

Apfel-Küchlein mit Zimt und Zucker .....	7
Apfel-Kuchen, geraspelter .....	8
Apfel-Kuchen, knuspriger .....	9
Apfel-Kuchen, saftiger .....	10
Apfel-Kuchen, unmöglicher .....	11
Apfel-Nudeln .....	13
Apfel-Taschen .....	14
Apfel-Torte .....	15
Apfel-Waffeln .....	16
Apfel-Waffeln .....	17
Apfel-Wein/Apfelsaft-Kuchen .....	18
Apfel-Wein-Torte .....	19
Araber-Eis-Torte .....	20
Ausgezogene .....	21
Ausstecherle .....	22
Bachern Krapferl .....	23
Badische Scherben .....	24
Baileys-Rührkuchen .....	25
Baiser .....	26
Bananen-Kuchen .....	27
Bananen-Kuchen .....	28
Bananen-Muffins .....	29
Bananen-Schoko-Muffins .....	30
Bananen-Schokosplitter-Muffins .....	31
Bananen-Split-Muffins .....	32
Bananen-Torte .....	33
Baumkuchen .....	34
Berliner .....	35
Berliner .....	36
Berliner .....	37
Berliner Brot .....	39
Berliner Brot .....	40
Bienenstich als Biskuitboden .....	41
Birnen-Torte .....	42
Birnen-, Apfel, Zwetschgen- oder Mirabellentarte .....	42
Birnen-Kuchen .....	44
Birnen-Kuchen, gedeckter .....	45
Biskuit .....	46
Biskuit .....	47
Biskuit .....	48
Biskuit .....	49
Biskuit .....	50
Biskuit, Italienisches .....	51
Biskuit-Teig .....	53
Biskuit-Teig .....	54
Blätterteig-Apfeltaschen .....	55
Blätterteig-Blitzkuchen .....	56
Blechkuchen (Rührteig) mit Sauerkirschen, Mandeln und Streuseln .....	57
Blechkuchen mit Germteig .....	58
Blitz-Kuchen .....	59
Bowidl .....	60

Bratapfel-Kuchen .....	61
Brezeln, mürbe .....	62
Buttercreme .....	63
Buttercreme .....	64
Butterkuchen, falscher .....	65
Cantuccini oder Bastoncini .....	66
Cappuccino-Kirsch-Torte .....	67
Christstollen .....	68
Cookies .....	69
Donauwellen .....	70
Donauwellen .....	71
Eierlikör-Kuchen .....	72
Eierlikör-Kuchen .....	73
Eierlikör-Rührkuchen .....	74
Eis-Torte .....	75
Eistorte in verschiedenen Variationen, schnelle .....	76
Eiweiß-Muffis .....	77
Elisen-Lebkuchen .....	78
Erdbeer-Pistazien-Muffins .....	79
Erdbeer-Tiramisu .....	80
Erdbeer-Tiramisu .....	81
Erdnussbutter-Muffins .....	82
Fanta-Blutorange-Kuchen .....	83
Fanta-Kuchen mit Pfirsich-Sahne .....	84
Fauler-Weiber-Kuchen .....	85
Feigen-Kuchen .....	86
Feuerwehr-Kuchen .....	87
Florentiner .....	88
Florentiner .....	89
Florentiner (ohne Zitronat) .....	90
Förster-Torte .....	91
Frucht-Torte, exotische .....	92
Geburtstags-Kuchen, einfacher .....	93
Gewürz-Kuchen mit Semmelbrösel .....	94
Glitzer-Sandkuchen .....	95
Glühwein-Schnitten .....	97
Gugelhupf .....	98
Hafer-Flöckchen .....	100
Hafer-Frucht-Kuchen .....	101
Haselnuss-Kuchen .....	102
Haustorte, Hinterberger .....	103
Hefe-Apfelmus-Kuchen .....	104
Hefe-Schnecken, babbische .....	105
Hefe-Schnecken .....	107
Hefe-Teig .....	108
Hefe-Teig, süßer .....	109
Hefeteig-Waffeln .....	110
Hefe-Waffeln .....	111
Hefe-Zopf .....	112
Hefe-Zopf .....	113
Hefe-Zopf mit Quark .....	114

Hexenfinger – Halloween.....	115
Hohes-C-Torte.....	116
Honig-Kuchen .....	117
Joghurt-Kuchen .....	118
Joghurt-Kuchen .....	119
Johannesbeer-Käse-Kuchen mit Streusel.....	120
Johannisbeer-Kuchen .....	121
Johannisbeer-Kuchen .....	122
Kaba-Kuchen.....	123
Kaba-Kuchen, saftiger.....	124
Kalter Hund .....	125
Kalter Hund .....	126
Kalter Hund .....	127
Kaneelkranz, Eifeler.....	128
Käse-Kuchen .....	129
Käse-Kuchen, leckerer .....	130
Käse-Kuchen ohne Boden.....	131
Käse-Kuchen ohne Boden.....	132
Käse-Kuchen, schneller.....	133
Käse-Streusel-Kuchen mit Obst .....	134
Kekse.....	135
Kekserl-Kuchen.....	136
Kirsch-Augen .....	137
Kirsch-Kuchen .....	138
Kirsch-Kuchen .....	139
Kirsch-Rahm-Kuchen vom Blech.....	140
Kirsch-Torte, Schwarzwälder.....	141
Kiwi-Kokos-Muffins .....	142
Knusper-Ecken .....	143
Knusper-Häuschen .....	144
Kokos-Bäumchen .....	146
Kokos-Kuchen vom Blech .....	147
Kokos-Schmand-Kuchen .....	148
Kokos-Makronen.....	149
Kokos-Waffeln.....	150
Krümel-Kuchen.....	151
Kuchen mit Vanillepudding .....	152
Kürbis-Kuchen .....	153
Kürbis-Muffins.....	154
Kürbiskern-Torte.....	155
Kürbis-Nuss-Kuchen.....	156
Laugen-Gebäck .....	157
Lebkuchen .....	158
Lebkuchen .....	159
Lebkuchen (Tupper).....	160
Lebkuchen-Waffeln.....	161
Limo-Kuchen .....	162
Linzer Augen.....	163
Linzer-Torte .....	164
Linzer-Torte (Rührteig).....	165
Mandel-Kekse, griechische .....	166

Mandel-Kuchen, Spanischer .....	167
Mandel-Stollen .....	168
Mandeltorte, original schwedische – vom Möbelhaus IKEA .....	169
Mandeltorte, schwedische .....	170
Marillen-Kuchen .....	171
Marmor-Plätzchen .....	172
Maroni-Gugelhupf .....	173
Martins-Gänse aus Quark-Öl-Teig .....	174
Marzipan-Nuss-Ecken .....	175
Möhren-Kuchen .....	177
Möhren-Lebkuchen .....	179
Mohn-Buchteln .....	180
Mohn-Klecksell-Kuchen .....	181
Mohn-Striezel .....	182
Möhren-Kuchen .....	183
Möhren-Torte .....	184
Möhren-Torte .....	185
Muffins .....	186
Muffins, leckere .....	187
Multi-Vario-Kuchen: 1 Rezept – 1001 Ideen .....	188
Müsli-Kuchen .....	191
Müsli-Mandel-Hörnchen .....	192
Neujahrs-Brezeln / Osterkränze .....	193
New York Cheese Cake .....	194
Nougat-Hörnchen .....	195
Nougat-Ringe .....	196
Nougat-Taler .....	197
Nougat-Kranz .....	198
Nuss-Ecken .....	199
Nuss-Ecken .....	200
Nuss-Hörnchen .....	201
Nuss-Kranz .....	202
Nuss-Kuchen .....	203
Nuss-Mandel-Boden .....	204
Nuss-Stäbchen .....	205
Nuss-Stäbchen .....	206
Nuss-Taler .....	207
Obst-Boden .....	208
Obst-Boden, schneller .....	209
Obst-Kuchen .....	210
Orangen-Stäbchen .....	211
Osterhase oder Osterlamm, gebacken .....	212
Osterlamm .....	213
Osterlamm .....	214
Osterzopf, einfacher .....	215
Osterzopf, gefüllter .....	216
Paniermehl-Kuchen .....	217
Pfirsich-Kuchen .....	218
Pfirsich-Maracuja-Kuchen .....	219
Pfirsich-Maracuja-Torte .....	220
Pudding-Kuchen .....	221

Pudding-Teilchen .....	222
Quark-Bällchen .....	224
Quark-Kuchen auf dem Blech.....	225
Quark-Stollen .....	226
Quark-Stollen .....	227
Quark-Waffeln .....	228
Quark-Waffeln .....	229
Rahm-Kuchen.....	230
Rahm-Kuchen.....	231
Rhabarber-Baiser-Schnitten .....	232
Rhabarber-Blech-Kuchen.....	233
Rhabarber-Kuchen .....	234
Rhabarber-Kuchen mit Kokos-Haube.....	235
Rhabarber-Kuchen mit Rahm-Guss .....	236
Rhabarber-Quark-Kuchen .....	237
Rhabarber-Torte mit Creme-Haube .....	238
Ricotta-Kuchen.....	239
Rotwein-Kuchen.....	240
Rotwein-Kuchen.....	241
Rühr-Kuchen, Grundrezept .....	242
Rühr-Kuchen mit Kokos .....	243
Rum-Schnitten.....	244
Rum-Schnitten.....	245
Schmalz-Gebäck, Bayerisches Kirchweih .....	246
Schmand-Kuchen mit Mandarinen.....	247
Schmand-Waffeln.....	248
Schmand-Waffeln.....	249
Schmand-Waffeln.....	250
Schmand-Waffeln.....	251
Schmand-Waffeln.....	252
Schnecken-Nudeln .....	253
Schnee-Bälle.....	254
Schneewittchen-Kuchen.....	255
Schoko-Kekse.....	257
Schoko-Kuchen, schneller.....	258
Schoko-Kuchen vom Blech.....	259
Schokoladen-Bananen-Muffins.....	260
Schokoladen-Brownies.....	261
Schokoladen-Plätzchen .....	262
Schokoladinchen .....	263
Schoko-Muffins.....	264
Schoko-Neros, gefüllte.....	265
Schoko-Sahne-Torte mit Kokos-Raspeln.....	266
Schoko-Schnitten .....	267
Schoko-Walnuss-Torte.....	268
Schwarz-Weiß-Hefe-Zopf.....	269
Schwarz-Weiß-Schnecken .....	270
Sekt-Kuchen .....	271
Sommer-Torte .....	272
Sommer-Torte .....	273
Sprudel-Kuchen (Rührteig).....	274

Streuselapfelkuchen, schneller .....	275
Streusel, Grundrezept .....	276
Strudel-Teig.....	277
Strudel-Teig.....	278
Tiramisu, fettarmes.....	279
Tiramisu mit Eierlikör .....	280
Tiramisu mit Eierlikör .....	281
Tiramisu ohne Ei, fettarmes .....	282
Tiramisu-Torte .....	283
Torten-Boden .....	284
Tränchen-Torte / Gold-Tröpfchen-Torte.....	285
Vanille-Kipferl .....	286
Vanille-Kipferl .....	287
Vanille-Kipferl .....	288
Vanille-Kipferl .....	289
Vanille-Kipferl .....	290
Waffel-Kekse .....	291
Waffel-Kuchen .....	292
Waffeln.....	293
Waffeln.....	294
Waffeln.....	295
Waffeln.....	296
Waffeln.....	297
Weihnachts-Sterne, leuchtende .....	298
Windbeutel .....	299
Windbeutel .....	300
Windbeutel mit Schokoladen-Sauce (Profiteroles) .....	301
Zauber-Kuchen, schneller .....	302
Zimt-Kuchen .....	303
Zitronen-Kokos-Muffins .....	304
Zitronen-Kuchen .....	305
Zitronen-Kuchen .....	306
Zitronen-Muffins .....	307
Zucchini-Blech-Kuchen .....	308
Zucchini-Kuchen.....	309
Zucchini-Kuchen.....	310
Zupfkuchen, Russischer .....	311
Zwetschgen-Kuchen.....	312
Zwetschgen-Eierlikör-Kuchen .....	313
Zwillings-Teig (Mürb-Hefe-Teig) - süß.....	314

# Apfel-Küchlein mit Zimt und Zucker

## Apfelküchlein mit Zimtzucker

Zutaten:

140 g Mehl

1/8 l alkoholfreies Bier

2 Eier

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker ....2min/Stufe 6

3 säuerliche Äpfel

50 g Zucker

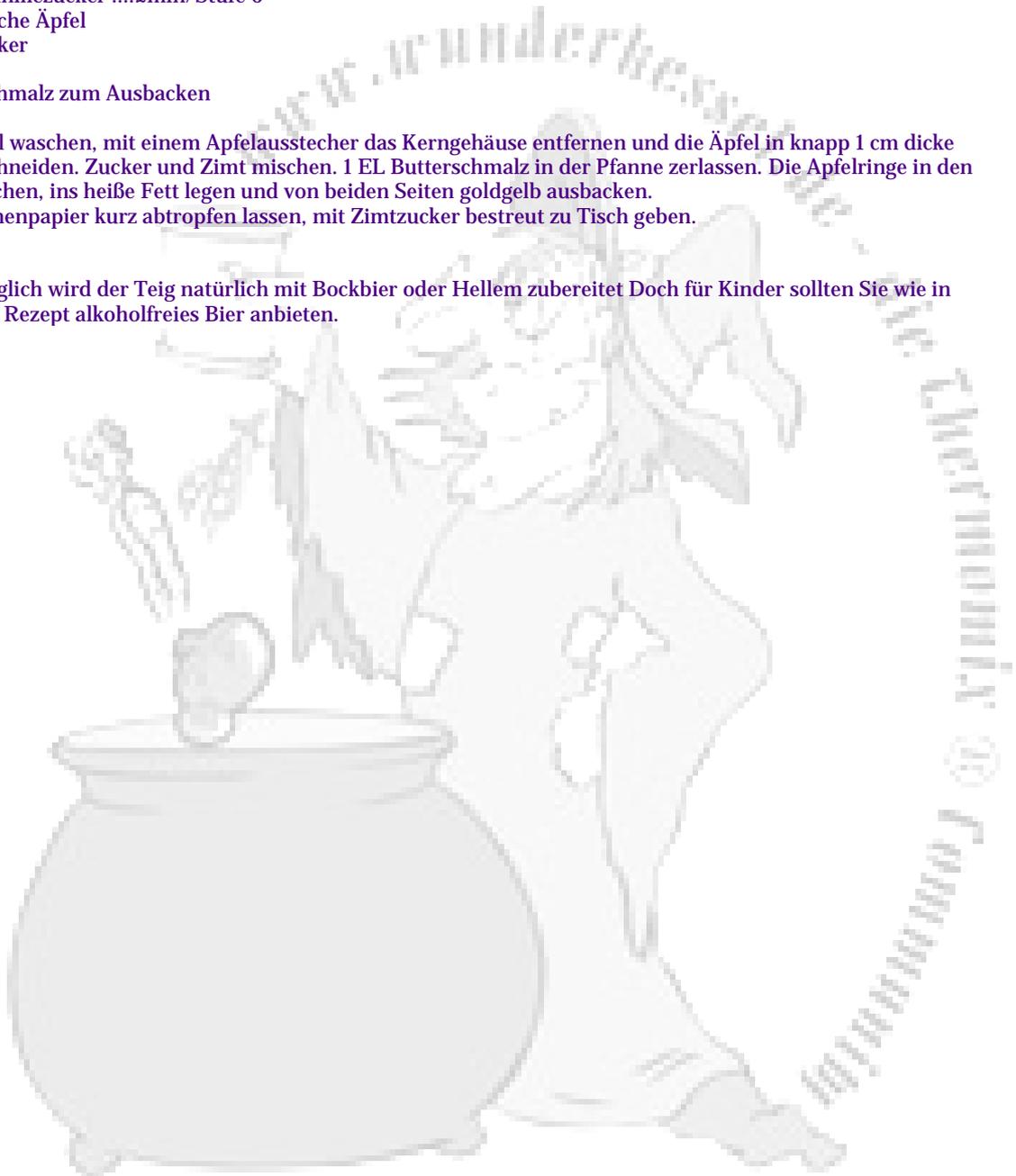
Zimt

Butterschmalz zum Ausbacken

Die Äpfel waschen, mit einem Apfelsstecher das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in knapp 1 cm dicke Ringe schneiden. Zucker und Zimt mischen. 1 EL Butterschmalz in der Pfanne zerlassen. Die Apfelringe in den Teig tauchen, ins heiße Fett legen und von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, mit Zimtzucker bestreut zu Tisch geben.

Tipp:

Ursprünglich wird der Teig natürlich mit Bockbier oder Hellem zubereitet. Doch für Kinder sollten Sie wie in unserem Rezept alkoholfreies Bier anbieten.



# Apfel-Kuchen, geraspelter

Geraspelter Apfelkuchen

Mürbteigboden:

200 g Mehl

3 geh. Eßl. Zucker

1 Ei

80-100 g Butter

12 Tl. Vanillezucker

1 geh. Messerspitze Backpulver 2 Min Knetstufe

Füllung:

8 große Äpfel geschält

Saft einer Zitrone

2 geh. Eßl. Mandeln/Haselnüsse

1 geh. Eßl Mehl ..... bei Stufe 3-4 zerkleiner (Achtung gibt schnell Mus)

auf den ausgewellten Mürbteig streichen

Guß:

100 g Butter bei 40° 2 Min zerlaufen lassen

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eßl. Sahne

150-200g grob gehackte Mandeln alles kurz auf Stufe 3 vermischen

auf der Apfelmasse verteilen und

bei 200° ca. 50 Min backen



www.wunderbessel.de - Mit Evertmoulin © Fotomoulin

# Apfel-Kuchen, knuspriger

Knusper Apfelkuchen



Ich habe ein tolles Apfelkuchenrezept für Euch:

Füllung:

75 g Mandeln auf St. Turbo fein mahlen und umfüllen

500 g geschälte süß säuerliche Äpfel auf St. 3 in kleine Würfelchen zerkleinern.

Mandeln und Äpfel mit 1/2 Teel. Zimt und 2 EBl. Zucker und etwas Zitrone vermischen

Teig:

250g weiche Butter, 200g Zucker 1 P. Vanillezucker und 5 Eier

St. 6 ca. 2 Min. verrühren

200 g kernige Haferflocken, 80 g Mehl und 2 Teel. Backpulver

auf 2 x zugeben und ganz kurz St. 2 untermischen.

Eine Springform fetten (ich lege sie mit einer runden Dauerbackfolie aus und fette sie nur am Rand, die Backfolie gibt es bei Rewe) die halbe Menge des Teiges einfüllen, Apfelmasse darübergeben, Rest Teig auffüllen und bei 180 C im vorgeheizten Backofen 50 Min. backen.

Dann den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen, dazu essen wir Sahne mit Bourbon Vanillezucker.

habe den Kuchen auch schon gebacken. Allerdings hatte ich keine Haferflocken zuhause. Die habe ich dann komplett mit Mandeln ersetzt.

Hat auch sehr gut geschmeckt..knusprig wars halt nicht so sehr aber egal 😊

Ich habe den Kuchen allerdings auch mit Umluft gebacken (mach ich immer) und es hat alles super geklappt.

Vielleicht war deine Temperatur zu hoch? Bei meinem Backofen stelle ich die Temperatur bei Kuchen so auf 160/170 Grad ein. Bei 50 min. Backzeit reicht das locker. Mein Kuchen wurde richtig schön gleichmässig braun, nicht zu schnell und nicht zu dunkel.

habe bei 175°C gebacken. Werde es beim nächsten Mal etwas kleiner stellen.



# Apfel-Kuchen, saftiger

Saftiger Apfelkuchen



Ich habe am Wochenende einen leckeren Apfelkuchen gebacken, hier das Rezept.

Zutaten

1000g Äpfel

250g Margarine

5 Eier

1 Päck. Vanillezucker

350g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250g Zucker (hatte ich im ersten Posting vergessen)

Puderzucker gut eine halbe Tasse

Zubereitung

Die Äpfel schälen, kurz auf Stufe 4 zerkleinern, nicht zu fein.

Aus dem James nehmen.

Jetzt alle restlichen Zutaten ausser dem Puderzucker in den Mixtopf geben und auf Stufe 5 zu einem Teig vermischen.

Den Teig habe ich unter die Äpfel gehoben in einer extra Schüssel war für James etwas viel an Masse. Diese Mischung habe ich dann auf ein gefettetes Backblech gestrichen und bei 200 Grad ca 30 Min. gebacken.

Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zu Guss verrührt und auf den noch heißen Kuchen verstrichen. 😊



# Apfel-Kuchen, unmöglicher

Der unmögliche Apfelkuchen



Man nehme.....

Teig:

2 Becher Schlagsahne a`200 ml

200 g feiner Zucker

1 Vanillezucker

5 Eier

375 g Mehl

1 Backpulver

Belag:

1,5 kg Säuerliche Äpfel

Guss.

100 g Butter

100 g Zucker

4 Eßl Milch

100 g Mandelblätter

Zubereitung.

Für den Teig Sahne in den TM gießen,Zucker Vanillezucker zur Sahne geben und mit dem Schmetterling halb steif schlagen. Die Eier einzeln unterrühren und Mehl und Backpulver auf Stufe 5 ohne Schmetterling (ich habe manchmal Angst der Schmetterling könnte zerbrechen) kurz unterrühren.Den Teig in eine gefettete Fettpfanne streichen.Äpfel schälen,vierteln entkernen und längs in Spalten schneiden und den Teig mit den Apfelspalten belegen.Im Vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 160 Grad,Gas 3 )auf der mittleren Schiene 15 Min backen.Inzwischen für den Guss Butter, Zucker und Milch in den TM geben und ca 2 Min Stufe 3 70 Grad schmelzen(nach den 15 backen)mit den Mandeln auf dem Kuchen verteilen.Weitere 15 Min fertigbacken.

Fragt mich aber bitte nicht warum der Kuchen diesen Namen trägt weiss es selbst nicht .Ich kann euch nur verspechen das er megagut schmeckt. 😊😊😊

der Kuchen schmeckt wirklich toll. Ich mache ihn immer mit Zwetschen. Nur steht in meinem Rezept 1 Becher Sahne.



# Apel-Nudeln

Hefeteig aus  
500g Mehl  
1 Würfel Hefe  
1/8 l Milch  
80 g Zucker  
80 g Butter oder Margarine  
1 Ei  
1/2 Tl Salz

Füllung:  
750 g Äpfel in kleine Stücke  
Zimt  
Zucker nach Geschmack

Hefeteig zubereiten, 1 Stunde gehen lassen, dann den Teig in 24 Stücke teilen (wer sie größer mag, macht 12 Stücke) und jedes dünn und rund (wies eben wird) auswellen.

Auf jedes 2-3 EL Apfelstückchen geben.

Nun zieht man den überstehenden Teig von allen Seiten über die Äpfel, damit die Füllung vollständig bedeckt ist, dreht die Nudeln um und setzt sie auf ein Blech, läßt sie nochmals kurz gehen, streicht sie mit Ei ein und bäckt sie hellbraun bei 180°C 20-25 Min. (je nach Backofen)

Dazu paßt auch gut Vanillesoße



# Apfel-Taschen

## Apfeltaschen

### Teigzutaten:

300 g Mehl (Type 405)  
1 P. Backpulver  
150 g Speisequark  
6 EL Milch  
6 EL Öl  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 P. Vanillezucker

### Füllung:

750 g säuerliche Äpfel  
50 g Rosinen  
60 g Zucker

außerdem: Milch zum Bestreichen, Puderzucker für den Guß

### Zubereitung:

Teig: Quark, Öl, Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz in den TM geben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen.

Mehl und Backpulver zugeben und 30 Sek./Stufe 4 untermischen. Evtl. Spatel zur Hilfe nehmen. (Nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig klebrig- dann kühlen!)

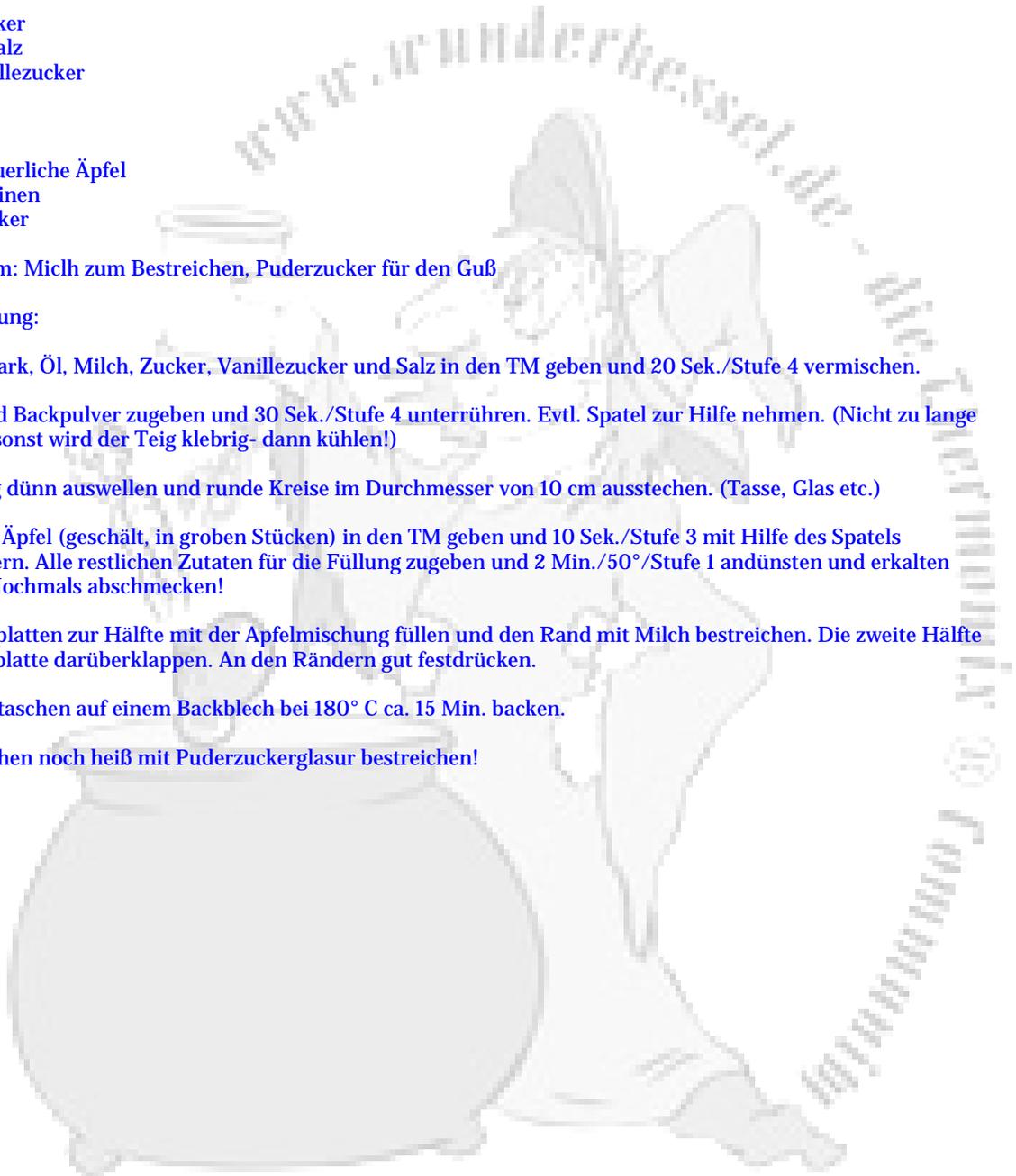
Den Teig dünn ausrollen und runde Kreise im Durchmesser von 10 cm ausstechen. (Tasse, Glas etc.)

Füllung: Äpfel (geschält, in groben Stücken) in den TM geben und 10 Sek./Stufe 3 mit Hilfe des Spatels zerkleinern. Alle restlichen Zutaten für die Füllung zugeben und 2 Min./50°/Stufe 1 andünsten und erkalten lassen. Nochmals abschmecken!

Die Teigplatten zur Hälfte mit der Apfelmischung füllen und den Rand mit Milch bestreichen. Die zweite Hälfte der Teigplatte darüberklappen. An den Rändern gut festdrücken.

Die Apeltaschen auf einem Backblech bei 180° C ca. 15 Min. backen.

Die Taschen noch heiß mit Puderzuckerglasur bestreichen!



# Apfel-Torte

Apfeltorte



## Biskuit:

3 Eier  
60g Zucker  
90g Mehl

Aus den Zutaten einen Biskuit herstellen (ich mache Biskuitteig nicht so gerne im James). In eine Springform füllen und bei 180° ca 20-30Min backen.

## Füllung:

4-5 Äpfel  
150g Zucker  
1MB Wasser  
2 Eier  
Saft von 2 Zitronen  
2P. Vanillepuddingpulver  
50g Butter

Äpfel schälen und achteln, dann in den Thermomix geben, Zucker und Zitronensaft dazugeben. Nun auf St 6 /20-30Sec zerkleinern. Den Schmetterling einsetzen. Das Wasser, die Eier und das Puddingpulver dazu und bei 100° St 2 6-7Min kochen. Jetzt die Butter untermischen und die warme Masse auf den kalten Biskuit streichen und auskühlen lassen.

400ml Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, dann auf die kalte Apfelmasse streichen oder mit Lochtülle draufspritzen und mit Zimt bestreuen.



# Apfel-Waffeln

## Apfelwaffeln

150 g weiche Margarine  
200 g Zucker  
4 Eier  
250 g Speisestärke  
Prise Salz  
1 TL Zimt  
1 TL gem. Nelken  
2 Äpfel

Außer den Äpfeln alle Zutaten in den TM geben und 10 Sek./Stufe 5 vermischen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und durch die Deckelöffnung zugeben und ca. 7-10 Sekunden/Stufe 4 unter den Teig rühren. Im Waffeleisen ausbacken und mit Puderzucker und Zimt bestreut servieren.

habe heute Mittag Deine Apfelwaffeln ausprobiert und die waren wirklich ober-mega-super-lecker!! 😄😄  
Also, das Rezept wird in mein Repertoire aufgenommen. Ich habe nur die Zuckermenge reduziert, aber die Waffeln waren süß genug. Der Teig war zwar etwas grisselig (obwohl ich alles heut Morgen schon rausgestellt hatte), aber er liess sich trotzdem gut verbacken.



# Apfel-Waffeln

Apfelwaffeln



Hallo!

Hier ein erprobtes Rezept von mir! Die Zeiten und Stufen sind ca.-Angaben, ich schaue immer in den Topf rein, ob es so o.k. ist!

