

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!

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!

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!

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 andickt 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

- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
- 30g gemahlene Haselnüsse

Vanillecreme:

- $\frac{1}{2}$ 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 andicktes 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!

Heidelbeer-Cupcakes



Diese Heidelbeer-Cupcakes sind ja irgendwie Torten im Kleinformat und sehr schnell gemacht. Der Rührteig ist durch Quark und frische Heidelbeeren besonders saftig und beim Frischkäse-Topping treffen Heidelbeere und Orange aufeinander. Eine wirkliche leckere Kombination.

Rezept:

Zutaten: für 12 Stück

Teig:

- 125g weiche Butter
- 130g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 2 Eier Gr.M
- 180g Quark
- 250g Mehl
- 8g Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
- 125g Heidelbeeren

Heidelbeer-Topping:

- 150g weiche Butter
- 60g Puderzucker
- 2 Bio-Orangen (Abrieb)
- 500g Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 65g Heidelbeeren

Außerdem:

- Einige Heidelbeeren für die Deko
- 12 Papier-Muffinförmchen

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 Quark hinzufügen und alles zügig miteinander vermischen. Mehl und Backpulver sieben, dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 füllen. Die Heidelbeeren darauf verteilen und etwas in den Teig drücken.

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

Heidelbeer-Topping:

Puderzucker sieben. Die Butter hell aufschlagen. Nun den Puderzucker nach und nach unterrühren und den Orangenabrieb hinzufügen. Frischkäse dazugeben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterrühren. Jetzt die Heidelbeeren pürieren und mit einem Teigschaber in die Creme einarbeiten.

Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen.

Nach Belieben mit Heidelbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

Heidelbeer-Mandelschnitte



Diese Heidelbeer-Mandelschnitte ist perfekt, um sich den Nachmittag zu versüßen. Wenn es mal keine Torte sein soll, kann man seine Gäste wunderbar mit diesem Kuchen verwöhnen. Ich habe mich für Heidelbeeren entschieden, weil ich sie wirklich sehr gerne mag und sie toll zu der Mandelcreme passen. Natürlich funktioniert auch jede andere Beere.

Rezept:

Zutaten: für einen verstellbarer, eckigen Backrahmen

Biskuit:

- 4 Eier, Gr.M
- 120g Zucker
- 2TL Vanillepaste
- 120g Mehl
- 5,5g Backpulver (ca.1,5 gestrichene TL)
- 50g Speisestärke

- 3-4 EL heißes Wasser

Baiser:

- 5 Eiweiß, Gr.M
- 1 Priesse Salz
- 125g Zucker

Heidelbeercreme:

- 300g Heidelbeeren, frisch oder TK
- 40g Zucker
- 1 Schuss Beerenlikör (optional)
- 30g Speisestärke

Mandelcreme:

- 4 Blatt Gelatine
- 1TL Vanillepaste
- 400ml Milch
- 90g Zucker
- 4 Eigelb, Gr.M
- 40g gemahlene Mandeln
- 25g Vanillepuddingpulver
- 2TL Mandelaroma
- 400g Sahne
- 2 EL Amaretto

Zubereitung:

Heidelbeercreme:

Die aufgetauten, bzw. frischen Beeren pürieren, mit dem Zucker und dem Likör aufkochen und mit der Speisestärke andicken (es sollte relativ dick sein). Anschließend mit Folie bedecken und kühl stellen.

Biskuit :

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen (ca. 40x30cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Eier, Zucker, Vanillepaste und Wasser cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, sieben und unter die

Creme heben. Die Masse nun in den Backrahmen füllen und glatt streichen. In ca.12-15 Minuten fertigbacken, aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200°C hochstellen.

Baiser :

Inzwischen die Eier trennen. 4 Eigelb für die Mandelcreme beiseite stellen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.

Jetzt zuerst die Heidelbeercreme und anschließend das Baiser glatt auf dem Biskuit verstreichen. Ich nehme dafür immer eine Palette, dann wird es schön gleichmäßig. Nun mit den Mandelblättchen bestreuen und bei 200°C ca. 8-10 Minuten backen, bis die Mandeln goldbraun sind. Biskuit auskühlen lassen.

Mandelcreme:

Gelatine einweichen.

Vanillepaste mit 300ml Milch und 70g Zucker aufkochen. Eigelbe, 100ml Milch, 20g Zucker, Mandeln und Puddingpulver vermischen. Die heiße Milch vorsichtig, aber zügig mit einem Schneebesen, unter den Eigelb-Mix rühren. Alles noch einmal, unter ständigem Rühren, aufkochen, bis die Creme andickt. Mit dem Mandelaroma abschmecken. Die Gelatine in der Creme auflösen und dann im Kühlschrank etwas abkühlen lassen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt und ungefähr handwarm ist, die geschlagene Sahne und den Amaretto unterheben. Den Biskuit aus dem Backrahmen lösen und halbieren. Wieder mit einem Backrahmen (20×30 cm) umschließen. Die Creme einfüllen, glatt streichen und die zweite Biskuithälfte auflegen. Mindestens 3 Stunden kühlen!!

Guten Appetit!

Streuseltaler Heidelbeeren

mit



Manchmal muss es kein aufwendiges Gebäck sein, um jemanden glücklich zu machen. Diese Streuseltaler zusammen mit den Heidelbeeren sind einfach nur köstlich. Eigentlich ist alles mit Streuseln absolut lecker! Dieses Rezept ist wirklich nicht aufwendig und die Streuseltaler lassen sich, beim spontanen Kuchenappetit, schnell nachbacken.

Rezept:

Zutaten: 12 Stück

Hefeteig:

- 300g Mehl
- 40g Zucker

- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1TL Honig
- 1 Prise Salz
- 50g weiche Butter
- 1TL Vanillepaste
- 1 Ei Gr.M
- 120ml lauwarme Milch

- 300g frische Heidelbeeren

Streusel:

- 200g Mehl
- 150g kalte Butter
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste

Deko:

- 100g Puderzucker
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Hefeteig:

In einer kleinen Schale die Hefe mit dem Honig und etwas warmer Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel herstellen. Dafür die Butter in kleine Stücke teilen und mit den anderen Zutaten zügig zu einem Teig verkneten.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Hefeteig nochmal kurz durchkneten, in 12 Kugeln teilen und jede auf einen Durchmesser von 10-12cm ausrollen. Die Heidelbeeren darauf verteilen, ca. 25g pro Teil. Nun den Streuselteig klein zupfen und auf den Früchten verteilen.

In 15-20 Minuten fertigbacken (die Streusel sollen nicht dunkel werden) und abkühlen lassen.

Jetzt den gesiebten Puderzucker mit soviel Zitronensaft mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Spritzbeutel auf den Streuseltalern verteilen.

Guten Appetit!