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!

Heidelbeer-Mandelschnitte

Diese Heidelbeer-Mandelschnitte ist perfekt, um sich den Nachmittag zu versüßen. Wenn es mal keine Torte sein soll, kann man seine Gäste wunderbar mit diesem Kuchen verwöhnen.

Ich habe mich für Heidelbeeren entschieden, weil ich sie wirklich sehr gerne mag und sie toll zu der Mandelcreme passen. Natürlich funktioniert auch jede andere Beere.

Rezept:
Zutaten: für einen verstellbarer, eckigen Backrahmen
Biskuit:
• 4 Eier, Gr.M
• 120g Zucker
• 2TL Vanillepaste
• 120g Mehl
• 5,5g Backpulver (ca.1,5 gestrichene TL)
• 50g Speisestärke
• 3-4 EL heißes Wasser

Baiser:
• 5 Eiweiß, Gr.M
• 1 Priese Salz
• 125g Zucker

Heidelbeercreme:
• 300g Heidelbeeren, frisch oder TK
• 40g Zucker
• 1 Schuss Beerenlikör (optional)
• 30g Speisestärke

Mandelcreme:
• 4 Blatt Gelatine
• 1TL Vanillepaste
• 400ml Milch
• 90g Zucker
• 4 Eigelb, Gr.M
• 40g gemahlenen Mandeln
• 25g Vanillepuddingpulver
• 2TL Mandelaroma
• 400g Sahne
• 2 EL Amaretto

Zubereitung:
Heidelbeercreme:
Die aufgetauten, bzw. frischen Beeren pürieren, mit dem Zucker und dem Likör aufkochen und mit der Speisestärke andicken (es sollte relativ dick sein). Anschließend mit Folie bedecken und kühl stellen.

Biskuit :
Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen (ca. 40x30cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Eier, Zucker, Vanillepaste und Wasser cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, sieben und unter die Creme heben. Die Masse nun in den Backrahmen füllen und glatt streichen. In ca.12-15 Minuten fertigbacken, aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200°C hochstellen.

Baiser :
Inzwischen die Eier trennen. 4 Eigelb für die Mandelcreme beiseite stellen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.

Jetzt zuerst die Heidelbeercreme und anschließend das Baiser glatt auf dem Biskuit verstreichen. Ich nehme dafür immer eine Palette, dann wird es schön gleichmäßig. Nun mit den Mandelblättchen bestreuen und bei 200°C ca. 8-10 Minuten backen, bis die Mandeln goldbraun sind. Biskuit auskühlen lassen.

Mandelcreme:
Gelatine einweichen.
Vanillepaste mit 300ml Milch und 70g Zucker aufkochen. Eigelbe, 100ml Milch, 20g Zucker, Mandeln und Puddingpulver vermischen. Die heiße Milch vorsichtig, aber zügig mit einem Schneebesen, unter den Eigelb-Mix rühren. Alles noch einmal, unter ständigem Rühren, aufkochen, bis die Creme andickt. Mit dem Mandelaroma abschmecken. Die Gelatine in der Creme auflösen und dann im Kühlschrank etwas abkühlen lassen. Wenn

die Creme zu gelieren beginnt und ungefähr handwarm ist, die geschlagene Sahne und den Amaretto unterheben. Den Biskuit aus dem Backrahmen lösen und halbieren. Wieder mit einem Backrahmen (20×30 cm) umschließen. Die Creme einfüllen, glatt streichen und die zweite Biskuithälfte auflegen. Mindestens 3 Stunden kühlen!!

Guten Appetit!

Apfel-Ricotta-Kuchen

Apfelkuchen kann man einfach immer essen und es gibt Rezept ihn in unendlich vielen Varianten. Ich habe hier eine besonders Leckere für euch. Äpfel, in Kombination mit Calvados und Ricotta, auf einem köstlichen Mürbeteig. Dieses Rezept ist definitiv eines meiner Lieblings-Apfelkuchen-Rezepten. Er ist so saftig. Dazu eine Tasse Kaffee. Perfekt!

Rezept:
Zutaten: 26er Backform
Mürbeteig:
• 220g Mehl
• 70g Zucker
• 1 Ei Gr.M
• 1TL Vanillepaste
• 1 Prise Salz
• 110g kalte Butter

Apfelfüllung:
• 1kg Äpfel
• 400ml Apfelsaft
• 100ml Calvados
• Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
• 40g Zucker
• 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Für eine Füllung ohne Alkohol, den Calvados durch Apfelsaft ersetzen.

Ricotta-Creme:
• 250g Ricotta
• 100g Schmand
• 250g Sahne
• 40g Puderzucker
• 1TL Vanillepaste
• 2 Päckchen Gelatinefix

Karamellisierte Mandelblättchen:
• 50g Mandelblättchen
• 1 gehäufter EL brauner Zucker

Zubereitung:
Mürbeteig:
Alle Zutaten zügig miteinander verkneten. Anschließend eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Apfelfüllung herstellen.
Dafür die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf Apfelsaft, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Zucker mischen und aufkochen. Nun die Apfelstücke dazugeben und alles 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel sollten noch bissfest sein. Jetzt die Äpfel in ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Davon 400ml abmessen und zusammen mit dem Calvados wieder in den Topf geben. Das Vanille-Puddingpulver mit etwas Wasser vermischen, in die heiße Flüssigkeit einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Äpfel mit der Pudding-Masse vermengen und anschließend etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
Nun wird der Mürbeteig ca. 5mm dick ausgerollt. Zuerst den Boden der Form damit auslegen. Den restlichen Teig zu einer länglichen Rolle formen, etwas flach drücken, in die Form an den Rand legen und einen ca. 5cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einpieken.