100 g Nüsse / Mandeln Turbo / 30 Sek. mahlen, umfüllen

2 Äpfel Stufe 6 / ca. 30 Sek. (schaue immer in den Topf rein, ob so o.k.) zerkleinern, umfüllen

200 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

4 Eier

1 Schuss Zitrone

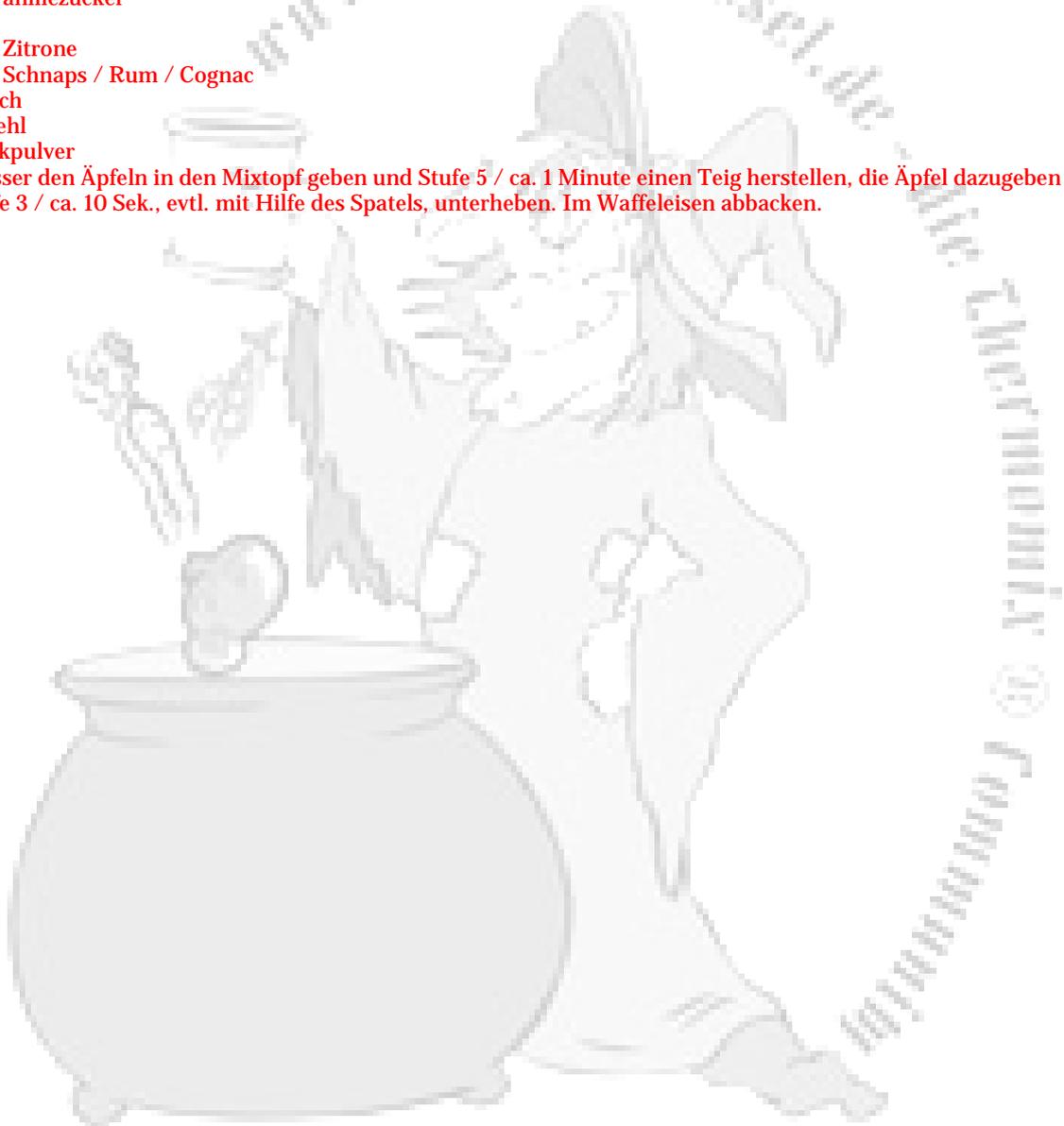
1 Schuss Schnaps / Rum / Cognac

1/8 l Milch

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Alles ausser den Äpfeln in den Mixtopf geben und Stufe 5 / ca. 1 Minute einen Teig herstellen, die Äpfel dazugeben und Stufe 3 / ca. 10 Sek., evtl. mit Hilfe des Spatels, unterheben. Im Waffeleisen abbacken.



# Apfel-Wein/Apfelsaft-Kuchen

Apfel-Wein(Apfelsaft)Kuchen

Teig: 250g Mehl, 125 g Zucker, 1 Ei, 150g Butter

Mürbteig zubereiten

Belag: 1kg Äpfel geschält und klein raspelt (geht mit dem TM bestimmt gut), 250 g Zucker 3/4l Weißwein oder Apfelsaft, 2Päckchen Vanillepudding, 2 Becher süße Sahne

Pudding mit Weißwein oder Apfelsaft herstellen Zucker und geraspelte Apfelstücke dazugeben auf den Mürbteig geben und ca. 1 1/4 Std bei 170°

backen. Den erkalteten Kuchen mit der geschl. Sahne bestreichen evtl.

mit Eierlikör ausgarnieren. Viel Spaß beim backen.



# Apel-Wein-Torte

Teig:

120 g Zucker  
120 g Margarine  
1 Ei  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver

Belag:

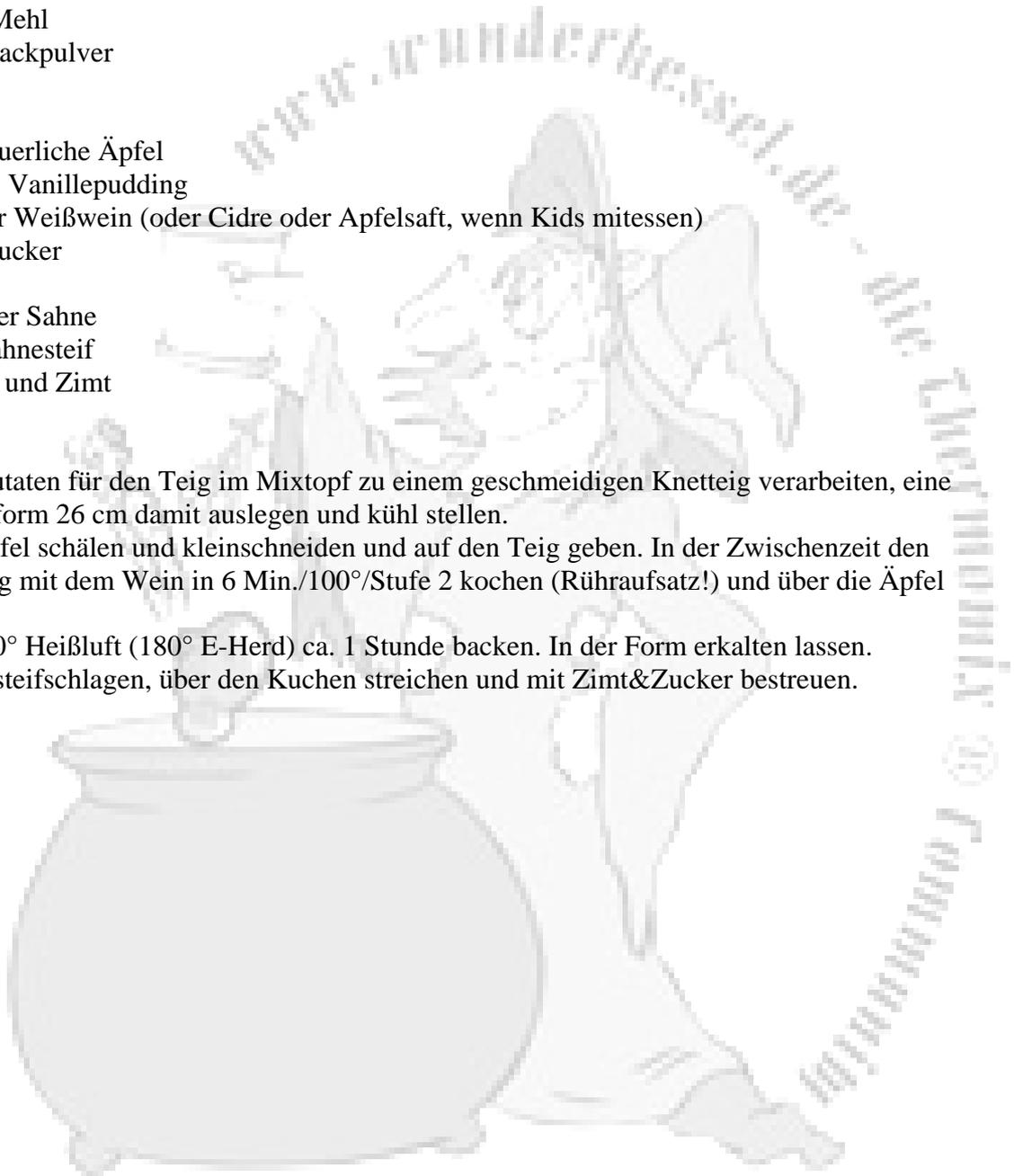
1 kg säuerliche Äpfel  
2 Päck. Vanillepudding  
3/4 liter Weißwein (oder Cidre oder Apfelsaft, wenn Kids mitessen)  
6 EL Zucker

2 Becher Sahne  
evtl. Sahnesteif  
Zucker und Zimt

Alle Zutaten für den Teig im Mixtopf zu einem geschmeidigen Knetteig verarbeiten, eine Springform 26 cm damit auslegen und kühl stellen.

Die Äpfel schälen und kleinschneiden und auf den Teig geben. In der Zwischenzeit den Pudding mit dem Wein in 6 Min./100°/Stufe 2 kochen (Rühraufsatz!) und über die Äpfel geben.

Bei 160° Heißluft (180° E-Herd) ca. 1 Stunde backen. In der Form erkalten lassen. Sahne steifschlagen, über den Kuchen streichen und mit Zimt&Zucker bestreuen.



# Araber-Eis-Torte

Araber-Eistorte

Kategorie: Backen, Nachtisch

Anzahl: 1 Kuchen

---

10 Baisers

100 Gramm Haselnüsse geröstet, gemahlen

100 Gramm Schokoraspeln

0.75 Liter Sahne

1 Biskuit, dünn

200 Milliliter Sahne

Kakaopulver

---

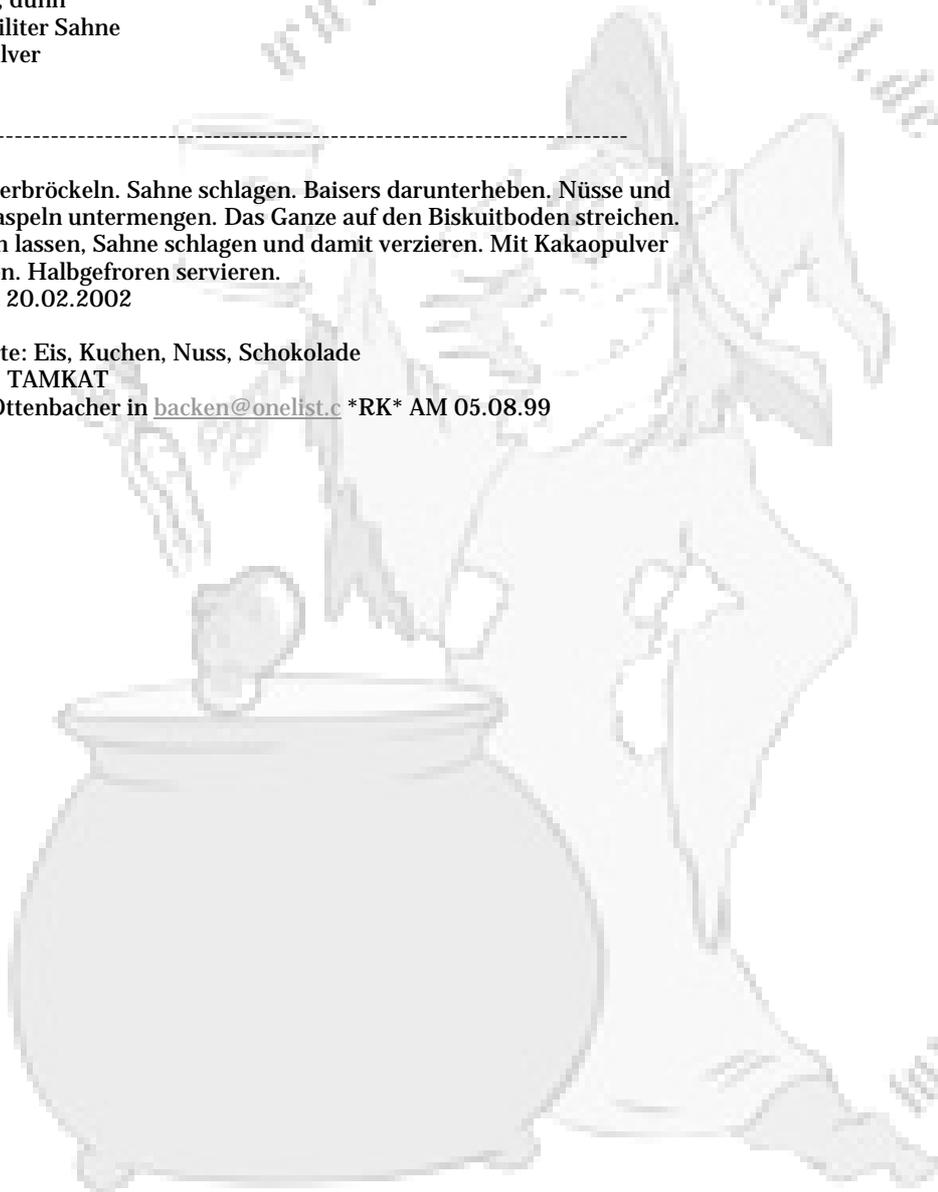
Baisers zerbröckeln. Sahne schlagen. Baisers darunterheben. Nüsse und Schokoraspeln untermengen. Das Ganze auf den Biskuitboden streichen. Anfrieren lassen, Sahne schlagen und damit verzieren. Mit Kakaopulver bestäuben. Halbgefroren servieren.

:Datum : 20.02.2002

Stichworte: Eis, Kuchen, Nuss, Schokolade

Erfasser: TAMKAT

Quelle: Ottenbacher in [backen@onelist.c](mailto:backen@onelist.c) \*RK\* AM 05.08.99



# Ausgezogene

Ausgezogene heißen bei uns Schmalzgebackene Kücherl, die es bei uns u.a. traditionell an Kirchweih (ist morgen) gibt. Ich werde sie anschließend gleich machen, vorher wollte ich euch aber noch das Rezept zukommen lassen. Ich habs bis jetzt ohne James gemacht, aber heute ist Premiere für James. Ich mach die Menge 2 x, das ergibt dann ca. 26 Stück.

500 g Mehl  
1/2 Würfel Hefe  
2 Eier  
1/4 TL Salz (ca. 10 g)  
75 g Zucker  
25g Margarine oder Butter  
1/4 ltr. Milch  
100 g Rosinen

Milch mit Zucker und Hefe ca. 1 Min bei 40° auf Stufe 2 erwärmen. Die restlichen Zutaten zufügen und alles ca. 2 Min. auf Brotteigstufe verkneten. ca. 30 sek vor Ende der Knetzeit die Rosinen zufügen und unterkneten. Evtl. noch etwas Mehl zufügen.

Den Teig gehen lassen, dann sticht man kleinere Teilmengen davon ab (sollten ca 12-14 Stück ergeben) und formt Kugeln daraus (ich nehme immer ein kleineres Schneidbrett, lege ein Geschirrtuch drüber, dies halten ich dann unter dem Brettchen mit der linken Hand fest, bemehle das Tuch und forme darauf meine Kugeln). Diese legt man auf die bemehlte Arbeitsplatte (oder ein bemehltes Geschirrtuch), deckt die Kugeln wiederum mit einem Geschirrtuch zu und läßt sie nochmals gehen (ca. 15- 20 min).

In der Zwischenzeit Fett (ich nehme Butterschmalz) in einer Friteuse oder in einem großen Topf heiß werden lassen. Dann bemehlt man seine Finger, nimmt eine Kugel und zieht den Teig von der Mitte her aus (daher der Name!), so daß in der Mitte der Teig ziemlich dünn ist (vorsicht es sollte kein Loch drin sein) und außen eine dünne Wulst ist. Dann das Ganze in das Fett einlegen und von beiden Seiten goldgelb backen. Abkühlen lassen und wer Lust hat mit Puderzucker bestreuen.

Außerdem sind die Rosinen etwas zerkleinert worden, was eigentlich nicht sein soll. Das nächste mal knete ich diese mit der Hand unter.

# Ausstecherle

100 g Zucker  
200 g Butter (Zimmertemperatur)  
300 g Mehl

in den Mixtopf geben und 1 Minute / Brotstufe kneten.

Teig rausnehmen, nochmal kurz von Hand durchkneten, ca 1/2 cm dick auswellen, ausstechen mit Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen und bei ca. 180°C 12 Minuten backen.

Klappt 100%ig und lässt sich auf jede beliebige Menge hochrechnen.

Sonst stehen bei den Ausstecherle-Rezepte immer Eier als Zutaten drin, aber Eier machen Teige trocken, daher lässt der Bäcker eigentlich bei dem Rezept das Ei weg. Und nach diesem Rezept backe ich jetzt inzwischen seit 13 Jahren meine Ausstecherle - also Gelinggarantie!

Das Rezept kann sowohl zu Weihnachten, als auch zu Ostern benutzt werden.

Hmmmmm, die Ausstecher sind 'ne Wucht!!!! Wir essen sie wohl bereits heute alle auf.

Aber ich hatte mit dem Teig beim Ausrollen und Ausstechen so meine Probleme. Er ist halt sehr weich.

Hast Du da eventuell noch einen Tip/Trick für mich???

Wenn der Teig zu weich ist, einfach für ca 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen, dann geht's wieder!

Übrigens beim Backen habe ich 200 Grad gebraucht.

Ich habe schon festgestellt, dass die Temperatureinstellungen von Ofen zu Ofen unterschiedlich sind. Ich muss z. B. bei mir nur 170°C einstellen.

Aber ich freue mich, dass Euch die Osterplätzchen schmecken!

# Bachern Krapferl

**Bachern Krapferl** gibts bei uns manchmal Sonntag nachmittag, wenns draussen recht ungemütlich ist.

100 gr Butter  
80 gr. zucker  
2 Eier  
Zitronenschale  
2 - 3 Eßl Süsser Rahm (Sahne)  
2 Eßl Rum  
250 gr. Mehl  
1 TL Backpulver  
in Rum eingelegte Sultaninen oder Rosinen

Ausbackfett

Puderzucker zum Bestreuen

aus Butter, Zucker, Eiern, Zitronenschale, Rahm und Rum eine Schaummasse herstellen.  
Das mit Backpulver gesiebte Mehl unterrühren und die Rosinen vorsichtig dazu. Der Teig soll eine glatte Masse sein.

Mit einem grossen Teelöffel oder einem kleinen Eßlöffel Nocherl ausstechen und in heissem Fett ausbacken. (Um die Zeit abzuschätzen, erstmal eines, wenn innen noch teigig, dann die nächsten ein paar Sekündchen länger. Sie sollen innen ganz locker sein)

Abtropfen auf Zewa und mit Puderzucker bestreuen.



# Badische Scherben

"Badischen Scherben". Das ist eine Spezialität bei uns im Badischen, die es immer um die Faschnachtszeit gibt.

Hier das Rezept:

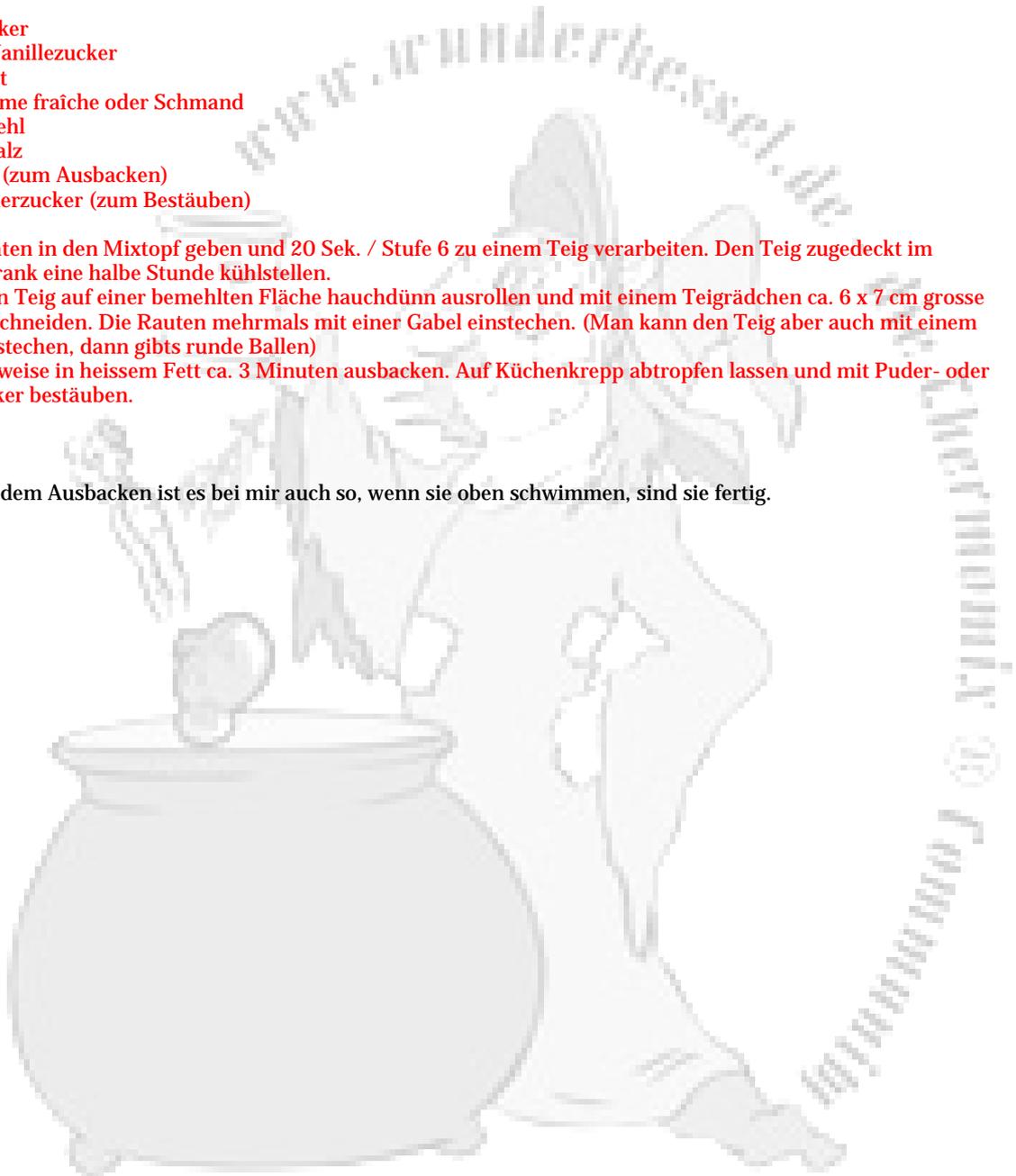
2 Eigelb  
1 Ei  
1 EL Zucker  
1 Päck. Vanillezucker  
1 TL Zimt  
2 EL Crème fraîche oder Schmand  
200 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 kg Fett (zum Ausbacken)  
1 EL Puderzucker (zum Bestäuben)

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 6 zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank eine halbe Stunde kühlstellen.

Dann den Teig auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen und mit einem Teigrädchen ca. 6 x 7 cm grosse Rauten schneiden. Die Rauten mehrmals mit einer Gabel einstechen. (Man kann den Teig aber auch mit einem Glas ausstechen, dann gibts runde Ballen)

Portionsweise in heissem Fett ca. 3 Minuten ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Puder- oder Zimtucker bestäuben.

Und mit dem Ausbacken ist es bei mir auch so, wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig.



# Baileys-Rührkuchen

250g Butter/Margarine

5 Eier

2 geh. TL Vanillezucker (selbstgemacht 😊)

250gr. Puderzucker 😊

1min. / Stufe 8

200ml Baileys (nicht selbstgemacht 😊)

100g Kokosflocken

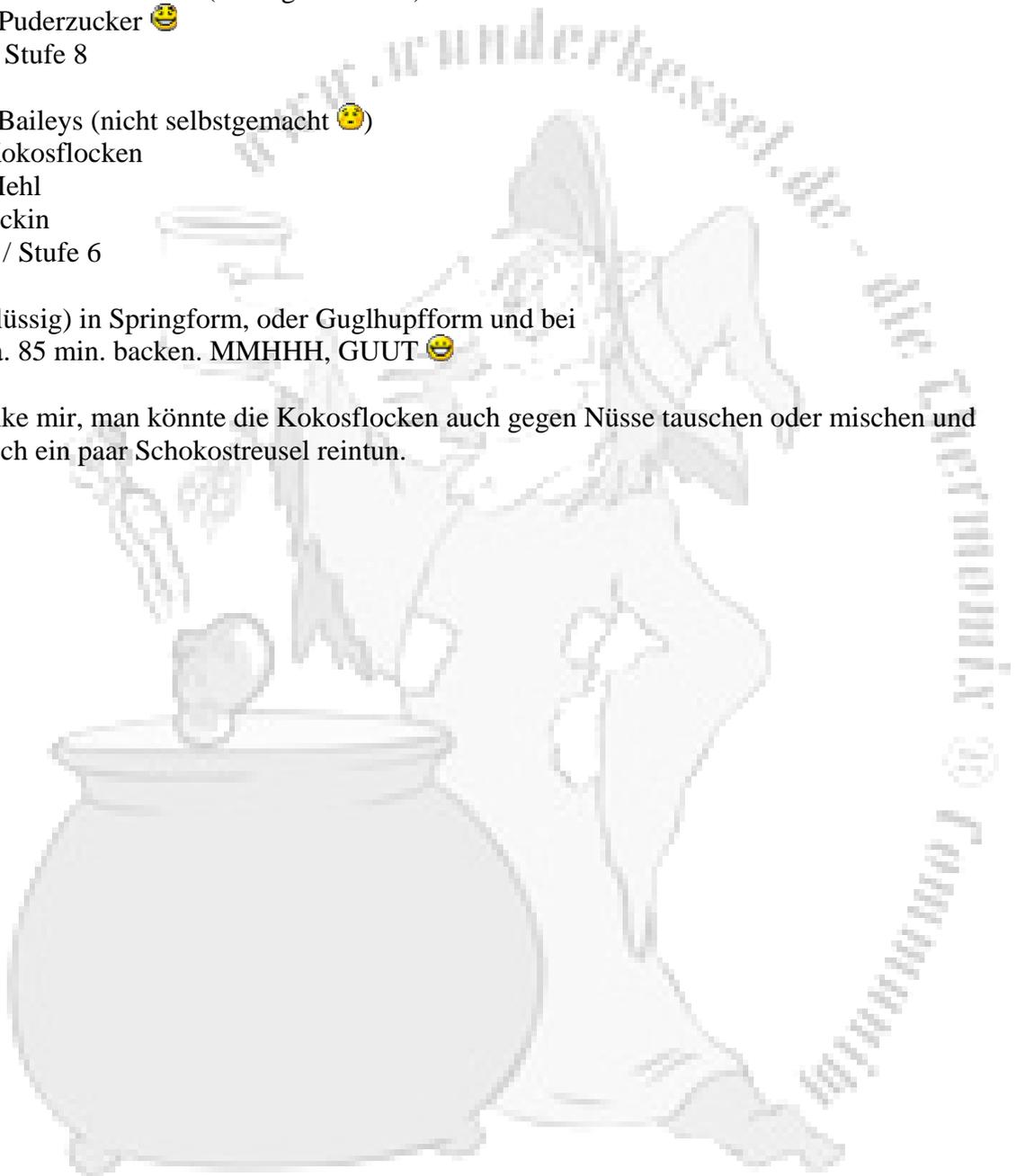
250g Mehl

1 P. Backin

15 sec. / Stufe 6

Teig (flüssig) in Springform, oder Guglhupfform und bei 175° ca. 85 min. backen. MMHHH, GUUT 😊

Ich denke mir, man könnte die Kokosflocken auch gegen Nüsse tauschen oder mischen und evtl. auch ein paar Schokostreusel reintun.



# Baiser

## Baisers

Einfach das Eiweiss mit viel Zucker steif schlagen (auf 3 Eiweiß ca. 180 gr Zucker) und mit einer Sterntülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Kann man große und kleine machen. Dann bei niedriger Temperatur (80 - 100 °) mehr trocknen als backen. Nur die Zeit im Backofen (zwischen 1 und 2 Stunden) ist halt länger, aber die Zubereitung ist sehr fix. Und die Dinger kannst du dann ewig aufheben.

Tip: Zwischen die Backofentür einen Holzkochlöffel einklemmen, so dass ein kleiner Spalt offen bleibt, dann kann die Feuchtigkeit besser entweichen.



# Bananen-Kuchen

## Bananenkuchen

300 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Butter  
3 Eier  
1 TL Natron  
2 Rippen geriebene Blockschokolade  
1 TL Zimt  
2 TL Kakao  
½ TL Nelken  
3 - 4 reife Bananen  
1 Pck Backpulver

Blockschokolade zerkleinern und umfüllen - müsste man wahrscheinlich mehr zerkleinern und Rest dann aufbewahren.

Bananen zerkleinern, Natron unterrühren und umfüllen  
Butter, Zucker und Eier schaumig rühren  
Schokolade, Zimt, Kakao und Nelken kurz unterrühren  
Bananenmasse unter den Teig rühren  
Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig mischen.  
Backzeit im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde bei 170 - 180°



# Bananen-Kuchen

\*---Zutaten für dien Teig

120 g Butter

140 g Walnüsse

5 Bananen

140 g Zucker

2 Eier

500 g Mehl

1 Pk Backpulver

1 Pr Salz

Rosinen nach Wunsch

\*---für die Backform

1 Esslöffel Butter

1 EL Brösel

Butter auf Raumtemperatur bringen.

Backrohr auf 180 °C (160°C bei Heißluftofen) vorheizen.

Nüsse 30 Sek. / Turbo mahlen und umfüllen.

Bananen auf das laufende Messer bei Stufe 5 fallen lassen.

Butter in grobe Stücke teilen und gemeinsam mit dem Zucker und den Eiern in den Mixtopf geben ==> 1 Min. / Stufe 4 schaumig rühren.

Nüsse, Mehl, Backpulver, Rosinen, Salz zugeben ==> 30 Sek. / Stufe 6 mit Spatelhilfe zu einem Rührteig verarbeiten.

Eine Wannenform ausbuttern und einbröseln, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Rohr 40 Min. backen. Danach noch weitere 10 Min. im Rohr abkühlen lassen.

-----  
Anmerkungen:

Bananen sollten sehr reif sein.

Ich verwende Margarine statt der Butter und manchmal Haselnüsse (160 g) statt der Walnüsse.

