

# Kürbis-Marmorkuchen



Ich liebe Kürbis! Daraus kann man nicht nur Herzhaftes, sondern auch Süßes zaubern. Ich habe hier einen wundervollen Kürbis-Marmorkuchen für euch. Der eine Teig ist mit Kürbispüree, frischem Ingwer, Zimt, Nelke und Muskatnuss verfeinert und der Andere ist ein köstlicher Schokoladenteig. Getoppt wird die Leckerei mit ein wenig Zartbitter-Ganache. Ein fantastischer Herbstkuchen! Lecker!

## Rezept:

**Zutaten:** für 1 große Gugelhupfform

### Grundteig:

- 200g Hokkaido-Kürbis
- 50ml Wasser
- 200g weiche Butter
- 180g Zucker

- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 4 Eier Gr.M
- 250g Mehl
- 8g Backpulver

### **Schokoteig:**

- 2EL Backkakao, leicht gehäuft
- 30ml Milch

### **Kürbisteig:**

- 100g Mehl
- 3g Backpulver
- 50ml Milch
- 1 Stück frischer, geriebener Ingwer (ca.2 cm lang und fingerdick)
- 2TL Zimt
- $\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss, gerieben
- $\frac{1}{4}$ TL Nelke, gerieben

### **Schoko-Ganache:**

- 50g gehackte Zartbitterschokolade
- 40g Sahne

Wenn man mehr Schokolade auf dem Kuchen möchte, einfach die Menge von Schokolade und Sahne erhöhen.

### **Zubereitung:**

Den Kürbis waschen, in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser in einem Topf in 5-10 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen und den Kürbis pürieren.

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nun nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver vermischen, sieben, zur Butter-Eimasse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Für den Schokoteig  $\frac{1}{3}$  vom Teig in eine Schüssel füllen. Kakao und Milch zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Für den Kürbisteig den pürierten Kürbis, den geriebenen Ingwer, die Milch und die Gewürze zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Die Backform einfetten. Zuerst den Kürbisteig, dann den Schokoteig einfüllen. Den Schokoteig mit einer Gabel spiralförmig in den Kürbisteig einarbeiten.

In ca. 45-50 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Ganache die Schokolade fein hacken. Die Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Alles zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit!!

---

## **Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeer Kern**





Schokolade und Himbeeren sind einfach eine fantastische Kombi. Aus diesem Grund habe ich diese Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeerkern gebacken. Den Teig habe ich mit schwarzem Kakao und schön starkem Espresso gemacht. Der flüssige Kern besteht aus einem Himbeercurd und getoppt wird das ganze von einer schwarzen Schoko-Mascarponecreme, die durch den dunklen Kakao einen sehr intensiven Schokoladengeschmack hat. Der schwarz-rot Kontrast sieht einfach super aus und ist nicht nur zu Halloween ein Hingucker!

**Rezept:**

**Zutaten:** 12 Stück

**Teig:**

- 125g weiche Butter
- 130g Zucker
- 2 Eier Gr.M
- 100g Mehl
- 50g schwarzes Kakaopulver ( normaler Backkakao geht natürlich auch))
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

- 1 Prise Salz
- 100g Sahne
- 100ml heißen Espresso

**Himbeercurd:** Menge reicht für ca. ein großes Marmeladenglas

- 120ml pürierte Himbeeren (aus ca.200g Himbeeren TK)
- Abrieb 1 Zitronen
- 80g Zucker
- 3 Eier Gr.L
- 60g Butter in Würfeln
- rote Lebensmittelfarbe

**Schoko-Mascarpone-Creme:**

- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 2 Sahnesteif
- 100g Puderzucker
- ca. 60-70g schwarzer Kakao (normaler Backkakao geht natürlich auch)
- evtl. etwas schwarze Lebensmittelfarbe

**Außerdem:**

- Himbeerpulver

**Zubereitung:**

**Himbeercurd:**

Himbeeren auftauen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 120g abwiegen. Zitronenschale, pürierte Himbeeren, Zucker und Eier in einem kleinen Topf verrühren. Die Butter zugeben und auf mittlerer Stufe unter Rühren erhitzen. Wenn es angedickt und Spuren des Schneebesens sichtbar sind und bleiben, ist das Curd fertig. Vom Herd nehmen. Für intensives rot, mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Nun durch ein Sieb streichen, in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss füllen und komplett erkalten lassen.

**Teig:**

Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und die

Muffinförmchen in das Muffinblech legen.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nun die Eier nach und nach zur Butter-Zucker-Masse geben. Das Mehl mit Backpulver und dem Kakao mischen, sieben und hinzufügen. Alle Zutaten gut vermengen. Jetzt Salz, Sahne und Espresso dazugeben und kurz einrühren. Der Teig ist jetzt sehr flüssig, lässt sich dadurch aber toll in die Förmchen gießen. In ca.20-25 Min. fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

### **Schoko-Mascarpone-Creme:**

Puderzucker sieben und mit dem Sahnesteif mischen. Mascarpone mit etwas Sahne glatt rühren. Dann nach und nach die restliche Sahne dazugeben. Wenn die Masse dicker wird, das Puderzucker-Sahnesteifgemisch einrühren und weiter schlagen, bis die Creme fest ist. Jetzt den Kakao dazugeben und gut vermengen. Bei Bedarf noch etwas schwarze Lebensmittelfarbe hinzugefügt.

