Kirsch-Mohnkuchen

Die Füllung für diesen Kuchen ist eine leckere Kombination aus Joghurt, Mohn und Kirschen. Sie ist mit Zitrone verfeinert und schmeckt dadurch herrlich frisch. Auf dieser Creme befindet sich eine köstliche Schicht aus Haferflocken-Streusel. Die Zubereitung von diesem Kuchen geht wirklich schnell. Man muß allerdings ein wenig Zeit einplanen, damit er komplett abkühlen und fest werden kann.

Rezept:
Zutaten:
Boden: 26er Backform
- 220g Mehl
- 70g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 110g kalte Butter

Mohn-Joghurtfüllung:

- 900g griechischer Joghurt
- 2 Eier Gr.M
- 200g Zucker
- 2TL Vanillepaste
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 20ml Zitronensaft
- 75g Mohn
- 50g Speisestärke

- 600g Kirschen (aus dem Glas)

Streusel:
- 100g Haferflocken
- 50g gemahlene Mandeln
- 70g weiche Butter
- 25g Zucker
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:
Boden:
Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rand der Form etwas einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf verteilen, festdrücken und mit der Gabel einpieken. Auf mittlerer Schiene in ca.15 Minuten fertigbacken. Aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 170°C runterstellen.

Mohn-Joghurtfüllung:
Bis auf die Speisestärke, alle Zutaten in eine Schüssel füllen und miteinander vermengen. Jetzt wird die Speisestärke untergerührt. Anschließend die Mohn-Joghurtmasse auf den Boden geben. Die Kirschen gut abtropfen lassen und auf der Joghurtmasse verteilen.

Streusel:

Haferflocken, Mandeln, Butter, Zucker und Zimt mit den Händen zu Streusel verarbeiten und auf die Kirschen streuen.

Auf mittlerer Schiene in ca. 50-60 Minuten fertigbacken, aus dem Backofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Erst dann aus der Form lösen und Servieren.

Guten Appetit!

Rhabarber-Mohnguglhupf

Gugelhupf einmal anders! Den klassischen Gugelhupf habe ich in diesem Rezept ein wenig abgewandelt. Hier treffen leckerer Rhabarber, Mohn, Eierlikör und Frischkäse aufeinander und heraus kommt dieser fluffige Gugelhupf. Dekoriert habe ich ihn mit Rubyschokolade und Blüten. Das ist natürlich kein Muss, sieht aber bezaubernd aus.

Rezept:

Zutaten: Gugelhupfform D/25cm

- 250g Rhabarber
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100ml Eierlikör (kann durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden)
- 250g Mohnback
- 75g Frischkäse

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben.
Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden.
Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Eierlikör in die Masse einrühren.
Die Hälfte vom Teig in die Form geben, glatt streichen und einige Rhabarberstücke hineindrücken.
Den restlichen Teig mit Mohnback und Frischkäse vermengen und den verbliebenen Rhabarber unterrühren. In die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 60 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen, erst danach aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!!

Kirsch-Mohn-Marzipantorte

-
-

Diese Kirsch-Mohn-Marzipantorte ist die Wunsch-Geburtstagstorte meiner Tochter. Ich habe einen Wienerboden gemacht, der mit Mohn und Marzipan verfeinert wurde. Zwischen den Böden, die mit einem Hauch Amaretto getränkt sind, findet ihr eine köstliche Kirsch-Quarkcreme und Kirschkompott.

Dekoriert habe ich mit getrockneten Rosen und Rosenblättern. Ich finde, die passen einfach wundervoll zu einer rosa Torte.

Rezept:
Zutaten: 20er Backform
Mohn-Marzipan-Boden:
• 6 Eier Gr.M
• 180g Zucker
• 1TL Mandelaroma
• 1 Prise Salz
• 150g Mehl
• 30g Weizenstärke
• 50g Mohn
• 50g Marzipan (fein gerieben)
• 60g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Kirschkompott:
• 300 g Schattenmorellen
• 80 ml Kirschsaft
• 1 TL Zucker, gestrichen
• 1 TL Vanillepaste
• 15 g Speisestärke

Kirsch-Quarkcreme:
• 280g Schattenmorellen (Abgetropfgewicht)
• 75g Zucker
• 225g Sahne
• 5,5 Blatt Gelatine
• 375g Magerquark

Kirsch-Quark-Creme zum Einstreichen:
• 50ml Kirschsaft
• 5g Speisestärke
• 150g Quark
• 100g Joghurt
• 1TL Vanillepaste
• 250g Sahne
• 60g Puderzucker

• 2 Päckchen Gelatinefix

Tränke:
• Amaretto

Deko:
• getrocknete Rosen
• getrocknete Rosenblätter

Zubereitung:
Mohn-Marzipan-Boden:
Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Boden der Backform mit Backpapier auslegen.
Eigelbe mit 60g Zucker und Mandelaroma schaumig schlagen.
Das Eiweiß mit 120g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Mehl und Stärke sieben und zusammen mit dem Mohn und dem fein geriebenen Marzipan vorsichtig unterheben.
Anschließend die flüssige Butter einrühren.
Den Teig in die Form füllen und in ca.35-40 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Komplett auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Kirschkompott:
Speisestärke mit etwas Kirschsaft anrühren. Kirschen, restlichen Kirschsaft, Zucker und Vanillepaste aufkochen und mit der Speisestärke andicken. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Kirsch-Quarkcreme:
Kirschen und Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine einweichen und 4 EL Püree in einem Topf erwärmen. Nun die Gelatine darin auflösen (nicht kochen) und anschließend vom Herd nehmen. Jetzt nach und nach das restliche Fruchtpüree einrühren. Quark vorsichtig mit der Kirsch-Gelatinemasse in einer Schüssel verrühren. Die Creme ca.10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt fest zu werden. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die

Frucht-Quarkcreme heben.

Den Boden in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen (je ca.1,5 cm). Den ersten Boden mit einem Tortenring umschließen, tränken und mittig das Kompott aufstreichen. Nun 1/3 der Kirsch-Quarkcreme gleichmäßig darauf verteilen. Jetzt den zweiten Boden auflegen und genauso verfahren wie beim Ersten. Mit dem 4ten Boden abschließen und die Torte mindestens 3 Stunden kühlen, besser über Nacht.

Nun die Creme zum Einstreichen herstellen.
Zuerst das Kirschgelee herstellen. Dafür etwas Saft abnehmen und die Speisestärke damit anrühren. Den restlichen Saft aufkochen und die Stärke unter rühren dazugeben. Kurz köcheln lassen. Jetzt in eine Schale füllen, mit Folie abdecken (direkt auf die Masse auflegen) und komplett abkühlen lassen. Ich mache das immer am Vortrag.

Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Das Kirschgelee ist relativ fest. Man kann es jetzt mit einem Schneebesen verrühren, damit eine geschmeidige Masse entsteht, oder man gibt es so dazu und hat in der Creme immer noch kleine Stückchen, was ich optisch ganz gerne mag. Quark, Joghurt, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste verrühren und dabei das andere Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Nun das Kirschgelee kurz einrühren und dann die Sahne unterheben.

Die Torte aus dem Ring lösen und mit der Kirsch-Quarkcreme Einstreichen. Mit der restlichen Creme kleine Tupfen aufspritzen und mit getrockneten Rosen und Rosenblättern verzieren.
Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen

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!