

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 einem Schüssel füllen, mit Folie abdecken (wie beim Pudding) und abkühlen lassen.

Sahne halbsteif 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!

Himbeer-Rosmarin Galette





Himbeeren und Rosmarin...eine wundervolle Kombination! Bei dieser Galette treffen beide Zutaten aufeinander. Der Geschmack der köstlichen Himbeeren, wird von einem Hauch Rosmarin unterstrichen. Nicht zu doll, sondern nur ganz dezent. Ein wirklich leckerer Kuchen, den man wunderbar an warmen Tagen essen, da er nicht zu süß ist.

Rezept:

Zutaten:

Boden:

- 200g Dinkelmehl
- 150g kalte Butter
- 15g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste

Belag:

- 250g Himbeeren
- Saft einer $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (ca. 25ml)
- 15g Rosmarinsirup (Das Rezept dafür findet ihr auf meinem Blog!)
- 1TL frischer, gehackter Rosmarin

Außerdem:

- 20g gehackte Pistazien
- 2 EL Sahne
- 30g Mandelblättchen

Deko:

- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Rosmarinsahne:

- 200g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefest
- 2TL Rosmarinsirup
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ -1TL frischer, gehackter Rosmarin

Zubereitung:**Boden:**

Mehl sieben und mit den restlichen Zutaten zügig mit der Hand zu einem glatten verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca.30-35 Minuten in den Kühlschrank legen.

Belag:

Alle Zutaten in einer Schale vermengen und kurz durchziehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Teig ca. 5mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zuerst die gehackten Pistazien darauf verteilen, anschließend das Fruchtgemisch. 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.

Auf mittlerer Schiene in ca. 30 Minuten fertig backen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

Rosmarinsahne:

Die Sahne mit Rosmarinsirup, Vanillezucker und Sahnefest steif schlagen. Anschließend den gehackten Rosmarin kurz unterrühren.

Die Galette mit etwas Puderzucker bestäuben und mit der Rosmarinsahne servieren.

Guten Appetit!

Himbeer Cheesecake



Himbeer Cheesecake...lecker!! Hier habe ich eine nobake Variante im Miniformat für euch. Der Boden besteht aus Zitronenwaffeln und Butter. In der Creme treffen Himbeerpüree, Frischkäse und Sahne aufeinander. Die kleinen Törtchen sind schnell gemacht und müssen nur etwas Zeit im Kühlschrank verbringen, um fest zu werden.

Rezept:

Zutaten: für 6 Dessertringe D/8cm

Waffelboden:

- 200g Zitronenwaffeln
- 80g Butter

Himbeerpüree:

- 90g Himbeerpüree, ohne Kerne (ca.150g TK Himbeeren)
- 1TL Vanillepaste

- 12g Zucker
- 8g Speisestärke

Frischkäsecreme:

- 600g Sahne
- 250g Frischkäse
- 90g Puderzucker
- 1½TL Vanillepaste
- 3½ Päckchen Gelatinefix

Außerdem:

- ca.18-24 frische Himbeeren

Zubereitung:

Himbeerpüree:

Die aufgetauten Himbeeren pürrieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte 90g ergeben. In einem Topf Püree, Zucker und Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Himbeerpüree damit andicken. Auf einen Teller gießen, mit Frischhaltefolie bedeckt und in den Kühlschrank stellen. Auf einem Teller kühlt die Masse schneller ab.

Waffelboden:

Die Zitronenwaffeln in einem Mixer zerkleinern. Die Butter auflösen und mit den Waffeln vermischen.

Die Dessertringe auf Backpapier stellen und die Ränder mit Tortenrandfolie auskleiden. So lassen sich die Törtchen nachher gut aus der Form lösen.

Das Waffel-Buttergemisch gleichmäßig auf die Ringe verteilen und gut festdrücken. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Himbeer-Frischkäsecreme:

Wenn das Himbeerpüree kalt ist, kann die Creme hergestellt werden.

Dafür die Sahne halbstreif schlagen. Frischkäse, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste kurz miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren.

Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Das Himbeerpüree dazugeben und mit einem Teigschaber verrühren.

Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel füllen. So lässt sie sich besser in die Dessertringe füllen.