Nun die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und auf mittlerer Schiene in ca.35 Minuten fertigbacken.
In der Form komplett abkühlen lassen.

Karamellisierte Mandelblättchen:
Mandelblättchen und Zucker in eine kalte Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei immer rühren, damit die Mandelblättchen nicht verbrennen. Irgendwann schmilzt der Zucker und legt sich um die Mandeln. Immer weiterrühren, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Aus der Pfanne nehmen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Ricotta-Creme:
Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Schmand, Vanillepaste und den gesiebten Puderzucker kurz miteinander verrühren. Jetzt die Sahne dazugeben. Zuerst auf niedriger Stufe alles miteinander vermengen. Währenddessen beide Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Danach auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Den Boden mit der Apfelfüllung vorsichtig aus der Form lösen, die Ricottacreme darauf verteilen und mit einem Löffel nach Belieben ein Muster formen. Nun die Mandelblättchen darauf verteilen und Servieren.

Guten Appetit!

Macadamia-Brownie mit gesalzenem Karamell-Topping

Ich mag die Kombination aus süss und salzig. So kam die Idee für diese Brownie-Variante. Gesalzene Macadamia-Nüsse geben dem Brownie das gewisse Etwas und das Topping aus gesalzener Karamellsoße und Mascarpone rundet das Ganze ab. Ich verwende immer selbstgemachte Karamellsoße, aber man kann natürlich auch gekaufte verwenden und diese mit Salz verfeinern.

Rezept:
Zutaten: Backrahmen 20x20cm
Brownie-Teig:
• 175g weiche Butter
• 180g Zucker
• 50ml gesalzene Karamellsoße
• 60g Backkakao
• 2TL Vanillepaste
• 1 Prise Salz
• 3 Eier Gr.M
• 90g Mehl
• 150g gesalzene Macadamia-Nüsse

Karamell-Topping:

- 70g gesalzene Karamellsoße
- 125g Mascarpone
- 30g Puderzucker
- 4g Gelatinefix

Zubereitung:
Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Backrahmen mit Backpapier auslegen.
Die Macadamia-Nüsse etwas zerkleinern, aber nicht zu klein.
Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Karamellsoße, Kakao, Vanillepaste und Salz dazugeben und gut miteinander vermengen. Nun die Eier nach und nach einrühren. Jetzt das gesiebte Mehl hinzufügen und alles zu einem glattenTeig verarbeiten. Anschließend die Nüsse dazugeben und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und in ca. 30 Minuten fertigbacken.
In der Form abkühlen lassen. Jetzt kann der Brownie in kleine Quadrate (5x5cm) geschnitten werden.

Karamell-Topping:
Puderzucker sieben und mit der Mascarpone kurz cremig aufschlagen. Nun die Karamellsoße hinzufügen und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Tupfen auf die Browniestücke aufdressieren.

Guten Appetit!

Cranberry-Cheesecake

Cheesecake geht ja bekanntlich immer. In der Weihnachtszeit darf er somit auch nicht fehlen. Ich liebe Cranberries und was liegt da näher als Cheesecake und Cranberries zu kombinieren. Es ist ein wirklich cremiger Kuchen, der durch die Fruchtfüllung zu etwas ganz Besonderem wird. Dazu ein Cappuccino und der Tag ist perfekt.

Rezept:
Zutaten: 26er Springform
Keksboden:
• 200g Kakao-Butterkekse
• 100g flüssige Butter

Füllung:
• 675g Frischkäse
• 200g Zucker
• 180ml saure Sahne
• 1TL Vanillepaste
• 50ml Orangenlikör

• 3 Eier Gr.L

Cranberry-Fruchtgelee:
• 125g Cranberries
• 30ml Rotwein oder Orangensaft
• 1TL Vanillepaste
• 1,5EL Zucker
• 1-2TL Zimt

Zubereitung:
Fruchtgelee:
Cranberries, Zucker, Zimt und Vanillepaste mit dem Rotwein (bzw. mit dem Orangensaft) aufkochen und etwas köcheln lassen. Mit dem Pürierstab alles zerkleinern. Danach in den Kühlschrank stellen.

Keksboden:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 26er Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
Kekse im einem Mixer zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermischen. Gleichmäßig in der Form verteilen, dabei einen Rand von ca. 2,5cm Höhe formen und alles gut festdrücken. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160°C runterstellen.

Füllung:
Frischkäse und Zucker mit dem Rührgerät auf niedriger Stufe vermengen. Anschließend die saure Sahne, die Vanillepaste und den Likör vorsichtig unter die Masse rühren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und in zwei Portionen mit dem Teigspatel unterheben.
Nun die Hälfte der Frischkäsecreme auf dem kalten Boden verteilen. Die Hälfte vom Cranberry-Gelee in Klecksen auf die Creme geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen. Die restliche Masse in die Form füllen, das übrige Gelee in Klecksen darauf verteilen und wieder spiralförmig einarbeiten. Die Form vorsichtig auf den Tisch klopfen, damit noch

vorhandene Luftbläschen verschwinden.
Jetzt eine mit Wasser gefüllte Auflaufform auf die unterste Schiene des Backofens stellen und die Backform auf die 2te Schiene von unten legen. In 45-55 Minuten fertigbacken. Den Backofen ausstellen, die Tür einen kleinen Spalt öffnen und den Cheesecake 1 Stunde darin abkühlen lassen. Jetzt aus dem Ofen nehmen, den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer lösen und bei Zimmertemperatur komplett erkalten lassen. Anschließend im Kühlschrank, für mindestens 4 Stunden, durchkühlen. Am Besten über Nacht. Jetzt kann man den Cheesecake vorsichtig aus der Form heben und Servieren.

Guten Appetit!