Cassata Siciliana







Cassata Siciliana ist eine wundervolle, italienische Torte. Ich habe sie etwas abgewandelt und meinem Geschmack angepasst. So treffen in der Ricottacreme nicht nur kandierte, sondern auch frische und getrocknete Früchte aufeinander. Getränkt sind die Böden mit einem Kirschlikör, der die ganze Zeit dezent zu schmecken ist. Für mich ist sie eine fantastische Sommertorte.

Rezept:
Zutaten:
Biskuit: 26er Backform
• 75g Mehl
• 25g Speisestärke
• ½TL Backpulver (gestrichen)
• 4 Eier Gr.M
• 80g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 50g gemahlene Mandeln

Füllung:
• 750g Ricotta
• 250g Sahne
• 3 Päckchen Gelatinefix
• 120g Puderzucker
• 25ml Kirschlikör
• 40g kandierter Ingwer
• 80g frische Kirschen
• 35g getrocknete Cranberries
• 80g Zartbitterschokolade
• 50g Pistazien

Tränke:
• 100ml Kirschlikör

Creme zum Einstreichen:
• 250g Sahne
• 1 Päckchen Sahnesteif

• 1 Päckchen Vanillezucker

Deko:
• 15g Zartbitterschokolade
• 15g getrocknete Cranberries
• 15g Pistazien
• 15g kandierter Ingwer

Zubereitung:
Biskuit:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen. Währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Nun die Vanillepaste hinzufügen und das Eigelb nach und nach einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, sieben und zusammen mit den Mandeln zur Eimasse geben. Mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen und in ca. 25 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). In der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

Ricottafüllung:
Schokolade hacken. Cranberries, kandierter Ingwer und Kirschen in kleine Stücke schneiden. Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Puderzucker und Kirschlikör kurz miteinander vermischen. Nun die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Schokolade, Cranberries, Ingwer, Kirschen und Pistazien hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen der Torte:
Den Biskuit aus der Form lösen und in 2 gleichmäßig dicke Böden teilen. Einen Boden in 12 Tortenstücke teilen. So lässt sich die Torte nachher besser anschneiden. Eine Schüssel (D/25cm) mit Frischhaltefolie auskleiden und die 12 Stücke eng nebeneinander, mit der Spitze nach unten, hineinlegen und mit dem Likör tränken. Nun die Ricottacreme darauf verteilen, den

2ten Boden tränken und auf der Creme platzieren. Falls der Durchmesser vom 2ten Boden etwas zu groß ist, diesen einfach etwas verkleiner, bevor er auf die Creme gelegt wird. Die getränkte Seite sollte auf der Ricottacreme liegen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Die Torte vorsichtig aus der Schüssel stürzen und die Folie entfernen.
Schokolade hacken. Cranberries und Ingwer in kleine Stücke schneiden.
Vor dem Einstreichen markiere ich mir ein Tortenstück auf der Tortenplatte, damit ich später weiß, wo die vorgeschnittenen Stücke sind.
Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Die Torte gleichmäßig damit Einstreichen. Mit Schokolade, Cranberries, Ingwer und Pistazien dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

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!

Quark-Stollen-Konfekt mit Cranberries und Orange



Ich liebe Stollen und Stolken-Konfekt. Es gehört für mich einfach zur Weihnachtszeit dazu. Dieses Quark-Stollen-Konfekt

ist perfekt für die ganz ungeduldigen Stollenesser, denn es muss keine 2 Wochen durchziehen. Das Konfekt ist mit Backpulver und nicht mit Hefe gemacht und die Herstellung ist super einfach. In diesem Rezept kommt eine Kombination aus Cranberries, Rosinen und Orange zum Einsatz. Absolut köstlich!

Rezept:
Zutaten: für ca. 40 Stück
• 150g getrocknete Cranberries
• 50g Rosinen
• 100g gemahlene Mandeln
• 50ml Rum
• 250g Weizenmehl
• 2,5TL Backpulver
• 1 Prise Salz
• 70g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker
• 125g Quark
• 70g weiche Butter
• 1 Ei Gr.M
• Abrieb einer Bio-Orange
• ½TL Orangenextrakt
• 1TL Zimt
• ¼TL frisch gemahlener Kardamom (fein gemörsert)

Außerdem:
• 50g Butter
• 50g Puderzucker

Zubereitung:
Cranberries, Rosinen, gemahlene Mandeln und Rum in einer Schüssel vermischen und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Am Besten über Nacht.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mehl und Backpulver sieben und in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Nun Quark, Butter, Ei, Orangenabrieb, Orangenextrakt, Zimt und Kardamom dazugeben und

mit den Knethaken des Handrührgerätes gut miteinander vermengen. Jetzt wird das Cranberry-Gemisch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Noch einmal kurz mit den Händen durchkneten. Anschließend in walnussgroßen Stücken teilen und kleine Stollen formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.
In der Zwischenzeit die Butter in der Mikrowelle auflösen.
Die noch heißen Mini-Stollen mit der Butter bestreichen und den Puderzucker darüber sieben. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
Vor dem Servieren evtl. nochmals mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Cranberry-Orange-Spitzbuben



Spitzbuben oder auch Linzer Augen sind ein weiterer Klassiker zu Weihnachten und in der Vorweihnachtszeit. Ich habe hier eine wundervolle Variante mit Cranberry-Marmelade und einem Hauch Orange im Teig. Da die Cranberry-Marmelade leicht säuerlich schmeckt, ist sie ein toller Kontrast zu dem süßen Keks.

Rezept:
Zutaten: für ca.50 Stück
Teig:
• 300g Dinkelmehl
• 1 Prise Salz
• 100g gemahlene Haselnüsse
• Abrieb 1 Bio-Orange
• 1/2 TL Zimt
• 125g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker
• 200g weiche Butter
• 2 Eier Gr.M

Außerdem:
• Cranberry-Marmelade

Zubereitung:
Das Dinkelmehl sieben und mit den anderen, trocken Zutaten in einer Schüssel vermischen. Nun die weiche Butter in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Orangenabrieb und den Eiern auch in die Schüssel geben. Mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 4-5mm dick ausrollen, Kekse mit der gewünschten Form (Durchmesser 4cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei der Hälfte der Teiglinge kleine Kreise, mit einem Durchmesser von ca. 15mm, ausstechen. Auf mittlerer Schiene in

ca.10-11 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Zusammensetzen der Kekse:
Mit einem Kaffeelöffel einen Klecks Marmelade auf den Keks ohne Loch geben und etwas verteilen (mittig lasse ich immer ein bisschen mehr Marmelade). Nun einen Keks mit Loch darauf setzen und vorsichtig andrücken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!