Himmelstorte mit Himbeeren





Diese Himmelstorte ist außen herrlich knusprig durch die

gerösteten Mandeln auf der Baiserhaube, innen cremig und wunderbar fruchtig. Die Himbeeren bringen genau die richtige Frische mit, sodass die Torte trotz der Quark-Frischkäse-Schicht angenehm leicht bleibt. Wer mag, kann als fruchtige Alternative auch Erdbeeren oder Heidelbeeren verwenden. Ein echtes Träumchen, von dem man sich gerne ein zweites Stück gönnt.

Rezept:

Zutaten: 2x24er Springform
Boden:
• 5 Eier Gr. M
• 230g Zucker
• 1 Prise Salz
• 150g weiche Butter
• Abrieb 1 Bio-Zitrone
• 180g Mehl
• ½ Päckchen Backpulver
• 60g Mandelblättchen

Füllung:
• 200g Sahne
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 200g Frischkäse
• 200g Magerquark
• 1 EL Zitronensaft
• 60g Zucker
• 250g frische Himbeeren

Zubereitung:
Boden:
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der zwei Springformen mit Backpapier auslegen.

1 Ei beiseitelegen und die restlichen 4 Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 150g Zucker langsam einrieseln lassen.

In einer zweiten Schüssel die Butter, den restlichen Zucker und den Zitronenabrieb cremig rühren. Die 4 Eigelbe sowie das ganze Ei nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.
Den Teig zu gleichen Mengen auf die zwei Springformen verteilen und glattstreichen.
Nun ein Drittel des Eischnees auf dem ersten Boden verstreichen. Die restlichen zwei Drittel auf dem zweiten Boden verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Beide Formen auf mittlerer Schiene in ca. 30 Minuten fertig backen.

Den Boden mit den Mandelblättchen direkt nach dem Backen vorsichtig in 12 Stücke schneiden. So lässt sich die Torte später anschneiden, ohne die Creme herauszudrücken. Danach beide Böden vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Füllung:
Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Magerquark, Frischkäse, Zitronensaft und Zucker glattrühren, danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Zusammensetzten:
Den ungeschnittenen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umspannen. Etwa ein Drittel der Creme darauf verstreichen, die Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Die 12 vorgeschnittenen Stücke als Deckel auflegen und leicht andrücken.

Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht. Erst dann den Tortenring lösen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Guten Appetit!

Zwetschgen-Streuselkuchen



Ein herrlicher Kuchen, der perfekt in den Spätsommer passt. Durch die leicht säuerlichen Zwetschgen und die buttrigen Streusel schmeckt er wunderbar saftig und frisch. Ich finde die Kombination aus weicher Frucht und Knusperschicht einfach unschlagbar. Natürlich könnt ihr statt Zwetschgen auch Pflaumen oder Äpfel verwenden. Mir persönlich schmeckt dieser Streuselkuchen aber mit frischen, reifen Zwetschgen und einer Prise Zimt in den Streuseln am allerbesten.

Zutaten: 30×20 cm (verstellbarer Backrahmen)
Boden:
• 125g weiche Butter
• 60g Zucker
• 40ml Milch
• 2 Eier Gr. M

- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Zimt
- 150g Mehl
- 4,5g Backpulver (ca.1 TL)

- ca.800-1000g Zwetschgen

Streusel:
- 75g kalte Butter
- 60g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- ½ TL Zimt
- 130g Mehl

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und die Ränder einfetten.

Die Zwetschgen gründlich waschen, entkernen und vierteln.

Alle Teigzutaten mit dem Handrührgerät vermengen, gleichmäßig in der Form verstreichen und mit den Früchten belegen. Diese dabei leicht in den Teig drücken. Zuletzt die Streuselzutaten kurz verkneten, in kleinen Stücken auf den Zwetschgen verteilen und den Kuchen auf mittlerer Schiene in 30 bis 35 Minuten goldgelb backen.
Den Kuchen kurz ruhen lassen, vorsichtig mit einem Messer aus dem Backrahmen lösen und nach Belieben lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Raffaello-Biskuitrolle mit Himbeeren



Was gibt es Besseres als eine süße Pause, die nach Sommer und Urlaub schmeckt? Für diese Biskuitrolle habe ich die beliebten Kokos-Mandel-Kugeln mit einer fruchtigen Note kombiniert. Die leckere Kokoscreme trifft auf frische Himbeeren, eingewickelt in einen wunderbar fluffigen, leichten Biskuitboden. Durch die Beeren ist die Rolle herrlich frisch. Perfekt für das nächste Kaffeekränzchen. Kleiner Tipp am Rande: schmeckt auch mit Erdbeeren super lecker. Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachbacken!

