Zwetschgen-Streuselkuchen

Ein herrlicher Kuchen, der perfekt in den Spätsommer passt. Durch die leicht säuerlichen Zwetschgen und die buttrigen Streusel schmeckt er wunderbar saftig und frisch. Ich finde die Kombination aus weicher Frucht und Knusperschicht einfach unschlagbar. Natürlich könnt ihr statt Zwetschgen auch Pflaumen oder Äpfel verwenden. Mir persönlich schmeckt dieser Streuselkuchen aber mit frischen, reifen Zwetschgen und einer Prise Zimt in den Streuseln am allerbesten.

Zutaten: 30×20 cm (verstellbarer Backrahmen)
Boden:
- 125g weiche Butter
- 60g Zucker
- 40ml Milch
- 2 Eier Gr. M
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Zimt

• 150g Mehl
• 4,5g Backpulver (ca.1 TL)

• ca.800-1000g Zwetschgen

Streusel:
• 75g kalte Butter
• 60g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• ½ TL Zimt
• 130g Mehl

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und die Ränder einfetten.

Die Zwetschgen gründlich waschen, entkernen und vierteln.

Alle Teigzutaten mit dem Handrührgerät vermengen, gleichmäßig in der Form verstreichen und mit den Früchten belegen. Diese dabei leicht in den Teig drücken. Zuletzt die Streuselzutaten kurz verkneten, in kleinen Stücken auf den Zwetschgen verteilen und den Kuchen auf mittlerer Schiene in 30 bis 35 Minuten goldgelb backen.
Den Kuchen kurz ruhen lassen, vorsichtig mit einem Messer aus dem Backrahmen lösen und nach Belieben lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

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!

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!

Streuseltaler mit Heidelbeeren

Manchmal muss es kein aufwendiges Gebäck sein, um jemanden glücklich zu machen. Diese Streuseltaler zusammen mit den Heidelbeeren sind einfach nur köstlich. Eigentlich ist alles mit Streuseln absolut lecker! Dieses Rezept ist wirklich nicht aufwendig und die Streuseltaler lassen sich, beim spontanen Kuchenappetit, schnell nachbacken.

Rezept:
Zutaten: 12 Stück
Hefeteig:
•300g Mehl
•40g Zucker
•½ Würfel Hefe
•1TL Honig
•1 Prise Salz
•50g weiche Butter
•1TL Vanillepaste
•1 Ei Gr.M
•120ml lauwarme Milch

•300g frische Heidelbeeren

Streusel:
•200g Mehl
•150g kalte Butter
•80g Zucker
•1TL Vanillepaste

Deko:
•100g Puderzucker
•etwas Zitronensaft

Zubereitung:
Hefeteig:
In einer kleinen Schale die Hefe mit dem Honig und etwas warmer Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel herstellen. Dafür die Butter in kleine Stücke teilen und mit den anderen Zutaten zügig zu einem Teig verkneten.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Den Hefeteig nochmal kurz durchkneten, in 12 Kugeln teilen und jede auf einen Durchmesser von 10-12cm ausrollen. Die Heidelbeeren darauf verteilen, ca. 25g pro Teil. Nun den Streuselteig klein zupfen und auf den Früchten verteilen.
In 15-20 Minuten fertigbacken (die Streusel sollen nicht dunkel werden) und abkühlen lassen.

Jetzt den gesiebten Puderzucker mit soviel Zitronensaft mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Spritzbeutel auf den Streuseltalern verteilen.

Guten Appetit!