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!

Himbeer-Schokotorte







Ich mache definitiv viel zu selten einen Naked Cake, dabei sehen die immer so hübsch aus. Bei dieser Torte habe ich mich für Frischkäsecreme in zwei Varianten entschieden. Einmal eine Himbeercreme und zum Anderen eine Schokoladencreme. Dem Schokoboden habe ich noch getrocknete Himbeeren hinzugefügt, so wird er etwas fruchtig. Eine wirklich leckere Torte, die schneller verschwunden ist, als man gucken kann.

Rezept:
Zutaten:
Wienerboden: 20er Form

- 5 Eier, Gr.M
- 150g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1Prise Salz
- 100g Mehl
- 25g Kakao
- 25g Weizenstärke
- 15g gefriergetrocknete Himbeeren
- 50g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Himbeerpüree:
• 150g pürierte Himbeeren (ohne Kerne)
• 1TL Vanillepaste
• 1EL Zucker (gestrichen)
• ca. 1TL Speisestärke

Himbeer-Frischkäsecreme:
• 350g Frischkäse
• 350g Sahne
• 120g Puderzucker
• 2-3 Päckchen Gelatinefix
• 4-5 EL Himbeerpüree
• ein paar frische Himbeeren

Schoko-Frischkäse Creme:
• 100g Frischkäse
• 100g Sahne
• 25g Puderzucker
• 1,5 EL Kakao
• 1/2 Päckchen Gelatinefix
• 25g gehackte Zartbitterschokolade

Tränke:
• 50-75ml Schokoladenlikör, alternativ Kakao

Deko:
• frische Himbeeren

Zubereitung:
Wienerboden:
Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.
Die Eier trennen. Eigelbe mit 50g Zucker und Vanillepaste schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 100g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Nun die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Gesiebtes Mehl, Kakao, gefriergetrocknete Himbeeren und Stärke vorsichtig unterheben. Anschließend die flüssige Butter zügig einrühren. Den Teig in

die Form füllen und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). In der Form komplett abkühlen lassen.

Himbeerpüree:
Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Himbeerpüree damit andicken. Nur soviel Speisestärke dazugeben, bis das Püree dickflüssig ist. Es sollte nicht zu fest werden. Mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

Himbeer-Frischkäsecreme:
Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse mit dem Puderzucker 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 Himbeerpüree zügig einrühren.

Schoko-Frischkäsecreme:
Schokolade hacken. Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse mit dem Puderzucker 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. Nun den Kakao und die gehackte Schokolade zügig, unter ständigem Rühren, hinzufügen.

Zusammensetzen der Torte:
Den Boden aus der Form lösen und in 3 gleichmäßig dicke Böden teilen. Die Schokocreme und die Himbeercreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen.
Den ersten Boden mit dem Likör tränken. Einen breiten Rand mit der Himbeercreme aufspritzen und die Mitte mit der Schokocreme auffüllen. Einige Himbeeren in die Himbeerfüllung drücken und den zweiten Boden aufsetzen. Genau wie beim ersten Boden verfahren. Nun den letzten Boden auflegen, diesen Tränken, mit Himbeercreme bedeckt und mit einem Löffel ein Wellenmuster

formen. Mittig mit frischen Himbeeren dekorieren und noch etwas vom Püree darüber verteilen.
Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Cassis-Amaretto-Torte



Diese kleine Torte besteht aus Marzipan-Biskuitböden. Dazwischen befindet sich ein leckeres Cassis-Mousse und eine Amaretto-Creme. Zusätzlich sind auf jedem Boden zerbröselte Amarettini. Da sie nicht mit Schokolade ummantelt sind, weichen sie natürlich durch, sorgen aber für noch mehr Amarettoaroma. Diese Torte ist überhaupt nicht mächtig und man kann auch mal ein zweites Stück davon genießen.

