Himmelstorte mit Himbeeren





Diese Himmelstorte ist außen herrlich knusprig durch die

gerösteten Mandeln auf der Baiserhaube, innen cremig und wunderbar fruchtig. Die Himbeeren bringen genau die richtige Frische mit, sodass die Torte trotz der Quark-Frischkäse-Schicht angenehm leicht bleibt. Wer mag, kann als fruchtige Alternative auch Erdbeeren oder Heidelbeeren verwenden. Ein echtes Träumchen, von dem man sich gerne ein zweites Stück gönnt.

Rezept:

Zutaten: 2x24er Springform
Boden:
• 5 Eier Gr. M
• 230g Zucker
• 1 Prise Salz
• 150g weiche Butter
• Abrieb 1 Bio-Zitrone
• 180g Mehl
• ½ Päckchen Backpulver
• 60g Mandelblättchen

Füllung:
• 200g Sahne
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 200g Frischkäse
• 200g Magerquark
• 1 EL Zitronensaft
• 60g Zucker
• 250g frische Himbeeren

Zubereitung:
Boden:
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der zwei Springformen mit Backpapier auslegen.

1 Ei beiseitelegen und die restlichen 4 Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 150g Zucker langsam einrieseln lassen.

In einer zweiten Schüssel die Butter, den restlichen Zucker und den Zitronenabrieb cremig rühren. Die 4 Eigelbe sowie das ganze Ei nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.
Den Teig zu gleichen Mengen auf die zwei Springformen verteilen und glattstreichen.
Nun ein Drittel des Eischnees auf dem ersten Boden verstreichen. Die restlichen zwei Drittel auf dem zweiten Boden verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Beide Formen auf mittlerer Schiene in ca. 30 Minuten fertig backen.

Den Boden mit den Mandelblättchen direkt nach dem Backen vorsichtig in 12 Stücke schneiden. So lässt sich die Torte später anschneiden, ohne die Creme herauszudrücken. Danach beide Böden vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Füllung:
Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Magerquark, Frischkäse, Zitronensaft und Zucker glattrühren, danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Zusammensetzten:
Den ungeschnittenen Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umspannen. Etwa ein Drittel der Creme darauf verstreichen, die Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Die 12 vorgeschnittenen Stücke als Deckel auflegen und leicht andrücken.

Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht. Erst dann den Tortenring lösen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben 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 eigenen 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 gemahlenen 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!

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 Priese 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 gemahlenen 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!

Paste di Mandorla



Paste di Mandorla ist ein sizilianisches Mandelgebäck, welches ihren Ursprung in der italienischen Weihnachtsbäckerei haben soll. Diese Leckerei ist das weiche Pendant zu den harten Amarettini. Im Original wird dem Teig Bittermandelaroma hinzufügen. Das lasse ich bei meinem Rezept allerdings weg und nehme stattdessen Amaretto. Für mich werden die Paste di Mandorla dadurch einfach perfekt.

Rezept:
Zutaten: für ca.25-30 Stück
• 250g gemahlene, blanchierte Mandeln
• 210g Zucker
• Abrieb 1 Bio-Zitrone
• 2 Eiweiß, Gr.M
• 1EL Amaretto (alternativ 5-6 Tropfen Bittermandelaroma)

Außerdem:
• ca. 70g Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung:
Die gemahlenen Mandeln mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb vermischen. Nun das Eiweiß und den Amaretto dazugeben und

alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig ist sehr klebrig, das soll aber so sein. Er wird jetzt in Klarsichtfolie gewickelt und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank gelegt.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Puderzucker sieben. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, im Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Wenn alle Kugeln geformt sind, mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger von oben leicht eindrücken. So bekommen Sie Ihre typische Form.
Auf mittlerer Schiene in ca. 12-15 Minuten fertigbacken. Sie sollten nicht zu dunkel werden, sondern leicht goldgelb aussehen. Zum Ende der Backzeit also ruhig etwas aufpassen, damit dieses weiche Gebäck nicht zu fest wird.
Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Persischer Liebeskuchen



Ich finde diesen Kuchen einfach wundervoll. Er ist wirklich schnell gemacht und darum perfekt, wenn man mal nicht so viel Zeit hat. Rosenwasser, Kardamom, Pistazien, getrocknete Rosenblüten und rosa Pfeffer machen diesen Mandelkuchen zu etwas Besonderem. Dazu einen Mokka mit Kardamom! Einfach köstlich!

Rezept:
Zutaten: 20er Springform
Rührteig:

- 3 Eier Gr.M
- 150g weiche Butter
- 110g Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 50g gehackte Pistazien
- 50g Mehl

• 2TL Backpulver
• 1/4TL Kardamom
• Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
• 2TL Rosenwasser
• 1 Prise Salz

Sirup:
• 100ml Orangensaft
• 40g Zucker
• 3TL Rosenwasser
• 1/2TL Safranfäden (optional)

Zuckerguss:
• 150g Puderzucker
• Saft einer Bio-Zitrone

Deko:
• 5g gehackte Pistazien
• rosa Pfeffer
• getrocknete Rosenblüten und -blätter (essbar)
• Granatapfelkerne

Zubereitung:
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Jetzt die Eier nach und nach unterrühren und alles gut vermengen. Den Abrieb und den Saft der Zitrone dazugeben und anschließend das Rosenwasser und den Kardamom. Mehl und Backpulver sieben und mit den Mandeln und den Pistazien in einer Schüssel vermischen. Jetzt die trockenen Zutaten zu den Flüssigen geben und alles verrührt, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in die Form geben und in ca. 40-45 Minuten fertig backen (mittlere Schiene).
Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Sirup zubereiten. Dazu die Safranfäden fein mörsern. Orangensaft, Zucker und Rosenwasser in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die gemahlenen Safranfäden hinzufügen und durchziehen lassen, bis der Kuchen fertig gebacken ist. Durch den Safran bekommt

der Sirup eine tolle Farbe.
Wenn der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen nehmen, einige Löcher mit einem Holzspieß hineinstechen und mit dem Sirup übergießen. Anschließend komplett abkühlen lassen.
Nach dem Abkühlen, Puderzucker und Zitronensaft vermischen. Nur soviel Zitronensaft dazugeben, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Diesen dann auf dem Kuchen verteilen und mit gehackten Pistazien, Rosenblüten und Rosenblättern, rosa Pfeffer und Granatapfelkernen dekorieren.

Guten Appetit!