Wenn keine Nüsse zu Hause sind, kommen insgesamt 280 g Zucker (und keine Nüsse 😊) dazu. Das ursprüngliche Rezept war nusslos, im Laufe der Zeit wurde dann ein Teil des Zuckers durch Nüsse ersetzt.

Wenn der Teig zu trocken wird, gibt man entweder mehr Bananen oder einen Schluck Milch dazu.

was ist denn eine Wannenform??? 😊

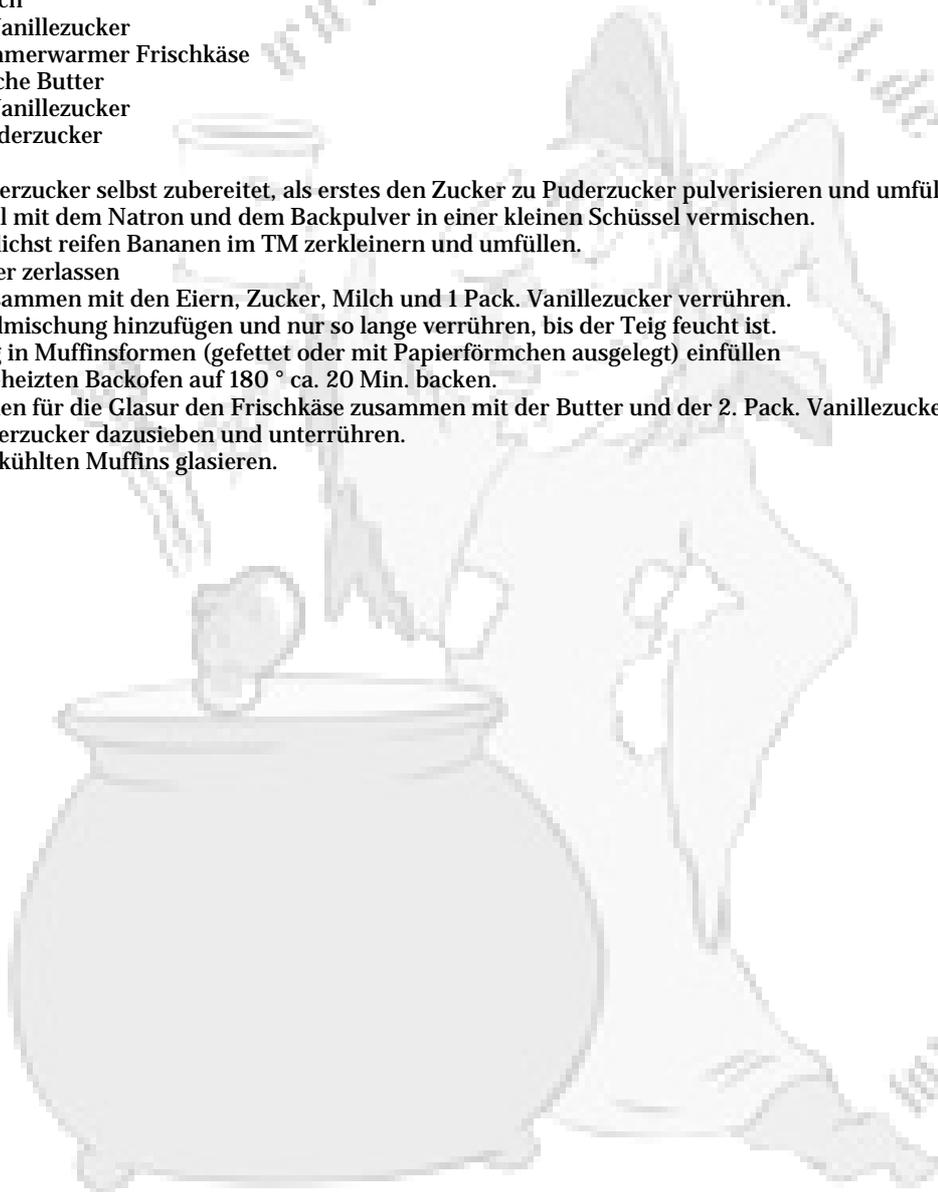
Deutsch heißt es Kastenform

# Bananen-Muffins

## Bananen-Muffins

280 g Mehl  
1 TL Natron  
1 TL Backpulver  
3 reife Bananen  
110 g Butter  
2 Eier  
210 g Zucker  
2 EL Milch  
1 Pack. Vanillezucker  
110 g zimmerwarmer Frischkäse  
50 g weiche Butter  
1 Pack. Vanillezucker  
190 g Puderzucker

Wer Puderzucker selbst zubereitet, als erstes den Zucker zu Puderzucker pulverisieren und umfüllen.  
Das Mehl mit dem Natron und dem Backpulver in einer kleinen Schüssel vermischen.  
Die möglichst reifen Bananen im TM zerkleinern und umfüllen.  
Die Butter zerlassen  
dann zusammen mit den Eiern, Zucker, Milch und 1 Pack. Vanillezucker verrühren.  
Die Mehlmischung hinzufügen und nur so lange verrühren, bis der Teig feucht ist.  
Den Teig in Muffinsformen (gefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt) einfüllen  
Im vorgeheizten Backofen auf 180 ° ca. 20 Min. backen.  
Inzwischen für die Glasur den Frischkäse zusammen mit der Butter und der 2. Pack. Vanillezucker verrühren.  
Den Puderzucker dazusieben und unterrühren.  
Die abgekühlten Muffins glasieren.



www.wunderbessel.de - die Ernährungspyramide

# Bananen-Schoko-Muffins

## Bananen-Schoko-Muffins

200 g Mehl (Type 405)  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron  
¼ TL Zimt  
3 EL Kakao  
1 Ei  
175 g brauner Zucker  
100 ml neutrales Öl  
125 g Buttermilch  
3 mittelgroße, reife Bananen  
200 g Vollmilch-Kuvertüre  
etwa 90 Smarties

Bananen im TM zerkleinern und umfüllen

Mehl sieben und mit Backpulver, Natron, Zimt und Kakaopulver in einer Schüssel sorgfältig vermischen.

Ei mit Zucker, Öl und Buttermilch gut verrühren.

zerkleinerte Bananen kurz unterrühren

Die Mehlmischung hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Teig in gefettete Muffinsformen oder in Papierformen einfüllen

Im auf 180° vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene ca. 20 - 25 Minuten backen.

Die abgekühlten Muffins in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, etwas antrocknen lassen und dann mit Smarties dekorieren.

Man kann z. B. witzige Motive aus den Smarties formen (lachende Gesichter, traurige Gesichter etc.).



# Bananen-Schokosplitter-Muffins

## Bananen-Schokosplitter-Muffins

2 mittlere Bananen  
250 g Mehl  
180 g Zucker  
120 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier  
200 g Schokolade  
1 Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker

Die Schokolade im TM zerkleinern und umfüllen.  
Die Bananen im TM zerkleinern und umfüllen.  
Mehl, Backpulver, Butter oder Margarine, Zucker, Ei und Vanillezucker zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Bananenmus und Schokosplitter unter den Teig rühren.  
Teig drittel- bis halbvoll in Muffinsformen (gefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt) füllen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 10 - 15 Minuten backen.  
Ergibt ca. 20 - 24 Muffins.  
Es können auch zusätzlich gehackte Nüsse unter den Teig gehoben werden oder bunter Zuckerstreusel ...

Ich habe die Schoki (Blockschokolade) 20 Sek Stufe 6 zerkleinert und umgefüllt, dann die Bananen auch ca. 20 Sek Stufe 6 zu Mus verarbeitet.  
Aus dem Rest einen Rührteig gerührt. Wird fest, die Bananen machen den Teig wieder geschmeidiger, wenn man sie mit den Schokostreusel am Schluß kurz unterrührt.  
Meine Muffinsformen habe ich 3/4 voll statt wie beschrieben gemacht.  
Das ergab dann 12 Muffins und meine Minikastenform. Also so schätzungsweise 15 Muffins.  
Die Backzeit habe ich dann um 10 Min verlängert.

Hab ja ganz vergessen, daß ich nur 100 g Schokolade statt 200 g genommen habe. Langt meiner Meinung auch und ist besser für die Figur.



# Bananen-Split-Muffins

## Bananensplit-Muffins

90 g Vollkornmehl  
100 g Mehl  
1 ½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
30 g gehackte Walnüsse  
40 g Schokotröpfchen (z. B. Schwartau)  
1 Ei  
120 g brauner Zucker  
80 ml Öl  
4 mittelgroße Bananen

Die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver, Natron, Walnüsse und die Schokotröpfchen mischen.

Bananen im TM zerkleinern und umfüllen

Das Ei verquirlen, dann den Zucker, Öl und die Bananen gut unterrühren.

Die trockenen Zutaten dazu und mischen.

Den Teig zu  $\frac{3}{4}$  in die Papierförmchen füllen

Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 20 - 25 Minuten backen.

Wer möchte, kann in den Teig noch ca. 150 g Erdbeerstückchen rühren.



# Bananen-Torte

## Bananen – Torte

### Biskuit:

3 Eier  
90 g Zucker  
90 g Mehl

Ganze Eier verwenden, gut schaumig rühren – Zucker zufügen unditerrühren. Mehl vorsichtig unterheben. Auf Backpulver kann verzichtet werden.  
10 – 15 Min. bei 180° C backen. (Backofen vorheizen!)

### Füllung:

6 Blatt Gelatine  
½ l Milch  
1 Packung Vanille-Puddingpulver  
2 EL Zucker  
500 ml Sahne  
4-6 Bananen  
1 Tafel Zartbitterschokolade

### Zubereitung:

Biskuit in der Form erkalten lassen – nicht aus der Form lösen! Gelatine nach Packungsangaben einweichen. Pudding kochen, ausgedrückte Gelatine unterrühren. Pudding ein wenig erkalten lassen. Sahne steif schlagen und davon 2/3 unter den fast erkalteten Pudding heben. Bananen der Länge nach halbieren und auf dem Biskuit verteilen. Die Puddingcreme auf die Bananen geben und glatt streichen. Kuchen 2-3 Stunden kalt stellen (am besten im Kühlschrank)  
Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen und die restliche Sahne unterheben. Schokomasse auf dem Kuchen verteilen und nochmals im Kühlschrank fest werden lassen.



# Baumkuchen

## Baumkuchen

Rühraufsatz einsetzen:

3 Eiweiß und 1 Prise Salz 1 Minute / Stufe 3 zu Schnee schlagen und umfüllen. Rühraufsatz entfernen. Topf nicht reinigen.

250 gr. Butter Zimmertemperatur

250 gr. Zucker

1 Vanillezucker

3 Eier

3 Eigelb

Alles in den Mixtopf geben 1 Minute / Stufe 4 verrühren.

190 gr. Mehl

80 gr. Speisestärke

1 Tl. Backpulver

2 Eßl. Rum

30 Sek. / Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Backofen auf 200°C - 220°C Oberhitze vorheizen.

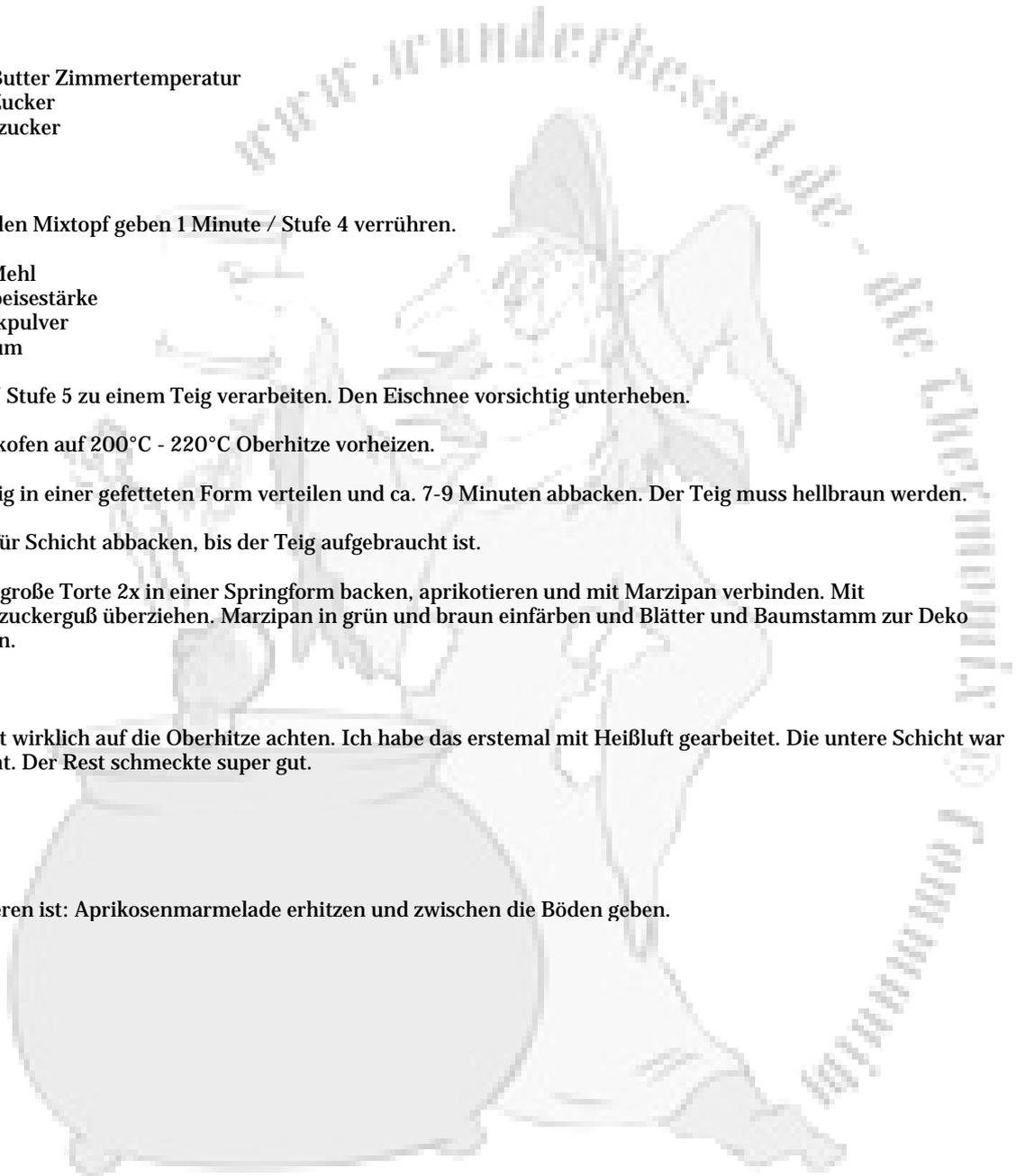
1 Eßl. Teig in einer gefetteten Form verteilen und ca. 7-9 Minuten abbacken. Der Teig muss hellbraun werden.

Schicht für Schicht abbacken, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für eine große Torte 2x in einer Springform backen, aprikotieren und mit Marzipan verbinden. Mit Zitronenzuckerguß überziehen. Marzipan in grün und braun einfärben und Blätter und Baumstamm zur Deko herstellen.

Du musst wirklich auf die Oberhitze achten. Ich habe das erstmal mit Heißluft gearbeitet. Die untere Schicht war verbrannt. Der Rest schmeckte super gut.

aprikotieren ist: Aprikosenmarmelade erhitzen und zwischen die Böden geben.



# Berliner

## Berliner

Wichtig ist, dass der Deckel beim Fritieren auch geschlossen wird. Die Berliner werden von jeder Seite etwa 3-4 Minuten frittiert. Der geschlossene Deckel bewirkt, dass der Hefeteig besser aufgeht. Man will ja den weißen Rand um die Berliner haben.

Zutaten für 20 Stück à 90 gr.

1 kg Mehl  
4 Eier  
100 gr. Butter oder Margarine  
5-6 TL Zucker  
2 TL Salz  
2 Würfel frische Hefe  
Milch

1. Die Hefe mit dem Salz und dem Zucker in eine runde Tupperware-Schüssel geben zum Verflüssigen
2. Die Eier in einen Litermaß aufschlagen und mit Milch bis auf einen halben Liter Flüssigkeit auffüllen, handwarm erwärmen und dann das Fett in die lauwarme Milch-Ei-Flüssigkeit geben.
3. Das Mehl in eine große Backschüssel geben und die verflüssigte Hefe und die Eiermilch dazugeben und alles gut durchkneten.
4. Ruhezeit 15 – 20 Minuten
5. Den Hefeteig nochmals gut durchkneten und wiederum 15 – 20 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig in 90 gr. schwere Teigstücke einteilen und zu Berlinern formen. Auf einem Backblech oder einem Serviertablett gehen lassen
7. Ruhezeit 30 – 45 Minuten
8. Die Friteuse auf 150 bis 160 Grad vorheizen. Die gut gegangenen Berliner in die Friteuse geben und den Deckel schließen.
9. Mit Marmelade füllen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder in Zucker wälzen.

Das ist mein Rezept, welches ich normal weitergebe. Aber es geht auch in James (Zubereitung wie Hefeteig). Dann muss man das Rezept halbieren und zweimal zubereiten.



# Berliner

## Berliner

3 Pfund Mehl  
6 Eier  
1 Liter Milch  
20 g Hefe  
250 g Butter  
3 g Rosenwasser  
250 g Zucker  
etwas Salz

im Rezept steht auch noch: 1 Zitrone  
keine Ahnung, ob den Saft oder die Schale????

Das Rezept ist noch nicht James-fein, d.h. ich würde erstmal 1/3 der Menge ausprobieren, also mit 500 g Mehl und ca. 10 g Hefe.  
Und ob das Rosenwasser in die Kreppel reinmuß, keine Ahnung.

Hefeteig herstellen, gehen lassen, nochmals kneten.  
Dann Teig ca. 1 cm ausrollen, mit einem Glas runde Formen ausstechen.  
Nochmals bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.  
Anschließend in Fett von beiden Seiten goldbraun ausbacken.  
Evtl. mit Marmelade füllen und mit Zucker bestäuben.



# Berliner



# Krapfen / Berliner

Wir haben viele Krapfenrezepte ausprobiert, doch nie geschafft den markanten weißen Ring zu erhalten.

Mit diesem Rezept ist uns endlich der Durchbruch gelungen und wir hoffen, dass es Euch auch gelingen wird.

Dazu solltet Ihr Euch allerdings exakt an die Anleitung halten, auch wenn sie etwas Zeitaufwendig ist. Eilig dürft Ihr es nicht haben.

Wir wünschen Gutes Gelingen.

---

## Zutaten für etwa 20 Stück:

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 30 g Hefe
- 150 ml Milch (ungefähr)
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Butter
- geriebene Zitronenschale
- 2 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

---

## Außerdem:

- Speisestärke
- 2 kg Pflanzenfett oder Öl
- Beliebige Konfitüre
- Puderzucker

## Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen etwa 8 Minuten mit dem Handrührgerät gut verkneten. Es muß einen etwas festeren Teig geben, der sich beim Kneten von dem Schüsselboden löst. So lange kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. Anschließend Teig zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Teigstücke abwägen (50 Gramm), und zu einer Kugel formen.

Ein Geschirrtuch auf ein Backblech legen, gut mit Stärke bestäuben, und mit der Hand verreiben.

Runde Teiglinge mit der Unterseite kurz in Stärke tauchen, und versetzt auf das bestäubte Geschirrtuch legen. Dabei achten, daß nicht mehr als 9 Stück auf ein Blech liegen. Krapfen mit einer Plastiktüte (am besten Blech in zwei frische Müllbeutel stecken!) zudecken. Darauf achten, daß die Tüte die Krapfen nicht berührt.

Teiglinge etwa 3 Stunden (Wichtig!) bei Zimmertemperatur langsam gehen lassen. Fett in einem großen, breiten Topf mit Deckel erwärmen. Dabei achten, daß das Fett nicht zu heiß ist! (Wichtig!) Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Krapfen vorsichtig, mit der Oberseite in das Fett legen, und den Deckel darauf geben. Der Deckel darf mindestens 1 Minute nicht geöffnet werden, nur so entsteht der helle Rand! Nachdem die Krapfen eine helle Farbe haben, mit zwei Gabeln wenden.

Den Deckel jetzt weglassen.

Krapfen insgesamt 2 mal auf jeder Seite höchstens 2 Minuten backen!

Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und auf ein Küchentrepp auskühlen lassen. Mit beliebiger Konfitüre füllen und mit Puderzucker bestäuben.



# Berliner Brot

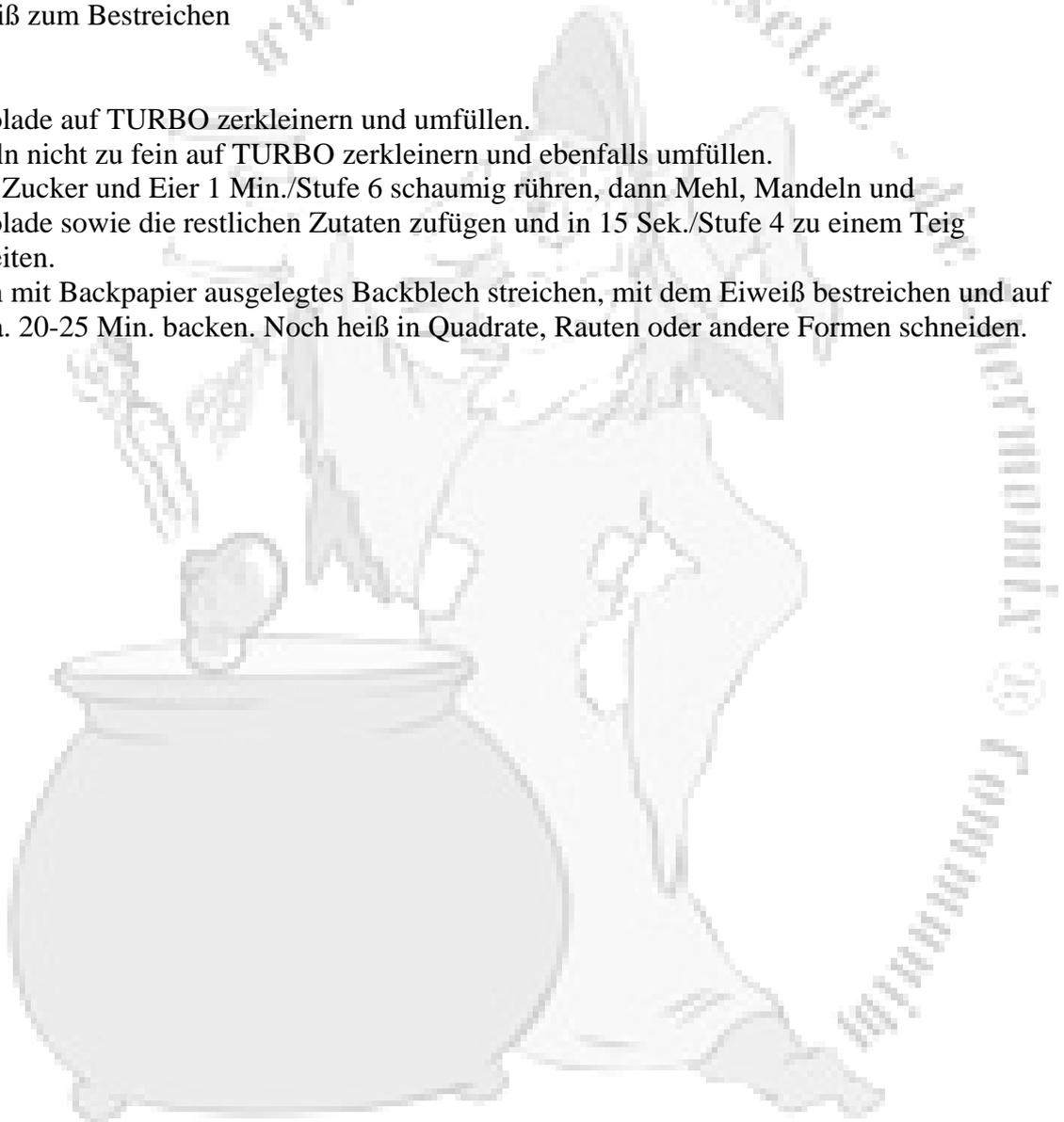
125 g Blockschokolade  
200 g Mandeln  
250 g Butter/Margarine  
200 g Zucker  
3 Eier  
250 g Mehl  
1 TL Zimt  
2 TL Backpulver  
1 Eiweiß zum Bestreichen

Schokolade auf TURBO zerkleinern und umfüllen.

Mandeln nicht zu fein auf TURBO zerkleinern und ebenfalls umfüllen.

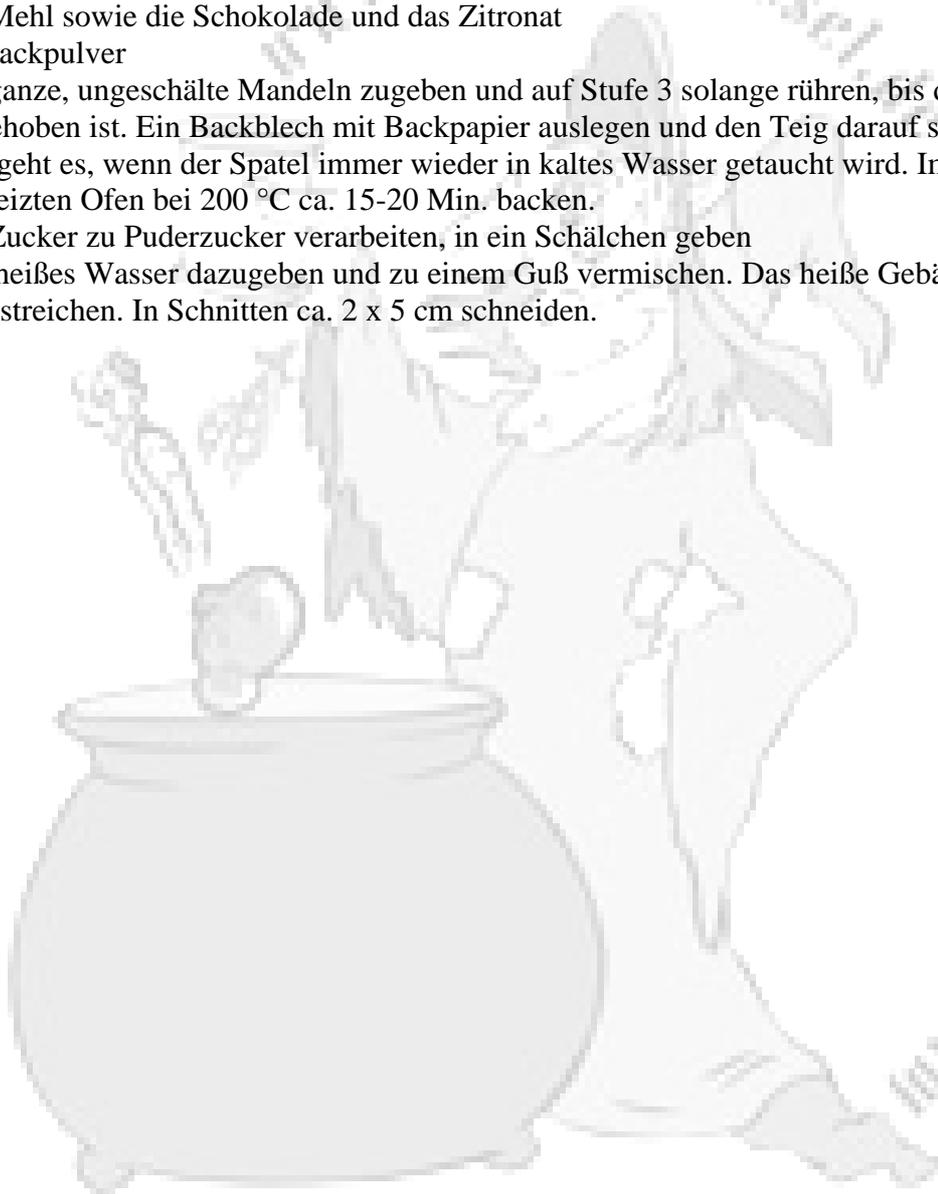
Butter, Zucker und Eier 1 Min./Stufe 6 schaumig rühren, dann Mehl, Mandeln und Schokolade sowie die restlichen Zutaten zufügen und in 15 Sek./Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, mit dem Eiweiß bestreichen und auf 200° ca. 20-25 Min. backen. Noch heiß in Quadrate, Rauten oder andere Formen schneiden.



# Berliner Brot

70 g Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe zerkleinern und umfüllen  
40 g Zitronat in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und zu der Schokolade geben.  
2 Eier  
2 El warmes Wasser  
250 g Zucker  
60 g Grafschafter Goldsaft  
1 Fl. Rum-Aroma  
1 Msp. Nelken  
1 El Zimt 20 Sek./Stufe 5 mixen.  
250 g Mehl sowie die Schokolade und das Zitronat  
1 TL Backpulver  
120 g ganze, ungeschälte Mandeln zugeben und auf Stufe 3 solange rühren, bis das Mehl untergehoben ist. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen. Am besten geht es, wenn der Spatel immer wieder in kaltes Wasser getaucht wird. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15-20 Min. backen.  
100 g Zucker zu Puderzucker verarbeiten, in ein Schälchen geben  
1-2 El heißes Wasser dazugeben und zu einem Guß vermischen. Das heiße Gebäck mit dem Guß bestreichen. In Schnitten ca. 2 x 5 cm schneiden.



# Bienenstich als Biskuitboden

Bienenstich als Biskuitboden

Hier das Rezept für den Bienenstich mit Paradiescreme, das ich unter einer anderen Rubrik versprochen hatte zu posten. Man kann den Bienenstich schon wunderbar einen oder zwei Tage vorher backen und dann kurz vorher schnell füllen.