Rezept:
Zutaten:
Marzipan-Biskuit: 16er Backform
•4 Eier Gr.M
•80g Zucker
•1 Prise Salz
•1TL Mandelextrakt
•50g Marzipan
•80g Mehl

Cassis-Mousse:
•200g schwarze Johannisbeeren (TK oder frisch)
•200g griechischer Joghurt
•20ml Cassis Likör
•40g Puderzucker
•2 Beutel Gelatinefix
•160g Sahne

Amaretto-Mascarpone-Creme:
•500g Mascarpone
•500g Sahne
•100ml Amaretto
•1TL Mandelextrakt
•120g Puderzucker
•2 Beutel Gelatinefix

Tränke:
•100ml Amaretto

Außerdem:
•Einige Amarettini

Zubereitung:
Marzipan-Biskuit:
Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 16er Backform mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Marzipan fein raspeln. Eigelb mit 30g Zucker, Marzipan und Mandelextrakt schaumig schlagen. Das Eiweiß mit

50g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben und unter die Masse heben. Den Teig in die Form geben und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form komplett abkühlen lassen.

Cassis-Mousse:
Die schwarzen Johannisbeeren pürieren. Puderzucker sieben. Das Püree, Puderzucker, Joghurt und Likör mit dem Handrührgerät verrühren. Währenddessen 1 Beutel Gelatinefix einrieseln lassen. Weiterrühren, bis die Masse etwas fester wird. Nun die Sahne kurz aufschlagen, dabei den zweiten Beutel Gelatinefix einrieseln lassen, dann auf höchster Stufe steifschlagen. Die Sahne vorsichtig unter die Cassis-Masse heben, dann das Mousse beiseite stellen.

Amaretto-Mascarpone-Creme:
Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Amaretto, Mandelextrakt und gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät kurz vermengen. Nun die Sahne dazugeben. Auf kleiner Stufe alles miteinander verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen und dann auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

Torte schichten:
Den Marzipan-Biskuit in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen (ca.1,5 cm).
Etwas Cassis-Mousse und Amaretto-Creme für die Deko zur Seite stellen.
Die beiden Cremes zum Schichten jeweils in einen Spritzbeutel füllen.
Den ersten Boden mit Amaretto tränken, 3-4 Amarettini zerkrümelt darauf verteilen, am Rand einen Amaretto-Creme-Ring aufspritzen und die Mitte mit dem Cassis-Mousse auffüllen. Den nächsten Boden auflegen. Beim zweiten und dritten Boden genauso wie beim Ersten verfahren. Der vierte Boden ist der Deckel und sollte auch getränkt werden.
Nun wird die Torte mit der Amaretto-Creme eingestrichen.

Um den Farbverlauf auf den Tortenrand zu bekommen, werden einige Tupfen Cassis-Mousse darauf verteilt und dann mit einem Teigspachtel glatt gezogen.
Für die Deko wird ein Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereitet. Um zweifarbige Tuffs auf der Torte zu haben, wird ein Stück Frischhaltefolie genommen und die beiden beiseite gestellten Cremes länglich, nebeneinander darauf verteilt. Jetzt vorsichtig eine Rolle formen, diese in den Spritzbeutel legen und die Torte damit verzieren. Mittig noch einige zerbröselte Amarettini aufbringen. Fertig!
Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Himbeer-Babka



Wenn es mal keine Torte sein soll, ist diese Himbeer-Babka

perfekt, um sich den Sonntag zu versüßen. Den Hefeteig habe ich mit etwas Tonkabohne verfeinert. Er bekommt dadurch einen tollen Geschmack. Durch das Zitronengras hat die Himbeerfüllung ein schönes Aroma. Man sollte ihr auf jeden Fall über Nacht Zeit zum Durchziehen geben. Dazu einen Kaffee oder einen Tee…mega lecker!

Rezept:
Zutaten: für eine Kastenform 25x12cm
Hefeteig:
•300g Mehl
•21g frische Hefe
•25g Zucker
•1 Prise Salz
•2 Eier Gr.M
•70ml lauwarme Milch
•70g weiche Butter
•½ Tonkabohne

Himbeer-Füllung:
•Ca.350g Himbeeren (TK oder Frische), sollte 250g Püree ohne Kerne ergeben
•20g Zucker
•1TL Vanillepaste
•3 Stränge Zitronengras
•20g Speisestärke

Sirup:
•50g Zucker
•60ml Wasser

Zubereitung:
Himbeer-Füllung:
Himbeeren auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte 250g Himbeere-Püree ergeben. Das Zitronengras jeweils in 2-3 Stücke teilen und diese mit einem Topf zerdrücken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zu Seite stellen. Die restlichen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen

und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Masse nun mit der Speisestärke andicken. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen, damit die Füllung schön durchziehen kann.

