

# Marmorkuchen mit Kirschen und Frischkäse-Quarkcreme



Der „Alles-drin-Glückskuchen“

Saftiger Marmorkuchen trifft Frischkäse, Quark und Kirsche Dieser Blechkuchen ist der perfekte Beweis dafür, dass man sich nicht zwischen Schokolade, Käsekuchen und Obst entscheiden muss. Er sieht durch die wilde Marmorierung spektakulär aus, ist aber dank der einfachen „Klecks-Methode“ absolut gelingsicher. Ein echter Hingucker für jede Kaffeetafel!

### **Rezept:**

#### **Zutaten:**

**Teig:** Backrahmen 35x25cm

- 400g weiche Butter
- 340g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 8 Eier Gr. M
- 300ml Milch
- 600g Mehl
- 5 TL Backpulver
- 50g Backkakao
- 50g Zartbitterschokolade, gehackt

#### **Frischkäse-Quarkcreme:**

- 300g Frischkäse
- 350g Speisequark 20%
- 80g Zucker
- 1 Ei
- 37g Vanillepudding (1 Päckchen)

#### **Außerdem:**

- 350g Sauerkirschen (TK)

#### **Zubereitung:**

##### **Teig:**

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Backrahmen daraufstellen und einfetten.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 3–4 Minuten

schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, 120 ml Milch hinzufügen und alles zügig vermengen. Zuletzt die gesiebte Mehl-Backpulver-Mischung einarbeiten. Die Hälfte der Masse in den Rahmen füllen und glattstreichen.

Die andere Hälfte mit Kakao und der übrigen Milch verrühren. Beide Teige sollten jetzt ungefähr die gleiche Konsistenz haben. Dann die gehackte Schokolade kurz unterheben. Den dunklen Teig klecksweise auf dem hellen verteilen und für die Marmorierung mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

### **Frischkäse-Quarkcreme:**

Alle Zutaten vorsichtig mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse klecksweise auf dem Teig verteilen, die gefrorenen Kirschen darauf platzieren und beides ebenfalls mit einer Gabel behutsam mit dem Teig verzwirnen.

Das Ganze auf mittlerer Schiene in ca. 60–70 Minuten fertig backen ( Stäbchenprobe ). Den Kuchen im Backrahmen vollständig auskühlen lassen. Erst dann den Rahmen lösen, den Kuchen portionieren und servieren.

Guten Appetit!

---

# **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 eignen 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 gemahlene 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 Priesse 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!