

Schoko-Streuselkuchen mit Quark und Kirschen



Schokolade, Kirschen, Quark und Streusel...ein Blech voll mit Glück. Dazu einen Kaffee, vielleicht noch ein gutes Buch...was will man mehr!? Diesen Kuchen am Besten am Vortag backen, damit er richtig abkühlen kann und danach im Kühlschrank lagern. Wie die meisten Blechkuchen, kann auch dieser Streuselkuchen in Stücken eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und serviert werden.

Die Kirschen können auch, je nach Geschmack und Vorlieben, gegen andere Früchte, wie z.B. Erdbeeren oder Heidelbeeren, ausgetauscht werden.

Rezept:

Zutaten: für einen Backrahmen 35x30cm

Schokoboden:

- 280g Mehl
- 70g Kakao
- 100g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier Gr.M
- 1 Prise Salz
- 160g kalte Butter

Quarkcreme:

- 1 kg Magerquark
- 250g Mascarpone
- 160g Zucker
- 60g Speisestärke
- 60g Schokolade
- 5 Eier Gr.M

- ca. 700g Schattenmorellen (Abtropfgewicht)

Schokostreusel:

- 200g Mehl
- 50g Kakao
- 160g Zucker
- 80g Zucker

- 1TL Vanillepaste

Zubereitung:

Schokoboden:

Die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Quarkcreme:

Die Kirschen abtropfen lassen und beiseitestellen.

Quark, Mascarpone, Zucker und Speisestärke mit dem Handrührgerät verrühren. Schokolade hacken und unter die Masse geben. Anschließend die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und in die Creme einrühren.

Streusel:

Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streusel verarbeiten.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Rahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

Nun den Boden ausrollen und auf das Blech legen. Die Quarkmasse dazu geben und gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Die abgetropften Kirschen auf der Creme verteilen und anschließend mit den Streuseln bestreuen.

Auf der mittleren Schiene in ca. 40-45 Minuten fertig backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech komplett erkalten lassen. Erst wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, den Backrahmen entfernen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!

Mini-Schokozöpfe mit gesalzene Erdnüssen



Schokozöpfe im Miniformat und dazu noch gesalzene Erdnüssen...ist das nicht eine tolle Kombi!? Der Hefeteig wird mit etwas Tonkabohne verfeinert. Die Füllung besteht aus dunkler Schokolade, Butter, schwarzem Kakao und gesalzene Erdnüssen. Das passt einfach super zusammen. Eigentlich sind diese kleinen Leckereien wirklich schnell gemacht, wenn da nicht die Zeit wäre, die der Teig zum Aufgehen benötigt.

Rezept:

Zutaten: für 12er Muffinform

Hefeteig:

- 550g Mehl
 - 200ml Milch
 - 90g Zucker
 - 2 Eier Gr.M
- 150g weiche Butter
- 7g Trockenhefe

- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{2}$ Tonkabohne, fein geriebenen
- 1TL Vanillepaste

Schoko-Erdnussfüllung:

- 180g Zartbitterschokolade
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 60g schwarzes Kakaopulver
- 70g gesalzene Erdnüsse

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 1EL Milch
- gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

Hefeteig:

Milch und Zucker vorsichtig erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Eier kurz mit dem Schneebesen aufschlagen. Salz, Vanillepaste und Tonkabohne hinzufügen und gut vermengen. Anschließend die Milch einrühren. Das Mehl sieben, mit der Hefe mischen, dazugeben und alles miteinander verrühren. Jetzt die Butter löffelweise hinzufügen und immer erst richtig einarbeiten, bevor der nächste Löffel dazugegeben wird. Den Teig ca. 8-10 Minuten kneten, bis er schön elastisch ist. Wenn er noch zu sehr klebt, etwas Mehl einarbeiten. Anschließend abgedeckt ca.12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Am Besten über Nacht.

Am nächsten Tag die Füllung herstellen.

Schokolade zerkleinern, mit der Butter und dem Zucker im Topf schmelzen. Den Kakao hinzufügen. Anschließend die Masse abkühlen lassen und die Erdnüsse klein hacken.

Die Muffinform etwas einfetten.