Hefeteig:
Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine in 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig ist relativ weich. Mit einem Küchentuch abdecken und ca.60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Er sollte sich nun verdoppelt haben.
Auf einer bemehlten Arbeitsfläche wird der Hefeteig nochmal kurz durchkneten und anschließend mit einem Nudelholz zu einem Rechteck von 30cm x 35cm ausgerollt. Die Himbeer-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen und die Zitronengrasstücke entfernen.
Den Teig jetzt von der langen Seite her eng aufrollen, ohne zu stark zu drücken. Die Teigrolle der Länge nach mit einem Messer halbieren und die beiden halben Teilrollen so drehen, dass der Querschnitt nach oben zeigt. Die Hälften jetzt miteinander verzwirbeln und darauf achten, dass die offenen, angeschnittenen Seiten immer nach oben zeigen.
Die Kastenform mit Backpapier auslegen, oder einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig etwas zusammenschieben und vorsichtig in die Form legen.
Einfacher geht es, wenn man den Teig auf Backpapier verzwirbelt und ihn dann, mit dem Backpapier, in die Form hebt.
Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 20-30 Minuten gehen lassen.
In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertigbacken. Falls die Babka zu dunkel wird, kann man sie zum Ende hin mit Alufolie abdecken.
Kurz vor dem Ende der Backzeit den Sirup zubereiten. Dafür Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Die noch heiße Babka mit dem Sirup bestreichen und ca.15-20 Minuten in

der Form abkühlen lassen. Danach aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Heidelbeer-Cupcakes



Diese Heidelbeer-Cupcakes sind ja irgendwie Torten im Kleinformat und sehr schnell gemacht. Der Rührteig ist durch Quark und frische Heidelbeeren besonders saftig und beim Frischkäse-Topping treffen Heidelbeere und Orange aufeinander. Eine wirkliche leckere Kombination.

Rezept:
Zutaten: für 12 Stück
Teig:
•125g weiche Butter

•130g Zucker
•1 Prise Salz
•1TL Vanillepaste
•2 Eier Gr.M
•180g Quark
•250g Mehl
•8g Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
•125g Heidelbeeren

Heidelbeer-Topping:
•150g weiche Butter
•60g Puderzucker
•2 Bio-Orangen (Abrieb)
•500g Frischkäse (Zimmertemperatur)
•65g Heidelbeeren

Außerdem:
•Einige Heidelbeeren für die Deko
•12 Papier-Muffinförmchen

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 Quark hinzufügen und alles zügig miteinander vermischen. Mehl und Backpulver sieben, dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 füllen. Die Heidelbeeren darauf verteilen und etwas in den Teig drücken.
Auf mittlerer Schiene in ca. 22-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Heidelbeer-Topping:
Puderzucker sieben. Die Butter hell aufschlagen. Nun den Puderzucker nach und nach unterrühren und den Orangenabrieb hinzufügen. Frischkäse dazugeben und mit einem Schneebesen

vorsichtig unterrühren. Jetzt die Heidelbeeren pürieren und mit einem Teigschaber in die Creme einarbeiten.
Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen.
Nach Belieben mit Heidelbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

Maracuja-Himbeer-Torte





Maracuja ist eine fantastische Frucht. Ich mag sie absolut gerne. Darum kommt sie bei dieser Torte zum Einsatz. Zwischen Buttermilch-Böden findet ihr eine Maracuja-Joghurt-Creme, eine Himbeer-Fruchteinlage und frische Himbeeren. Eine tolle Kombination, die auch sehr schön in den Sommer passt. Davon kann man auch gern mal ein zweites Stück essen.

