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!

Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle



Die Biskuitrolle ist ein absoluter Klassiker. Für die Weihnachtszeit habe darum ein besonderes Rezept für euch. Meine Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle. Den Biskuit habe ich mit Lebkuchengewürz verfeinert und die Füllung besteht aus einer Lebkuchen-Orange-Mascarpone-Creme. Ich habe mich diesmal für einen Dekorbiskuit entschieden, da es einfach ein schöner Hingucker ist. Da ist weitere Dekoration absolut nicht notwendig.

Rezept:
Zutaten:
Biskuit:
- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke

• 1 Msp. Backpulver
• 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)
• 1TL Vanillepaste
• 1 Priese Salz

• etwas braune Lebensmittelfarbe

Lebkuchen-Orange-Creme:
• 150ml frisch gepresster Orangensaft (ca.3 Bio-Orangen)
• ¾EL Zucker
• 1TL Orangenextrakt
• 1EL Orangenlikör (optional)
• 12g Speisestärke

• 200g Mascarpone
• 200g Sahne
• 50g Puderzucker
• 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)
• 1TL Vanillepaste
• 1 Bio-Orange (Abrieb und Filets)

Zubereitung:
Orangengelee für die Creme:
Orangen auspressen (es sollte 150ml Saft ergeben). Etwas Saft zur Seite stellen, um die Speisestärke damit anzurühren. Den Rest mit Zucker und Orangenextrakt aufkochen. Den Likör dazugeben und alles mit der Speisestärke andicken. Im Kühlschrank komplett erkalten lassen.

In der Zwischenzeit den Biskuit herstellen.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz ca.1 Minute aufschlagen. Dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und alles zusammen steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, dem Lebkuchengewürz und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Jetzt das Eigelb und die trockenen Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben.

Ca. 2 EL vom Teig abnehmen, mit der Lebensmittelfarbe leicht einfärben und ihn in Klecksen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Aus diesen Kleckse, mit einem Löffelstiel, Sterne formen. Auf mittlerer Schiene für 2 Minuten backen. Das Blech aus dem Backofen nehmen, den restlichen Teig gleichmäßig darauf verteilen und diesen dann in ca.10 Minuten fertigbacken.

Den fertigen Boden vom Backblech nehmen und wenden, um vorsichtig das Backpapier abzuziehen. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den Boden mit der Dekorseite darauf legen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und abkühlen lassen.

Lebkuchen-Orange-Creme:
Orangenschale fein abreiben und die Orange filetieren. Die Orangenfilets in kleine Stücke schneiden. Jetzt die kalte Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone mit gesiebtem Puderzucker, Orangenabrieb, Vanillepaste und Lebkuchengewürz cremig rühren. Nun die Sahne dazugeben. Alles kurz auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Jetzt das Orangengelee zügig unterrühren. Anschließend die Orangenstücke vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen:
Den erkalteten Biskuit vorsichtig aufrollen und die Creme gleichmäßig darauf verteilen. Den Biskuit mit der Creme aufrollen und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Quark-Stollen-Konfekt mit Cranberries und Orange



Ich liebe Stollen und Stolken-Konfekt. Es gehört für mich einfach zur Weihnachtszeit dazu. Dieses Quark-Stollen-Konfekt ist perfekt für die ganz ungeduldigen Stollenesser, denn es muss keine 2 Wochen durchziehen. Das Konfekt ist mit Backpulver und nicht mit Hefe gemacht und die Herstellung ist super einfach. In diesem Rezept kommt eine Kombination aus Cranberries, Rosinen und Orange zum Einsatz. Absolut köstlich!

Rezept:
Zutaten: für ca. 40 Stück
- 150g getrocknete Cranberries
- 50g Rosinen
- 100g gemahlene Mandeln
- 50ml Rum
- 250g Weizenmehl
- 2,5TL Backpulver
- 1 Prise Salz

- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125g Quark
- 70g weiche Butter
- 1 Ei Gr.M
- Abrieb einer Bio-Orange
- ½TL Orangenextrakt
- 1TL Zimt
- ¼TL frisch gemahlener Kardamom (fein gemörsert)

Außerdem:
- 50g Butter
- 50g Puderzucker

Zubereitung:
Cranberries, Rosinen, gemahlene Mandeln und Rum in einer Schüssel vermischen und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Am Besten über Nacht.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mehl und Backpulver sieben und in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Nun Quark, Butter, Ei, Orangenabrieb, Orangenextrakt, Zimt und Kardamom dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes gut miteinander vermengen. Jetzt wird das Cranberry-Gemisch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Noch einmal kurz mit den Händen durchkneten. Anschließend in walnussgroßen Stücken teilen und kleine Stollen formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.
In der Zwischenzeit die Butter in der Mikrowelle auflösen.
Die noch heißen Mini-Stollen mit der Butter bestreichen und den Puderzucker darüber sieben. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
Vor dem Servieren evtl. nochmals mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Cranberry-Orange-Spitzbuben



Spitzbuben oder auch Linzer Augen sind ein weiterer Klassiker zu Weihnachten und in der Vorweihnachtszeit. Ich habe hier eine wundervolle Variante mit Cranberry-Marmelade und einem Hauch Orange im Teig. Da die Cranberry-Marmelade leicht säuerlich schmeckt, ist sie ein toller Kontrast zu dem süßen Keks.

Rezept:
Zutaten: für ca.50 Stück
Teig:
- 300g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 100g gemahlene Haselnüsse
- Abrieb 1 Bio-Orange
- 1/2 TL Zimt
- 125g Zucker

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200g weiche Butter
- 2 Eier Gr.M

Außerdem:
- Cranberry-Marmelade

Zubereitung:
Das Dinkelmehl sieben und mit den anderen, trocken Zutaten in einer Schüssel vermischen. Nun die weiche Butter in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Orangenabrieb und den Eiern auch in die Schüssel geben. Mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 4-5mm dick ausrollen, Kekse mit der gewünschten Form (Durchmesser 4cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei der Hälfte der Teiglinge kleine Kreise, mit einem Durchmesser von ca. 15mm, ausstechen. Auf mittlerer Schiene in ca.10-11 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Zusammensetzen der Kekse:
Mit einem Kaffeelöffel einen Klecks Marmelade auf den Keks ohne Loch geben und etwas verteilen (mittig lasse ich immer ein bisschen mehr Marmelade). Nun einen Keks mit Loch darauf setzen und vorsichtig andrücken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!