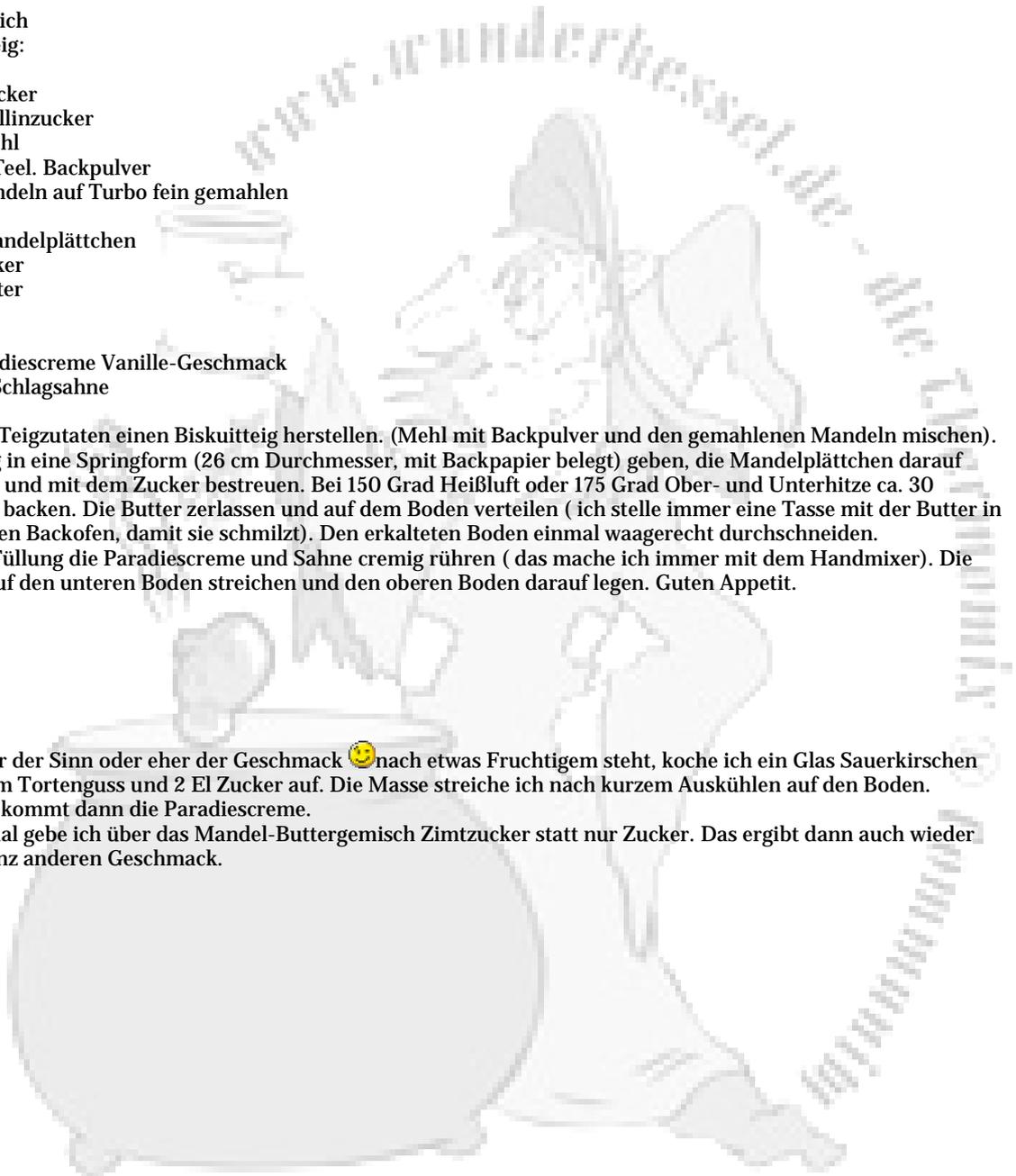
Bienenstich  
Biskuitteig:  
4 Eier  
150 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
125 g Mehl  
2 gestr. Teel. Backpulver  
50 g Mandeln auf Turbo fein gemahlen

100 g Mandelplättchen  
15 g Zucker  
30 g Butter

Füllung:  
1 P. Paradiescreme Vanille-Geschmack  
400 ml Schlagsahne

Aus den Teigzutaten einen Biskuitteig herstellen. (Mehl mit Backpulver und den gemahlenden Mandeln mischen). Den Teig in eine Springform (26 cm Durchmesser, mit Backpapier belegt) geben, die Mandelplättchen darauf verteilen und mit dem Zucker bestreuen. Bei 150 Grad Heißluft oder 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Die Butter zerlassen und auf dem Boden verteilen ( ich stelle immer eine Tasse mit der Butter in den heißen Backofen, damit sie schmilzt). Den erkalteten Boden einmal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung die Paradiescreme und Sahne cremig rühren ( das mache ich immer mit dem Handmixer). Die Creme auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden darauf legen. Guten Appetit.

wenn mir der Sinn oder eher der Geschmack 😊 nach etwas Fruchtigem steht, koche ich ein Glas Sauerkirschen mit einem Tortenguss und 2 El Zucker auf. Die Masse streiche ich nach kurzem Auskühlen auf den Boden. Darüber kommt dann die Paradiescreme.  
Manchmal gebe ich über das Mandel-Buttergemisch Zimtzucker statt nur Zucker. Das ergibt dann auch wieder einen ganz anderen Geschmack.



# Birnen-Torte

## Birnen – Torte

### Biskuit:

4 Eier  
120 g Zucker schaumig rühren  
100 g Mehl  
20 g Kakao  
½ P. Backpulver unterheben

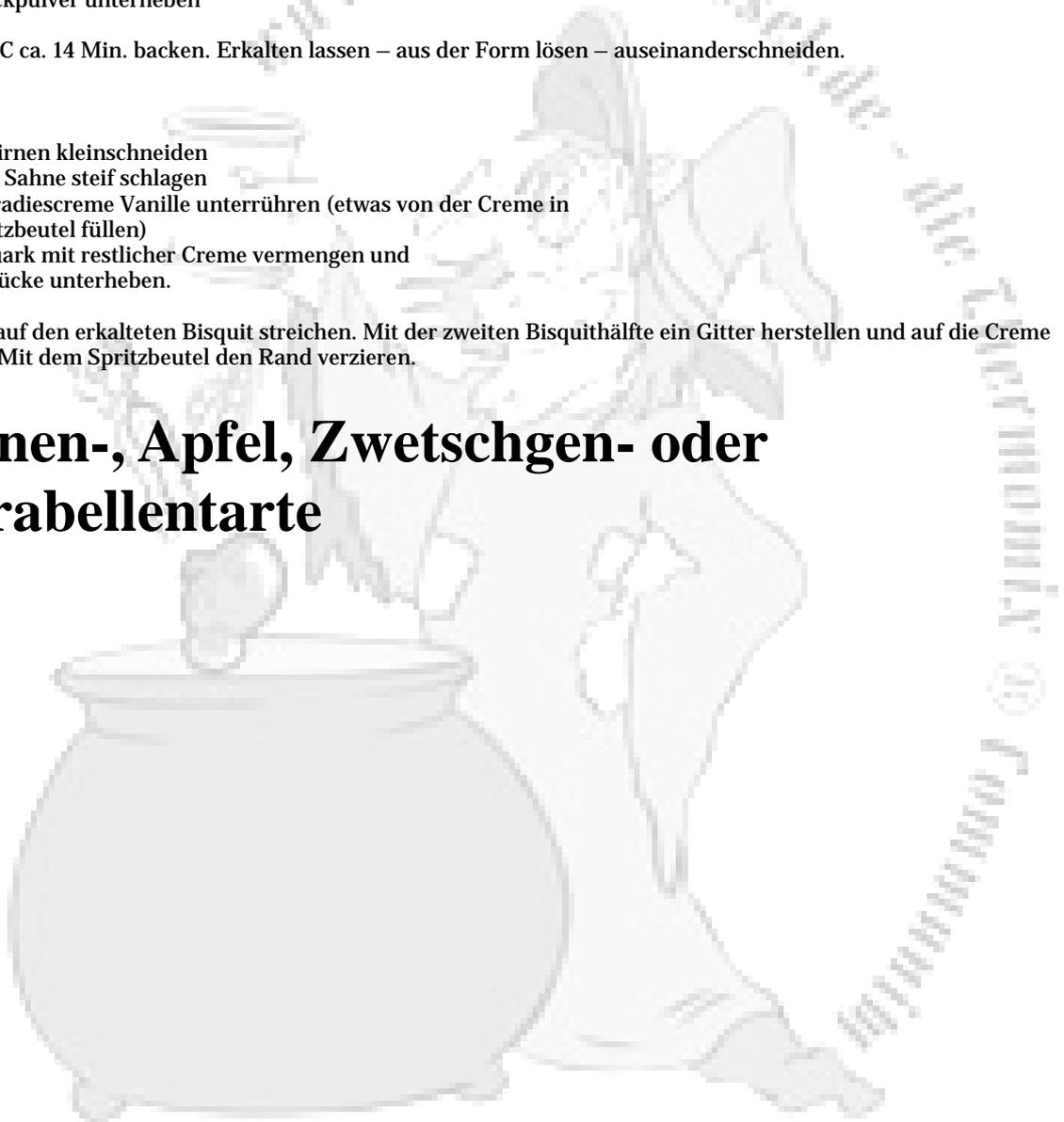
bei 180° C ca. 14 Min. backen. Erkalten lassen – aus der Form lösen – auseinanderschneiden.

### Füllung:

1 Dose Birnen kleinschneiden  
3 Becher Sahne steif schlagen  
½ P. Paradiescreme Vanille unterrühren (etwas von der Creme in den Spritzbeutel füllen)  
250 g Quark mit restlicher Creme vermengen und Birnenstücke unterheben.

Füllung auf den erkalteten Bisquit streichen. Mit der zweiten Bisquithälfte ein Gitter herstellen und auf die Creme stürzen. Mit dem Spritzbeutel den Rand verzieren.

# Birnen-, Apfel, Zwetschgen- oder Mirabellentarte



Birnen-, Apfel-, Zwetschgen- oder Mirabellentarte

### Zutaten für den Teig:( für 2 Kuchen)

250 g Mehl  
100 g Margarine  
1/4 TL Salz  
75 ml lauwarmes Wasser

Alles zusammen in den James geben. 1 min/Brotstufe kneten. Der Teig ist von der Konsistenz so wie ein Nudelteig. Teig für mindestens 1/2 Stunde kühl stellen.

Eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben.  
Die Hälfte des Teiges in die Form drücken, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand bilden.

### Birnentarte:

1 kg reife Birnen schälen und in 1/2 cm breite Spalten zerteilen, diese fächerartig auf dem Teig verteilen.

Kuchen in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben.  
ich backe meine Tarte meistens auf der 2.ten Schiene.

### Zutaten für den Guss:

100 g Sahne  
1 Ei  
2-3 EL Zucker (je nach Süße des Obstes)

Miteinander ca 15 sec/ Stufe 6 verquirlen.

Nach 20 min Backzeit den Guss über den Kuchen gießen und weitere 20 min backen.

Kann mit den verschiedensten Obstsorten variiert werden, wie z.B. Äpfel, Zwetschgen oder Mirabellen.

Ich verwende gerne eine Tarte-Form aus Keramik, da ich diese direkt auf den Tisch stellen kann.

Der Kuchen schmeckt auch lauwarm ausgezeichnet, (für die Schlanken unter uns natürlich auch mit Schlagsahne 😊).

Die zweite Hälfte des Teiges kann man gut 2-3 Tage im Kühlschrank aufheben.  
Manchmal backe ich die zweite Hälfte mit dem Obst (ohne Guss) die ersten zwanzig Minuten, lasse den Kuchen auskühlen und friere ihn dann ein. Wenn ich dann kurzfristig Kuchen möchte, schiebe ich ihn einfach 25 min mit dem Guss in die Röhre.

# Birnen-Kuchen

## Birnenkuchen

### Mürbteig:

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
75 g Zucker  
50 g Butter  
1 P. Vanillezucker  
1 Ei  
½ MB kaltes Wasser

### Guß:

1 Dose Birnen  
500 g Quark  
Spritzer Zitronensaft  
3 Eigelb  
1 P. Vanillezucker  
1 P. Vanille-Puddingpulver  
100 g Zucker  
500 ml Milch  
150 ml Öl

### außerdem:

3 Eiweiß  
150 g Zucker

Alle Zutaten für den Teig in den TM geben und 30 Sek./Stufe 5-6 mit Hilfe des Spatels zu einem Mürbteig verrühren. Den Teig auswellen und in eine gefettete Springform geben.

Auf den Mürbteig die Birnen (in Streifen geschnitten) legen.

Rühraufsatz einsetzen!!!

Milch, Puddingpulver und Zucker in den TM geben und 8 1/2 Min./90°/Stufe 2 zu einem Pudding kochen.

Rühraufsatz entfernen!!!!

Restliche Zutaten dazugeben und auf Stufe 4 verrühren. Auf den Mürbteig geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 50 Min. backen.

Mixtopf gut ausspülen und kalt nachspülen!!!

Rühraufsatz einsetzen!!!

Eiweiß auf Stufe 3 ca. 2 Min. steifschlagen. Zucker 3 Minuten vor Ende langsam dazurieseln lassen.

Nach den 50 Min. Backzeit den Eischnee auf den Kuchen geben und sofort nochmals 10 Min. bei 160° fertig backen.



# Birnen-Kuchen, gedeckter

## GEDECKTER BIRNENKUCHEN

150g Butter  
150g Zucker  
3 Eier  
300g Mehl  
3 Teel. Backpulver  
1/8l Milch  
100g zerbröckelte Schokolade  
1 EL. Kakao  
4 geh. EL. Haferflocken  
1 EL. Rum  
etwas Zimz, 1 Prise Muskat  
1 Kg weiche Birnen

Birnen halbieren. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. 2/3 des Teiges in eine Springform füllen, Birnen leicht hineindrücken und den restlichen Teig darübergeben.  
bei 190-200° ca. 60 Min. backen.

Ich habe gerade Deinen gedeckten Birnenkuchen in den Ofen geschoben - bist Du sicher, daß es Muskatnuß sein soll?

In dem Zusammenhang mit Birnen kenne ich neben Zimt nur Nelken als Gewürz (hab ich jetzt auch vorsichtshalber genommen... 😬).

Muskatnuß konnte ich mir echt nicht vorstellen... 😬

Der Birnenkuchen ist übrigens Klasse!!!

Kann ich nur empfehlen!!! (Aber mit Nelken statt Muskatnuß!!!)



# Biskuit

## Bisquitrezept

Hier das Rezept meiner Mama, das klappt immer:

normal (hoch)

3 Eiweiße (4)

3 EL kaltes Wasser (4)

125 g Zucker (200)

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eigelbe (4)

60 g Mondamin (80)

60 g Mehl (80)

1 gestr. TL Backpulver

Backofen vorheizen, ca. 160-180°. Blech vorbereiten.

Der Topf muß fettfrei sein. Rühraufsatz einsetzen.

Eiweiß in ca. 3 Min. auf Stufe 3 steif schlagen. Eigelb und Zucker einrieseln lassen, ca. 1 Min. Stufe 2. Mehl, Stärke und Backpulver in ca. 10 Sek. auf Stufe 1 unterrühren. Sofort aufs Blech geben, ca. 15 Min. backen. Ofen während des Backens nicht öffnen.



# Biskuit

Mamas Bisquit ist doch der beste 😊 Hier ist der, den ich immer nach Mamas Rezept im Thermomix backe:

Backofen auf 180° vorheizen, Backform nur am Boden fetten, evtl. noch mehlen.

3 Eiweiß mit

3 EL kaltem Wasser mit Rührhaufsatz in 3 Min./Stufe 3 zu Schnee schlagen.

Achtung: Topf und Rührhaufsatz müssen fettfrei sein!!

Dann

120 g Zucker und

1 P. Vanillezucker durch die Deckelöffnung rieseln lassen auf Stufe 2

dann

3 Eigelbe ebenfalls durch die Deckelöffnung geben, insgesamt ca. 1 Min.

dann

60 g Mehl und

60 g Mondamin (Speisestärke) +

1 gestr. TL Backpulver zufügen und ca. 10 Sek. auf Stufe 1 unterheben.

Sofort in die Form geben und im geschlossenen Backofen in ca. 15-20 Min. backen.



# Biskuit

Grundrezept Biskuit:

3 (4) Eiweiße  
3 (4) El kaltes Wasser  
150 (200) gr. Zucker  
90 (120) Mehl

Rühraufsatz einsetzen,  
Eiweiß mit dem Wasser 3 min Stufe 3 rühren,  
Eigelb und Zucker einrieseln lassen, 1 min bei Stufe 2 ,  
Mehl hinzugeben und 2 mal 6 sek Stufe 1 unterheben, evtl. dazwischen mit dem Spatel das Mehl vom Rand nach unten schieben .

Teig in eine Springform füllen.

Backzeit: ca. 20-25 min bei 175°C. Stäbchenprobe! Am besten ist es, die Ofentür während den ersten 15 min nicht zu öffnen; sonst fällt der Kuchen zusammen.

Das Rezept kann auch mit 2 oder 5 Eiern entsprechend umgewandelt werden. Kommt ganz darauf an, ob ihr den Kuchen gar nicht, ein oder zweimal durchschneiden möchtet.



# Biskuit

Super-Bisquit. Ich habe es noch nicht ausprobiert; da es aber ein vorführrezept ist, sollte es eigentlich ganz sicher klappen:

Rühraufsatz einsetzen!

4 Eier  
200g Zucker

- 3 Min./50°/Stufe 3

200g Mehl  
1/2 P. Backpulver

- 5-6 Sek./ Stufe 2

Teig in eine Springform füllen, bei 175° ca. 20 Minuten

Dein Biskuitrezept ist fast identisch mit meinem; ich nehme aber nur 125 g Mehl und 1 TL. Backpulver. Zuerst die Eier mit dem Zucker mit dem Rühraufsatz auf Stufe 3 ca. 3 Min. verrühren, dann kurz das Mehl mit Backpulver unterrühren - fertig.

Bei 200° 20 Minuten backen.

Der Biskuit wird schön locker und man kann ihn einmal durchschneiden.



# Biskuit

ganz sicheres Bisquitrezept (steht irgendwo schon mal):

Rühraufsatz einsetzen!

4 Eier (ja, sie werden nicht getrennt)  
200g Zucker

3 Min. / 50° / Stufe 3

200g Mehl  
1/2 P. Backpulver

5-6 Sekunden Stufe 2 unterrühren

20 Min. bei 175° abbacken

Und das Mehl muss wirklich mit dem Rühraufsatz nur ein paar Sekunden untergerührt werden. Mach es solange, bis es fertig ist. Aber mehr als 10-15 Sekunden sind es auf keinen Fall.

genau das ist das allerallerwichtigste 🤪 beim Bisquit (und bei allen Rührteigen), daß man wirklich das Mehl (Nüsse, Backpulver etc.) nur ein paar Sekündchen unterrührt!!!!!!!!!!!!!! 🤪 Sonst wird es nix 😞😞



# Biskuit, Italienisches

## ITALIENISCHES BISQUIT

100 g. Zucker  
4 Eier

Rühraufsatz in den Thermomix geben, Zutaten begeben und 7 min./40°/Stufe3. Danach noch einmal 6 min./Stufe 3, also ohne Wärme.

100 g. Mehl  
1 Teel. Backpulver

dazugeben, 2 - 3 mal auf Stufe 1 oder 2 aufdrehen, ganz vorsichtig, damit der Teig nicht zusammenfällt. Am Ende noch mit dem Spatel fertigmischen.

Teig in die gewünschte Backform geben und je nach Form 15 - 20 Minuten in den auf 160 - 180° vorgeheizten Backofen geben. Während des Backens die Ofentüre nicht öffnen.



## Biskuit-Rolle Bisquitrolle

Behälter erst heiß, dann kalt ausspülen - Rühreinsatz einsetzen!

7 Eiweiß+  
1 Prise Salz 2 1/2 min/Stufe 3

100 g Zucker einrieseln lassen während der James läuft  
2 min/ Stufe 2  
(auf Deckel wiegen und Mess-  
becher weglassen, fällt alleine rein)

7 Eigelb langsam zugeben  
1 min / Stufe 2

120 g Mehl  
3 Teel Backpulver kurz mit Intervall unterheben

bei 200 - 220 °C backen

Vorschlag für Füllung:  
2 Becher süße Sahne anschlagen 1 Päckchen "Paradiescreme"  
dazugeben und festrühren

1/2 Glas Preiselbeeren oder andere säuerliche Marmelade  
auf der Bisquitrolle verteilen, Creme darüber streichen,  
in die Mitte 2-3 BANanen geben, aufrollen, fertig.

Für Bisquitrolle gebe ich noch etwas Marzipan mit hinein, das verhindert das Brechen ds Biscuits beim rollen.  
So 1-2 EL etwa



# Biskuit-Teig

**Bisquitteig** - gelingt immer.

Behälter erst heiß, dann kalt ausspülen - Rühreinsatz einsetzen!

7 Eiweiß+

1 Prise Salz 2 1/2 min/Stufe 3

100 g Zucker einrieseln lassen während der James läuft

2 min/ Stufe 2

(auf Deckel wiegen und Mess-  
becher weglassen, fällt alleine rein)

7 Eigelb langsam zugeben

1 min / Stufe 2

120 g Mehl

3 Teel Backpulver kurz mit Intervall unterheben

bei 200 - 220 °C backen



# Biskuit-Teig

## Bisquitteig

normal (hoch)

3 Eiweiße (4)

3 EL kaltes Wasser (4)

125 g Zucker (200)

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eigelbe (4)

60 g Mondamin (80)

60 g Mehl (80)

1 gestr. TL Backpulver

Backofen vorheizen, ca. 160-180°. Blech vorbereiten.

Der Topf muß fettfrei sein. Rühraufsatz einsetzen.

Eiweiß in ca. 3 Min. auf Stufe 3 steif schlagen. Eigelb und Zucker einrieseln lassen, ca. 1 Min. Stufe 2. Mehl, Stärke und Backpulver in ca. 10 Sek. auf Stufe 1 unterrühren. Sofort aufs Blech geben, ca. 15 Min. backen. Ofen während des Backens nicht öffnen.



# Blätterteig-Apfeltaschen

Blätterteig-Apfeltaschen



1/4 ltr. Apfelsaft mit einem Päckchen Vanillepudding kochen  
2-3 Äpfel in Stücken auf das laufende Messer fallen lassen, unter die Puddingmasse mischen, mit Zimt und Rosinen abschmecken.

In kleinen Portionen auf den Blätterteig setzen, Taschen formen und ca. 25 Min. beim 200°C backen.

Ich mache Taschen mit so einem Rädler, der Schnitte in den Blätterteig macht. Die eine Hälfte des Blätterteiges wird gerädelt, dann etwas gezogen (ergibt dann ein Gitter) und dann auf die andere Seite, auf der die Füllung ist, rübergeklappt. Dann mit dem Teigrädchen die restlichen 3 Seiten rädeln, hält zusammen, auch ohne Eigelb.

Ich mache das immer so frei Schnautze mit Apfel-Pudding kochen (wenn noch nicht fertig, dann gebe ich nochmal Zeit zu), mache aber morgen nochmal die Apfeltaschen, dann schaue ich genau auf die Zeit!

Die Äpfel zerklainere ich im TM, fülle sie in eine Schüssel um und vermische sie dann in der Schüssel mit dem Pudding. Ich glaube, wenn ich sie in den Topf gebe, dann bleibt nur noch Matsch übrig.



# Blätterteig-Blitzkuchen

## Blätterteig-Blitzkuchen

=====

1 Packung Blätterteig (am besten den, der auf Backpapier aufgerollt ist) z. B. Aldi-Süd auf ein mit Backblech (evtl. Backpapier unterlegen) legen.

1 Becher (150 gr.) Weihenstephaner Naturjoghurt auf dem Blätterteig verteilen.

1 grosse Dose Pfirsiche/oder Früchte nach Wahl, kleingeschnitten darauf verteilen.

Mit Streuseln:

150 gr. Mehl

100 gr. Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 gr. Butter in Stücken

alles zusammen in den Mixtopf geben und in mehreren Intervallen (ca. 1 Min.) auf Stufe 3 zu Streuseln verarbeiten.

belegen. Dann 20 – 25 Min. bei 180 Grad, Umluft/200 Grad Ober-Unterhitze goldbraun backen. Die Backdauer hängt davon ob, ob es TK-Blätterteig war.



# Blechkuchen (Rührteig) mit Sauerkirschen, Mandeln und Streuseln

## Blechkuchen (Rührteig) mit Sauerkirschen, Mandeln und Streuseln

Blech vorbereiten (Backpapier)

Als erstes:

150 g Zartbitterschokolade (nicht zu fett) in 10-15 sec auf Stufe Turbo raspeln, umfüllen.

100 g Mandeln (ungeschält) 30 sec Stufe Turbo fein mahlen, umfüllen

Dann:

200 g Margarine oder Butter

140 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 Vanillinzucker

auf Stufe 6 1 min verrühren

nun die Mandeln, Schokolade, zusammen mit

300 g Mehl

1 Backpulver auf Stufe 4-5 ca 40 sec mit Spatel verrühren

Teig auf Backblech

mit

1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)

belegen.

TM reinigen

Streusel:

100 g Butter

100 g Zucker

150 g Mehl

Prise Salz

15 sec Stufe 6 zu Streuseln verarbeiten

Auf dem Kuchen die Streusel zerbröseln

im vorgeheizten Backofen 180 °C,

Gas Stufe 3-4, Heißluft etwas weniger

30-40 min (Stäbchenprobe unbedingt zu empfehlen, bei meinem ollen Herd variiert die Garzeit).

Die angegebenen TM Stufen und Zeiten sind nur Richtwerte - wer Verbesserungsvorschläge hat: Bitte mailen, ich arbeite sie ein.

# Blechkuchen mit Germteig

Blechkuchen mit Germteig

Für den Teig:

500 g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
225 g Milch (habe fettarme genommen)  
150 g Butter  
80 g Zucker  
1 Teel. Salz  
2 Eier (groß)

Für den Belag:

gehobelte Mandeln  
ca. 100 g Butter  
Zucker und Vanillezucker

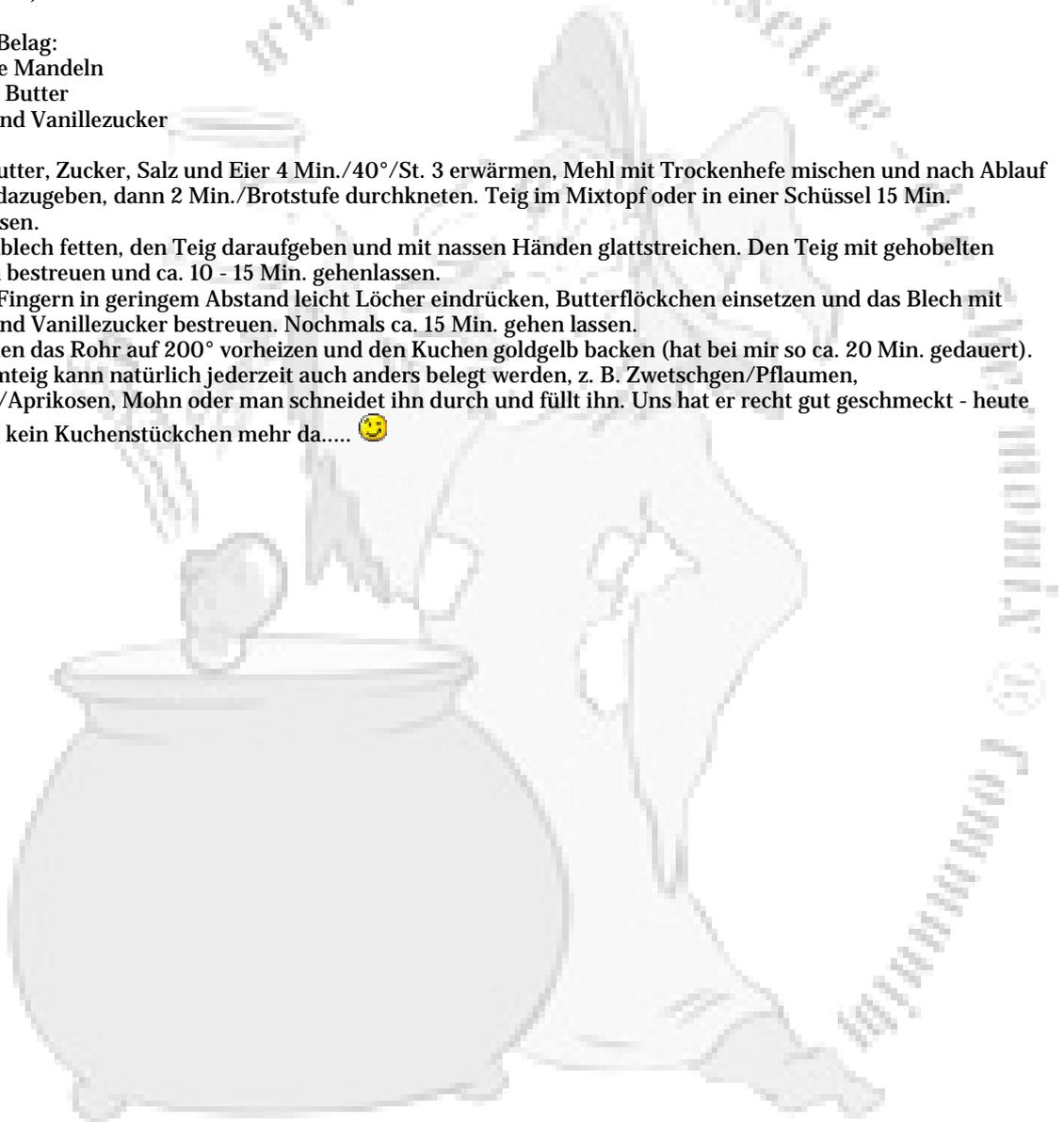
Milch, Butter, Zucker, Salz und Eier 4 Min./40°/St. 3 erwärmen, Mehl mit Trockenhefe mischen und nach Ablauf der Zeit dazugeben, dann 2 Min./Brotstufe durchkneten. Teig im Mixtopf oder in einer Schüssel 15 Min. gehen lassen.

Ein Backblech fetten, den Teig daraufgeben und mit nassen Händen glattstreichen. Den Teig mit gehobelten Mandeln bestreuen und ca. 10 - 15 Min. gehen lassen.

Mit den Fingern in geringem Abstand leicht Löcher eindrücken, Butterflöckchen einsetzen und das Blech mit Zucker und Vanillezucker bestreuen. Nochmals ca. 15 Min. gehen lassen.

Inzwischen das Rohr auf 200° vorheizen und den Kuchen goldgelb backen (hat bei mir so ca. 20 Min. gedauert).

Der Germteig kann natürlich jederzeit auch anders belegt werden, z. B. Zwetschgen/Pflaumen, Marillen/Aprikosen, Mohn oder man schneidet ihn durch und füllt ihn. Uns hat er recht gut geschmeckt - heute ist schon kein Kuchenstückchen mehr da.... 😊



# Blitz-Kuchen

## Blitzkuchen

300g Rama  
250g Zucker  
6 Eier  
300g Mehl  
1 1/2 TL Backin  
1 Prise Salz  
1 Vanillezucker

2 EL Zucker  
1 TL Zimt  
3 EL gem. Nüsse  
Butterflöckchen

Zucker - 1min. Turbo pulverisieren  
zimmerwarme Margarine und Eier, Salz, Vanillezucker dazu - alles  
1 min. Stufe 8  
Mehl und Backin dazu - alles ca. 15 Sek. Stufe 6 mit Spatelhilfe

den Teig aufs Backblech streichen (ich nehm immer Backpapier - is net sone Wutzerei)

Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf dem Teig verstreuen und darauf Butterflöckchen verteilen.

bei 200° ca. 15-20 min. vorgeheizt  
Fäddisch!

Der Kuchen geht wirklich blitzschnell, wenn mal kurzfristig Gäste kommen und bleibt schön lange frisch.