Rezept:
Zutaten:
Biskuit:
- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke

• 1 Msp. Backpulver
• 1TL Vanillepaste
• 1 Prise Salz
• 20g Kokosraspeln

Füllung:
• 500 ml Sahne
• 2,5 Päckchen Sahnesteif
• 2,5 Päckchen Vanillezucker
• 18 Raffaello Kugeln
• ca. 150 g frische Himbeeren
• 10 g Kokosraspeln

Deko:
• Raffaello-Kugeln
• Frische Himbeeren
• Kokosraspeln

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 vermischen und darüber sieben. Anschließend sowohl die Eigelbmasse als auch die Mehlmischung vorsichtig unter den Eischnee heben, um die Luftigkeit zu erhalten.

Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und in 10- 12 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den noch heißen Biskuit nach dem Backen direkt darauf stürzen. Vorsichtig von der kurzen Seite her mit dem Tuch aufrollen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Füllung:
Die Sahne zusammen mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Raffaello-Kugeln fein pürieren und vorsichtig in die geschlagene Sahne einrühren.

Den Biskuit entrollen und die Raffaello-Sahne gleichmäßig darauf verstreichen. Etwas Creme zum Einstreichen und für die abschließende Dekoration der Rolle beiseitestellen.

Anschließend die Kokosraspeln und die Himbeeren auf der Creme verteilen und den Teig wieder sorgfältig aufrollen.

Dekoration:
Die Außenseite der Biskuitrolle mit einem Teil der restlichen Füllung bestreichen und rundherum mit Kokosraspeln bestreuen. Zum Schluss die verbliebene Creme in Tupfen auf die Biskuitrolle spritzen, mit weiteren Raffaello-Kugeln und frischen Himbeeren garnieren.

Die Biskuitrolle bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!

Marmorkuchen mit Kirschen und Frischkäse-Quarkcreme





Der „Alles-drin-Glückskuchen“
Saftiger Marmorkuchen trifft Frischkäse, Quark und KirscheDieser Blechkuchen ist der perfekte Beweis dafür, dass man sich nicht zwischen Schokolade, Käsekuchen und Obst entscheiden muss. Er sieht durch die wilde Marmorierung spektakulär aus, ist aber dank der einfachen „Klecks-Methode“

absolut gelingsicher. Ein echter Hingucker für jede Kaffeetafel!

Rezept:
Zutaten:
Teig: Backrahmen 35x25cm
• 400g weiche Butter
• 340g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker
• 1 Prise Salz
• 8 Eier Gr. M
• 300ml Milch
• 600g Mehl
• 5 TL Backpulver
• 50g Backkakao
• 50g Zartbitterschokolade, gehackt

Frischkäse-Quarkcreme:
• 300g Frischkäse
• 350g Speisequark 20%
• 80g Zucker
• 1 Ei
• 37g Vanillepudding (1 Päckchen)

Außerdem:
• 350g Sauerkirschen (TK)

Zubereitung:
Teig:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Backrahmen daraufstellen und einfetten.
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 3–4 Minuten schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, 120 ml Milch hinzufügen und alles zügig vermengen. Zuletzt die gesiebte Mehl-Backpulver-Mischung einarbeiten. Die Hälfte der Masse in den Rahmen füllen und glattstreichen.

