

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!

Mango-Kokostorte





Ihr möchtet eine perfekte Sommertorte!? Wie wäre es mit dieser Mango-Kokostorte. Sie schmeckt frisch und ist nicht zu süß. Zwischen den Böden, die mit Kokosjoghurt und Kokosraspeln verfeinert sind, befindet sich eine Mangocreme und Mangokompott. Sommer, Sonne, Garten, Torte und eine Tasse Kaffee. Was will man mehr!?

Rezept:

Zutaten:

Kokosböden: 2x 20er Backrahmen

- 125g weiche Butter
- 250g Zucker
- 1 Priesse Salz
- 2 Eier Gr.L
- 250ml Kokosmilch
- 1TL Vanillepaste
- 275g Mehl
- 25g Speisestärke
- 9,5g Backpulver

- 50g Kokosraspeln

Mango-Joghurt-Creme:

- 7 Blatt Gelatine
- 300g Mangopüree
- 400ml Sahne
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 200g Kokosjoghurt

Mangokompott:

- 300g Mangostücke
- 1 Limetten
- 40g Zucker
- 10g Speisestärke

Tränke:

- 75ml Kokoslikör

Mascarponecreme zum Einstreichen:

- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 1TL Zitronenextrakt
- 1 Päckchen Sahnesteif

Deko:

- 50g Mango-Marmelade
- etwas Kokosraspeln
- gelbe Rosen

Zubereitung:

Kokosböden:

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden der beiden Backrahmen mit Backpapier auskleiden und die Ränder einfetten.

Butter, Zucker und Salz hellgelb aufschlagen. Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren. Kokosmilch und Vanillepaste einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver

sieben und mit den Kokosraspeln zügig unter die feuchten Zutaten heben. Den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Die Böden in 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Mango-Joghurt-Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Mango schälen, in kleine Stücke schneiden und pürieren. Mangopüree mit Zucker und Vanillepaste erwärmen (nicht kochen). Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt in dem warmen Püree auflösen. Etwas abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen.

Joghurt löffelweise in das noch warme Mangopüree rühren. Dadurch wird die Temperatur angeglichen. Die Masse sollte nun maximal handwarm sein. Das Mangopüree unter die Sahne heben. Die Creme ist nun noch sehr weich bis dickflüssig.

Mangokompott:

Mango schälen und würfeln. Die Schale der Limetten fein abreiben und auspressen. Den Saft mit Wasser auf 100ml auffüllen. Speisestärke mit etwas von der Flüssigkeit anrühren. Mangowürfel und die restliche Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Limettenabrieb aufkochen und ca.5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke einrühren und nochmal aufkochen. Das Kompott etwas abkühlen lassen. Noch ein bisschen warm, kann es besser auf dem Tortenboden verteilt werden.

Zusammensetzen:

Jeden Boden in 2 gleich dicke Böden teilen.

Um den Ersten einen Ring setzten. Ich verwende zusätzlich noch Tortenrandfolie, so kann die Torte später einfacher aus dem Ring gelöst werden.

Den Boden mit Likör tränken. Darauf mittig die Hälfte vom Kompott verteilen und mit Creme auffüllen. Den zweiten Boden aufsetzen, tränken und Mangocreme darauf verteilen. Den dritten Boden auflegen und wie beim Ersten verfahren. Der

letzte Boden ist der Deckel und sollte auch getränkt werden. Die Torte mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend aus dem Tortenring lösen.

Mascarponecreme:

Puderzucker sieben. Sahne halbstreif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Zitronenextrakt miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Nun die Torte mit der Creme Einstreichen und nach Belieben dekorieren.

Ich habe dafür Marmelade, Kokosraspeln und gelben Rosen verwendet.

Guten Appetit!

Erdbeer-Quark Torte







Wenn es mal schnell gehen soll, ist diese Erdbeer-Quark Torte perfekt. Sie benötigt nur etwas Zeit im Kühlschrank um fest zu werden. Auf dem Schoko-Keksboden ist eine frische Quarkcreme die mit Erdbeeren verfeinert wird. Dem Erdbeerpüree füge ich keinen Zucker zu, denn der Zucker in der Quarkcreme ist absolut ausreichend. Lecker! Natürlich können die Erdbeeren durch jede Frucht ersetzt werden. Himbeeren oder Heidelbeeren passen z.B. auch hervorragend.

