

# Eierlikör-Heidelbeer-Biskuitrolle



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

## **Rezept:**

### **Zutaten:**

#### **Biskuit:**

- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver

- 1TL Vanillepaste
- 1 Priesse Salz

### **Eierlikörcreme:**

- 200g Frischkäse
- 200g Sahne
- 40g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 100ml Eierlikör
- 2 Päckchen Gelatinefix

### **Außerdem:**

- ca.100g frische Heidelbeeren

### **Zubereitung:**

#### **Biskuit:**

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß und Salz ca.1 Minute aufschlagen, dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Jetzt das Eigelb und die trockenen Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben.

Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene in 10-12 Minuten fertigbacken.

Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den warmen Boden darauf stürzen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

#### **Eierlikörcreme:**

Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste verrühren. Die Sahne dazugeben. Auf niedriger Stufe alles kurz miteinander vermengen. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Anschließend den Eierlikör kurz einrühren.

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

Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

---

## **Limoncello-Carrotcake mit Ricottatopping und einer Limoncello-Soße**



Ein köstlicher Carrotcake, der auf eurem Oster-Kaffeetisch

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

### **Rezept:**

**Zutaten:** Backrahmen 25x25cm

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

### **Limoncello Soße:**

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

### **Ricottacreme:**

- 400g Ricotta
- 400g Frischkäse
- 100g Puderzucker
- 2TL Zitronenextrakt
- ca.15 Blätter Zitronenmelisse

### **Deko:**

- ein paar Blätter Zitronenmelisse

## **Zubereitung:**

### **Carrotcake :**

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

### **Limoncello-Soße:**

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

### **Ricottacreme:**

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

Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen vorsichtig aus dem Backrahmen lösen und in 16 gleichmäßig große Stücke teilen.

Mit ein paar Blättern Zitronenmelisse garnieren und Servieren.

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

Guten Appetit!

---

# Brownies mit Beeren



Habt ihr eure Brownies schon einmal mit Beeren verfeinert? Für jeden, der eine Kombi aus Schokolade und Früchten mag, ist das definitiv ein Muss. Die Variante auf dem Foto ist mit Brombeeren. Super lecker! Aber auch jede andere Beere kann verwendet werden, ganz nach eurem Geschmack. Zu meinen Brownies habe ich eine Fruchtsoße aus Brombeeren gereicht. Probiert das unbedingt mal aus, das ist fantastisch. Den Link für die Soße findet ihr am Ende des Rezeptes.

## Rezept:

**Zutaten:** 25×25 cm Backrahmen/Backform

- 350g Zartbitterschokolade
- 250g Butter
- 3 Eier Gr.M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz

- 100g Mehl
- 150g Beeren, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren

### **Zubereitung:**

Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Butter, über einem heißen Wasserbad, schmelzen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen bzw. eine Backform (25x25cm) mit Backpapier auslegen.

Eier, Salz und Zucker schaumig aufschlagen. Jetzt auf niedriger Stufe die Schoko-Buttermasse einrühren. Das gesiebte Mehl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Nun die Beeren unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und in ca. 30 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und in 16 Stücke schneiden.

Guten Appetit!

[Fruchtsoße](#)

---

# **Himbeer-Rosmarin Galette**



Himbeeren und Rosmarin...ein wundervolle Kombination! Bei dieser Galette treffen beide Zutaten aufeinander. Der Geschmack der köstlichen Himbeeren, wird von einem Hauch Rosmarin unterstrichen. Nicht zu doll, sondern nur ganz dezent. Ein wirklich leckerer Kuchen, den man wunderbar an warmen Tagen essen, da er nicht zu süß ist.

**Rezept:**

**Zutaten:**

**Boden:**

- 200g Dinkelmehl
- 150g kalte Butter
- 15g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste

### **Belag:**

- 250g Himbeeren
- Saft einer  $\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone (ca. 25ml)
- 15g Rosmarinsirup (Das Rezept dafür findet ihr auf meinem Blog!)
- 1TL frischer, gehackter Rosmarin

### **Außerdem:**

- 20g gehackte Pistazien
- 2 EL Sahne
- 30g Mandelblättchen

### **Deko:**

- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

### **Rosmarinsahne:**

- 200g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefest
- 2TL Rosmarinsirup
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$  -1TL frischer, gehackter Rosmarin

### **Zubereitung:**

#### **Boden:**

Mehl sieben und mit den restlichen Zutaten zügig mit der Hand zu einem glatten verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca.30-35 Minuten in den Kühlschrank legen.

#### **Belag:**

Alle Zutaten in einer Schale vermengen und kurz durchziehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Teig ca. 5mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zuerst die gehackten Pistazien darauf verteilen, anschließend das Fruchtgemisch. Dabei darauf achten, dass ein 3-4cm breiter Rand frei bleibt. Nun den Rand über die Füllung legen. Diesen dann mit Sahne bepinseln und die Mandelblättchen darauf verteilen.

Auf mittlerer Schiene in ca. 30 Minuten fertig backen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

### **Rosmarinsahne:**

Die Sahne mit Rosmarinsirup, Vanillezucker und Sahnefest steif schlagen. Anschließend den gehackten Rosmarin kurz unterrühren.

Die Galette mit etwas Puderzucker bestäuben und mit der Rosmarinsahne servieren.

Guten Appetit!

---

# **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
- $\frac{1}{4}$ TL 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 gemahlenden 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!

---

# 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!

---

## 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 Priesse 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 gemahlene 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 (20x30 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

### **Karamellierte Mandelblättchen:**

- 50g Mandelblättchen
- 1 gehäufte 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. Immeriterrühren, 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 gesalzene[m] 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 glatten Teig 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!