Nun auf jedem Boden 3-4 Himbeeren platzieren und die Frischkäsecreme gleichmäßig auf alle Ringe verteilen. Die Oberfläche glatt streichen und die Himbeer-Cheesecakes für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Jetzt nimmt man die Törtchen vom Backpapier und löst sie vorsichtig aus den Ringen. Dann die Tortenrandfolie entfernen und nach Belieben dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Himbeer-Schokotorte





Ich mache definitiv viel zu selten einen Naked Cake, dabei sehen die immer so hübsch aus. Bei dieser Torte habe ich mich für Frischkäsecreme in zwei Varianten entschieden. Einmal eine

Himbeercrème und zum Anderen eine Schokoladencreme. Dem Schokoboden habe ich noch getrocknete Himbeeren hinzugefügt, so wird er etwas fruchtig. Eine wirklich leckere Torte, die schneller verschwunden ist, als man gucken kann.

Rezept:

Zutaten:

Wienerboden: 20er Form

- 5 Eier, Gr.M
- 150g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1Prise Salz
- 100g Mehl
- 25g Kakao
- 25g Weizenstärke
- 15g gefriergetrocknete Himbeeren
- 50g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Himbeerpüree:

- 150g pürierte Himbeeren (ohne Kerne)
- 1TL Vanillepaste
- 1EL Zucker (gestrichen)
- ca. 1TL Speisestärke

Himbeer-Frischkäsecreme:

- 350g Frischkäse
- 350g Sahne
- 120g Puderzucker
- 2-3 Päckchen Gelatinefix
- 4-5 EL Himbeerpüree
- ein paar frische Himbeeren

Schoko-Frischkäse Creme:

- 100g Frischkäse
- 100g Sahne
- 25g Puderzucker
- 1,5 EL Kakao
- 1/2 Päckchen Gelatinefix

- 25g gehackte Zartbitterschokolade

Tränke:

- 50-75ml Schokoladenlikör, alternativ Kakao

Deko:

- frische Himbeeren

Zubereitung:

Wienerboden:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen. Eigelbe mit 50g Zucker und Vanillepaste schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 100g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Nun die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Gesiebtes Mehl, Kakao, gefriergetrocknete Himbeeren und Stärke vorsichtig unterheben. Anschließend die flüssige Butter zügig einrühren. Den Teig in die Form füllen und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). In der Form komplett abkühlen lassen.

Himbeerpüree:

Die Himbeeren pürrieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Himbeerpüree damit andicken. Nur soviel Speisestärke dazugeben, bis das Püree dickflüssig ist. Es sollte nicht zu fest werden. Mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

Himbeer-Frischkäsecreme:

Puderzucker sieben. Die Sahne halbstreif schlagen. Frischkäse mit dem Puderzucker vermengen. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Zum Schluss das Himbeerpüree zügig einrühren.

Schoko-Frischkäsecreme:

Schokolade hacken. Puderzucker sieben. Die Sahne halbstreif

schlagen. Frischkäse mit dem Puderzucker vermengen. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun den Kakao und die gehackte Schokolade zügig, unter ständigem Rühren, hinzufügen.

Zusammensetzen der Torte:

Den Boden aus der Form lösen und in 3 gleichmäßig dicke Böden teilen. Die Schokocreme und die Himbeercreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen.

Den ersten Boden mit dem Likör tränken. Einen breiten Rand mit der Himbeercreme aufspritzen und die Mitte mit der Schokocreme auffüllen. Einige Himbeeren in die Himbeerfüllung drücken und den zweiten Boden aufsetzen. Genau wie beim ersten Boden verfahren. Nun den letzten Boden auflegen, diesen Tränken, mit Himbeercreme bedeckt und mit einem Löffel ein Wellenmuster formen. Mittig mit frischen Himbeeren dekorieren und noch etwas vom Püree darüber verteilen.

Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Himbeer-Babka



Wenn es mal keine Torte sein soll, ist diese Himbeer-Babka perfekt, um sich den Sonntag zu versüßen. Den Hefeteig habe ich mit etwas Tonkabohne verfeinert. Er bekommt dadurch einen tollen Geschmack. Durch das Zitronengras hat die Himbeerfüllung ein schönes Aroma. Man sollte ihr auf jeden Fall über Nacht Zeit zum Durchziehen geben. Dazu einen Kaffee oder einen Tee...mega lecker!