Rezept:

Zutaten: 26er Backrahmen

- 200g Schokokekse
- 100g Butterkekse
- 125g Butter

Erdbeerpüree:

- 250g Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)
- 1TL Vanillepaste
- 1 Päckchen Gelatinefix

Cheesecake-Creme:

- 500g Magerquark
- 100g Joghurt
- 200g Schmand
- 140g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- Abrieb $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 2EL Zitronensaft
- 8 Blätter Gelatine
- 200g Sahne
- 1 Päckchen Sahnefest

Deko:

- einige Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)

Zubereitung:**Keksboden:**

Den Boden vom Backrahmen mit Backpapier und den Rand mit Tortenrandfolie auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern. Anschließend mit der flüssigen Butter verkneten, gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und festdrücken. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Quarkcreme:

Quark, Joghurt, Schmand, Zucker, Vanillepaste, Zitronenabrieb und -saft mit dem Schneebesen verrühren. Sahne mit dem Sahnefest steifschlagen. Gelatine einweichen. Ca. 3EL von der Creme erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Etwas Creme in die Gelatine rühren, um die Temperatur anzugleichen. Jetzt das Gelatinegemisch unter die restliche Quarkcreme rühren und die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

Erdbeerpüree:

Die Erdbeeren pürieren. Anschließend mit der Vanillepaste und dem Gelatinefix ca. 1 Minuten aufschlagen.

Das Erdbeerpüree auf der Quarkcreme verteilen und mit einer

Gabel zügig in die Creme einarbeiten.
Für ca. 4 Stunden kühlen.

Aus der Form lösen, mit Erdbeere dekorieren und Servieren.

Guten Appetit!

Fliedersirup



Frühling ist Fliegerzeit. Ich liebe Flieger und den

wundervollen Duft. Aus den Blüten kann man auch einen tollen Sirup herstellen. Es sollten allerdings ausschließlich die Blüten verwendet werden. Ich nehme immer lila Flieder, da der Sirup dadurch eine tolle Farbe bekommt. Natürlich kann auch weißer Flieder zum Einsatz kommen. Genießen könnt ihr den Fliedersirup zB. im Sekt oder im Mineralwasser, aber auch für Torten und Gebäck ist er super geeignet.

Rezept:

Zutaten:

- 10 große Fliederblüten-Dolden
- 1 Bio-Zitrone
- 1,5 Liter Wasser
- 1kg Zucker
- 20g Zitronensäure

Verwendet man lila Flieder, bekommt der Sirup eine wundervolle Farbe, aber natürlich ist auch weißer Flieder geeignet.

Zubereitung:

Die Fliederblüten säubern, aber nicht waschen. Die einzelnen Blüten von den Dolden zupfen und in eine große Schale füllen (ausschließlich die Blüten verwenden). Die Zitrone heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und auf die Blüten legen. Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zitronensäure einrühren. Das Zuckerwasser über die Blüten gießen, die Schale mit Klarsichtfolie bedecken und abkühlen lassen. Den Sirup nun für 4 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Fliederblüten anschließend durch ein feines Sieb abgießen und in saubere Flaschen abfüllen. Der Sirup sollte gekühlt gelagert werden.

Guten Appetit!





Erdbeer-Pistazien Schnecken



Hier habe ich eine tolle, sommerliche Hefeschnecken-Variante für euch. Ein köstlicher, selbstgemachter Pistazienpudding und frische Erdbeeren werden mit dem Hefeteig aufgerollt und ergeben zusammen diese leckeren Schnecken. Das Frischkäse-Topping wird mit Erdbeerpüree verfeinert, damit es schön fruchtig wird. Dazu einen Kaffee und der Tag ist perfekt.