Die andere Hälfte mit Kakao und der übrigen Milch verrühren. Beide Teige sollten jetzt ungefähr die gleiche Konsistenz haben. Dann die gehackte Schokolade kurz unterheben. Den dunklen Teig klecksweise auf dem hellen verteilen und für die Marmorierung mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Frischkäse-Quarkcreme:
Alle Zutaten vorsichtig mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse klecksweise auf dem Teig verteilen, die gefrorenen Kirschen darauf platzieren und beides ebenfalls mit einer Gabel behutsam mit dem Teig verswirlen.

Das Ganze auf mittlerer Schiene in ca. 60–70 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen im Backrahmen vollständig auskühlen lassen. Erst dann den Rahmen lösen, den Kuchen portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Schoko-Streuselkuchen mit Quark und Kirschen





Schokolade, Kirschen, Quark und Streusel….ein Blech voll mit Glück. Dazu einen Kaffee, vielleicht noch ein gutes Buch…was will man mehr!? Diesen Kuchen am Besten am Vortag backen, damit er richtig abkühlen kann und danach im Kühlschrank lagern. Wie die meisten Blechkuchen, kann auch dieser

Streuselkuchen in Stücken eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und serviert werden.

Die Kirschen können auch, je nach Geschmack und Vorlieben, gegen andere Früchte, wie z.B. Erdbeeren oder Heidelbeeren, ausgetauscht werden.

Rezept:
Zutaten: für einen Backrahmen 35x30cm
Schokoboden:
• 280g Mehl
• 70g Kakao
• 100g Zucker
• 2 Päckchen Vanillezucker
• 2 Eier Gr.M
• 1 Prise Salz
• 160g kalte Butter

Quarkcreme:
• 1 kg Magerquark
• 250g Mascarpone
• 160g Zucker
• 60g Speisestärke
• 60g Schokolade
• 5 Eier Gr.M

• ca. 700g Schattenmorellen (Abtropfgewicht)

Schokostreusel:
• 200g Mehl
• 50g Kakao
• 160g Zucker
• 80g Zucker
• 1TL Vanillepaste

Zubereitung:
Schokoboden:
Die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig

verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Quarkcreme:
Die Kirschen abtropfen lassen und beiseitestellen.

Quark, Mascarpone, Zucker und Speisestärke mit dem Handrührgerät verrühren. Schokolade hacken und unter die Masse geben. Anschließend die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und in die Creme einrühren.

Streusel:
Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streusel verarbeiten.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Rahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

Nun den Boden ausrollen und auf das Blech legen. Die Quarkmasse dazu geben und gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Die abgetropften Kirschen auf der Creme verteilen und anschließend mit den Streuseln bestreuen.

Auf der mittleren Schiene in ca. 40-45 Minuten fertig backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech komplett erkalten lassen. Erst wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, den Backrahmen entfernen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!

Kirsch-Schmandkuchen





Ein köstlicher Kuchen, der zu jeder Jahreszeit passt. Durch die Kirschen und die Schmand-Puddingcreme schmeckt er frisch und nicht zu süß. Ich finde die Kombination sehr lecker. Natürlich können auch andere Früchte verwendet werden. Beeren und Mandarinen passen zum Beispiel auch sehr gut. Mir persönlich schmeckt er aber mit Schattenmorellen am Besten.

Rezept:
Zutaten: 26er Springform
Teig:
• 75g Butter
• 150g Mehl
• 70g Zucker
• 1TL Backpulver (gestrichen)
• 1 Ei Gr.M

Schmandcreme:
• 1 Glas Schattenmorellen (ca. 350g Abtropfgewicht)
• 500ml Milch
• 190g Zucker
• 2 Päckchen Vanillezucker
• 600g Schmand

Belag:
• 1 Glas Schattenmorellen (ca. 350g Abtropfgewicht)
• 1 Päckchen Tortenguss, rot

Zubereitung:
Teig:
Den Boden der Springform mit Backpulver auslegen und den Rand fetten.
Butter in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. In die Springform geben, festdrücken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel ein paar mal einpieksen und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung:
Die Schattenmorellen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
Das Puddingpulver mit 125 ml Milch glattrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, kurz vom Herd nehmen, das angemischte Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Schmand mit einem Schneebesen in den Pudding

einarbeiten und die Masse in die Backform geben. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und leicht in die Creme drücken. In ca. 75 Minuten fertig backen.
Den Kuchen in der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

Belag:
Die Schattenmorellen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Kuchen verteilen. 250 ml Saft mit dem Tortengußpulver vermischen, unter rühren aufkochen und gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Im Kühlschrank festwerden lassen.
Anschließend aus der Form lösen und bis zum Servieren kühl lagern.