Den Teig rechteckig ausrollen, die Schokoladenfüllung darauf verstreichen und die Erdnüsse gleichmäßig auf der Füllung

verteilen. Den Teig über die lange Seite 1/3 ineinander falten, dann das nächste Drittel darüberlegen. Es sollten 3 Teigschichten übereinander liegen. Mit dem Nudelholz noch einmal etwas ausrollen. Jetzt in ca. 4cm breite Streifen schneiden. Diese werden jeweils in 3 Streifen geschnitten, aber nicht ganz durchtrennt. Jetzt die Teiglinge flechten, die Enden nach unten klappen und in die Muffinform legen. Abgedeckt, bei Zimmertemperatur, ca.40 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einige Erdnüsse hacken. Eigelb und Milch miteinander verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Auf mittlerer Schiene in ca. 20 Minuten fertigbacken. Die Mini-Zöpfe erst nach 20-25 Minuten aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Brombeer-Schoko-Torte





Diese sommerliche Torte hat sich mein Mann zum Geburtstag gewünscht. Zwischen den Biskuitböden, die ich mit Tonkabohne und gehackter Schokolade verfeinern habe, findet ihr eine Creme aus Brombeeren und Frischkäse. Frische Früchte dürfen natürlich nicht fehlen. Sie kommen als Deko zum Einsatz. Weil es so hübsch aussieht, habe ich noch getrocknete blaue Kornblumen darüber gestreut. Viel Spaß beim Nachbacken!

Rezept:

Zutaten:

Schokobiskuit: 20er Backrahmen/Backform

- 6 Eier M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 85g Mehl
- 35g Kakao
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade

Brombeerpüree:

- 200g Brombeerpüree (aus ca. 300g Brombeeren, TK oder frisch)
- 1¼ EL Zucker
- 1TL Vanillepaste
- ca.1TL Speisestärke

Brombeer-Frischkäsecreme:

- 5EL Brombeerpüree
- 500g Frischkäse
- 500g Sahne 32%ige
- 1 Päckchen Sofortgelatine (30g)
- 150g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste

Tränke:

- Kakao oder Kakaolikör

Außerdem:

- Frische Brombeeren

Zubereitung:

Schokobiskuit:

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Boden eines 20er Backrahmens, bzw. einer Backform mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Das Eigelb mit 45g Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Nun das Eiweiß mit 75g Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl und Kakao sieben, Tonkabohne reiben und alles unter die Masse heben. Anschließend die Schokolade vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).

In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett auskühlen lassen.

Brombeerpüree:

Die Brombeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Speisestärke mit etwas

Wasser anrühren, in das kochende Püree geben und andicken lassen. In eine Schale füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Brombeer-Frischkäsecreme:

Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste kurz 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 Brombeerpüree zügig einrühren.

Zusammensetzen der Torte:

Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen. Den ersten Boden mit Kakao bzw. Kakaolikör tränken (z.B. mit einem Pinsel auftragen), mit etwas Püree bestreichen, 1/4 Brombeercreme darauf verteilen und den nächsten Boden auflegen. Die Vorgehensweise wiederholen und auch bei den weiteren Böden so verfahren. Mit frischen Brombeeren dekorieren und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.

Nun kann die Torte serviert werden.

Guten Appetit!

Erdbeer-Schoko Cupcakes



Erdbeerzeit...wie ich sie liebe! In Kombination mit Schokolade sind sie ein absoluter Genuss. Das Schokoküchlein habe ich mit Tonkabohne, Schokoladenstückchen und gefriergetrocknete Erdbeeren verfeinert. In der Mitte versteckt sich zusätzlich noch eine ganze Erdbeere. Getoppt wird das Küchlein von einer Erdbeere-Mascarponecreme, die einfach wunderbar dazu passt.

Rezept:

Zutaten: für 12 St.