Rezept:
Zutaten:
Buttermilch-Boden: 2x 20er Form
• 125g weiche Butter
• 280g Zucker
• 2 Eier Gr.L
• 250 ml Buttermilch
• Abrieb 1 Bio-Zitrone
• 1TL Vanillepaste
• 275g Mehl
• 25g Speisestärke
• 1 Priese Salz
• 1TL Natron
• 1TL Himbeeressig

Himbeer-Fruchteinlage: für eine Form mit D/16cm
• 280-300g Himbeeren (frisch oder TK), sollte ca. 170g Püree (ohne Kerne) ergeben
• 50g Zucker

• 2 EL Wasser
• 4g Agartine
• 2TL Himbeerlikör (optional)

Maracujacreme:
• 7 Blatt Gelatine
• 300g Maracujapüree
• 400ml Sahne
• 80g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• 200g Kokosjoghurt

Tränke:
• ca. 50ml Maracujasaft

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

Frucht-Drip:
• 6g Tortenguss
• 125ml Maracujasaft

Außerdem:
• ca. 250g frische Himbeeren

Zubereitung:
Buttermilch-Böden:
Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden von 2 Springformen (20er) mit Backpapier belegen und die Ränder fetten.
Die Butter mit dem Zucker hellgelb aufschlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Buttermilch, Zitronenabrieb und Vanillepaste dazugeben. Mehl, Speisestärke und Salz in einer Schüssel mischen, sieben und unter die feuchten Zutaten heben. Natron mit dem Essig mischen und zügig in die Masse einrühren.

Den Teig, zu gleichen Teilen, auf die Formen verteilen und glatt streichen. Die Böden auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe)
Anschließend vollständig auskühlen lassen, aus den Formen lösen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kühl stellen.

Himbeer-Fruchteinlage :
Die Himbeeren auftauen lassen und durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.
Bis auf den Likör alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und unter rühren 2-3 Minuten köcheln lassen. Dadurch wird die Agartine aktiviert. Nun den Likör einrühren.
Den Boden einer Springform oder Dessertringes mit Frischhaltefolie auslegen und die Fruchtmischung in die Form gießen. In der Gefriertruhe gefrieren lassen, so lässt sich die Fruchteinlage besser auf den Tortenboden aufbringen.

Maracujacreme:
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Maracujapüree mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt in dem heißen, aber nicht mehr kochendem Püree auflösen. Etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt löffelweise unter das noch warme Fruchtpüree rühren. Dadurch wird die Temperatur angeglichen. Die Masse sollte nun maximal handwarm sein. Das Maracujapüree vorsichtig unter die Sahne heben. Die Creme ist noch sehr weich bis dickflüssig und sollte für ca.15 Minuten kühl gestellt werden, damit sie noch etwas fester wird.

In der Zwischenzeit jeden Boden in zwei gleichdicke Böden teilen (je ca. 1,5cm dick). Den ersten Boden mit einem Backrahmen umschließen, mit etwas Saft tränken, Maracujacreme darauf verteilen und einige Himbeeren gleichmäßig in die Creme drücken.
Den zweiten Boden auflegen, tränken und den Boden dünn mit Maracujacreme bestreichen. Die gefrorene Himbeer-Fruchteinlage aus der Form lösen und mittig auf dem Boden platzieren. Dünn

mit der Creme bestreichen und auch den verbliebenen Rand damit auffüllen.
Den dritten Boden auflegen und wie beim Ersten verfahren. Mit dem letzten Boden die Torte verschließen und mindestens 4 Stunden kühlen. Am Besten über Nacht.

Nun kann die Torte aus dem Ring gelöst werden.

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:
Die Sahne halbsteif schlagen. In einer anderen Schüssel Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste kurz miteinander verrühren. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe vermischen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Die Torte kann nun damit Eingestrichen werden. Sie sollte jetzt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank, damit die Mascarponecreme schön kühl wird.
Dann kann der Drip hergestellt werden.

Frucht-Drip:
Tortenguss anrühren. Bis kurz vor den Gelierpunkt abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel geben und auf den Rand der gekühlten Torte anbringen.
Nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.

Guten Appetit!