# Bowidl

## **Bowidl (braucht etwas Zeit)**

ca. 18 Stück

### **Hefeteig:**

500 g Mehl  
30 g Hefe  
200 g lauwarme Milch (je nach Eigröße)  
100 g Magarine  
80 g Zucker  
2 Eier  
1 leicht geh. TL Salz

### **2 Min./Brotstufe**

In einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

### **Nussfüllung:**

200 g Nüsse und  
3 EL Zucker  
**5 Sek./Turbo**; herausnehmen und mit  
2 EL warme Butter  
3 EL Zucker  
1 Eiweiß  
mischen, zur Seite stellen. Eigelb zum Bestreichen aufheben.

### **Mohnfüllung:**

250 g Mohn  
**1 Minute/Turbo**  
**Rühraufsatz einsetzen**  
80 g Zucker  
250 g Milch  
**6 Min./100 Grad/Stufe 2** kochen lassen,  
kurz vor Ende 1 EL Semmelbrösel zufügen;  
herausnehmen und zur Seite stellen.

### **Quarkfüllung:**

**Rühraufsatz** in den sauberen Topf einsetzen,  
2 Eiweiß  
**1 Min./Stufe 3, Rühraufsatz entfernen**, Eischnee herausnehmen und zur Seite stellen.  
50 g Butter  
**1 Min./100 Grad/Stufe 1** erwärmen,  
500 g Quark  
200 g Zucker  
2 Eigelb  
1 EL Speisestärke  
1 EL Rum  
**30 Sek./Stufe 5 (ohne Rühraufsatz!)** verrühren,  
Eischnee dazugeben und nochmals **5 Sek./Stufe 3 mit Spatel** unterheben.

### **Streussel:**

100 g Mehl, 50 g Butter, 50 g Zucker

Aus dem Hefeteig kleine Fladen (ca. 50 g, Durchmesser ca. 12 cm) mit Rand formen, je 6 Stück auf Backpapier setzen und den Rand mit verquirltem Eigelb bestreichen. Jeden der Fladen mit jeweils zwei gegenüberliegenden Häufchen Mohn-, Quark- und Nussmasse belegen (mit Hilfe von zwei Teelöffeln), in die Mitte ein Häufchen Pflaumenmus setzen, Streussel darüber streuen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen, die Bowidl 15 Minuten gehen lassen, auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten backen, erkaltet mit Puderzucker bestreuen.



# Bratapfel-Kuchen

## Bratapfelkuchen

Teig:

250 g Mehl  
100 g Zucker  
150 g weiche Butter  
1 Ei  
1/2 P. Backpulver

Alles zusammen in den TM geben und 1 Min./Stufe 6 mit Hilfe des Spatels einen Mürbteig herstellen. Kühlstellen und anschließend in eine Springform geben und einen Teigrand hochziehen.

Rosinenfüllung:

50 g Rosinen  
3 EL Rum (ersatzweise Wasser mit etwas Rumaroma)

Rosinen ca. 30 Min. einweichen.

6 Stk. Äpfel (geschält, halbiert, ohne Kerngehäuse)

Die Apfelhälften auf den Teig geben und mit den Rum-Rosinen füllen.  
(Die Anzahl der Äpfel richtet sich nach deren Größe, Der Teig soll ganz mit Äpfeln belegt sein.)

Creme-Füllung:

600 g süße Sahne  
120 g Zucker  
1 P. Vanillepuddingpulver

zusammen in den TM geben und 7 1/2 Min./90°/Stufe 4 erhitzen und über die Äpfel gießen und backen.

ca. 1 1/2 Stunden bei 160° C



# Brezeln, mürbe

Mürbe Brezeln

500 g Mehl  
180 g Margarine/Butter  
1 Ei  
1 Hefe

2 Min Brotknetstufe den Teig etwas gehen lassen.  
Zur Rolle formen und in gleichgroße Stücke teilen. Diese wiederum zur Rolle formen und dann Brezeln schlingen.

Bei 180 °C ca. 20 Min backen

nach dem Backen mit heißer Butter bestreichen.



# Buttercreme

Buttercreme

2 päckchen vanillepuddingpulver  
1/2 liter milch  
250g butter  
3 eßl. zucker

für frankfurter kranz:  
nimmt man nur 1 puddingpulver

habe mal gehört, daß ein konditor den pudding mit wasser kocht! geschmacklich wohl kein unterschied und ein sicheres anti-gerinnungs-rezept! oder direkt nach dem pudding kochen einen würfel palmin unterrühren, das hilft auch ! trotzdem überaus wichtig!!!! selbe temperatur von butter und pudding!



# Buttercreme

## Buttercreme

(Rezept für die Donauwellen aus einem Thermomix-Backbuch)

für 1 Blech

1 Liter Milch

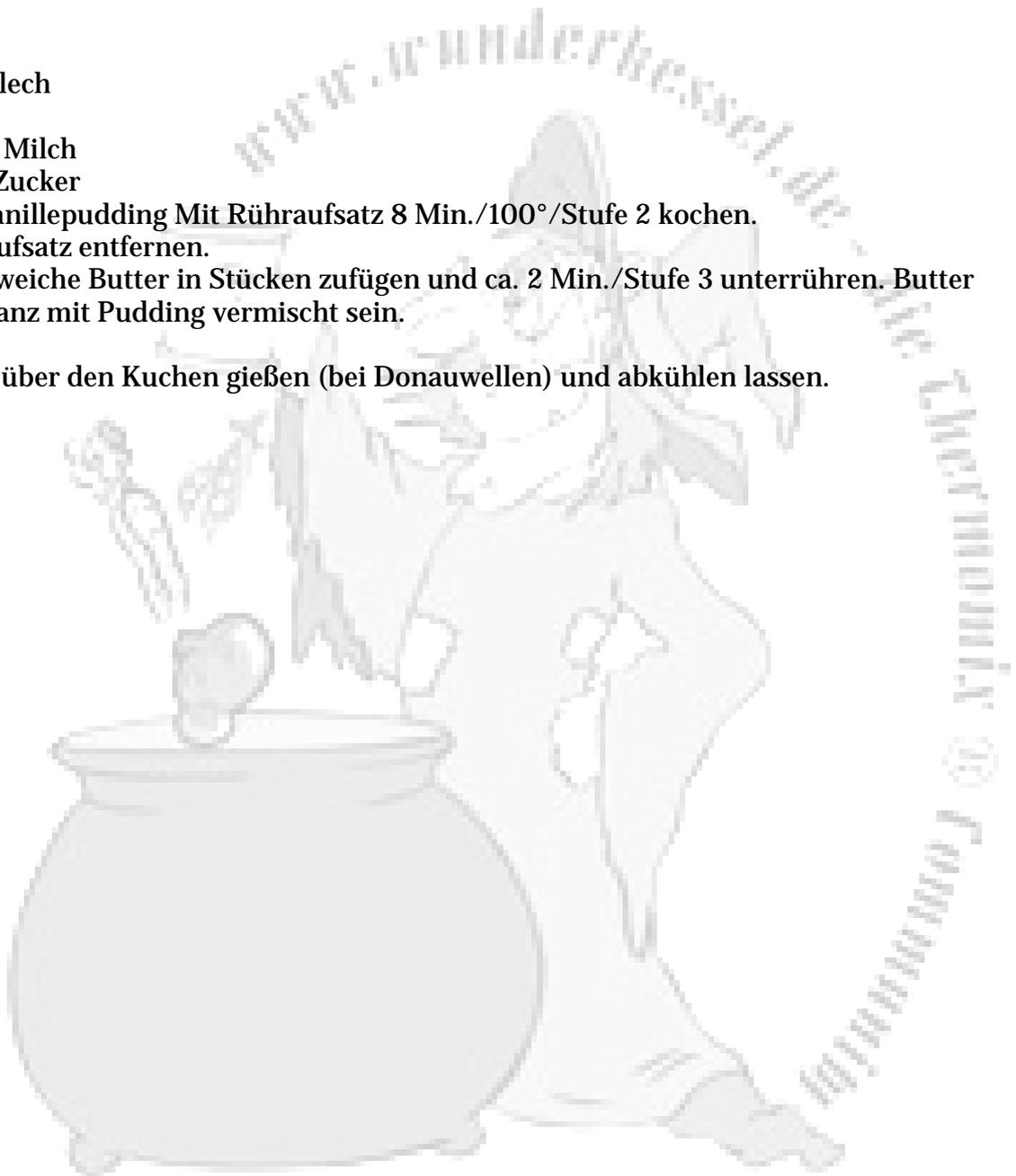
100 g Zucker

2 P. Vanillepudding Mit Rührhaufsatz 8 Min./100°/Stufe 2 kochen.

Rührhaufsatz entfernen.

250 g weiche Butter in Stücken zufügen und ca. 2 Min./Stufe 3 unterrühren. Butter muß ganz mit Pudding vermischt sein.

Sofort über den Kuchen gießen (bei Donauwellen) und abkühlen lassen.



# Butterkuchen, falscher

(ist nämlich keine Butter mit drin 😊)

300 g Zucker  
400 g Mehl  
1,5 Tüten Backpulver  
1 Tüte Vanillezucker  
2 Eier  
1/4 l Buttermilch

alles in den Mixtopf geben und 1,5 min / Stufe 5 vermischen - auf einem Backblech verteilen

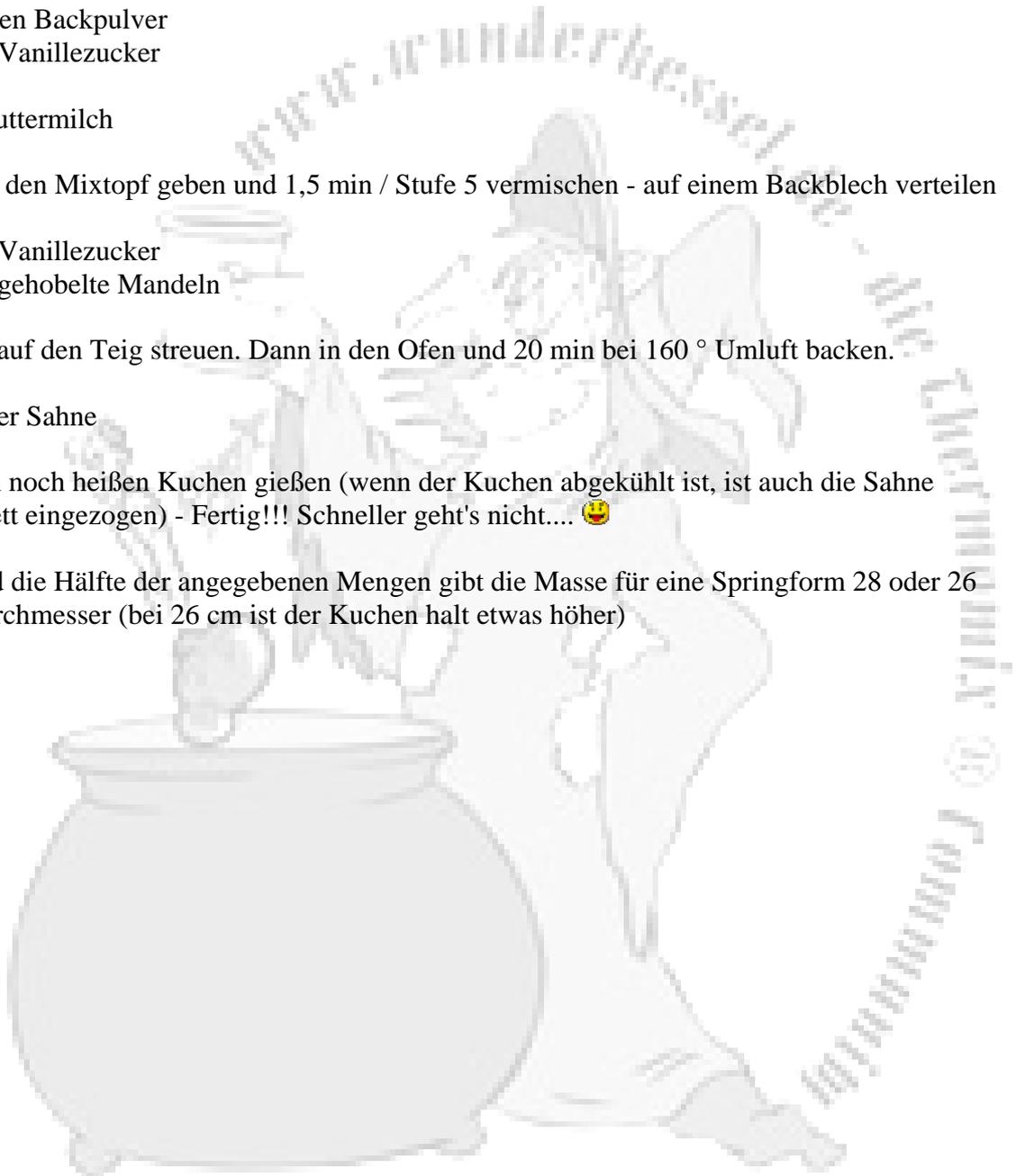
1 Tüte Vanillezucker  
1 Tüte gehobelte Mandeln

beides auf den Teig streuen. Dann in den Ofen und 20 min bei 160 ° Umluft backen.

2 Becher Sahne

auf den noch heißen Kuchen gießen (wenn der Kuchen abgekühlt ist, ist auch die Sahne komplett eingezogen) - Fertig!!! Schneller geht's nicht... 😊

Jeweild die Hälfte der angegebenen Mengen gibt die Masse für eine Springform 28 oder 26 cm Durchmesser (bei 26 cm ist der Kuchen halt etwas höher)



# Cantuccini oder Bastoncini

Cantuccini oder Bastoncini

250 g Mehl  
180 g Zucker  
1 TL Backpulver  
2 P. Vanillinzucker  
1/2 Fl. Bittermandelöl  
1 Prise Salz  
30 g Butter  
2 Eier

zwischen Stufe 2-4 zu einem Teig verkneten.

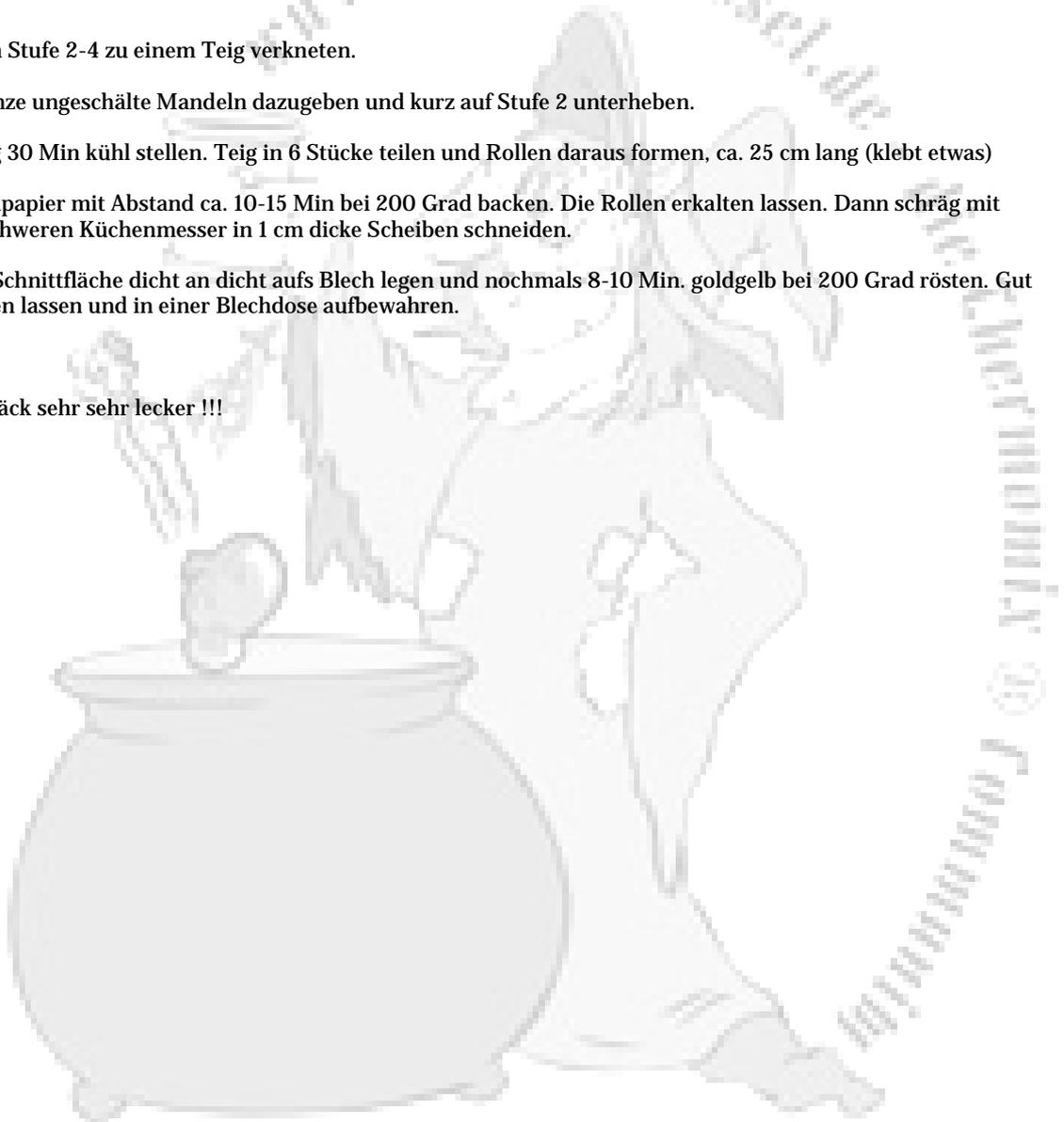
170 g ganze ungeschälte Mandeln dazugeben und kurz auf Stufe 2 unterheben.

Den Teig 30 Min kühl stellen. Teig in 6 Stücke teilen und Rollen daraus formen, ca. 25 cm lang (klebt etwas)

Auf Backpapier mit Abstand ca. 10-15 Min bei 200 Grad backen. Die Rollen erkalten lassen. Dann schräg mit einem schweren Küchenmesser in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit der Schnittfläche dicht an dicht aufs Blech legen und nochmals 8-10 Min. goldgelb bei 200 Grad rösten. Gut auskühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.

Ital. Gebäck sehr sehr lecker !!!



# Cappuccino-Kirsch-Torte

## CAPPUCCINO-KIRSCH-TORTE

Zutaten für den Teig:

130 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
200 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 Tl Backpulver  
20 g Kakao  
4 El. Milch

evtl.3 El. Amaretto zum Beträufeln

Kompott:

500 g Süßkirschen  
250 ml Kirschsafte  
25 g Speisestärke  
2 El. Zucker  
2 Eß. Zimt  
1 P Zitronenaroma(muß nicht sein,nach Geschmack)

Quarkcreme:

4 Blatt weiße Gelatine  
500 g Magerquark  
60 g Zucker  
2 P Vanillinzucker  
200 ml Sahne  
2 Beutel Instant-Cappuccino-Pulver(ca.5 Eßl.)

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter oder Margarine mit Zucker u. Vanillinzucker auf St.4/ ca. 20 Sek. verrühren. Auf St.2 zurückdrehen u. die Eier langsam durch die Deckelöffnung geben.(jedes Ei ca. 1/2 min.rühren)  
Restliche Zutaten dazu geben u. St.4/ ca.20 Sek. zu einem glatten Teig verrühren.  
Den Teig in eine gefettete Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca.25-30 Min. backen.

Den Boden nach dem Backen aus der Form nehmen u. erkalten lassen. Dann evtl. mit Amaretto beträufeln.  
Einen Tortenring um den Boden legen.

RÜHRAUFSATZ EINSETZEN.

Alle Zutaten für das Kompott, außer den Kirschen, in den Mixtopf geben u. 5 Min./90°/St.2 aufkochen.

RÜHREINSATZ ENTFERNEN

Kirschen dazu geben u. nochmals 4 Min./90°/St.1 erhitzen.  
Das Kompott auf den Tortenboden verteilen u. abkühlen lassen.

Für die Quarkcreme die Gelatine nach Anleitung auflösen. Quark, Zucker, Vanillinzucker auf St. 3 ca. 20 Sek. glatt rühren, auf St.2 weiter laufen lassen u. die aufgelöste Gelatine durch die Deckelöffnung dazugeben. Umfüllen

RÜHRAUFSATZ EINSETZEN

Sahne mit Cappuccinopulver bei St.2 steif schlagen(bis Konturen am Rand sichtbar sind - dann sofort ausschalten)  
Die Sahnemischung unter die Quarkcreme heben.  
Die Masse auf das erkalte Kompott streichen u. die Torte kaltstellen.  
Die Torte vor dem Servieren mit Kakao bestäuben

# Christstollen

400 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
120 ml Milch  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
100 g Marzipanrohmasse  
250 g Rosinen  
50 g Orangeat  
50 g Zitronat  
4 cl Rum  
100 g Mandeln

## Zubereitung:

Zuerst die Mandeln auf Stufe 7 hacken und umfüllen. Dann das Orangeat und das Zitronat zerkleinern Stufe 8 und mit dem Rum tränken und ziehen lassen, beiseite stellen.

Mixtopf kurz ausspülen.

Milch, Hefe, Butter, Zucker und Salz in den TM geben und 1 1/2 Min./50°/Stufe 2 erwärmen. Danach Mehl und Ei und Marzipan zugeben und 3 Min./Brotstufe kneten.

In eine Schüssel geben und ca. 30-40 Min. gehen lassen.

Das in Rum eingelegte Zitronat und Orangeat, Mandeln und die Rosinen beim nochmals durchkneten auf der bemehlten Arbeitsfläche mit unterkneten. Den Teig in eine gefettete Stollenbackform (habe ich letztes Jahr über den TM-Club gekauft - ist von Zenker, gibt es vielleicht auch im Handel - genial) geben und mit der offenen Seite auf ein gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 70-75 Min. backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!!!

Stollen wird ja jetzt schon gebacken, damit er bis zum Fest noch ruhen und durchziehen kann. Man muß ihn halt vor der Familie verstecken! 😊

Ich backe immer statt 1 großen Stollen, 2-3 kleine, die sind noch schneller durch und man kann sie prima verschenken. 😊

Wenn man keine Stollenform hat, bietet sich auch an, den Teig wie beim Zwirbelbrot in Backpapier einzuzwirbeln, dann bleibt der Stollen schön in Form und wird nicht so ganz flach.

# Cookies

## Daddys Lieblings-Cookies

### ZUTATEN:

150 gr. Margarine  
100 gr. Zucker  
100 gr. brauner Rohrzucker  
1 Fläschchen Vanillearoma  
1 Ei  
180 gr. Mehl  
1/2 TL Backpulver  
1/4 TL Salz  
100 gr. gehackte Haselnüsse  
2 Päckchen Schokoladentropfen

Margarine schaumig schlagen

Langsam Zucker einrieseln lassen, Vanillearoma und Ei hinzufügen.

Weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mehl mit Backpulver und Salz mischen, darübersieben und unterrühren.

Haselnüsse Schokotropfen einrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen darausetzen. Darauf achten, dass sie nicht zu nahe beieinander sitzen, da die Häufchen auseinandergehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° 12-15 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Mit einem Spachtel vom Blech nehmen, auf einem Küchenrost abkühlen lassen und in einer Gebäckdose aufbewahren (oder gleich verspeisen)



# Donauwellen

## Donauwellen

250 g margarine oder butter  
250 g zucker  
1 päckchen vanillezucker  
7 eier  
1 päckchen backpulver  
350 g mehl  
2 eßl. kakao  
1 glas entsteinte sauerkirschen

creme:  
2 päckchen vanillepuddingpulver  
1/2 l milch  
250 g butter

schokoladenguss:  
200 g puderrucker  
40 g kakao  
2 eier  
1 eßl. kondensmilch  
1/2 paket palmin

den pudding aus zwei päckchen puddingpulver und 1/2 l. milch, entsprechend gesüßt, bereitet man am besten einen halben tag vorher zu und läßt ihn abkühlen ( dann kann mit der buttercreme nichts schieft gehen). aus margarine, zucker, vanillezucker, eiern, mehl und backpulver einen rührteig herstellen. die hälfte des teigs auf eine mit backpapier ausgelegte grillpfanne des backofens geben und verstreichen. die zweite hälfte des teigs mit dem kakao mischen und über den hellen teig streichen. die sauerkirschen streifenweise auf dem teig verteilen und backen: 35 minuten bei 175 grad C.

jetzt für die creme die zimmerwarme butter schaumig rühren, dann den durchgerührten, zimmerwarmen pudding eßlöffelweise unter die butter rühren. buttercreme auf den noch warmen (!) kuchen verteilen.

sofort anschließend den guß bereiten. palmin schmelzen, puderrucker und kakao mischen, das flüssige fett zugießen und eier und kondensmilch unterrühren. mit einer gabel alle klümpchen glattrühren. gleich auf die creme verteilen- am besten langsam drüberlaufen lassen und leicht verstreichen. zwei stunden an einem kühlen ort auskühlen lassen!

dies ist ein altes rezept!!!! super lecker!!!  
viel spaß beim backen!

PS: ich verstreiche die buttercreme auf dem fast erkalteten kuchen.

# Donauwellen

## Donauwellen

Rührteig: 6 Eiweiß....3 ½ Min mit Schmetterling auf Stufe 3 umfüllen

250g Margarine/Butter

250g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

6 Eigelb.....2 Min / Stufe 4 schaumig rühren

350g Mehl

½ Päckchen Backpulver....mit Hilfe des Spatels ca. 20 Sek/Stufe 6

zu einem cremigen Teig verarbeiten. Die

Hälfte des Teiges auf ein mit Papier

ausgelegtes Backblech streichen. Die andere Hälfte mit

1 Eßl. Kakao.....kurz vermischen auf den hellen Teig streichen

Belag:

1 ½ Gläser Sauerkirschen....abtropfen lassen auf den Teig drücken

Backzeit bei 175° 30-50 Min

Creme: 625ml Milch

2 Päckchen Vanillepudding

250 g Butter.....Buttercreme herstellen, auf den erkalteten

Boden streichen

Schokolglasur darüber geben.



www.wunderbrot.de - Die Eiermühle © Wunderbrot

# Eierlikör-Kuchen

## Eierlikörkuchen

50 g Schokolade geraspelt, beiseite stellen

250 g Zucker mahlen, dann

1 TL Vanillezucker

240 g Öl

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

4 Eier

180 g Eierlikör (evtl. im TM zubereitet) zugeben.

20 Sekunden, Stufe 5, mit Hilfe des Spatels verrühren, kurz vor Ende die geraspelte Schokolade zugeben. In eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform geben und bei 175 – 200 Grad gut 60 Minuten backen. Mit Schokoglasur überziehen.

Der Teig ist ziemlich flüssig, das ist o.k., viel Spass beim Backen!



# Eierlikör-Kuchen

Eierlikör-Kuchen, habe ihn gestern das erste Mal im James gerührt und war er wurde prima:

1/4 l gutes Öl  
1/4 l Eierlikör  
125 gr. Mehl  
125 gr. Stärkepolver  
1 Pchn. Backpulver  
250 gr. Puderzucker  
4 Eier

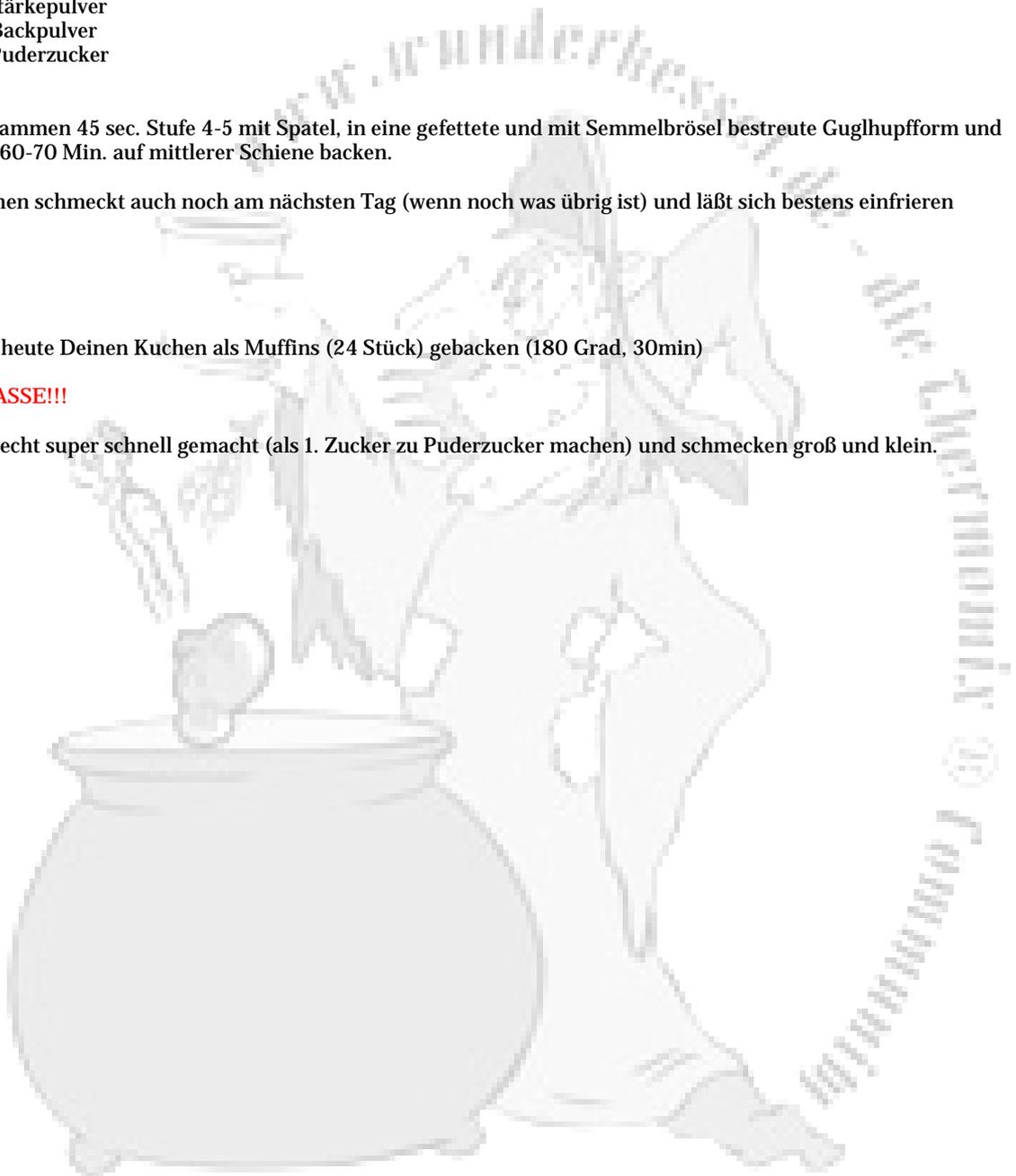
Alles zusammen 45 sec. Stufe 4-5 mit Spatel, in eine gefettete und mit Semmelbrösel bestreute Guglhupfform und bei 180° 60-70 Min. auf mittlerer Schiene backen.

