

# 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 eignen 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 gemahlenden 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!

---

## **Erdbeer-Pistazien Schnecken**



Hier habe ich eine tolle, sommerliche Hefeschnecken-Variante für euch. Ein köstlicher, selbstgemachter Pistazienpudding und frische Erdbeeren werden mit dem Hefeteig aufgerollt und ergeben zusammen diese leckeren Schnecken. Das Frischkäse-Topping wird mit Erdbeerpüree verfeinert, damit es schön fruchtig wird. Dazu einen Kaffee und der Tag ist perfekt.

### **Rezept:**

**Zutaten:** für ca.10 Stück, Backform D/26cm

### **Hefeteig:**

- 250g Mehl
- $\frac{1}{4}$  Würfel Hefe
- $\frac{1}{2}$  TL Honig
- 30g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60ml lauwarme Milch
- 50g flüssige Butter

### **Pistazienpudding:**

- 250ml Milch
- 30g Pistazien
- 1TL Vanillepaste
- 50g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 30g Speisestärke
  
- 200g kleingeschnittene Erdbeeren
- 25g gehackte Pistazien

### **Erdbeer-Frischkäse-Topping:**

- 100g Erdbeeren
- 120g Frischkäse
- 80g Puderzucker

### **Deko:**

- gehackte Pistazien

## **Zubereitung:**

### **Hefeteig:**

Mehl sieben und die Milch erwärmen. Nun die Hefe zerbröseln und mit dem Honig in der warmer Milch auflösen. In das Mehl eine Mulde machen, das Hefegemisch hineingießen und mit etwas Mehl bedecken. Die Butter schmelzen. Nun alle Zutaten zum Mehl und der Hefe geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend nochmal 3-5 Minuten mit der Hand kneten. Den Teig ca. 2 Stunden, an einem warmen Ort, gehen lassen. Er sollte sich sichtbar vergrößert haben.

### **Pistazienpudding:**

In der Zwischenzeit den Pudding herstellen. Pistazien fein mahlen. Eigelb und Zucker zusammen hell cremig aufschlagen. Jetzt die Speisestärke einrühren. Milch, gemahlene Pistazien und Vanillepaste in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eimasse unter ständigem Rühren in die Flüssigkeit geben. Nochmal unter rühren aufkochen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken (die Folie direkt auf den Pudding legen, so bildet sich keine Haut) und etwas abkühlen lassen.

Erdbeeren klein schneiden und den Hefeteig ausrollen (20x30cm). Den Pudding kurz mit einem Schneebesen durchrühren, so wird er schön cremig und gleichmäßige auf dem Teig verstreichen. Die Pistazien und anschließend die Erdbeeren darauf verteilen.

Nun den Hefeteig aufrollen und in 10 Stücke schneiden. Diese in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schnecken in ca.15-20 Minuten fertigbacken.

### **Erdbeer-Frischkäse-Topping:**

Erdbeeren pürieren und Puderzucker sieben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Die Hälfte vom Topping auf den abgekühlten Schnecken verteilen, mit ein paar Pistazien bestreuen und servieren. Den Rest vom Topping dazu reichen, für die, die noch etwas mehr möchten.

Guten Appetit!

---

## Cassata Siciliana





Cassata Siciliana ist eine wundervolle, italienische Torte. Ich habe sie etwas abgewandelt und meinem Geschmack angepasst. So treffen in der Ricottacreme nicht nur kandierte, sondern auch frische und getrocknete Früchte aufeinander. Getränkt sind die Böden mit einem Kirschlikör, der die ganze Zeit dezent zu schmecken ist. Für mich ist sie eine fantastische Sommertorte.

### **Rezept:**

#### **Zutaten:**

**Biskuit:** 26er Backform

- 75g Mehl
- 25g Speisestärke
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver (gestrichen)
- 4 Eier Gr.M
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 50g gemahlene Mandeln

#### **Füllung:**

- 750g Ricotta
- 250g Sahne
- 3 Päckchen Gelatinefix
- 120g Puderzucker
- 25ml Kirschlikör
- 40g kandierter Ingwer
- 80g frische Kirschen
- 35g getrocknete Cranberries
- 80g Zartbitterschokolade
- 50g Pistazien

#### **Tränke:**

- 100ml Kirschlikör

#### **Creme zum Einstreichen:**

- 250g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

- 1 Päckchen Vanillezucker

### **Deko:**

- 15g Zartbitterschokolade
- 15g getrocknete Cranberries
- 15g Pistazien
- 15g kandierter Ingwer

### **Zubereitung:**

#### **Biskuit:**

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen. Währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Nun die Vanillepaste hinzufügen und das Eigelb nach und nach einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, sieben und zusammen mit den Mandeln zur Eimasse geben. Mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen und in ca. 25 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). In der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

#### **Ricottafüllung:**

Schokolade hacken. Cranberries, kandierter Ingwer und Kirschen in kleine Stücke schneiden. Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Puderzucker und Kirschlikör kurz miteinander vermischen. Nun die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Schokolade, Cranberries, Ingwer, Kirschen und Pistazien hinzufügen und vorsichtig unterheben.

#### **Zusammensetzen der Torte:**

Den Biskuit aus der Form lösen und in 2 gleichmäßig dicke Böden teilen. Einen Boden in 12 Tortenstücke teilen. So lässt sich die Torte nachher besser anschneiden. Eine Schüssel (D/25cm) mit Frischhaltefolie auskleiden und die 12 Stücke eng nebeneinander, mit der Spitze nach unten, hineinlegen und mit dem Likör tränken. Nun die Ricottacreme darauf verteilen, den

2ten Boden tränken und auf der Creme platzieren. Falls der Durchmesser vom 2ten Boden etwas zu groß ist, diesen einfach etwas verkleinern, bevor er auf die Creme gelegt wird. Die getränkte Seite sollte auf der Ricottacreme liegen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Torte vorsichtig aus der Schüssel stürzen und die Folie entfernen.

Schokolade hacken. Cranberries und Ingwer in kleine Stücke schneiden.

Vor dem Einstreichen markiere ich mir ein Tortenstück auf der Tortenplatte, damit ich später weiß, wo die vorgeschrittenen Stücke sind.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Die Torte gleichmäßig damit Einstreichen. Mit Schokolade, Cranberries, Ingwer und Pistazien dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

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 gemahlene 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 hineinstecken 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!