mit der Hälfte vom Limoncello glattrühren. Restlichen Limoncello, Zitronensaft, Wasser und Zucker im Topf aufkochen und mit der angerührten Speisestärke andicken. Zitronenzesten dazugeben und alles vermengen. Abkühlen lassen.

Ricottacreme:

Puderzucker sieben. Zitronenmelisse fein hacken. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe kurz miteinander verrühren, in die Form geben und wellenförmig auf dem Kuchen verteilen. Das geht besonders gut mit einem Löffel. Anschließend wird die Limoncello-Soße tröpfchenweise auf dem Kuchen verteilt.

Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen vorsichtig aus dem Backrahmen lösen und in 16 gleichmäßig große Stücke teilen.
Mit ein paar Blättern Zitronenmelisse garnieren und Servieren.

Die restliche Soße reiche ich dazu, falls jemand noch etwas mehr davon möchte. Was meistens der Fall ist.

Guten Appetit!

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!