Der Kuchen schmeckt auch noch am nächsten Tag (wenn noch was übrig ist) und läßt sich bestens einfrieren

ich habe heute Deinen Kuchen als Muffins (24 Stück) gebacken (180 Grad, 30min)

**Echt KLASSE!!!**

Die sind echt super schnell gemacht (als 1. Zucker zu Puderzucker machen) und schmecken groß und klein.



# Eierlikör-Rührkuchen

Eierlikör-Rührkuchen



So und noch ein einfaches aber suuuuperleckers Rezept:

5 Eier  
220 gr. Öl  
350 gr. Zucker  
---> 1 min. / Stufe 4  
350 gr. Mehl  
280 gr. Eierlikör  
1 P. Backpulver  
--> alles zusammen 30 sek. / Stufe 6 + Spatel

Teig in eine Kuchenform (ich sag Mamorkuchenform dazu 😊) geben und ca. 60 min. bei 175 Grad backen.  
Kuchen vor dem anschneiden mit Puderzucker bestäuben.



# Eis-Torte

Eistorte

Zutaten:

-----

7 Eier  
3 Pck Vanillezucker  
300 gr Zucker  
60 gr Mehl  
60 gr Speisestärke  
1 TL Backpulver  
150 gr geraspelte Schokolade  
etwas Vanillearoma  
4 Becher Sahne

Zubereitung:

-----

Zunächst einen Biskuit-Boden wie folgt backen:

Den Rühraufsatz einsetzen.

150 gr Zucker, 1 Pck Vanillezucker und 3 Eiweiß in den Mixtopf geben und 3 Minuten auf Stufe 2 bis 3 rühren. 20 Sekunden vor Ablauf der Zeit die 3 Eigelb durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben.

Anschließend 60 gr Mehl, 60 gr Speisestärke und 1 TL Backpulver zugeben und 20 Sekunden auf Stufe 1 bis 2 unterrühren.

Eine Springform (26er) mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben.

Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Anschließend den Boden auf einem Rost gut auskühlen lassen.

Den kalten Boden waagrecht halbieren, so daß man 2 Tortenböden erhält. Ein Boden wird weiter verwendet, den anderen kann man einfrieren (für schlechte Zeiten 😊).

Den kalten Boden wieder in die Springform geben und folgenden Belag zubereiten:

4 Becher Sahne steifschlagen (mit Schmetterling im KALTEN Mixtopf ca. 10 mal ganz kurz auf Stufe 5 hochdrehen) und umfüllen.

Aus 4 Eiweiß Eischnee herstellen (mit Schmetterling ca. 2 Minuten auf Stufe 3) und vorsichtig unter die Sahne heben.

150 gr geraspelte Schokolade (ich hab sie nicht selbst geraspelt!) und etwas Vanillearoma ebenfalls unterheben.

Den Schmetterling einsetzen.

180 gr Zucker, 2 Pck Vanillezucker und 4 Eigelb in den Mixtopf geben und ca. 30 Sekunden auf Stufe 2 bis 3 schaumig schlagen. Die Masse ebenfalls vorsichtig unter die Sahne heben.

Die Eisfüllung nun auf den Boden in die Springform geben und ca. 30 Minuten im Eisfach anfrosten lassen.

Anschließend mit Alufolie abdecken und einfrieren.

Je nach Außentemperatur die Torte ca. 30 Minuten vor dem Verzehr herausstellen.

# Eistorte in verschiedenen Variationen, schnelle

schnelle Eistorte in verschiedenen Variationen

5 Stangen Giotto

6 Eier  
80 gr. Zucker

1 Liter Sahne  
5 Päckchen Vanillezucker

Giotto 30 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern und umfuellen.

Eier und Zucker bei 75°C 5 Minuten auf Stufe 4 verquirlen. Umfuellen und abkuehlen lassen. Sahne und Vanillezucker auf Stufe 3 steif schlagen (mit Schmetterling?), die kalt gewordene Zucker-Eimischung und die zerkleinerten Giottos dazugeben und kurz auf Stufe 2 vermischen.

Einfrieren (Kuppelform) und 1 Stunde vor dem Verzehr antauen lassen.

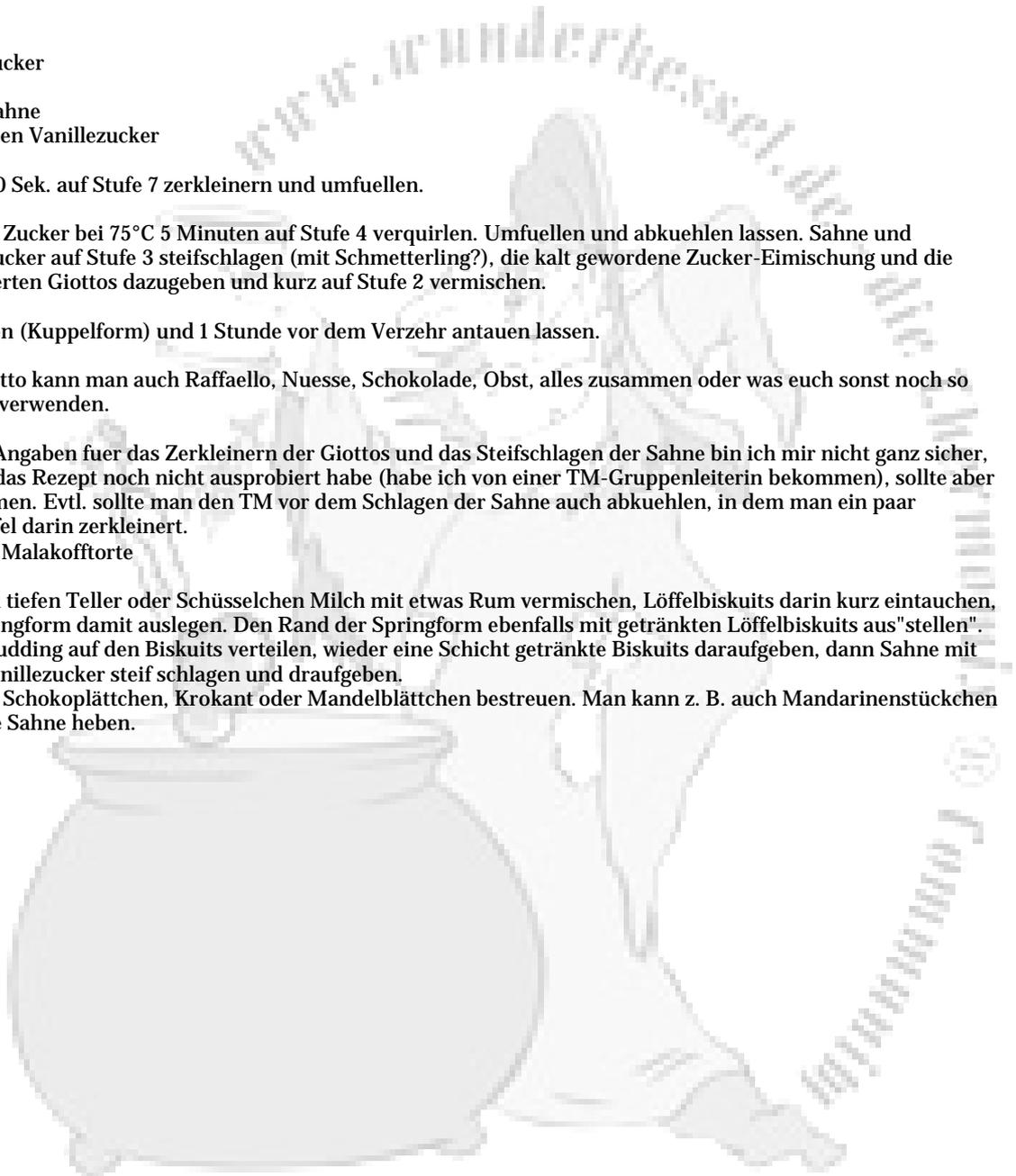
Statt Giotto kann man auch Raffaello, Nuesse, Schokolade, Obst, alles zusammen oder was euch sonst noch so einfaellt verwenden.

Bei den Angaben fuer das Zerkleinern der Giottos und das Steif schlagen der Sahne bin ich mir nicht ganz sicher, weil ich das Rezept noch nicht ausprobiert habe (habe ich von einer TM-Gruppenleiterin bekommen), sollte aber hinkommen. Evtl. sollte man den TM vor dem Schlagen der Sahne auch abkuehlen, in dem man ein paar Eiswuerfel darin zerkleinert.

Schnelle Malakofftorte

In einem tiefen Teller oder Schuesselchen Milch mit etwas Rum vermischen, Loeffelbiskuits darin kurz eintauchen, eine Springform damit auslegen. Den Rand der Springform ebenfalls mit getraenkten Loeffelbiskuits aus"stellen". Vanillepudding auf den Biskuits verteilen, wieder eine Schicht getraenkte Biskuits daraufgeben, dann Sahne mit etwas Vanillezucker steif schlagen und draufgeben.

Evtl. mit Schokoplaettdchen, Krokant oder Mandelblaettdchen bestreuen. Man kann z. B. auch Mandarinstuekdchen unter die Sahne heben.



# Eiweiß-Muffis

Zutaten:

Man nehme:

- 10 Eiweiß
  - 300 Gramm Nüsse oder Mandeln
  - 200 Gramm Zucker
  - einen Schuss Rum oder Amaretto
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 200 Gramm Schokolade
  - 2 Teelöffel Backpulver
- für den Guß:
- 150 Gramm Schokolade

Zubereitung:

1. Nüsse oder Mandeln(ich hab Mandeln genommen mit Schale) auf Turbo bzw. langsam von 1 auf Turbo, zerkleinern, umfüllen
  2. Schokolade (ich habe dunkle Kuvertüre von Aldi genommen) (langsam von 1 auf Turbo hochschalten), zerkleinern, Achtung wird schnell zu Pulver,umfüllen
  3. Rühraufsatz einsetzen
  4. Eiweiß (alle 10 schafft James) 5 Min/ Stufe 3/ steifschlagen
  - 5.kurz vor Ende der Zeit Zucker und Vanillinzucker zugeben
  6. Rühraufsatz entfernen
  - 7.Rum oder Amaretto zugeben (hab ich weggelassen)
  - 8.geriebene Nüsse oder Mandeln mit Backpulver mischen (ich habe es langsam durch die Deckelöffnung zugegeben ) und auf Stufe 4-5 untergemischen, mit dem Spate nachhelfen
  - 9.Genauso mit der Schokolade verfahren
  - 10.In Muffinformen einfüllen
- bei . 180 Grad 45 -60 Minuten backen.
- 11.Schokolade schmelzen und die noch heißen Muffins damit bestreichen.

Es ergaben genau 18 Muffins, wovon jetzt nur noch 4 übrig sind. Sie schmecken einfach nach mehr und vor allen Dingen weiß ich jetzt was ich mit den Eiweiß mache.

# Elisen-Lebkuchen

- 200g Haselnüsse  
Haselnüsse in den Mixtopf geben, 10 Sek./Turbo fein mahlen und umfüllen.
- 70g Butter  
150g Zucker  
2 Eier  
Butter, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und 2Min/50°/Stufe 3 schaumig rühren.
- 1/2 Beutel  
Lebkuchengewürz  
1Tl Kakaopulver  
100g Zitronat  
100g Orangeat  
100g Rosinen  
1 1/4MB Milch  
Lebkuchengewürz, Kakaopulver, Zitronat, Orangeat, Rosinen, gemahlene Haselnüsse und Milch dazugeben und 20 Sek./Stufe 4 vermischen.
- 250 g Mehl  
1 Päck. Backpulver  
Mehl und Backpulver zugeben und 1 Min/Stufe 4 mit Hilfe des Spatels einen Teig herstellen.
- Den Teig auf Oblaten verteilen und in den auf 200° vorgeheizten Backofen geben.
- Backtemperatur: 170°  
Backzeit: ca. 25 Min.
- Die Lebkuchen auskühlen lassen und evtl mit Schokoladenglasur bestreichen.



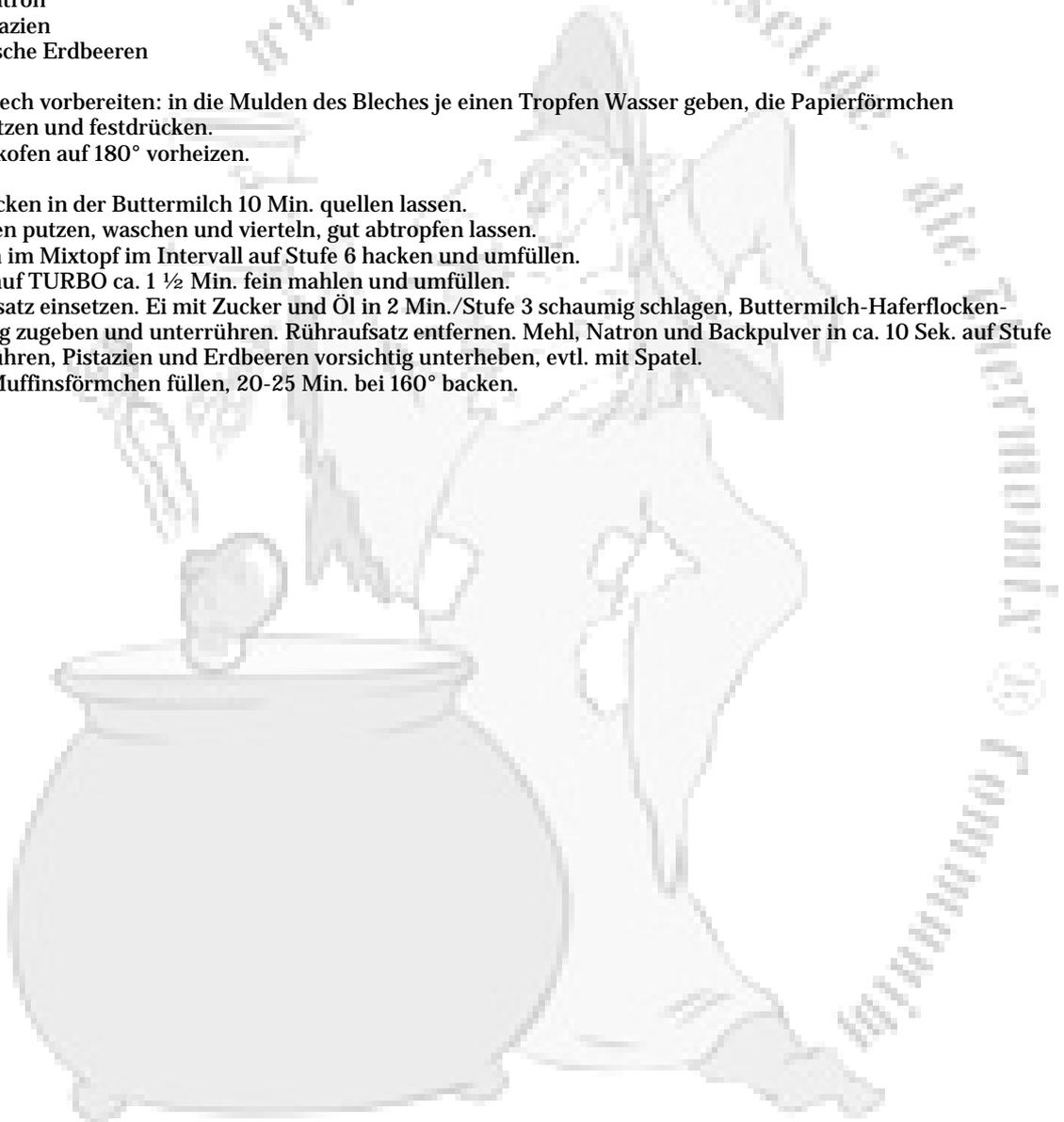
# Erdbeer-Pistazien-Muffins

Erdbeer-Pistazien-Muffins (12 Stück)

200 ml Buttermilch  
40 g feine Haferflocken  
1 Ei  
120 g Rohrzucker oder 6 EL Agavendicksaft  
40 ml Sonnenblumenöl  
200 g Weizen  
2½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
50 g Pistazien  
150 g frische Erdbeeren

Muffinblech vorbereiten: in die Mulden des Bleches je einen Tropfen Wasser geben, die Papierförmchen hineinsetzen und festdrücken.  
Den Backofen auf 180° vorheizen.

Haferflocken in der Buttermilch 10 Min. quellen lassen.  
Erdbeeren putzen, waschen und vierteln, gut abtropfen lassen.  
Pistazien im Mixtopf im Intervall auf Stufe 6 hacken und umfüllen.  
Weizen auf TURBO ca. 1 ½ Min. fein mahlen und umfüllen.  
Rühraufsatz einsetzen. Ei mit Zucker und Öl in 2 Min./Stufe 3 schaumig schlagen, Buttermilch-Haferflocken-Mischung zugeben und unterrühren. Rühraufsatz entfernen. Mehl, Natron und Backpulver in ca. 10 Sek. auf Stufe 1 unterrühren, Pistazien und Erdbeeren vorsichtig unterheben, evtl. mit Spatel.  
Teig in Muffinsförmchen füllen, 20-25 Min. bei 160° backen.



# Erdbeer-Tiramisu

Erdbeertiramisu

etwa 400 g Löffelbiskuits

500 g Erdbeeren in Scheiben schneiden.

500 g Erdbeeren  
40 g Zucker  
8 El Orangenlikör und  
Saft einer Zitrone in den Mixtopf geben  
und etwa 30 Sekunden Stufe Turbo fein pürieren.  
Erdbeerpüree umfüllen und Mixtopf reinigen.

200 ml Sahne mit Rührhaufsatz Stufe 2 steif schlagen und umfüllen.

500 g Mascarpone  
60 g Zucker  
4 El Marsala – Dessertwein  
250 g Vollmilchjoghurt  
verrühren etwa 45 Sekunden Stufe 4, zur Sahne geben und unterheben.

In eine große Auflaufform : Löffelbiskuits, Erdbeerpüree, Mascarponecreme und Erdbeerscheiben einschichten.  
Mindestens 1 mal noch wiederholen.  
Mindestens 2-3 Stunden kühlen,  
hält sich mehrere Tage, da kein Ei dran ist.

ich hab eine 5 Liter Auflaufform genommen. Und die war fast voll.

Ich hab gestern das Erdbeer-Tiramisu mit **Sauerkirschen** gemacht - war auch lecker !

Also statt Erdbeeren einfach Sauerkirschen aus dem Glas nehmen.  
Gut abtropfen lassen !  
Achtung nur ca. 2-3 Stunden kühlen nicht länger - sonst wirds Matsch !



# Erdbeer-Tiramisu

## Zutaten:

Ca. 400 g Löffelbiskuits  
500 g Erdbeeren (in Scheiben geschnitten)  
500 g Erdbeeren (ganz lassen!)  
100 g Zucker  
8 EL Orangenlikör  
Saft von einer Zitrone  
200 ml Sahne  
500 g Mascarpone  
4 EL Marsala (Dessertwein)  
250 g Vollmilchjoghurt

## Zubereitung:

Die 500 g ganzen Erdbeeren, 40 g Zucker, Orangenlikör und Zitronensaft in den Mixtopf geben und ca. 30 Sekunden auf Stufe TURBO fein pürieren.

Das Erdbeerpüree umfüllen und den Mixtopf reinigen.

Den Schmetterling einsetzen, die Sahne auf Stufe 2 steif schlagen und ebenfalls umfüllen.

Mascarpone, 60 g Zucker, Marsala und Joghurt in den Mixtopf geben und ca. 45 Sekunden auf Stufe 4 verrühren. Vorsichtig unter die Sahne heben.

In eine große Auflaufform einschichten:

Löffelbiskuits

Erdbeerpüree

Mascarponecreme

Erdbeerscheiben

Mindestens noch 1 mal wiederholen.

Mindestens 2 bis 3 Stunden kühlen.

(Hält sich mehrere Tage, da kein Ei dran ist!!!)



# Erdnussbutter-Muffins

Erdnussbutter Muffins

Man gebe

250 g Mehl

100 g Zucker

1/2 Päckchen Backpulver

1/2 Teelöffel Salz

100 g Erdnussbutter

50 g Butter (Zimmertemperatur, sonst vermischt sie sich nicht so gut!)

in den Thermomix und rühre 1 Minute Stufe 5 unter Zuhilfenahme des Spatels. Die Masse soll am Ende leicht krümelig sein.

Dann

200 g Milch

2 Eier

zugeben und max. 5-10 Sekunden Stufe 5 verrühren.

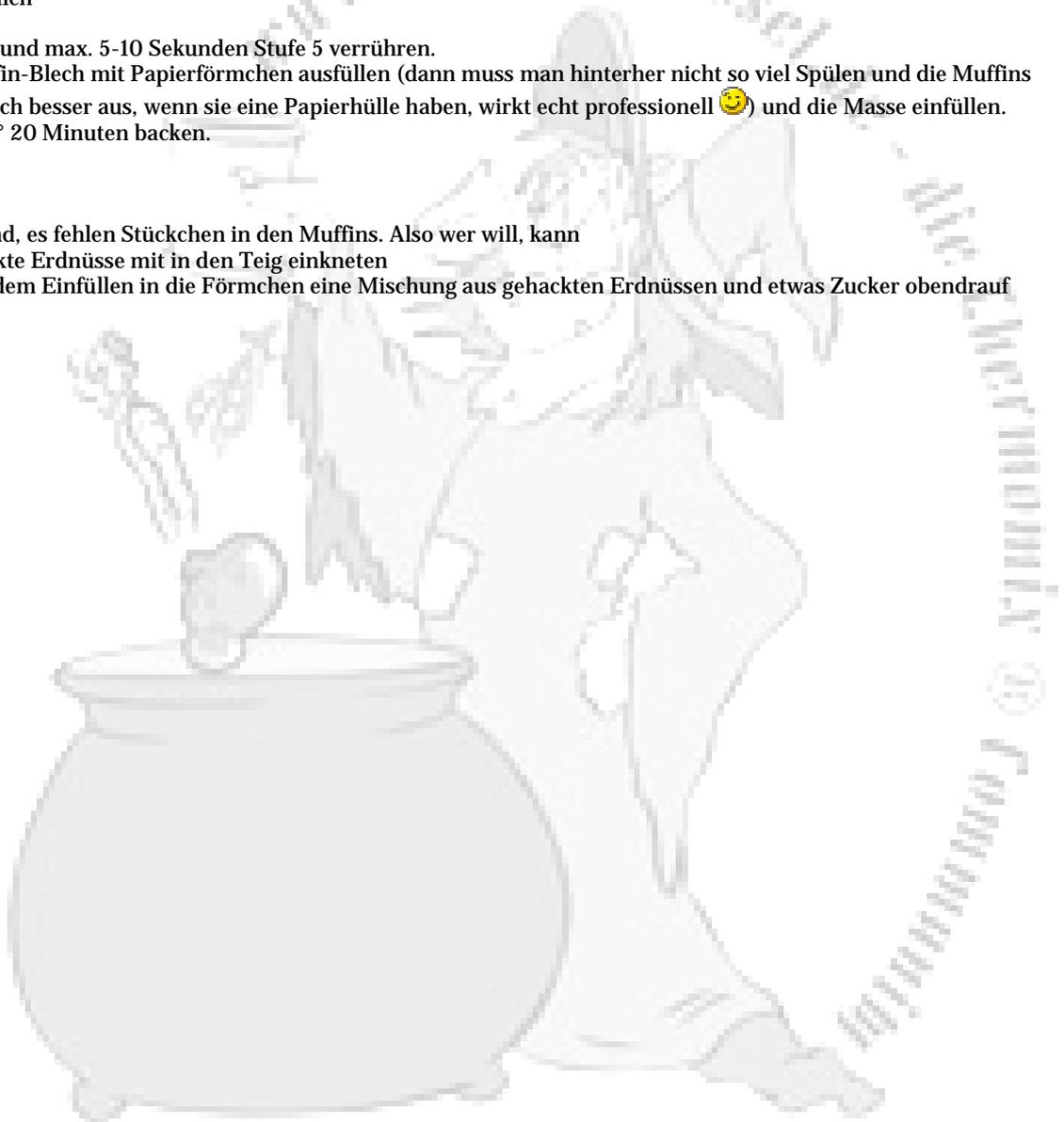
Ein Muffin-Blech mit Papierförmchen ausfüllen (dann muss man hinterher nicht so viel Spülen und die Muffins sehen auch besser aus, wenn sie eine Papierhülle haben, wirkt echt professionell 😊) und die Masse einfüllen.

Bei 200 ° 20 Minuten backen.

Robo fand, es fehlen Stückchen in den Muffins. Also wer will, kann

a) gehackte Erdnüsse mit in den Teig einkneten

b) nach dem Einfüllen in die Förmchen eine Mischung aus gehackten Erdnüssen und etwas Zucker obendrauf streuen



# Fanta-Blutorange-Kuchen

Fanta-Blutorange-Kuchen – LF30

Zutaten (für 24 Portionen)

Fett fürs Blech

4 Eier

1 P. Vanillin-Zucker

200 g Zucker

350 g Mehl

1 P. Backpulver

125 g Halbfettmargarine

175 ml + 2-3 EL Limonade (z.B. Fanta Blutorange)

200 g Puderzucker

Zubereitung

Ein Backblech fett. Fett, Eier, Zucker und Vanillin-Zucker in den Thermomix geben, mit Schmetterling 3 Min /ST. 3 schaumig schlagen. Schmetterling raus nehmen, Mehl und Backpulver mischen und auf St 6 mit den 175 ml Limonade unterrühren.

Aufs Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 Grad

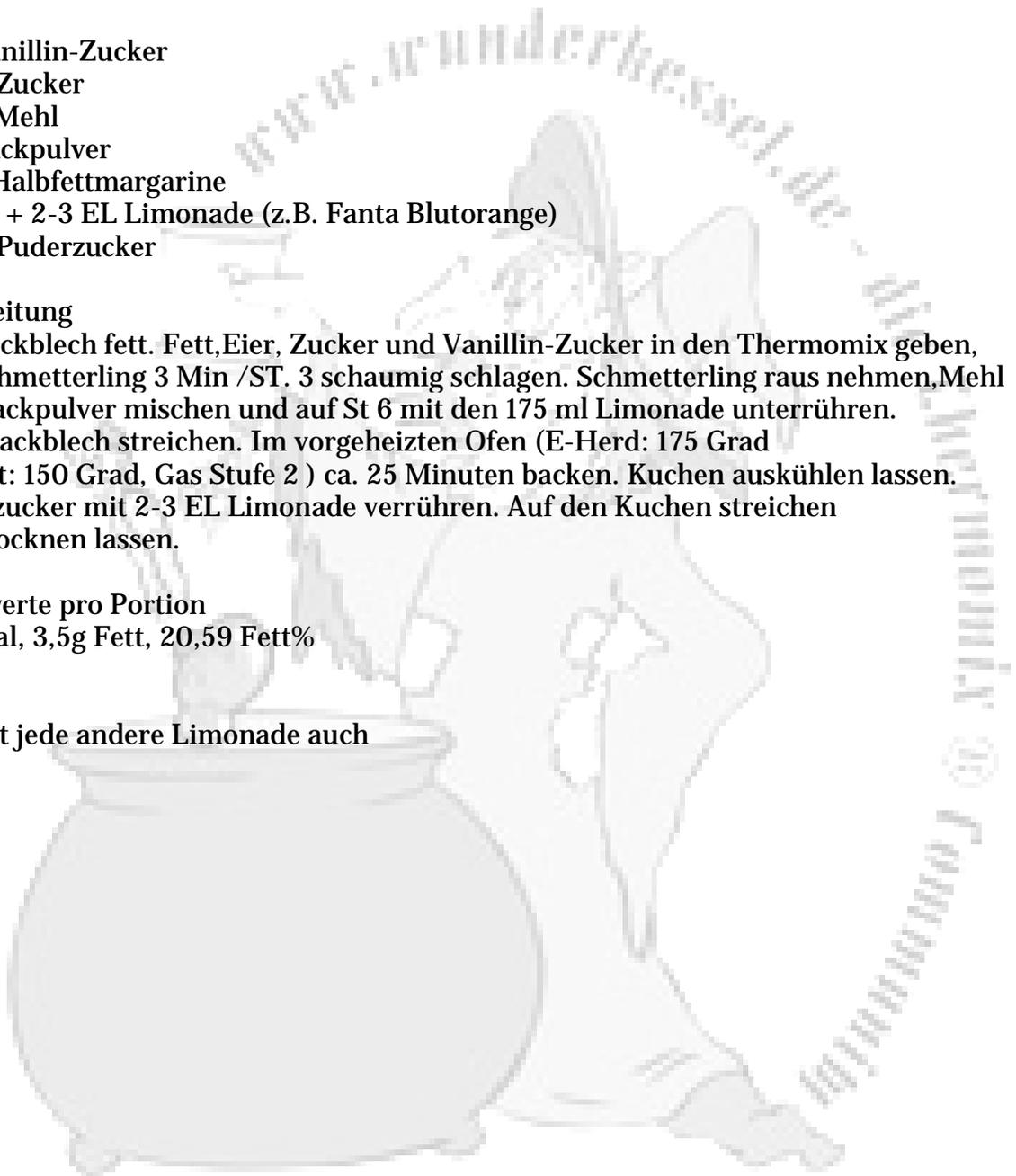
Umluft: 150 Grad, Gas Stufe 2 ) ca. 25 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.

Puderzucker mit 2-3 EL Limonade verrühren. Auf den Kuchen streichen und trocknen lassen.

Nährwerte pro Portion

153 kcal, 3,5g Fett, 20,59 Fett%

Es geht jede andere Limonade auch



# Fanta-Kuchen mit Pfirsich-Sahne

Ihr braucht:

für den Teig:

5 Eier

300 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

120 ml Öl

180 ml Fanta (oder Orangenlimonade)

Fett fürs Blech

für den Belag:

2 Dosen Pfirsiche (je 850 ml)

600 g Sahne

3 Pck. Sahnesteif

5 Pck. Vanillinzucker

500 g Saure Sahne

Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Eier, Zucker und 1 Pck. Vanillinzucker auf Stufe 4 15 Sek. schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Öl und Limonade hinzufügen und auf Stufe 5-6 evtl. mit Hilfe des Spatels ca. 15 Sek. verrühren. Backblech fetten, Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen (175 Grad) ca. 25 min backen. Kuchen auskühlen lassen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und 3 Pck. Vanillin-Zucker einrieseln lassen (mache ich aber noch mit dem Mixer...).

Saure Sahne und 2 Pck. Vanillin-Zucker verrühren (da nehme ich auch gleich den Mixer, da die Masse nur kurz vermischt werden muss). Sahne unter die Saure Sahne ziehen und die Pfirsichstücke unterheben. Den Pfirsichsahne gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen. Fanta-Kuchen nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen.