Teig:

- 125g weiche Butter
- 130g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 2 Eier Gr.M
- 180g Joghurt
- 200g Mehl
- 50g Backkakao
- 8g Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade
- 25g gehackte, gefriergetrocknete Erdbeeren (optional)
- 12 Erdbeeren

Erdbeertopping:

- 400g Mascarpone
- 300g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 150g Erdbeermarmelade

Außerdem:

- 12 Papier-Muffinförmchen
- einige Erdbeeren
- Erdbeerpulver

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 untermischen. Den Joghurt hinzufügen und alles zügig miteinander vermischen. Mehl, Backkakao und Backpulver sieben, dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Tonkabohne reiben, Zartbitterschokolade und gefriergetrocknete Erdbeeren hacken, alles hinzufügen und gut vermengen.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 füllen. In jedes Förmchen mittig eine Erdbeere in den

Teig drücken.

Auf mittlerer Schiene in ca. 22-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Erdbeertopping :

Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone und Vanillezucker verrühren. Die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun die Marmelade einrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen. Mit Erdbeerpulver und Erdbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

Brownies mit Beeren



Habt ihr eure Brownies schon einmal mit Beeren verfeinert? Für jeden, der eine Kombi aus Schokolade und Früchten mag, ist das definitiv ein Muss. Die Variante auf dem Foto ist mit Brombeeren. Super lecker! Aber auch jede andere Beere kann verwendet werden, ganz nach eurem Geschmack. Zu meinen Brownies habe ich eine Fruchtsoße aus Brombeeren gereicht. Probiert das unbedingt mal aus, das ist fantastisch. Den Link für die Soße findet ihr am Ende des Rezeptes.

Rezept:

Zutaten: 25×25 cm Backrahmen/Backform

- 350g Zartbitterschokolade
- 250g Butter
- 3 Eier Gr.M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100g Mehl
- 150g Beeren, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren

Zubereitung:

Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Butter, über einem heißen Wasserbad, schmelzen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen bzw. eine Backform (25x25cm) mit Backpapier auslegen.

Eier, Salz und Zucker schaumig aufschlagen. Jetzt auf niedriger Stufe die Schoko-Buttermasse einrühren. Das gesiebte Mehl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Nun die Beeren unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und in ca. 30 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und in 16 Stücke schneiden.

Guten Appetit!

[Fruchtsoße](#)

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

Himbeercreme 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 pürieren 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 halbsteif 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 halbsteif

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 Schokocreame und die Himbeercrème jeweils in einen Spritzbeutel füllen.

Den ersten Boden mit dem Likör tränken. Einen breiten Rand mit der Himbeercrème aufspritzen und die Mitte mit der Schokocreame 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 Himbeercrème 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!

Macadamia-Brownie mit gesalzenem Karamell-Topping



Ich mag die Kombination aus süß und salzig. So kam die Idee für diese Brownie-Variante. Gesalzene Macadamia-Nüsse geben dem Brownie das gewisse Etwas und das Topping aus gesalzener Karamellsoße und Mascarpone rundet das Ganze ab. Ich verwende immer selbstgemachte Karamellsoße, aber man kann natürlich auch gekaufte verwenden und diese mit Salz verfeinern.

Rezept:

Zutaten: Backrahmen 20x20cm

Brownie-Teig:

- 175g weiche Butter
- 180g Zucker
- 50ml gesalzene Karamellsoße
- 60g Backkakao
- 2TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 3 Eier Gr.M
- 90g Mehl
- 150g gesalzene Macadamia-Nüsse

Karamell-Topping:

- 70g gesalzene Karamellsoße
- 125g Mascarpone
- 30g Puderzucker
- 4g Gelatinefix

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Backrahmen mit Backpapier auslegen.

Die Macadamia-Nüsse etwas zerkleinern, aber nicht zu klein.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Karamellsoße, Kakao, Vanillepaste und Salz dazugeben und gut miteinander vermengen. Nun die Eier nach und nach einrühren. Jetzt das gesiebte Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Nüsse dazugeben und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und in ca. 30 Minuten fertigbacken.

In der Form abkühlen lassen. Jetzt kann der Brownie in kleine Quadrate (5x5cm) geschnitten werden.

Karamell-Topping:

Puderzucker sieben und mit der Mascarpone kurz cremig aufschlagen. Nun die Karamellsoße hinzufügen und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Tupfen auf die Browniestücke aufdressieren.

Guten Appetit!