Rezept:

Zutaten: für eine Kastenform 25x12cm

Hefeteig:

- 300g Mehl
- 21g frische Hefe
- 25g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier Gr.M
- 70ml lauwarme Milch
- 70g weiche Butter
- $\frac{1}{2}$ Tonkabohne

Himbeer-Füllung:

- Ca.350g Himbeeren (TK oder Frische), sollte 250g Püree ohne Kerne ergeben
- 20g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 3 Stränge Zitronengras
- 20g Speisestärke

Sirup:

- 50g Zucker
- 60ml Wasser

Zubereitung:

Himbeer-Füllung:

Himbeeren auftauen, pürrieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte 250g Himbeere-Püree ergeben. Das Zitronengras jeweils in 2-3 Stücke teilen und diese mit einem Topf zerdrücken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zu Seite stellen. Die restlichen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Masse nun mit der Speisestärke andicken. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen, damit die Füllung schön durchziehen kann.

Hefeteig:

Die Hefe in etwas lauwarmen Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine in 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig ist relativ weich. Mit einem Küchentuch abdecken und ca.60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Er sollte sich nun verdoppelt haben.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche wird der Hefeteig nochmal kurz durchkneten und anschließend mit einem Nudelholz zu einem Rechteck von 30cm x 35cm ausgerollt. Die Himbeer-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen und die Zitronengrassstücke entfernen.

Den Teig jetzt von der langen Seite her eng aufrollen, ohne zu stark zu drücken. Die Teigrolle der Länge nach mit einem Messer halbieren und die beiden halben Teilrollen so drehen, dass der Querschnitt nach oben zeigt. Die Hälften jetzt

miteinander verwirbeln und darauf achten, dass die offenen, angeschnittenen Seiten immer nach oben zeigen.

Die Kastenform mit Backpapier auslegen, oder einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig etwas zusammenschieben und vorsichtig in die Form legen.

Einfacher geht es, wenn man den Teig auf Backpapier verwirbelt und ihn dann, mit dem Backpapier, in die Form hebt.

Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 20-30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertigbacken. Falls die Babka zu dunkel wird, kann man sie zum Ende hin mit Alufolie abdecken.

Kurz vor dem Ende der Backzeit den Sirup zubereiten. Dafür Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Die noch heiße Babka mit dem Sirup bestreichen und ca.15-20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Maracuja-Himbeer-Torte



Maracuja ist eine fantastische Frucht. Ich mag sie absolut gerne. Darum kommt sie bei dieser Torte zum Einsatz. Zwischen Buttermilch-Böden findet ihr eine Maracuja-Joghurt-Creme, eine Himbeer-Fruchteinlage und frische Himbeeren. Eine tolle Kombination, die auch sehr schön in den Sommer passt. Davon kann man auch gern mal ein zweites Stück essen.

Rezept:

Zutaten:

Buttermilch-Boden: 2x 20er Form

- 125g weiche Butter
- 280g Zucker
- 2 Eier Gr.L
- 250 ml Buttermilch
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 1TL Vanillepaste
- 275g Mehl
- 25g Speisestärke
- 1 Priesse Salz
- 1TL Natron
- 1TL Himbeeressig

Himbeer-Fruchteinlage: für eine Form mit D/16cm

- 280-300g Himbeeren (frisch oder TK), sollte ca. 170g Püree (ohne Kerne) ergeben
- 50g Zucker
- 2 EL Wasser
- 4g Agartine
- 2TL Himbeerlikör (optional)

Maracujacreme:

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

Tränke:

- ca. 50ml Maracujasaft

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:

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

Frucht-Drip:

- 6g Tortenguss
- 125ml Maracujasaft

Außerdem:

- ca. 250g frische Himbeeren

Zubereitung:

Buttermilch-Böden:

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden von 2 Springformen (20er) mit Backpapier belegen und die Ränder fetten.

Die Butter mit dem Zucker hellgelb aufschlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Buttermilch, Zitronenabrieb und Vanillepaste dazugeben. Mehl, Speisestärke und Salz in einer Schüssel mischen, sieben und unter die feuchten Zutaten heben. Natron mit dem Essig mischen und zügig in die Masse einrühren. Den Teig, zu gleichen Teilen, auf die Formen verteilen und glatt streichen. Die Böden auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe)

Anschließend vollständig auskühlen lassen, aus den Formen lösen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kühl stellen.