Rezept:

Zutaten: für ca.10 Stück, Backform D/26cm

Hefeteig:

- 250g Mehl
- $\frac{1}{4}$ Würfel Hefe
- $\frac{1}{2}$ TL Honig
- 30g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60ml lauwarme Milch

- 50g flüssige Butter

Pistazienpudding:

- 250ml Milch
 - 30g Pistazien
 - 1TL Vanillepaste
 - 50g Puderzucker
 - 3 Eigelb
 - 30g Speisestärke
-
- 200g kleingeschnittene Erdbeeren
 - 25g gehackte Pistazien

Erdbeer-Frischkäse-Topping:

- 100g Erdbeeren
- 120g Frischkäse
- 80g Puderzucker

Deko:

- gehackte Pistazien

Zubereitung:

Hefeteig:

Mehl sieben und die Milch erwärmen. Nun die Hefe zerbröseln und mit dem Honig in der warmer Milch auflösen. In das Mehl eine Mulde machen, das Hefegemisch hineingießen und mit etwas Mehl bedecken. Die Butter schmelzen. Nun alle Zutaten zum Mehl und der Hefe geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend nochmal 3-5 Minuten mit der Hand kneten. Den Teig ca. 2 Stunden, an einem warmen Ort, gehen lassen. Er sollte sich sichtbar vergrößert haben.

Pistazienpudding:

In der Zwischenzeit den Pudding herstellen. Pistazien fein mahlen. Eigelb und Zucker zusammen hell cremig aufschlagen. Jetzt die Speisestärke einrühren. Milch, gemahlene Pistazien und Vanillepaste in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eimasse unter ständigem Rühren in die Flüssigkeit geben. Nochmal unter rühren aufkochen. Den Pudding

in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken (die Folie direkt auf den Pudding legen, so bildet sich keine Haut) und etwas abkühlen lassen.

Erdbeeren klein schneiden und den Hefeteig ausrollen (20x30cm). Den Pudding kurz mit einem Schneebesen durchrühren, so wird er schön cremig und gleichmäßige auf dem Teig verstreichen. Die Pistazien und anschließend die Erdbeeren darauf verteilen.

Nun den Hefeteig aufrollen und in 10 Stücke schneiden. Diese in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Schnecken in ca.15-20 Minuten fertigbacken.

Erdbeer-Frischkäse-Topping:

Erdbeeren pürieren und Puderzucker sieben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Die Hälfte vom Topping auf den abgekühlten Schnecken verteilen, mit ein paar Pistazien bestreuen und servieren. Den Rest vom Topping dazu reichen, für die, die noch etwas mehr möchten.

Guten Appetit!

Maracuja-Himbeer Herztorte





Diese Herztorte habe ich für meine Mutter zum Muttertag gebacken. Zwischen den Biskuitböden mit Himbeeren befindet sich eine Maracuja-Joghurtcreme, Himbeerpudding und frische

Himbeeren. Eine leckere Torte, die man wunderbar an warmen Tagen servieren kann, da sie nicht so mächtig ist. Dekoriert habe ich sie mit frischen, rosa Rosen und getrockneten, rosa Damaszener Rosen.

Rezept:

Zutaten:

Biskuitböden: 18er-20er Herz-Backrahmen oder normalen 20er Backrahmen

- 5 Eier Gr.M
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 100g Mehl
- 50g Himbeeren

Himbeerpudding:

- 250g Himbeerpüree (ca.350g Himbeeren, frisch oder TK)
- 20g Zucker
- 25g Vanille-Puddingpulver

Maracuja-Joghurtcreme:

- 300g Maracujapüree
- 20g Speisestärke
- 400g Sahne
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 200g Joghurt
- 4 Päckchen Gelatinefix

- 150g Frische Himbeeren

Mascarponecreme zum Einstreichen:

- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 2 Päckchen Sahnesteif

Tränke:

- 100ml Maracujasaft

Deko:

- getrocknete, rosa Damaszener Rosen
- frische, rosa Rosen

Zubereitung:**Biskuit:**

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden des Backrahmens mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Das Eigelb mit 35g Zucker und der Vanillepaste schaumig aufschlagen. Das Eiweiß mit 65g Zucker und Salz steif schlagen. Jetzt wird die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben. Zuerst das Mehl und anschließend die Himbeeren unter die Masse heben. Den Teig in den Backrahmen füllen und in ca. 25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).

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

Himbeerpudding:

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 250g Püree ergeben. Himbeerpüree und Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren, mit einem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren und nochmal kurz aufkochen. Den Himbeerpudding in eine Schale füllen, mit Folie bedecken (sie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut) und abkühlen lassen.