Guten Appetit!

Carrot Cake Cupcakes mit Eierlikör





Diese Carrot Cake Cupcakes mit Eierlikör passen toll zu Ostern. Durch die Karotten sind sie schön saftig und das Eierlikör-Frischkäse Topping verleiht ihnen das gewisse Etwas. Davon isst man garantiert noch einen Zweiten. Die Herstellung dieser Leckerei ist wirklich einfach und sie eigenen sich

wundervoll als kleines Mitbringsel.

Rezept:
Zutaten: für 12 Cupcakes
• 110g Mehl
• 50g gemahlene Mandeln
• 1½ TL Backpulver
• 130g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1 TL Vanillepaste
• 180ml Speiseöl
• 2 Eier Gr.M
• 25ml Eierlikör
• 50g gehackte Pistazien

Eierlikör-Frischkäse Topping:
• 250g Frischkäse
• 80g weiche Butter
• 6 EL Eierlikör
• 30g Puderzucker

Zubereitung:
Teig:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.

Karotten waschen und fein raspeln.
Mehl und Backpulver mischen und sieben. Anschließend die gemahlenen Mandeln dazugeben und alles vermengen.
Öl, Zucker, Salz und Vanillepaste mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das Mehl-Mandelgemisch zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Nun die Eier nacheinander hinzufügen. Zum Schluss Karotten, Pistazien und Eierlikör unterheben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf die Muffinförmchen verteilen.
Auf mittlerer Schiene in 25-30 Minuten fertigbacken. Auf einem

Kuchengitter abkühlen lassen.

Eierlikör-Frischkäse Topping:
Puderzucker sieben und mit der weichen Butter schaumig aufschlagen. Nun Frischkäse und Eierlikör hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die Cupcakes aufspritzen und nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

Mini-Schokozöpfe mit gesalzenen Erdnüssen



Schokozöpfe im Miniformat und dazu noch gesalzene Erdnüssen…ist das nicht eine tolle Kombi!? Der Hefeteig wird

mit etwas Tonkabohne verfeinert. Die Füllung besteht aus dunkler Schokolade, Butter, schwarzem Kakao und gesalzenen Erdnüssen. Das passt einfach super zusammen. Eigentlich sind diese kleinen Leckereien wirklich schnell gemacht, wenn da nicht die Zeit wäre, die der Teig zum Aufgehen benötigt.

Rezept:
Zutaten: für 12er Muffinform
Hefeteig:
• 550g Mehl
• 200ml Milch
• 90g Zucker
• 2 Eier Gr.M
150g weiche Butter
• 7g Trockenhefe
• 1 Prise Salz
• ½ Tonkabohne, fein geriebenen
• 1TL Vanillepaste

Schoko-Erdnussfüllung:
• 180g Zartbitterschokolade
• 200g Butter
• 100g Zucker
• 60g schwarzes Kakaopulver
• 70g gesalzene Erdnüsse

Außerdem:
• 1 Eigelb
• 1EL Milch
• gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:
Hefeteig:
Milch und Zucker vorsichtig erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Eier kurz mit dem Schneebesen aufschlagen. Salz, Vanillepaste und Tonkabohne hinzufügen und gut vermengen. Anschließend die Milch einrühren. Das Mehl sieben, mit der Hefe mischen, dazugeben und alles miteinander

verrühren. Jetzt die Butter löffelweise hinzufügen und immer erst richtig einarbeiten, bevor der nächste Löffel dazugegeben wird. Den Teig ca. 8-10 Minuten kneten, bis er schön elastisch ist. Wenn er noch zu sehr klebt, etwas Mehl einarbeiten.
Anschließend abgedeckt ca.12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Am Besten über Nacht.