Himbeer-Fruchteinlage :

Die Himbeeren auftauen lassen und durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

Bis auf den Likör alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und unter rühren 2-3 Minuten köcheln lassen. Dadurch wird die Agartine aktiviert. Nun den Likör einrühren.

Den Boden einer Springform oder Dessertringes mit Frischhaltefolie auslegen und die Fruchtmischung in die Form gießen. In der Gefriertruhe gefrieren lassen, so lässt sich die Fruchteinlage besser auf den Tortenboden aufbringen.

Maracujacreme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Maracujapüree mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Vom Herd nehmen. Die

Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt in dem heißen, aber nicht mehr kochendem Püree auflösen. Etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt löffelweise unter das noch warme Frucht-püree rühren. Dadurch wird die Temperatur angeglichen. Die Masse sollte nun maximal handwarm sein. Das Maracujapüree vorsichtig unter die Sahne heben. Die Creme ist noch sehr weich bis dickflüssig und sollte für ca. 15 Minuten kühl gestellt werden, damit sie noch etwas fester wird.

In der Zwischenzeit jeden Boden in zwei gleichdicke Böden teilen (je ca. 1,5cm dick). Den ersten Boden mit einem Backrahmen umschließen, mit etwas Saft tränken, Maracujacreme darauf verteilen und einige Himbeeren gleichmäßig in die Creme drücken.

Den zweiten Boden auflegen, tränken und den Boden dünn mit Maracujacreme bestreichen. Die gefrorene Himbeer-Fruchteinlage aus der Form lösen und mittig auf dem Boden platzieren. Dünn mit der Creme bestreichen und auch den verbliebenen Rand damit auffüllen.

Den dritten Boden auflegen und wie beim Ersten verfahren. Mit dem letzten Boden die Torte verschließen und mindestens 4 Stunden kühlen. Am Besten über Nacht.

Nun kann die Torte aus dem Ring gelöst werden.

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:

Die Sahne halbstreif schlagen. In einer anderen Schüssel Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste kurz miteinander verrühren. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe vermischen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Die Torte kann nun damit eingestrichen werden. Sie sollte jetzt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank, damit die Mascarponecreme schön kühl wird.

Dann kann der Drip hergestellt werden.

Frucht-Drip:

Tortenguss anrühren. Bis kurz vor den Gelierungspunkt abkühlen

lassen, in einen Spritzbeutel geben und auf den Rand der gekühlten Torte anbringen.

Nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

Madeleines

Zitrone-Ingwer-Mohn und Himbeer-Rosenblütenwasser





In der Woche habe ich meistens nicht ganz so viel Zeit für aufwendiges Gebäck. Da muss es dann ein schneller, leckerer Kuchen sein. Madeleines sind so ein köstliches, schnelles

Gebäck. In diesem Rezept habe ich zwei wundervolle Geschmacksvarianten für euch. Einmal Zitrone-Ingwer-Mohn und dann noch Himbeer-Rosenblütenwasser. Sooo lecker.

Dekoriert habe ich die kleinen Leckereien mit weißer Schokolade und hübschen, getrockneten Rosen. Dadurch sehen sie einfach wunderschön aus!

Rezept:

Zutaten: für 36 Madeleines

Grundteig:

- 150g geschmolzene Butter
- 3 Eier Gr.M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 1EL Honig
- 160g Mehl
- 5g Backpulver

Außerdem:

Zitrone-Ingwer-Mohn Variante:

- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 5g Mohn
- Frischer, geriebener Ingwer (ein ca. 2 x 2cm großes Stück)

Himbeer-Rosenwasser Variante:

- 5g gefriergetrocknete Himbeeren (zerkleinert)
- 1EL Rosenblütenwasser

Zubereitung:

Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker, Salz, Vanillepaste und Honig mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und in die Masse einrühren. Zum Schluss die Butter dazugeben und alles gut vermengen.

Den Teig gleichmäßig auf 2 Schüsseln aufteilen.

In die eine Hälfte den Zitronenabrieb, Ingwer und Mohn einrühren und in die andere Hälfte die Himbeeren und das

Rosenwasser dazugeben. Jetzt für ca. 45-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Backform fetten. Den ersten Teig in einen Spritzbeutel geben und auf die Förmchen verteilen, bis ca. 5mm unter den Rand. Auf mittlerer Schiene in ca. 10-11 Minuten fertigbacken.

Ein paar Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend die Madeleines auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Jetzt mit dem zweiten Teig genauso verfahren.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!