Schokolade-Walnuss-Tarte





Bei dieser Schokolade-Walnuss-Tarte ist der Name Programm. Sie ist ein absolutes Muss für jeden Schokoholic. Alle Anderen schneiden sich lieber ein schmales Stück ab. Der Mürbeteig bekommt durch die Haselnüsse und einen Hauch Tonkabohne das gewisse Etwas. Die karamellisierten Walnüsse geben dieser Tarte einen tollen Crunch. Dazu eine Cappuccino und der Tag ist perfekt!

Rezept:

Zutaten: für eine 26er Tarteform,
Keramikbackperlen/Hülsenfrüchte für's Blindbacken

Schoko-Mürbeteig:

- 150g Mehl
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 50g Backkakao
- 160g kalte Butter
- 80g Zucker
- 1 Ei Gr. M
- 1 Priesse Salz
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne, frisch gerieben
- 1TL Vanillepaste

Schokoladenfüllung:

- 250g Zartbitterschokolade (70 %ige)
- 100g Vollmilchschokolade
- 200g Schmand
- 150g Sahne
- 40g Zucker
- 80g Butter

Karamellisierte Walnüsse:

- 100g Walnüsse
- 50ml Wasser
- 50g Zucker

Zubereitung:

Mürbeteig:

Die Butter in kleine Stücken schneiden. Allen Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse karamellisieren.

Dafür die Nüsse mit einem Messer zerkleinern. Das Wasser und den Zucker in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat und langsam braun wird, die Nüsse dazugeben. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Walnüsse gleichmäßig mit karamellisiertem Zucker überzogen sind, auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Eventuell nochmal zerkleinern.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den gekühlten Teig 4-5mm dick ausrollen und die gefettete Tarteform vorsichtig damit auskleiden, auch die Ränder. Nun den Boden mit einer Gabel einpiksen. Der Teig wird blind gebacken. Dafür Backpapier auf den Teig legen und mit Keramikbackperlen oder Hülsenfrüchten beschweren. Den Teig in den Backofen stellen und in 15-20 Minuten fertigbacken. Nun die Keramikbackperlen/Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den fertigen Boden komplett auskühlen lassen.

Schokoladenfüllung:

Die Schokolade kleinhacken. Sahne, Schmand, Butter und Zucker in einem Topf erhitzen (nicht kochen), bis sich alles aufgelöst und miteinander verbunden hat. Den Topf vom Herd nehmen, über die Schokolade gießen, damit sie sich auflöst. Unter rühren zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Für die Dekoration, ein Teil der Walnüsse zur Seite stellen. Die Restlichen gleichmäßig auf dem Boden verteilen und anschließend die Schokoladenfüllung vorsichtig draufgießen und glatt streichen. Die Tarte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Jetzt aus der Form lösen und mit den karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Guten Appetit!

Kürbis-Marmorkuchen



Ich liebe Kürbis! Daraus kann man nicht nur Herzhaftes, sondern auch Süßes zaubern. Ich habe hier einen wundervollen Kürbis-Marmorkuchen für euch. Der eine Teig ist mit Kürbispüree, frischem Ingwer, Zimt, Nelke und Muskatnuss verfeinert und der Andere ist ein köstlicher Schokoladenteig. Getoppt wird die Leckerei mit ein wenig Zartbitter-Ganache. Ein fantastischer Herbstkuchen! Lecker!

Rezept:

Zutaten: für 1 große Gugelhupfform

Grundteig:

- 200g Hokkaido-Kürbis
- 50ml Wasser
- 200g weiche Butter
- 180g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 4 Eier Gr.M

- 250g Mehl
- 8g Backpulver

Schokoteig:

- 2EL Backkakao, leicht gehäuft
- 30ml Milch

Kürbisteig:

- 100g Mehl
- 3g Backpulver
- 50ml Milch
- 1 Stück frischer, geriebener Ingwer (ca.2 cm lang und fingerdick)
- 2TL Zimt
- $\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss, gerieben
- $\frac{1}{4}$ TL Nelke, gerieben

Schoko-Ganache:

- 50g gehackte Zartbitterschokolade
- 40g Sahne

Wenn man mehr Schokolade auf dem Kuchen möchte, einfach die Menge von Schokolade und Sahne erhöhen.

