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!

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 Priese 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!

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig

Diese niedlichen Osterhasen, aus Quark-Öl-Teig, sind ein absoluter Klassiker zu Ostern. Sie sind wundervolle Mitbringsel, eine kleine Osterüberraschung und auch beim Osterbrunch sollten diese Häschen nicht fehlen. Ich habe hier ein ganz einfaches Rezept für euch, bei dem auch Kinder toll mithelfen können und viel Zeit müsst ihr dafür auch nicht einplanen. Die Hasen solltet ihr allerdings nicht zu lange liegen lassen, denn frisch schmecken sie einfach am Besten.

Rezept:

Zutaten: für ca.10 Stück

- 300g Mehl
- 2TL Backpulver, gestrichen
- 40g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½TL Vanillepaste
- 125 g Magerquark
- 1 Ei Gr.M
- 50ml Sonnenblumenöl
- 50ml Eierlikör, alternativ Milch verwenden

Zum Bestreichen:

- 1 Ei Gr.M
- 1EL Milch

Deko:

- 50g Butter
- ca.100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

- ein Hasenausstecher ca.12-13cm groß

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsplatte ca. 1-1,5cm dick ausrollen. Die Hasen ausstechen und vorsichtig auf das Backblech legen.
Ei und Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit, Zucker und Vanillezucker auf einem Teller vermischen. Butter schmelzen. Die noch warmen Häschen von allen Seiten mit der Butter bestreichen und im Zucker wälzen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Vanille-Eierlikör Torte mit Heidelbeeren

Eine köstliche Osterleckerei habe ich hier für euch. Diese Torte ist klein, aber fein und schnell gemacht. Den Boden habe ich mich Eierlikör verfeinert, dadurch ist er total saftig.

Die Creme besteht aus Vanillepudding, Mascarpone und Sahne. Fruchtig wird das Törtchen durch die frischen Heidelbeeren und etwas Heidelbeermarmelade. Ich verwende aber lieber Fruchtpüree, das etwas angedickt wird und weniger Zucker als eine Marmelade enthält. Aber egal, welche Variante man bevorzugt, diese Torte schmeckt auf jeden Fall.

Rezept:
Zutaten: 16er Backring / Backform
Eierlikörboden:
• 2 Eier
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 90g Zucker
• 100ml Eierlikör
• 115g flüssige Butter
• 120g Mehl
• ½ Päckchen Backpulver
• 30g gemahlene Haselnüsse

Vanillecreme:
• ½ Packung Vanillepuddingpulver
• 200ml Milch
• 1EL Zucker (gehäuft) und 60g Puderzucker
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 1TL Vanillepaste
• 2 Päckchen Gelatinefix

Außerdem:
• 100g Heidelbeermarmelade (ich bevorzuge aber mit Speisestärke angedicktes Heidelbeerfruchtpüree, da es dann nicht so süß ist, wie Marmelade)
• 80g frische Heidelbeeren

Deko:
• Schoko-Osternest (ein Reel zur Herstellung auf meinem Instagram Profil @simones_cakeroom)

- einige Schoko-Ostereier
- getrocknete, essbare Blüten

Natürlich könnt ihr diese Torte auch nach euren Wünschen dekorieren.

Zubereitung:
Eierlikörboden:
Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
Eier, Salz, Vanillepaste und Zucker schaumig aufschlagen.
Eierlikör und flüssige Butter zügig zur Eiermasse gießen, dabei auf langsamer Stufe weiter rühren.
Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit den Haselnüssen vorsichtig unter die Eiercreme heben. In die Form geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene in ca.30 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen

Vanillecreme:
Den Pudding nach Packungsangabe herstellen, in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und erkalten lassen. Die Folie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut.
Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Vanillepaste und Puderzucker vermischen. Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun wird der Pudding zügig untergerührt, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Torte zusammensetzen:
Den Boden in 3 gleichmäßig dicke Böden teilen. 1/3 der Marmelade auf dem ersten Boden verteilen, Vanillecreme (auch ca.1/3) darauf geben und glatt streichen. Die Hälfte der Heidelbeeren auf der Vanillecreme verteilen. Den zweiten Boden auflegen und genauso wie beim Ersten verfahren. Den letzten Boden aufsetzen. Die restliche Marmelade darauf verstreichen.

Etwas Creme auf der Heidelbeermarmelade verteilen und glatt streichen. Den Rand der Torte dünn Einstreichen und mit einem Tortenspachtel abziehen. Die Böden sollten zu sehen sein. Nun die restliche Vanillecreme auf die Torte geben und mit einem Löffel wellenförmig verteilen. Anschließend kalt stellen.

Deko:
Das Schoko-Osternest herstellen und auf die Torte setzen. Mit Schoko-Ostereiern und Blüten die Deko fertigstellen.
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 gemahlenen 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:

Puderzucker 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!