# Fauler-Weiber-Kuchen

"Fauler-Weiber-Kuchen"

1 Tortenboden  
2 Dosen Mandarinen  
2 Becher Schmand  
1 1/2 Päck. Paradiescreme Vanille  
evtl. Vanillezucker  
1 Päck. roter Tortenguss

Mandarinen abgießen, Saft auffangen!

Aus Schmand, Paradiescreme und Vanillezucker eine Creme rühren, auf dem Tortenboden verteilen (Tortenring braucht man nicht), mit den Mandarinen belegen. Aus dem Saft und dem Päckchen Tortenguss einen Tortenguss (nach Anweisung auf dem Päckchen) - kriegt eine interessante Farbe! - kochen und über den Kuchen gießen. Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



# Feigen-Kuchen

Feigenkuchen  
150g getrocknete Feigen  
3 EL Rum  
2 große Eier  
2 EL heißes Wasser  
125g Zucker  
125g Mehl  
2 TL Backpulver  
etwas Zimt und gemahlene Nelken  
1 Prise Muskat  
125g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse 1 Prise Salz  
100g gehackte Walnüsse  
Margarine zum Einfetten

Feigen sehr fein würfeln, mit Rum mischen und zugedeckt quellen lassen. Eier trennen. Eigelb und Wasser schaumig rühren. Zucker einrieseln lassen. und cremig schlagen. Mehl mit Backpulver, Gewürzen, Mandeln bzw. Haselnüssen, mischen. Auf die Eimasse geben und unterziehen.

Eiweiß in einer Schüssel mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Mit den Walnüssen mischen. Unter den Teig ziehen. Zum Schluß Feigen und Rum mit dem Teig mischen.

Eine Kastenform gefettetem Pergamentpapier auslegen. Teig reinfüllen. In den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben. Backzeit: ca. 75min bei 180°C

Evtl. nach dem Abkühlen noch mit einer Glasur aus 200g Puderzucker und 3 EL Rum oder Zitronensaft überziehen .



# Feuerwehr-Kuchen

## Feuerwehrruchen

**Mürbteig** : 200g Mehl

100g Zucker

100g Butter

1 Ei

1 Msp. Backpulver.....2Min / Brotbackstufe zu einem Teig verarbeiten

**Belag**: 2 Gläser Sauerkirschen

1 Päckchen Vanillepudding

1/4 l Kirschsafft von den Sauerkirschen

1 EBl. Zucker .....Pudding kochen zum Schluß

die Sauerkirschen bei Stufe 1 unterheben.Auf den Mürbteig geben.

**Streusel**: 110g Mehl

100g Zucker

90g Butter

100g gem. Mandel

1/2 Teel. Zimt .....5-10Sec./Stufe 5 zu Streusel verarbeiten auf die Kirschmasse geben

Bei Heißluft 160° 50-60 Min backen

400g Sahne

2 P. Vanillinzucker

2.P. Sahnesteif .....steif schlagen (mache ich noch immer ohne TM)

auf die Streusel geben mit Rest Sahne und Sauerkirschen verzieren.



www.wunderbassel.de - die Feuermacht © Feuermacht

# Florentiner

## Florentiner

175 g Zucker  
75 g Honig  
125 g Butter  
150 g Sahne  
175 g Mandelblättchen  
100 g Kürbiskerne  
150 g halbbittere Kuvertüre

Zucker, Honig, Butter 5 Min./ 90 ° / Stufe 1

Sahne, Mandelblättchen, Kürbiskerne zufügen

2 x kurz auf Stufe 5 etwas zerkleinern  
dann 20 Min./Varoma®/Stufe 1 ohne Meßbecher, damit der Dampf entweichen kann

die Masse auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech legen und 12 Min. auf 200 ° oder 180 ° Umluft backen.  
Für alle, die noch nie Florentiner gebacken haben: keinen Schreck kriegen, es sieht merkwürdig aus. Die Masse blubbert vor sich hin und verläuft

zum Ende der Backzeit kann man schon die Kuvertüre schmelzen

das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

sobald die Masse fest wird, auf ein anderes Blech stürzen oder auf ein großes Brett, wenn man hat

mit der Kuvertüre bestreichen und in Stücke schneiden. Desto länger man damit wartet, um so schwerer läßt sich die Masse schneiden. Gut geht es mit einem Pizzamesser.



# Florentiner

Florentiner ca. 75 Stück

Teig:

300 g Mehl  
1 gestr. Teel Backpulver  
2 Eier  
100 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker oder etwas echte Vanille  
130 g kalte Butter in Stücken

Belag:

100g Butter  
200g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker oder etwas echte Vanille  
4 Eßl. Honig  
250 ml süße Sahne  
400 g Mandelplättchen  
Kuvertüre halbbitter oder Schokoglasur

Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf und 2 Min. Teigstufe einen Mürbteig rühren. Den Teig kalt stellen und dann zwischen Klarsichtfolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und runde ca. 5 cm Durchmesser Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und bei 200° etwa 8 Min hellgelb vorbacken. Auf den Blechen liegen lassen.

Für den Belag die Butter, den Zucker, Vanille und den Honig 7 Min 100° Stufe 1 rühren. Danach Mandeln und süße Sahne zugeben und 22Min auf Varoma® Stufe 1 ohne Messbecher die Flüssigkeit verdampfen lassen ( das geht nur auf Varoma®, sonst braucht es eine Ewigkeit bis die Flüssigkeit weg ist).

Die Masse noch warm mit zwei Teelöffeln auf den vorgebackenen Plätzchen verteilen und bei 200° ca. 10 Min fertig backen.

Die abgekühlten Plätzchen auf der Unterseite mit Schokolade bestreichen.

Ich setze immer kleine Häufchen mit zwei Teelöffeln auf die vorgebackenen Plätzchen. Wenn diese etwas verlaufen, dann passiert nichts.



# Florentiner (ohne Zitronat)

Mamas Florentiner (ohne Zitronat)

=====

- 175 g Zucker
- 75 g Honig
- 125 g Butter
- 150 g Sahne
- 175 g Mandelblättchen
- 100 g Kürbiskerne
- 150 g halbbittere Kuvertüre

Zucker, Honig, Butter und Sahne in den Mixtopf geben und 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mandeln und Kürbiskerne zugeben und nochmal 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen/ oder 180 Grad Umluft. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Auf der 2. Schiene von unten!

12 Minuten goldgelb backen.

Auf dem Blech abkühlen lassen und auf die Arbeitsfläche stürzen. Backpapier abziehen.

Kuvertüre schmelzen und auf die glatte Seite streichen.

Platte in kleine Rautenformen schneiden.



# Förster-Torte

## Förstertorte

- 250 gr. Haselnüsse  
(Turbo / ca. 30 Sekunden mahlen und zur Seite stellen)
  - 4 Eier / 150 gr. weiche Butter / 125 gr. Zucker  
(Stufe 5 - 6 / ca. 20 Sekunden schaumig rühren)
  - Haselnüsse / 2 TL Backpulver / 2 TL Kakaopulver  
(Stufe 3 / mit Spatel unterrühren)
- Backofen auf 190 ° C vorheizen / Backform (26 cm d) fetten /  
Teig einfüllen und glattstreichen / Kuchen auf der untersten  
Schiene des Backofens ca. 30 Minuten backen
- 1 Glas Preiselbeeren auf dem noch warmen Kuchen verteilen und  
über Nacht auskühlen lassen
  - am nächsten Tag 2 Becher Sahne steif schlagen / Kuchen damit  
rundherum bestreichen und mit Schokoraschel verzieren

Ich habe den Boden halbiert und die Preiselbeeren in die Mitte gestrichen, dadurch waren beide Bodenhälften sehr saftig

Ich hab den Boden mit Zwirn durchgeschnitten und die Beeren mittig verteilt. Der Boden war nachher sehr saftig!!

Habe ein ähnliches Rezept von einer Tante, die hat weil ihr 1 Glas Preiselbeeren zu wenig war noch ein Glas Kirschen mit Tortenguß zusätzlich drauf gegeben. Dann die Sahne und die Schokostreusel.

@ all

hab so ein ähnliches Rezept mit Mandeln. Das geht so:

200 gr. geschälte Mandeln 20 Sek. Stufe Turbo - rausnehmen und beiseite stellen.

4 Eiweiß mit 150 gr. Zucker zu steifen Schnee schlagen.

4 Eigelb, die Mandeln und 2 Teel. Backpulver kurz unterheben.

Bei 175°C ca. 40 Minuten abbacken.

Füllung: 2 Becher Sahne a 200 gr., 400 ml Milch und 2 Pakete Galetta Vanille Pudding ohne Kochen miteinander verrühren und auf den Boden geben.

Dann Obst, ich nehme Himbeeren oder Kirschen, wie bei einem Tortenboden zubereiten und auf die gut gekühlte Torte geben und mit Mandelblätter garnieren.

# Frucht-Torte, exotische

## Teig:

100 g weiche Butter  
1 kleine Banane  
1 EL Rohrohrzucker  
je ½ TL Zimt und Kardamom  
1 Prise Salz  
4 Eier (M)  
1 EL abger. Zitronenschale  
1 gestr. TL Backpulver  
100 g Haselnüsse/Mandeln  
100 g Weizenvollkornmehl  
100 g Schokoraspel zartbitter

## Creme:

150 g Frischkäse leicht (z.B. Philadelphia balance)  
100 g Magerquark  
1 EL abger. Orangenschale  
5 getr. Aprikosen  
1 EL Rohrohrzucker  
1 Päck. Bourbon Vanillezucker

## Verzierung:

je 1 Ananas, Orange, Kiwi, Granatapfel  
4 EL Grenadine  
1 TL Bindefix (Bindemittel ohne Kochen)  
1 EL Kokosflocken

Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten.

Weizen und Nüsse/Mandeln nacheinander auf TURBO sehr fein mahlen und umfüllen. Mixtopf mit Spülmittel ausspülen. Rühraufsatz einsetzen.

Eiweiß mit Salz in 3 Min. auf Stufe 3 zu Schnee schlagen und umfüllen.

Rühraufsatz entfernen.

Die Banane bei Stufe 5 aufs laufende Messer fallen lassen, Butter und Zucker zufügen und in 1 Min. auf Stufe 4 schaumig rühren. Nacheinander die Eigelbe durch die Deckelöffnung zufügen und weiter auf Stufe 3iterrühren. Zimt, Kardamom, Zitronenschale, Backpulver, Nüsse, Mehl, Eischnee und Schokoraspel zufügen und ca. 15 Sek. mit Hilfe des Spatels auf Stufe 1 unterheben. Sofort in die Springform füllen, in den kalten Backofen schieben und bei 175° mit Umluft ca. 30 Min. backen.

Im trockenen Mixtopf die getrockneten Aprikosen auf Stufe 4 im Intervall zerkleinern, restl. Zutaten für die Creme zufügen und auf Stufe 3 cremig rühren. Kühl stellen.

Ananas schälen und würfeln. Orange in Spalten schneiden und Saft auffangen. Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Granatapfel in der Mitte halbieren und die Kerne mit einer Gabel herauspulen. Trennhäute entfernen, sind bitter. Kerne mit Grenadine, 2 EL Orangensaft und Bindefix verrühren.

Den gebackenen, ausgekühlten Boden auf eine Tortenplatte setzen und die Granatapfelcreme darauf verstreichen. Frischkäsecreme darüber streichen und mit den Obststücken und Kokosflocken verzieren.

Tipp: Der Teig kann bis zu 2 Tage vorher gebacken werden.

# Geburtstags-Kuchen, einfacher

## Zutaten:

3 Eiweiss  
180 g Zucker  
80 ml Wasser  
125 g Butter  
1 P. Vanillzucker  
3 Eigelb  
375 g Mehl  
2 Tl. Backpulver

## Zubereitung:

Das Eiweiss mit dem Schmetterling auf Stufe 3/2 Min. steif schlagen, umfüllen. Schmetterling entfernen, Topf kurz ausspülen.

Zucker und Wasser gut verrühren und auf Stufe 1-2/100°/8 Min. aufkochen lassen, umfüllen und abkühlen lassen.

James auch kurz abkühlen lassen (einfach ein paar Minuten kaltes Wasser einfüllen und stehenlassen.)

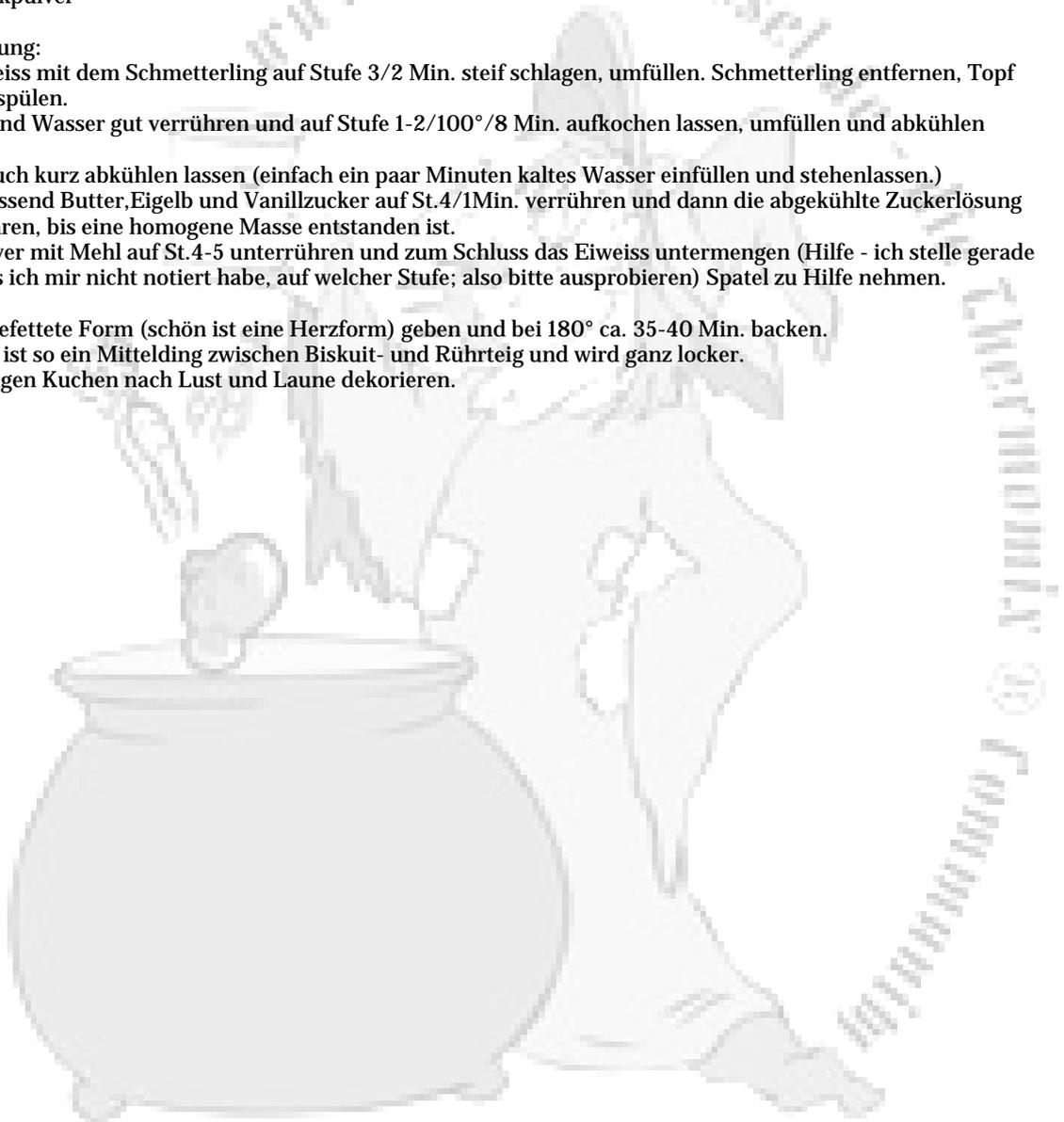
Anschliessend Butter, Eigelb und Vanillzucker auf St.4/1Min. verrühren und dann die abgekühlte Zuckerlösung unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Backpulver mit Mehl auf St.4-5 unterrühren und zum Schluss das Eiweiss untermengen (Hilfe - ich stelle gerade fest, dass ich mir nicht notiert habe, auf welcher Stufe; also bitte ausprobieren) Spatel zu Hilfe nehmen.

In eine gefettete Form (schön ist eine Herzform) geben und bei 180° ca. 35-40 Min. backen.

Der Teig ist so ein Mittelding zwischen Biskuit- und Rührteig und wird ganz locker.

Den fertigen Kuchen nach Lust und Laune dekorieren.



# Gewürz-Kuchen mit Semmelbrösel

250 gr. Margarine  
375 gr. Zucker  
5 Eier  
2 P. Vanillezucker  
etwas Zitroback - 1 Minute, Stufe 4

300 gr. Semmelbrösel  
2 Essl. Mehl  
2 Essl. Kakao  
2 P. Lebkuchengewürz  
1 P. Backpulver  
200 ml. Milch - 20 Sek., Stufe 6, mit Spatel nachhelfen.

in eine gefettete Gugelhupfform füllen, bei 180° C, ca. 45 Min.backen.  
Nach dem Erkalten quer durchschneiden und den unteren Teil mit aufgelöster Nougatmasse bestreichen, oberen Teil wieder draufsetzen und den ganzen Kuchen auch mit Nougat bestreichen. Schmeckt köstlich!



# Glitzer-Sandkuchen

Zutaten:

6 Eier

375g Zucker

2 Vanillin

2 EL Rum

Schaumig rühren/Stufe 8?/wie lang?

175g Mehl

175g Stärke

1 1/2 TL Backin

dazu, und jetzt?

375g Butter zerlassen und vorsichtig unter die Masse rühren ????? Vorher zerlassen und dann umfüllen ???

60-85min. bei 175-200°

Wenn abgekühlt, mit Puderzucker bestreuen.

klar willst du DEIN Rezept für den Thermomix umwandeln - aber warum muß da flüssige, warme Butter rein??? Ich habe ein Rezept, mit ähnlichen Zutaten, da wird die Margarine mit den Eiern schaumig geschlagen.

4 Eier 1 EL RUM

250 g weiche Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

125 g Mehl

125 g Stärke

2 gestr. TL Backpulver

Eier, Rum, Margarine und Zucker 1 Min./Stufe 4, dann Rest dazu und 20 Sek. Stufe 6, evtl. mit Spatel verrühren. Dann in gef. Kastenform und ca. 1 Std. bei 175° backen.

Bei deinem Rezept hast du 2 Möglichkeiten:

entweder, so wie du schreibst, die Butter vorher bei 40° schmelzen, umfüllen, Topf mit Spülmittel reinigen (sonst werden evtl. die Eier nicht mehr schaumig genug), dann Eier und Zucker auf STUFE 6 ca. 1 Min., dann die Reihenfolge wie oben und die flüssige Butter zum Schluß auf sTufe 1 untermischen.

Oder: du vernachlässigst die flüssige Butter, machst es wie in meinem Rezept mit weicher Butter, die du gleich mit den Eiern schaumig schlägst.

Durch die flüssige und noch heiße Butter wird der Kuchen oben so glitzerig und geht schön hoch und hält sich ewig lange frisch.



# Glühwein-Schnitten

Zutaten:

Rührteig:

150 g Schokolade(Kuvertüre)

250 g weiche Butter in Stücken

150 g Zucker

1 P Vanillinzucker

4 Eier

250 g Mehl

1 P. Backplver

120 g Glühwein

Guss:

250 g Zucker

50 g Glühwein

100 g Mandelblätter

Die Schokolade grob zerkleinert in den Mixtopf geben und ca. 5 Sek./Stufe Turbo zerkleinern und umfüllen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 4 verrühren. Restliche Teigzutaten zugen und 40 Sek./Stufe 4 mit Hilfe des Spatels zu einem Teig verarbeiten. Teig in eine gefettete Fettpfanne (ca. 39x36 cm) geben, glatt streichen und backen. Nach dem Abkühlen in Schnitte schneiden

Backtemp.: 180 °C

Backzeit: ca. 20 Min.

Zucker in den Mixtopf füllen und 20 Sek./Stufe Turbo pulverisieren. Glühwein hinzufügen und ca. 20 Sek /Stufe 4 vermischen.

Guss auf die Glühweinschnitten streichen und mit den in der Pfanne angerösteten Mandelplättern bestreuen.

Tip: wer keinen Zuckerguss mag, kann auch nach dem Backen einfach Kuvertüre über dem Kuchen verteilen( sehr dünn und gitterartig). Dann erst in Schnitten schneiden.

Hab diese Schnitten mal zur Weihnachtsfeier ,statt den obligatorischen Plätzchen, mitgebracht. Hat allen super geschmeckt.

# Gugelhupf



## Gugelhupf

100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
2 Eier  
¼ l Milch  
400 g Mehl (griffig)  
1 Pk Backpulver  
1 Zitrone (unbehandelt)  
50 g Rosinen  
1 Pr Salz

Zitrone abreiben. Butter auf Raumtemperatur bringen.  
Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier im Mixtopf 1 Min. / Stufe 4 schaumig rühren.  
Restliche Zutaten zugeben und 20 - 30 Sek. / Stufe 6 mit Spatelunterstützung zu einem cremigen Teig verarbeiten.  
In die ausgebutterte und mit Bröseln bestreute Form geben und bei 180°C ca. 60 Min. backen. Den fertigen Gugelhupf mit Puderzucker bestauben.

Eventuell kann eine Spur mehr Mehl genommen werden. Wenn es bei Euch kein griffiges Mehl gibt, sollte es Mehl Typ 405 bis 480 sein.

Es gibt aber auch Rezepte für Hefeteig ( z. B. der französische Kougelhof). Manche Leute trennen Eigelb und Eiweiß, rühren den Teig mit dem Eigelb an und heben zum Schluss den steifgeschlagenen Eischnee darunter. Geschälte Mandeln und/oder Rum gibt es auch.

Ich habe auch schon einen Biskuit-Gugelhupf gegessen (mit Schokoguss)

Für einen Marmorgugelhupf wird der Rührteig nach dem Anrühren getrennt und eine Hälfte mit Kakaopulver gefärbt und beide Teige in Schichten in die Form gegossen.

Der Kärntler Reindling auf Seite 116 vom Buch "Kocherlebnisse mit dem Thermomix" wird in manchen Gegenden Kärntens in einer Gugelhupf-Form und nicht in einer großen Kasserole (österr.: die Rein, daher Reindling) gebacken.

Auch das Rührteigrezept von Seite 118 in "Kocherlebnisse ..." könnte ich mir gut als Grundlage vorstellen.

Ich arbeite am liebsten mit einer Glasform von Jenaer.

-----  
Eine wichtige Ergänzung zum Reindling-Rezept: Nach dem ersten Gehen des Hefeteiges wird er auf einem bemehlten Brett ausgewellt, mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt - eventuell auch Rosinen - bestreut, eingerollt und spiralig in die Form gelegt. Auch die angegebenen Marmelade- oder Mohnfüllung ist möglich, Aber immer: Auswellen - Bestreuen - Einrollen - und wie eine Schnecke in die Form legen.

# Hafer-Flöckchen

Zutaten:

100 g Mandeln  
100 g Mehl  
1/2 P. Backpulver  
150 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
100 g Haferflocken  
1 Ei  
50 ml Milch  
125 g Butter

Zubereitung:

Mandeln in den TM geben und auf Turbo fein mahlen.  
Alle restlichen Zutaten zuwiegen und auf der Brotstufe mit Hilfe des Spatels ca. 40 Sek.  
Es soll eine zähcremige Masse entstehen.  
Diese wird dann 30 Min. kühl gestellt.  
Danach in einen Spritzbeutel oder ähnliches Füllen (Lochtülle) und Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

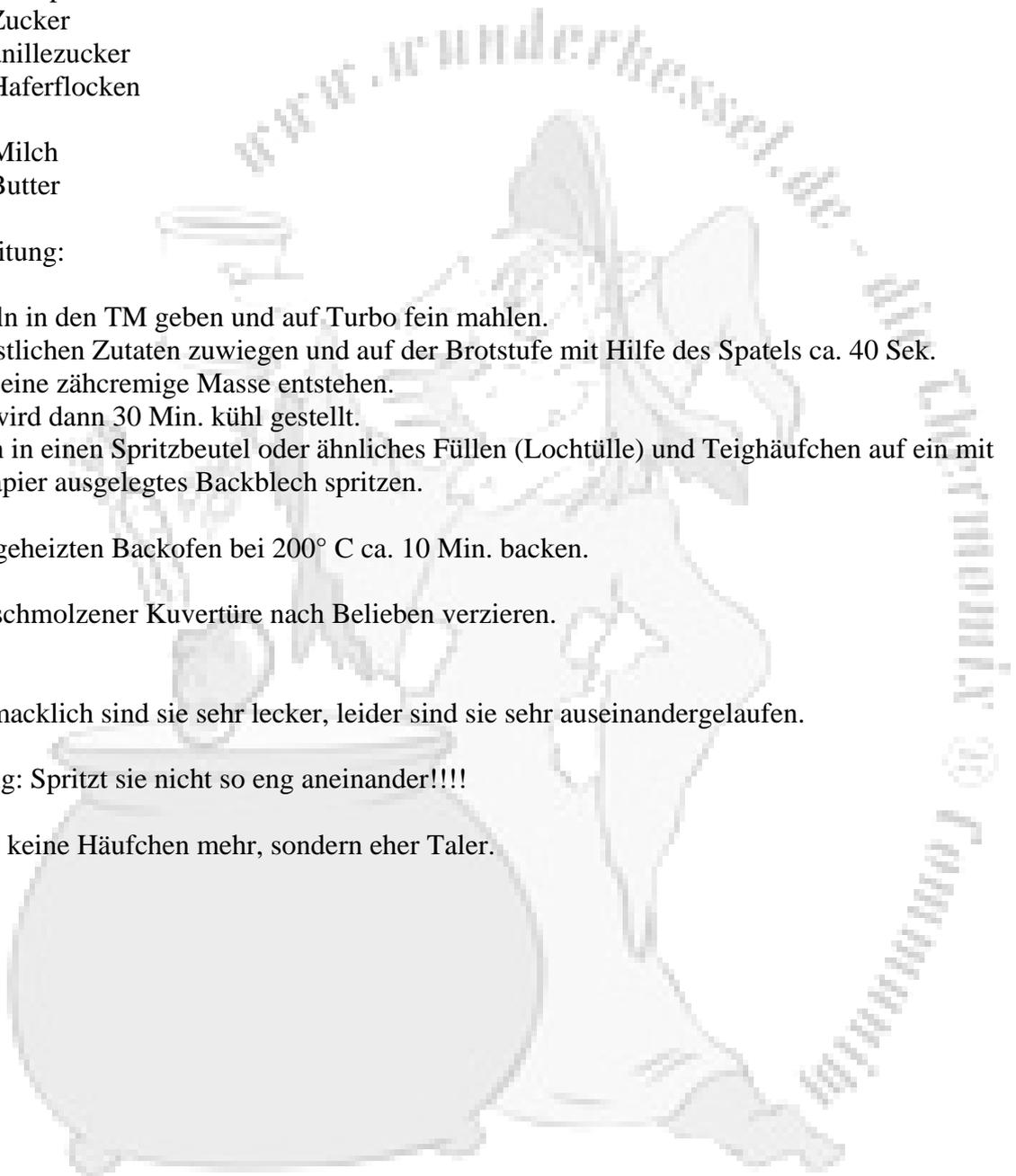
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 10 Min. backen.

Mit geschmolzener Kuvertüre nach Belieben verzieren.

Geschmacklich sind sie sehr lecker, leider sind sie sehr auseinandergelaufen.

Achtung: Spritzt sie nicht so eng aneinander!!!!

Es sind keine Häufchen mehr, sondern eher Taler.



# Hafer-Frucht-Kuchen

## Hafer-Fruchtkuchen

120 g Haferflocken  
100 g Nüsse/Mandeln  
80 g Sultaninen  
70 g Datteln  
3 Eier  
150 g Margarine, weich  
100 g Weizen oder Dinkel  
1 P. Backpulver  
200 ml Milch  
½ TL Zimt  
1 Msp. Nelken

Backofen auf 180° vorheizen. Kastenform mit Backpapier auslegen.

Getreide in 1 ½ Min. auf TURBO fein mahlen und umfüllen.

Nüsse in 15 Sek. auf TURBO fein mahlen und umfüllen.

Datteln und Sultaninen in den Mixtopf geben und im Intervall auf Stufe 5 klein hacken. (5-0-5-0-5-0 usw.) Ebenfalls umfüllen und Topf spülen.

Eier trennen, Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß in 3 Min. auf Stufe 3 zu einem steifen Schnee schlagen. In eine Schüssel füllen.

Margarine mit den Eigelben 1 Min. auf Stufe 3 (mit Rühraufsatz) schaumig schlagen. Vollkornmehl und Backpulver zufügen und 1 Min. auf Stufe 3 untermischen. Rühraufsatz entfernen.

Nüsse, Haferflocken, zerkleinerte Früchte, Gewürze und Milch in den Mixtopf geben und 30 Sek. auf Stufe 3 rühren. Dann Eischnee zufügen und 10 Sek. auf Stufe 1 mit dem Spatel unterheben.

Sofort den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und sofort in den Ofen stellen.

Backtemperatur: 180° Backzeit: ca. 45-60 Min.



# Haselnuss-Kuchen

90 g Butter

170 g Zucker

1 Tl Vanillezucker

2 Eier

75 g Haselnüsse

1/8 l Milch

1/2 Tl Zimt

180 g Mehl

1 Tl Backpulver

Einen Rührteig im TM herstellen  
und bei 180 Grad ca 50 Min backen.



# Haustorte, Hinterberger

Hinterberger Haustorte

Die Besonderheit dieser Torte ist, daß man sie in einer Pfanne (nicht Backform) im Rohr bäckt!!

5 Eier abwiegen  
gleiche Menge Zucker  
2/3 Menge Mehl  
1 TL Backpulver  
1 P. Vanillezucker (ergibt ca 5 Böden)

alle Zutaten miteinander verrühren . Das Backrohr auf 220° vorheizen,  
immer einen Teil des Teiges in ein Pfanne mit heißem Öl oder Biskin geben und 9-10 min im Rohr backen  
(Vorsicht beim Rausnehmen Pfannengriff ist heiß!!! 😊) Danach die Pfanne wieder auf die heiße Herdplatte  
stellen und den Boden lösen und auf Pergamentpapier abkühlen lassen.

3 Becher Sahne schlagen und die Böden damit füllen auch den obersten Boden mit Sahne bestreichen. Eine Tafel  
Zartbitterschokolade mit etwas Sahne zerlassen und auf den obersten Boden geben - fertig. Die Torte sollte noch  
einige Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank stehen.

Ich verziere sie am Rand nicht, ist halt eine rustikale Torte, wer möchte schlägt einen Becher Sahne mehr und  
verziert sie.