Zubereitung:

Den Kürbis waschen, in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser in einem Topf in 5-10 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen und den Kürbis pürieren.

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nun nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver vermischen, sieben, zur Butter-Eimasse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Für den Schokoteig $\frac{1}{3}$ vom Teig in eine Schüssel füllen. Kakao und Milch zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Für den Kürbisteig den pürierten Kürbis, den geriebenen Ingwer, die Milch und die Gewürze zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben, dazugeben und alles zu einem glatten Teig

verrühren.

Die Backform einfetten. Zuerst den Kürbisteig, dann den Schokoteig einfüllen. Den Schokoteig mit einer Gabel spiralförmig in den Kürbisteig einarbeiten.

In ca. 45-50 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Ganache die Schokolade fein hacken. Die Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Alles zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit!!

Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeer kern





Schokolade und Himbeeren sind einfach eine fantastische Kombi. Aus diesem Grund habe ich diese Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeerkern gebacken. Den Teig habe ich mit schwarzem Kakao und schön starkem Espresso gemacht. Der flüssige Kern besteht aus einem Himbeercurd und getoppt wird

das ganze von einer schwarzen Schoko-Mascarponecreme, die durch den dunklen Kakao einen sehr intensiven Schokoladengeschmack hat. Der schwarz-rot Kontrast sieht einfach super aus und ist nicht nur zu Halloween ein Hingucker!

Rezept:

Zutaten: 12 Stück

Teig:

- 125g weiche Butter
- 130g Zucker
- 2 Eier Gr.M
- 100g Mehl
- 50g schwarzes Kakaopulver (normaler Backkakao geht natürlich auch))
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100g Sahne
- 100ml heißen Espresso

Himbeercurd: Menge reicht für ca. ein großes Marmeladenglas

- 120ml pürierte Himbeeren (aus ca.200g Himbeeren TK)
- Abrieb 1 Zitronen
- 80g Zucker
- 3 Eier Gr.L
- 60g Butter in Würfeln
- rote Lebensmittelfarbe

Schoko-Mascarpone-Creme:

- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 2 Sahnesteif
- 100g Puderzucker
- ca. 60-70g schwarzer Kakao (normaler Backkakao geht natürlich auch)
- evtl. etwas schwarze Lebensmittelfarbe

Außerdem:

- Himbeerpulver

Zubereitung:

Himbeercurd:

Himbeeren auftauen, pürrieren, durch ein Sieb streichen und 120g abwiegen. Zitronenschale, pürierte Himbeeren, Zucker und Eier in einem kleinen Topf verrühren. Die Butter zugeben und auf mittlerer Stufe unter Rühren erhitzen. Wenn es andickt und Spuren des Schneebesens sichtbar sind und bleiben, ist das Curd fertig. Vom Herd nehmen. Für intensives Rot, mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Nun durch ein Sieb streichen, in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss füllen und komplett erkalten lassen.

Teig:

Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Muffinförmchen in das Muffinblech legen.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nun die Eier nach und nach zur Butter-Zucker-Masse geben. Das Mehl mit Backpulver und dem Kakao mischen, sieben und hinzufügen. Alle Zutaten gut vermengen. Jetzt Salz, Sahne und Espresso dazugeben und kurz einrühren. Der Teig ist jetzt sehr flüssig, lässt sich dadurch aber toll in die Förmchen gießen. In ca. 20-25 Min. fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schoko-Mascarpone-Creme:

Puderzucker sieben und mit dem Sahnesteif mischen. Mascarpone mit etwas Sahne glatt rühren. Dann nach und nach die restliche Sahne dazugeben. Wenn die Masse dicker wird, das Puderzucker-Sahnesteifgemisch einrühren und weiter schlagen, bis die Creme fest ist. Jetzt den Kakao dazugeben und gut vermengen. Bei Bedarf noch etwas schwarze Lebensmittelfarbe hinzugefügt.

Nun die abgekühlten Cupcakes mittig etwas aushöhlen und das Himbeercurd mit einem Spritzbeutel einfüllen. Die Schoko-Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und aufdressieren. Mit etwas Himbeerpulver bestreuen.

Guten Appetit!