Nun die abgekühlten Cupcakes mittig etwas aushöhlen und das Himbeercurd mit einem Spritzbeutel einfüllen. Die Schoko-Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und aufdressieren. Mit etwas Himbeerpulver bestreuen.

Guten Appetit!

---

## **Lemon - Cheesecake - Blondies**



Diese Lemon-Cheesecake-Blondies sind ein absolutes Highlight mit Suchtfaktor und super schnell gemacht, wenn sich kurzfristig Besuch angekündigt hat. Ich liebe Zitronen und in Kombination mit Frischkäse sind sie absolut himmlisch. Die kleinen Köstlichkeiten sind so schnell wieder verschwunden, wie sie gebacken wurden!

**Rezept:**

**Zutaten:** Backrahmen 20x20cm

**Blondie-Teig:**

- 115g Butter
- 115g weiße Schokolade
- 125g Zucker
- Abrieb von 2 großen Bio-Zitronen
- 2 Eier Gr.M
- 1TL Zitronenextrakt
- 1 Prise Salz
- 225g Mehl

**Frischkäsecreme:**

- 230g Frischkäse
- 50g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Ei Gr.M

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C Ober/ Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen mit Backpapier auslegen und evtl. noch mit Backspray einfetten.

Die Schokolade klein hacken und mit der Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen. Diese Masse in eine Schüssel umfüllen, in der auch die restliche Zutaten Platz finden und ca.2-3 Minuten abkühlen lassen. Nun mit einem Rührgerät nacheinander Zucker, Zitronenabrieb, Salz, Zitronenextrakt und Eier einrühren. Zum Schluss das Mehl zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 100g vom Teig zur Seite stellen, den Rest in den Rahmen geben und glatt streichen.

Nun die Frischkäsecreme zubereiten.

Dafür Frischkäse, Zucker, Ei und Vanillepaste zu einer cremigen Masse verrühren.

Die Creme wird jetzt gleichmäßig auf dem Blondie-Teig verteilt. Den restlichen Teig in Klecksen auf den Frischkäse geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen.

Auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertig backen und vollständig auskühlen lassen. Jetzt aus der Form lösen, in

kleine Vierecke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!

---

## Persischer Liebeskuchen



Ich finde diesen Kuchen einfach wundervoll. Er ist wirklich schnell gemacht und darum perfekt, wenn man mal nicht so viel Zeit hat. Rosenwasser, Kardamom, Pistazien, getrocknete Rosenblüten und rosa Pfeffer machen diesen Mandelkuchen zu etwas Besonderem. Dazu einen Mokka mit Kardamom! Einfach köstlich!

**Rezept:****Zutaten:** 20er Springform**Rührteig:**

- 3 Eier Gr.M
- 150g weiche Butter
- 110g Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 50g gehackte Pistazien
- 50g Mehl
- 2TL Backpulver
- 1/4TL Kardamom
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2TL Rosenwasser
- 1 Prise Salz

**Sirup:**

- 100ml Orangensaft
- 40g Zucker
- 3TL Rosenwasser
- 1/2TL Safranfäden (optional)

**Zuckerguss:**

- 150g Puderzucker
- Saft einer Bio-Zitrone

**Deko:**

- 5g gehackte Pistazien
- rosa Pfeffer
- getrocknete Rosenblüten und -blätter (essbar)
- Granatapfelkerne

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Jetzt die Eier nach und nach unterrühren und alles gut vermengen. Den Abrieb und den Saft der Zitrone dazugeben und anschließend das Rosenwasser und den Kardamom. Mehl und Backpulver sieben und mit den Mandeln und den Pistazien in einer Schüssel

vermischen. Jetzt die trockenen Zutaten zu den Flüssigen geben und alles verrührt, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in die Form geben und in ca. 40-45 Minuten fertig backen (mittlere Schiene).

Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Sirup zubereiten. Dazu die Safranfäden fein mörsern. Orangensaft, Zucker und Rosenwasser in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die gemahlene Safranfäden hinzufügen und durchziehen lassen, bis der Kuchen fertig gebacken ist. Durch den Safran bekommt der Sirup eine tolle Farbe.

Wenn der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen nehmen, einige Löcher mit einem Holzspieß hineinstechen und mit dem Sirup übergießen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen, Puderzucker und Zitronensaft vermischen. Nur soviel Zitronensaft dazugeben, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Diesen dann auf dem Kuchen verteilen und mit gehackten Pistazien, Rosenblüten und Rosenblättern, rosa Pfeffer und Granatapfelkernen dekorieren.

Guten Appetit!