

Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle



Die Biskuitrolle ist ein absoluter Klassiker. Für die Weihnachtszeit habe darum ein besonderes Rezept für euch. Meine Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle. Den Biskuit habe ich mit Lebkuchengewürz verfeinert und die Füllung besteht aus einer Lebkuchen-Orange-Mascarpone-Creme. Ich habe mich diesmal für einen Dekorbiskuit entschieden, da es einfach ein schöner Hingucker ist. Da ist weitere Dekoration absolut nicht notwendig.

Rezept:

Zutaten:

Biskuit:

- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)

- 1TL Vanillepaste
- 1 Priesse Salz
- etwas braune Lebensmittelfarbe

Lebkuchen-Orange-Creme:

- 150ml frisch gepresster Orangensaft (ca.3 Bio-Orangen)
- $\frac{3}{4}$ EL Zucker
- 1TL Orangenextrakt
- 1EL Orangenlikör (optional)
- 12g Speisestärke
- 200g Mascarpone
- 200g Sahne
- 50g Puderzucker
- 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)
- 1TL Vanillepaste
- 1 Bio-Orange (Abrieb und Filets)

Zubereitung:

Orangengelee für die Creme:

Orangen auspressen (es sollte 150ml Saft ergeben). Etwas Saft zur Seite stellen, um die Speisestärke damit anzurühren. Den Rest mit Zucker und Orangenextrakt aufkochen. Den Likör dazugeben und alles mit der Speisestärke andicken. Im Kühlschrank komplett erkalten lassen.

In der Zwischenzeit den Biskuit herstellen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

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

Ca. 2 EL vom Teig abnehmen, mit der Lebensmittelfarbe leicht einfärben und ihn in Klecksen auf ein mit Backpapier belegtes

Backblech verteilen. Aus diesen Kleckse, mit einem Löffelstiel, Sterne formen. Auf mittlerer Schiene für 2 Minuten backen. Das Blech aus dem Backofen nehmen, den restlichen Teig gleichmäßig darauf verteilen und diesen dann in ca.10 Minuten fertigbacken.

Den fertigen Boden vom Backblech nehmen und wenden, um vorsichtig das Backpapier abzuziehen. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den Boden mit der Dekorseite darauf legen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und abkühlen lassen.

Lebkuchen-Orange-Creme:

Orangenschale fein abreiben und die Orange filetieren. Die Orangenfilets in kleine Stücke schneiden. Jetzt die kalte Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone mit gesiebttem Puderzucker, Orangenabrieb, Vanillepaste und Lebkuchengewürz cremig rühren. Nun die Sahne dazugeben. Alles kurz auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Jetzt das Orangengelee zügig unterrühren. Anschließend die Orangenstücke vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen:

Den erkalteten Biskuit vorsichtig aufrollen und die Creme gleichmäßig darauf verteilen. Den Biskuit mit der Creme aufrollen und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

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, pürrieren, 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 andickt 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 gemahlten 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!