Am nächsten Tag die Füllung herstellen.
Schokolade zerkleinern, mit der Butter und dem Zucker im Topf schmelzen. Den Kakao hinzufügen. Anschließend die Masse abkühlen lassen und die Erdnüsse klein hacken.

Die Muffinform etwas einfetten.
Den Teig rechteckig ausrollen, die Schokoladenfüllung darauf verstreichen und die Erdnüsse gleichmäßig auf der Füllung verteilen. Den Teig über die lange Seite 1/3 ineinander falten, dann das nächste Drittel darüberlegen. Es sollten 3 Teigschichten übereinander liegen. Mit dem Nudelholz noch einmal etwas ausrollen. Jetzt in ca. 4cm breite Streifen schneiden. Diese werden jeweils in 3 Streifen geschnitten, aber nicht ganz durchtrennt. Jetzt die Teiglinge flechten, die Enden nach unten klappen und in die Muffinform legen. Abgedeckt, bei Zimmertemperatur, ca.40 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Einige Erdnüsse hacken. Eigelb und Milch miteinander verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Auf mittlerer Schiene in ca. 20 Minuten fertigbacken. Die Mini-Zöpfe erst nach 20-25 Minuten aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Tiramisu Torte



Tiramisu mag ich super gerne. Warum sollte man also diesen italienischen Klassiker nicht auch mal als Torte Servieren!? Auf einem Wienerboden ist abwechselnd eine leckere Mascarponecreme und mit Espresso und Amaretto getränkter Löffelbiskuit geschichtet. Vor dem Servieren noch mit Kakao bestäuben…Köstlich! Dazu noch einen Cappuccino…Was will man mehr!?

Rezept:
Zutaten:
Boden: 20er Backform

- 2 Eier
- 60g Zucker
- 1EL Amaretto
- 1 Prise Salz
- 50g Mehl
- 20g Weizenstärke
- 20g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Mascarponecreme:
• 750g Mascarpone
• 80g Puderzucker
• 50ml Amaretto
• 400g Sahne
• 1 Päckchen Gelatinefix

Tränke:
• 200ml Espresso
• 150ml Amaretto

Außerdem:
• Kakaopulver zum Bestäuben
• 300-400g Löffelbiskuit

Zubereitung:
Boden:
Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.
Die Eier trennen. Eigelbe mit 20g Zucker und Amaretto schaumig schlagen.
Das Eiweiß mit 40g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Gesiebtes Mehl und Stärke vorsichtig unterheben.
Anschließend die flüssige Butter einrühren.
Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca.15-20 Minuten fertigbacken. Den Boden in der Backform komplett abkühlen lassen.

Mascarponecreme:
Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Amaretto in einer Schüssel cremig rühren. Die Sahne halbsteif schlagen und zum Mascarponegemisch geben. Auf niedriger Stufe alles miteinander verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Tränke:

Espresso und Amaretto in einer Schüssel mischen.

Zusammensetzen der Torte:
Den abgekühlten Boden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit etwas vom Espresso-Amarettogemisch tränken. Mit einem Tortenring umschließen. Dabei einen ca.1 cm großen Rand lassen. In diesen Zwischenraum rundherum Löffelbiskuit stellen.
Jetzt wird ein Teil der Creme auf dem Boden verteilt und eine Schicht getränkter Löffelbiskuit darauf gelegt. Nun im Wechsel Creme und getränkten Löffelbiskuit, bis zum oberen Rand, weiter schichten. Mit der Mascarponecreme abschließen.

Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Tortenring lösen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Guten Appetit!

Kirsch-Mohnkuchen



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

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

Mohn-Joghurtfüllung:
- 900g griechischer Joghurt
- 2 Eier Gr.M

• 200g Zucker
• 2TL Vanillepaste
• Abrieb einer Bio-Zitrone
• 20ml Zitronensaft
• 75g Mohn
• 50g Speisestärke

• 600g Kirschen (aus dem Glas)

Streusel:
• 100g Haferflocken
• 50g gemahlene Mandeln
• 70g weiche Butter
• 25g Zucker
• 1 Prise Zimt

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

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

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

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

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

Guten Appetit!