Maracuja-Joghurtcreme:

Maracujapüree aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die heiße Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Das angedickte Püree in einer Schüssel füllen, mit Folie abdecken (wie beim Pudding) und abkühlen lassen.

Sahne halbstreif schlagen. Joghurt, Zucker und Vanillepaste miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen 2 Päckchen

Gelatinefix einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun das kalte, angedickte Maracujapüree dazugeben, auf niedriger Stufe vermengen und das restliche Gelatinefix dazugeben. Wieder auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

Zusammensetzen der Torte:

Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen.

Himbeerpudding und Maracujacreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen.

Nun den ersten Boden tränken, einen Rand mit der Maracujacreme aufspritzen, 1/3 Himbeerpudding in die Mitte füllen und mit einer Palette glatt streichen. Mit Maracujacreme auffüllen, glätten und 1/3 Himbeeren darauf verteilen. Mit den nächsten zwei Böden genauso verfahren. Den letzten Boden tränken und mit der getränkten Seite auf die Creme legen. Die Torte ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Mascarponecreme zum Einstreichen:

Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste vermischen. Nun die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die gekühlte Torte mit der Mascarponecreme einstreichen und mit frischen und getrockneten Rosen dekorieren. Natürlich könnt ihr auch eine Deko nach euren eigenen Vorstellungen wählen.

Guten Appetit!

Erdbeer-Schoko Cupcakes



Erdbeerzeit...wie ich sie liebe! In Kombination mit Schokolade sind sie ein absoluter Genuss. Das Schokoküchlein habe ich mit Tonkabohne, Schokoladenstückchen und gefriergetrocknete Erdbeeren verfeinert. In der Mitte versteckt sich zusätzlich noch eine ganze Erdbeere. Getoppt wird das Küchlein von einer Erdbeere-Mascarponecreme, die einfach wunderbar dazu passt.

Rezept:

Zutaten: für 12 St.

Teig:

- 125g weiche Butter
- 130g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 2 Eier Gr.M
- 180g Joghurt
- 200g Mehl
- 50g Backkakao
- 8g Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade
- 25g gehackte, gefriergetrocknete Erdbeeren (optional)
- 12 Erdbeeren

Erdbeertopping:

- 400g Mascarpone
- 300g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 150g Erdbeermarmelade

Außerdem:

- 12 Papier-Muffinförmchen
- einige Erdbeeren
- Erdbeerpulver

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 Joghurt hinzufügen und alles zügig miteinander vermischen. Mehl, Backkakao und Backpulver sieben, dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Tonkabohne reiben, Zartbitterschokolade und gefriergetrocknete Erdbeeren hacken, alles hinzufügen und gut vermengen.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 füllen. In jedes Förmchen mittig eine Erdbeere in den Teig drücken.

Auf mittlerer Schiene in ca. 22-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Erdbeertopping :

Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone und Vanillezucker verrühren. Die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun die Marmelade einrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen. Mit Erdbeerpulver und Erdbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

Rhabarber-Mohnguglhupf



Gugelhupf einmal anders! Den klassischen Gugelhupf habe ich in diesem Rezept ein wenig abgewandelt. Hier treffen leckerer Rhabarber, Mohn, Eierlikör und Frischkäse aufeinander und heraus kommt dieser fluffige Gugelhupf. Dekoriert habe ich ihn mit Rubyschokolade und Blüten. Das ist natürlich kein Muss, sieht aber bezaubernd aus.

Rezept:

Zutaten: Gugelhupfform D/25cm

- 250g Rhabarber
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100ml Eierlikör (kann durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden)
- 250g Mohnback
- 75g Frischkäse

Zubereitung:

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

Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden.

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Eierlikör in die Masse einrühren.

Die Hälfte vom Teig in die Form geben, glatt streichen und einige Rhabarberstücke hineindrücken.

Den restlichen Teig mit Mohnback und Frischkäse vermengen und den verbliebenen Rhabarber unterrühren. In die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 60 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen, erst danach aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!!

