

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 eignen 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 gemahlenden 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
 - $\frac{1}{2}$ 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!

Maple Chai Donuts



Ahornsirup und Chai-Gewürz...eine tolle Kombi, die ihr in diesen Donuts wiederfindet. Das Chai-Gewürz gibt dem Teig ein sehr schönes Aroma und der Ahornsirup rundet das Ganze ab. Er ist sowohl im Teig, als auch in der Glasur vorhanden. Ich habe mich hier für Donuts im Miniformat entschieden, davon kann man dann auch mal zwei essen. Diese kleinen Leckereien wandern in den Backofen und nicht in die Fritteuse und ihr müsst für die Herstellung nicht viel Zeit einplanen.

Rezept:

Zutaten: für ca. 23-24 Stück, Mini-Donutform (Silikon)

- 150g Mehl
- 5g Backpulver
- 40g Zucker
- 1 Prieser Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60g Ahornsirup
- 1TL Vanillepaste
- 50g saure Sahne
- 40g Butter
- $\frac{3}{4}$ TL Chai-Gewürz
- 50ml Milch

Maple Glaze:

- 60g Puderzucker
- 35g Ahornsirup
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- etwas Milch (bei Bedarf)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zucker, Salz, Ei, Ahornsirup, Vanillepaste und saure Sahne vermischen. Butter schmelzen und mit dem Chai-Gewürz dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und mit dem Handrührgerät in die flüssigen Zutaten einarbeiten. Milch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Donutförmchen, mit Hilfe eines Spritzbeutels, zu $\frac{2}{3}$ füllen und auf mittlerer Schiene in 10-15 Minuten fertigbacken.

Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Maple Glaze:

Puderzucker sieben und mit dem Ahornsirup und der Vanillepaste verrühren. Wenn die Glasur zu fest ist, etwas Milch dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die komplett abgekühlten Donuts mit einer Seite in die Glasur tauchen und diese dann fest werden lassen.

Guten Appetit!

Brombeer-Schoko-Torte





Diese sommerliche Torte hat sich mein Mann zum Geburtstag gewünscht. Zwischen den Biskuitböden, die ich mit Tonkabohne und gehackter Schokolade verfeinern habe, findet ihr eine

Creme aus Brombeeren und Frischkäse. Frische Früchte dürfen natürlich nicht fehlen. Sie kommen als Deko zum Einsatz. Weil es so hübsch aussieht, habe ich noch getrocknete blaue Kornblumen darüber gestreut. Viel Spaß beim Nachbacken!

Rezept:

Zutaten:

Schokobiskuit: 20er Backrahmen/Backform

- 6 Eier M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 85g Mehl
- 35g Kakao
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade

Brombeerpüree:

- 200g Brombeerpüree (aus ca. 300g Brombeeren, TK oder frisch)
- $1\frac{1}{4}$ EL Zucker
- 1TL Vanillepaste
- ca.1TL Speisestärke

Brombeer-Frischkäsecreme:

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

Tränke:

- Kakao oder Kakaolikör

Außerdem:

- Frische Brombeeren

Zubereitung:

Schokobiskuit:

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

In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett auskühlen lassen.

Brombeerpüree:

Die Brombeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in das kochende Püree geben und andicken lassen. In eine Schale füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Brombeer-Frischkäsecreme:

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

Zusammensetzen der Torte:

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

Nun kann die Torte serviert werden.

Guten Appetit!

Johannisbeere-Buttermilch Gugelhupf



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

Rezept:

Zutaten: Gugelhupfform D/24cm

Teig:

- 250g weiche Butter
- 180g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 5 Eier Gr.M
- 175ml Buttermilch
- 375g Mehl
- 12g Backpulver
- 250g Johannisbeeren

Deko:

- 100g Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- Johannisbeeren

Zubereitung:

Teig:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform fetten und mit Mehl bestäuben.

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

Deko:

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

Guten Appetit!

Galette mit Erdbeeren und Heidelbeeren



Eine Galette ist einfach ein wundervolles Gebäck. Es ist gerade Erdbeerzeit! Ich komme also nicht drumherum diese köstlichen, roten Früchte als Belag zu verwenden. Dazu

gesellen sich noch ein paar Heidelbeeren. Für mich ist diese Kombination absolut perfekt. Dieser kleine Kuchen ist schnell und ohne viel Aufwand gemacht. Wer mag, kann dazu noch Sahne reichen.

Rezept:

Zutaten:

Boden:

- 150g Mehl
- 50g gemahlene Mandeln
- 100g kalte Butter
- 50g Joghurt
- 15g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste

Belag:

- 200g Erdbeeren
- 50g Heidelbeeren
- 1TL Zitronensaft
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker

Außerdem:

- 20g gehackte Mandeln
- 2EL Sahne
- 30g Mandelblättchen
- etwas Puderzucker

Zubereitung:

Boden:

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

Belag:

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

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun den Teig ca. 5mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Zuerst die gehackten Mandeln darauf verteilen, dann das Erdbeergemisch und danach die Heidelbeeren. Dabei darauf achten, dass ein 3-4cm breiter Rand frei bleibt. Nun den Rand über die Füllung legen. Diesen dann mit Sahne bepinseln und die Mandelblättchen darauf verteilen.

In ca. 30 Minuten fertig backen. Danach 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und komplett erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und Servieren.

Guten Appetit!