Rhabarber-Quarkkuchen mit Streusel



Ich liebe die Rhabarberzeit und Rhabarberkuchen. Diese Kombination aus Rhabarber und einer Quark-Puddingcreme ist einfach unschlagbar und absolut lecker. Dieser Kuchen steht jedes Jahr ganz oben auf der Liste und der erste Rhabarber wird meistens zu diesem Gebäck verarbeitet. Wer mag, kann dazu natürlich noch etwas Sahne reichen. Ich mag ihn aber lieber ohne.

Rezept:

Zutaten: 26er Backform oder 22x24cm Backrahmen

Mürbeteig:

- 190g Mehl
- 90g kalte Butter
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- 50g Zucker
- 1 Eier Gr.M
- 1 Prise Salz

Quark-Puddingcreme:**Vanillepudding:**

- 1TL Vanillepaste oder Mark 1 Vanilleschote

- 300ml Milch
- 25g Puderzucker
- 3 Eigelb Gr.M
- 30g Speisestärke

Restliche Zutaten für die Creme:

- 1 Ei Gr.M
- 250g Magerquark
- 125g Schmand
- 90g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Streusel:

- 90g Mehl
- 60g weiche Butter
- 40g Zucker

Außerdem:

- ca. 400g Rhabarber

Zubereitung:

Mürbeteig:

Für den Teig, alle Zutaten zügig miteinander verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Quark-Puddingcreme:

Milch in einen Topf gießen und mit der Vanillepaste (oder Mark der Vanilleschote) aufkochen. Eigelb und gesiebten Puderzucker, mit dem Handrührgerät, zu einer dicken Creme aufschlagen. Nun die Speisestärke unterrühren. Die Eimasse unter ständigem Rühren zur Milch geben und alles nochmal aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwas abkühlen lassen (die Folie direkt auf die Oberfläche legen, damit keine Haut entsteht). Nun die restlichen Zutaten nach und nach in den Pudding rühren.

Rhabarber :

Den Rhabarber putzen und klein schneiden.

Streusel:

Alle Zutaten miteinander verkneten und zu Streuseln verarbeiten.

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel ein paar Mal einpieken. Die Pudding-Quarkcreme darauf verteilen und mit dem Rhabarber belegen. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen, auf mittlerer Schiene, in ca.50 Minuten fertigbacken. 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit, die Temperatur auf 200°C erhöhen, damit die Streusel Farbe bekommen.

Der Kuchen ist sehr weich und sollte in der Backform abkühlen. Wenn er kalt ist, aus der Form lösen, in Stücke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!

Kokos Panna Cotta Tarte mit Kirschen





Ich habe hier eine wundervolle no bake Tarte für euch. Den Keksboden habe ich mit Kokosraspeln verfeinert. Darauf befindet sich ein leckerer Kirschpudding und eine Kokos Panna Cotta. Eine wirklich leckerer Geschmackscombinationen. Diese Tarte ist schnell gemacht und benötigt nur ein bisschen Zeit im Kühlschrank, damit die Panna Cotta fest wird. Ich liebe Dekoration mit getrockneten Rosen und bei diesem Kuchen kommen sie besonders schön zur Geltung.

Rezept:

Zutaten: 26er Tarteform

Keksboden:

- 250g Karamellkekse
- 50g Kokosraspeln
- 100g Butter

Kirschpudding:

- 300g Kirschen (Schattenmorellen)
- 120g Kirschsaft
- 1TL Vanillepaste

- 15g Speisestärke

Kokos-Panna Cotta:

- 250g Kokosmilch
- 150g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 50g Kokosraspeln
- 30g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

Deko:

- getrocknete Rosen (optional)

Zubereitung:

Keksboden:

Den Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern und mit den Kokosraspeln vermischen. Butter schmelzen und mit dem Keks-Kokosgemisch vermengen. In der Backform verteilen und fest andrücken.

Kirschpudding:

Speisestärke mit 2EL Kirschsafft anrühren. Kirschen, Kirschsafft und Vanillepaste im Topf zum Kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke andicken.

Den heißen Kirschpudding auf dem Keksboden verteilen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Kokos Panna Cotta:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote auskratzen. Kokosmilch, Sahne, Mark der Vanilleschote, Zucker und Kokosraspeln im Topf erwärmen. Nicht kochen! Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse, unter rühren, auflösen.

Die Panna Cotta auf den Kirschpudding gießen und die Tarte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!