Bitte nicht erschrecken, wenn die Böden hart sind , werden durch das Durchziehen superweich. Diese Torte ist in  
unserer Gegend ziemlich bekannt und auf jedem Fest immer die erste die weg ist.....



# Hefe-Apfelmus-Kuchen

Hefe-Apfelmuskuchen war SPITZE!!! .....danke für den Vorschlag.

hier mein Rezept (28 Springform)

Hefeteig:

120 ml Wasser oder Milch

1/2 Hefewürfel

40g Margarine oder Butter

30g Zucker ..... alles 1min/40 Grad/St2

280g Mehl .....kurz St4.....1 1/2 min Teigstufe

Teig in die Springform geben und dort gehen lassen

Belag:

400g (3-4 Stück) Äpfel in Stücken ..... kurz St3-4

Zucker und Zimt in den Mixtopf geben..... 8min/100 Grad/St1

Vanillepudding mit 100ml Apfelsaft anrühren und 2min vor Schluß zugeben.

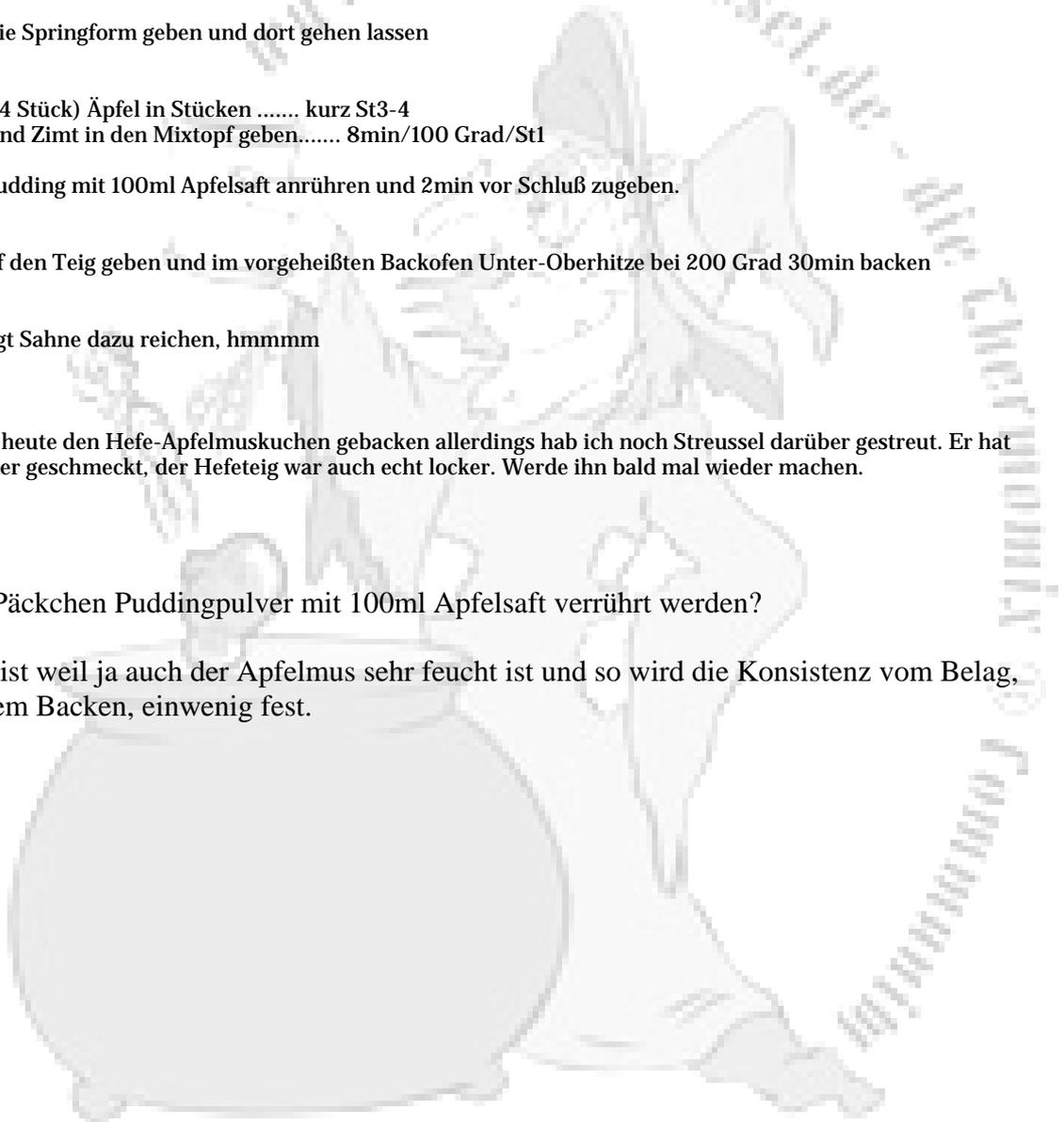
Belag auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen Unter-Oberhitze bei 200 Grad 30min backen

unbedingt Sahne dazu reichen, hmhhh

ich habe heute den Hefe-Apfelmuskuchen gebacken allerdings hab ich noch Streussel darüber gestreut. Er hat sehr lecker geschmeckt, der Hefeteig war auch echt locker. Werde ihn bald mal wieder machen.

Soll 1 Päckchen Puddingpulver mit 100ml Apfelsaft verrührt werden?

Ja, das ist weil ja auch der Apfmus sehr feucht ist und so wird die Konsistenz vom Belag, nach dem Backen, einwenig fest.



# Hefe-Schnecken, babbische



## "babbische" Hefeschnecken

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
60 g Margarine  
8 TL Zucker  
2 ½ MB Milch  
1 TL Salz

200 g Mandeln/Nüsse  
200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
2 MB Milch  
1 Päckchen Vanillezucker

Backblech mit Backpapier auslegen und Backofen evtl. auf 180 ° vorheizen.

Milch, Hefe, Zucker und Margarine 1 Minute/40°/Stufe 2 erwärmen.

Restliche Zutaten zufügen und in 2 Minuten/Knetteigstufe einen Hefeteig kneten.

Den Teig im Mixtopf ca. 20 Minuten gehen lassen, dann nochmals 1 Minute/ Knetteigstufe durchkneten und entnehmen.

Für die Füllung Mandeln 30 Sekunden/Turbo fein mahlen, Butter und Zucker zufügen und alles in 10 Sekunden/Stufe 3 vermischen.

Den Teig ausrollen, mit der Füllung bestreichen und zusammenrollen. Dann Stücke von ca. 2-3 cm schneiden und mit der Schnittfläche auf das vorbereitete Backblech legen, dabei einen Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Schnecken einhalten.

Die Hefeschnecken nochmals gehen lassen, bis sich die einzelnen Schnecken berühren.

Im Backofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Milch mit dem Vanillezucker mischen und gleichmäßig über die Hefeschnecken gießen. Nochmals für 5 Minuten in den Backofen schieben.

Alternative: Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech ausrollen, gehen lassen und mit der Füllung bestreichen. Kurz vor Ende der Backzeit die Milch darüber gießen.

Hab anstelle der Mandeln und Nüsse Sesam genommen..mhhhhh

Ich habe halb Mandeln, halb Haselnüsse genommen.

Heute gab´s Andreas "babbische Hefeschnecken" mal nicht mit Nüssen, sondern Äpfeln und Rosinen: Lecker!

Für die Füllung:

4-5 Äpfel schälen, sechsteln,  
mit 1 Eßl. Butter oder Margarine und 100 g Zucker  
6 min 80 Grad (auch ungefähr) Stufe 2-3  
(Sollte kein zu flüssiger Brei werden, aber auch nicht zu grobstückig - halt nach Gusto)

Auf den ausgerollten Hefeteig,  
Rosinen nach Geschmack drüber,  
für Zimtfans noch mit Zimtzucker bestreuen,  
aufrollen,  
genauso wie Andreas Schnecken aufs Backblech setzen

Die Backzeit ist bei mir schon bei den Nußschnecken länger, mindestens eine halbe Stunde.

Dann ebenfalls 2 MB Milch mit Vanillinzucker vermischen, drüber geben und noch mal 5 min backen.

Hab sie heute schon wieder gebacken. Diesmal mit Mandel, Marzipan und in Rum getränkte Rosinen. Von den 15 die ich gemacht habe sind nur noch 6 da. Aber warte wenn erst mein Mann kommt, dann sind die auch weg.

Dabei wollte ich sie einzeln in Folie vakummieren und einfrieren damit mein Sohn sich immer was Leckeres aus

# Hefe-Schnecken

## Zutaten:

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
60 g Margarine  
8 TL Zucker  
2 ½ MB Milch  
1 TL Salz  
200 g Nüsse (z.B. Mandeln)  
200 g Butter (Zimmertemperatur)  
200 g Zucker  
2 MB Milch  
1 Pck. Vanillezucker

## Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.  
Hefe, Margarine, Zucker und 2 ½ MB Milch in den Mixtopf geben und 1 Minuten bei 40 Grad auf Stufe 2 erwärmen.  
Salz und Mehl zugeben und 2 Minuten auf der Brotstufe kneten.  
Den Hefeteig im Mixtopf ca. 20 Minuten gehen lassen, anschließend nochmals 1 Minute auf der Brotstufe durchkneten und entnehmen.  
Für die Füllung die Nüsse 30 Sekunden auf Stufe TURBO fein mahlen.  
Butter und Zucker zugeben und alles 10 Sekunden auf Stufe 3 vermischen.  
Den Teig ausrollen, mit der Füllung bestreichen und zusammenrollen.  
Von der Teigrolle ca. 2 bis 3 cm breite Scheiben abschneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben auf das vorbereitete Backblech legen (dabei einen Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Schnecken einhalten).  
Die Hefeschnecken nochmals gehen lassen, bis die einzelnen Schnecken sich berühren.  
Den Vanillezucker und die restliche Milch (2 MB) vermischen.  
Die Hefeschnecken im Backofen bei 180 Grad ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Vanillemilch gleichmäßig über die Hefeschnecken gießen und nochmals für 5 Minuten in den Backofen schieben.

## Alternative:

Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech ausrollen, gehen lassen und mit der Füllung bestreichen.  
Kurz vor Ende der Backzeit die Vanillemilch darüber gießen.

# Hefe-Teig

## Super - Hefeteig

100 g Milch  
100 g Sahne  
1 Würfel Hefe  
90 g Zucker  
5 g Salz  
nach Belieben Zitronenschale (lasse ich weg)  
2 Eier  
60 g Butter  
500 g Mehl

### Zubereitung:

Milch, Sahne, Hefe, Zucker, Salz, Zitronenschale, Eier und Butter in den TM geben und 4 Min./40°/Stufe 1 1/2 verrühren.

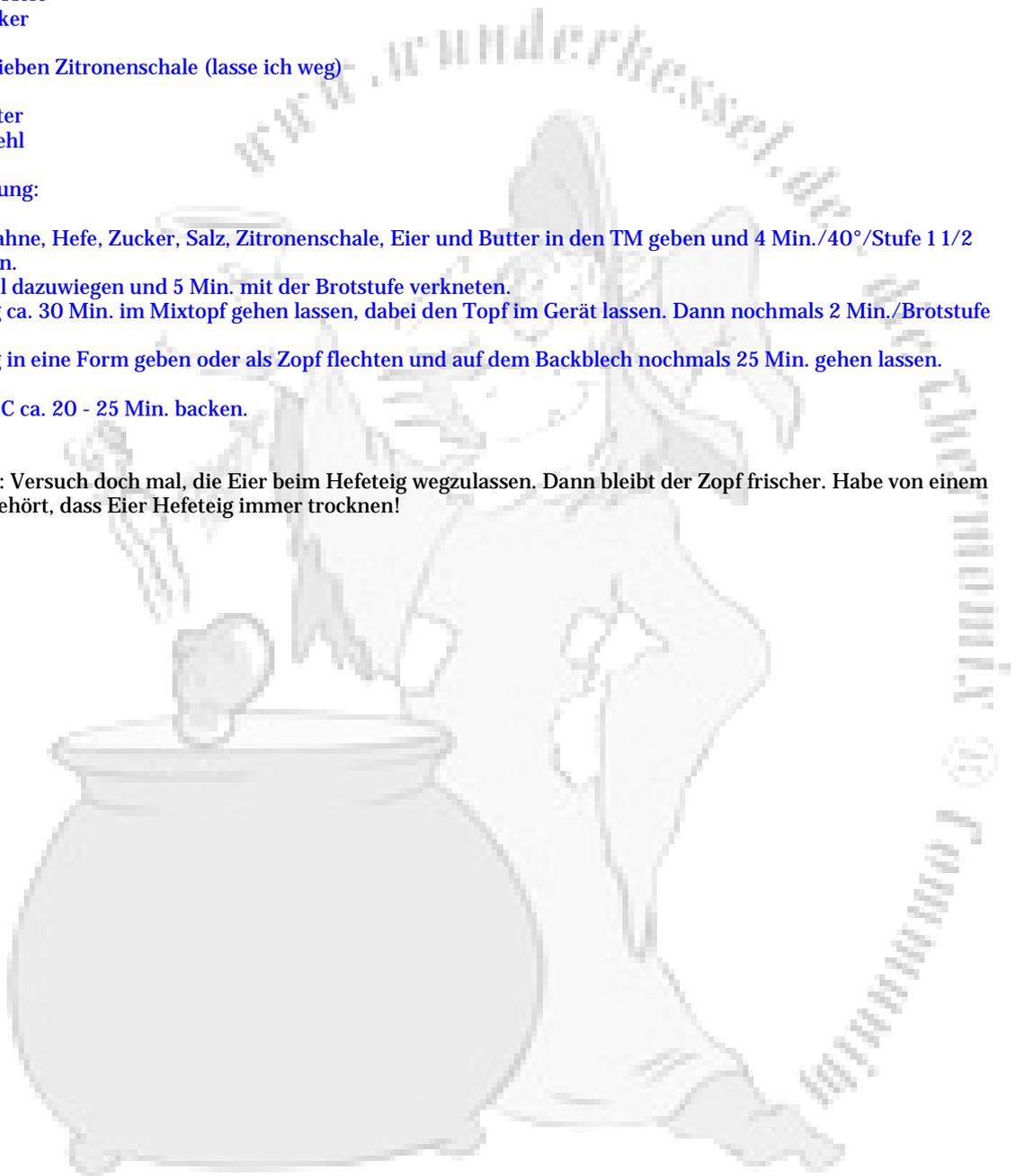
Das Mehl dazuwiegen und 5 Min. mit der Brotstufe verkneten.

Den Teig ca. 30 Min. im Mixtopf gehen lassen, dabei den Topf im Gerät lassen. Dann nochmals 2 Min./Brotstufe kneten.

Den Teig in eine Form geben oder als Zopf flechten und auf dem Backblech nochmals 25 Min. gehen lassen.

Bei 190° C ca. 20 - 25 Min. backen.

Ein Tipp: Versuch doch mal, die Eier beim Hefeteig wegzulassen. Dann bleibt der Zopf frischer. Habe von einem Bäcker gehört, dass Eier Hefeteig immer trocknen!



# Hefe-Teig, süßer

süßer Hefeteig

ca. 1/4 l Milch  
8 TL Zucker  
1 Päckchen Hefe  
60 g Margarine  
1 TL Salz  
500 g Mehl

Milch mit Zucker und Hefe ca. 1 Min. bei 40° auf Stufe 2 erwärmen. Restl. Zutaten zufügen und alles auf der Brotteigstufe verkneten, ca. 2 Min. Evtl. Durch die Deckelöffnung noch Mehl oder Milch zufügen.



# Hefeteig-Waffeln

Hefeteigwaffeln

Zutaten für 10 Waffeln:

300 ml Milch  
1/2 Würfel Hefe  
75 g Butter  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Essl. Vanillezucker  
2 Eier  
350 g Mehl

Zubereitung:

Milch mit Butter und Hefe 2 Minuten bei 40°/Stufe erwärmen, etwas stehen lassen. (Wenn Milch usw. Zimmertemperatur haben, entfällt das Erwärmen)

Die restlichen Zutaten in den Topf geben und zwei Minuten auf Knetstufe verkneten; der Teig wird nicht fest, sondern bleibt relativ flüssig.

Eine Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat und dann können die Waffeln abgebacken werden. Sie schmecken frisch am besten.



# Hefe-Waffeln

## Hefewaffeln

### Zutaten:

250 gr. Mehl  
1 Tütchen Schnellhefe  
2 Eier  
1 TL Salz  
70 gr. Butter  
360 gr. Milch  
30 gr. Puderzucker

### Zubereitung:

Alle Zutaten im Thermomix 20 Sekunden / Stufe 9 mischen.

1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dann wie gewohnt im Waffeleisen backen.



# Hefe-Zopf

Hefezopf

550g Mehl  
1 Würfel Hefe  
100g Zucker  
1/8 l Milch  
100g Butter  
2 Eier  
2 Eigelb

Füllung:  
4 Eiweiss  
100g gemahlene Mandeln  
200g gemahlene Haselnüsse  
80g Zucker

Mit 150g Mehl 50g Zucker, Hefe und etwas Milch auf Stufe 2 ca 1 min einen Vorteig anrühren. 1/2 Stunde gehen lassen.

Dann die restlichen Zutaten rein und ca. 4-5 Min auf der Brotstufe kneten.

1-1/2 Stunden gehen lassen.

Nochmal ca 2-3 Min Brotstufe.

Teig raus aus dem Topf und per hand noch etwas kneten.

Den Teig durch 3 Teilen und auf ca 50x20 cm große Stücke ausrollen.

Darauf dann die Füllung verteilen.

Die Füllung :

Eischnee machen

Mandeln Haselnüsse und Zucker rein und auf stufe 1 verrühren.

Die Mit der Füllung bestrichenen Teigstücke längs aufrollen und zu einem Zopf flechten.

Dann nur noch mit den übrigem Eigelb bestreichen und mit Mandelscheiben bestreuen.

im Vorgeheizten Ofen auf 180 Grad (Umluft) 25 bis 30 min Backen.



# Hefe-Zopf

Hefezopf:

500 g Mehl  
60 g Zucker  
60 g Butter  
1 Würfel Hefe  
1 Prise Salz  
250 ml Milch  
1 Eigelb zum Bestreichen

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Minuten / Brotstufe Teig herstellen. Einen Zopf flechten, mit Eigelb bestreichen.  
30 Minuten gehen lassen. Dann 30 Minuten bei 190°C backen.

Falls du mit Füllung machen willst, hier das Rezept für die Füllung:

150 g gem. Nüsse  
2 EL Rosinen  
etwas Sahne

Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren. Hefeteig (vor dem gehen lassen) ausrollen und halbieren. Auf jede Teigplatte Füllung streichen, zusammenrollen und miteinander verschlingen.  
30 Minuten gehen lassen. Dann 30 Minuten bei 190°C backen.

Seit ich dieses Rezept für Hefezopf habe, gelingt er mir immer, vorher wurde es nie was.

Dieses Rezept kann ich auch nur wärmstens empfehlen...

Ich mache auch eine Füllung rein und dann ist das ein herrlicher Nußzopf. Ich mache meine Füllung immer so:

200g gem. Mandeln  
etwas Zucker  
Zimt  
1 Ei  
Rosinen  
Etwas Sahne, damit die Zutaten ein breiige Masse ergeben

Dann rolle ich den Hefeteig zu einem Rechteck aus, streiche die Masse darauf und Rolle das ganze auf. Nun schneide ich etwa ab 2/3 der Rolle in der Mitte der Länge nach durch, so daß ich 2 Stränge habe die ich dann umeinander zwirbel. Jetzt schneide ich das übrige 1/3 in der Mitte durch und zwirbel sie auch. Etwas blöd zu erklären... Ich hoffe Ihr versteht wie ich das meine.. Es sieht nachher eben aus wie ein Zopf... 😊

Sobald der Zopf nach dem backen etwas abgekühlt ist wird er noch lauwarm mit einer Zuckerglasur in die ich immer einen Schuß Rum rein tue besprochen... Bei uns ist das bei jedem Fest ein muß, daß dieser Zopf bei den Kuchen steht...

meine Füllung der (geilen) Hefeschnecken hat Zucker - und wie: 200 g Zucker, 200 g Mandeln und 200 g Butter. Die geht bestimmt auch für den Zopf, oder?

---

Habe ihn nur 35min gebacken. Ich glaub Deine 50min. bei 190° sind etwas lang, oder?

# Hefe-Zopf mit Quark

Hefezopf mit Quark

200ml Milch  
100g Zucker  
100g Butter oder Margarine  
1 Würfel Hefe  
1 Eiweiß (Eigelb zum bestreichen)  
1 Prise Salz

alles zusammen in den Mixtopf geben, 2min./40°/Stufe 2

100-150g Speisequark  
600g Mehl  
nochmals alles 3min. Brotstufe

(Rosinen, nach Geschmack)

30min. gehen lassen oder 20min. bei 50°C im Ofen gehen lassen.

Den Teig in drei Teile schneiden und einen Zopf flechten. Diesen mit dem Eigelb bestreichen und 30min. bei 180°C backen.

Ich habe nach dem Gehen, eine Hand voll Rosinen dazu geknetet.

Nachdem der obere Teil (im Text), 2min./40°/St. 2 verrührt wurde, hab ich heute 130g Magerquark rein und dann das Mehl drauf, Deckel drauf und ab die Post auf Knetstufe.

Hab noch so ca. 1Eßl. Mehl nach den 3Min. rein getan weil der Teig mir ziemlich klebrig erschien....

Kann Dir nur sagen wie ich es gemacht habe, ich lasse meine Hefeteige immer warm gehen. Nach der "Gehzeit" hab ich die Rosinen unter den Teig geknetet, einen Zopf geflochten, auf 's Backblech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und während dieser Zeit habe ich meinen Backofen vorgeheizt (so kann der Teig noch ein bisschen gehen und dabei sollte er nicht im Zug stehen) auf Ober u. Unterhitze.... Das tut mir echt leid. Vielleicht lag 's an der Heißluft?? 😞 Also, der den ich gemacht hab ist auch nicht sooo aufgegangen wie sonst ohne Quark. Aber er ist auch nicht breit geworden und sah schon aus wie ein Zopf aussehen sollte.. Und alle Zuhause waren begeistert wie locker er war.. Mal sehen ob von unseren "Spezialisten" jemand Rat weiß. Vielleicht Andrea???

ich habe meinen Zopf auch warm gehen lassen und dann mit Ober- Unterhitze gebacken.  
Vielleicht liegt es wirklich an der Heißluft.

# Hexenfinger – Halloween

## Zutaten

- 1 Tasse weiche Butter
- 1 Tasse Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Mandelextrakt
- 1 Teelöffel Vanille
- 2 2/3 Tassen Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Tasse weiße, geschälte Mandeln
- 1 Tube rote Dekopaste

Verühre Butter, Zucker, das Ei, den Mandelextrakt und die Vanille in einer Schüssel. Rühre dann das Mehl, das Backpulver und das Salz ein. Abdecken und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Nimm jeweils nur ein Viertel des Teiges und lass den rest im Kühlschrank. Rolle für den Finger einen gehäuften Teelöffel voller Teig in Fingerform. Drücke eine Mandel in ein Ende des Fingers. Drücke den Teig in der Fingermitte etwas nach außen, damit es wie ein Finger aussieht. Mit einem Küchenmesser mache einige Ritzte in diese Wölbung.

Sollte der Teig zu trocken sein, so kann man noch ein halbes Ei oder etwas flüssige Butter hinzugeben.

Lege die Finger auf ein leicht gefettetes Backblech und backe es bei 160° C ca. 20-25 Minuten oder bis sie goldbraun sind im Backofen. Hebe die Mandel an, drücke etwas rote Dekopaste ins Nagelbett und drücke die Mandel wieder auf das Nagelbett. Die rote Paste quillt darunter hervor. Lege sie vom Backblech auf einen Rost zum Abkühlen und verarbeite das nächste Teigviertel.

Wenn das Rezept ein übersetztes US-Rezept ist, dann wäre eine Tasse ca. 250 ml (= 2,5 Messbecher)

Wurde es bereits auf deutsche Gepflogenheiten übersetzt, dann ist eine Tasse etwa die Hälfte davon (120 ml)

Bei genauerer Betrachtung der Mengen, würde ich and europäische Tassen denken und daher übersetzen:

- 1 Tasse weiche Butter = 100 g
- 1 Tasse Puderzucker = 120 g
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Mandelextrakt
- 1 Teelöffel Vanille
- 2 2/3 Tassen Mehl = 210 g
- 1 Teelöffel Backpulver = 5 g
- 1 Teelöffel Salz = 5 g
- 1 Tasse weiße, geschälte Mandeln = 50 g
- 1 rote Dekopaste = ??

# Hohes-C-Torte

## Hohes C- Torte

Biskuit:  
3 Eier

60g Zucker  
85g Mehl  
5g Kakao

Belag:  
1 Flasche Hohes C  
150g Zucker  
2 P. Vanillepuddingpulver  
8 Blatt Gelatine weiß  
400ml Sahne

Biskuit, entweder im Thermomix oder wie sonst herstellen und bei 180° ca 25 Min backen. Ich backe alles in Lumarformen, da kann ich den Biskuit gleich drin lassen.

!Fl. Hohes C mit dem Zucker und 2P. Vanillepuddingpulver 7Min/100°/St2 mit Schmetterling aufkochen, in den heißen Pudding die aufgelöste Gelatine geben und auskühlen lassen. Dann die Masse nochmal kräftig durchrühren.

Sahne steif schlagen und unter den Pudding rühren. Am Besten über Nacht kalt stellen. Nun nach Lust und Laune verzehren.

ich wollte noch berichten, dass ich die Hohes-C-Torte schon zweimal gemacht habe: Einmal als "Gewöhnlicher-O-Saft-Torte" und einmal als Pfirsichtorte. Das ging so: Statt 700ml Saft und 200g Zucker habe ich eine große Dose Pfirsiche genommen, die Pfirsiche in Stücken in den Mixi, auf Stufe 3-4 kurz und klein gemacht, Saft dazu, auf 900g (oder bisschen mehr) mit Wasser aufgefüllt und dann mit Puddingpulver wie im Rezept weitergekocht. Schmeckte meiner Familie besser als die Saft-Variante, und geht genauso schnell. Nachdem ich ja jetzt keine Angst mehr vor Biskuit habe, wird es das vielleicht öfter geben

# Honig-Kuchen

Zutaten:

1 Tasse Honig

1/2 Tasse Zucker

1 Tasse Schmand

5 Eier

alles gut im TM verrühren

3 Tassen Mehl

1 Backpulver

1 Tl Lebkuchengewürz

hinzugeben und ebenfalls unterrühren.

Nach Belieben kann man noch folgendes dazu

Orangat

Zitronat

Rosinen

gehackte Mandeln

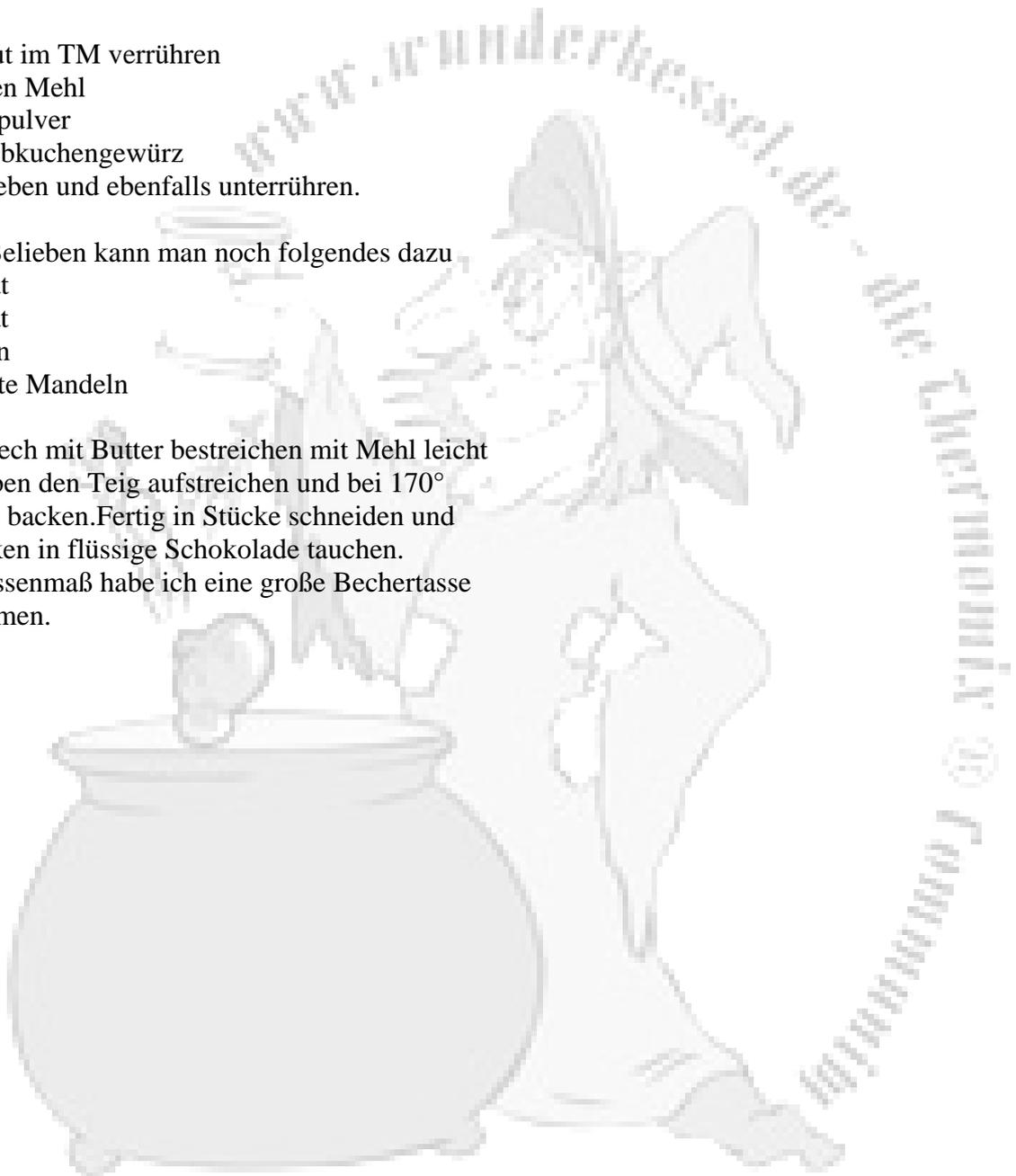
Backblech mit Butter bestreichen mit Mehl leicht

bestäuben den Teig aufstreichen und bei 170°

45 Min backen. Fertig in Stücke schneiden und

die Ecken in flüssige Schokolade tauchen.

Als Tassenmaß habe ich eine große Bechertasse  
genommen.



# Joghurt-Kuchen

## Joghurtkuchen

1 Becher Joghurt (natur, kein Frucht!)

im Becher folgende Zutaten abwiegen:

1 Becher Öl (ich nehme immer Sonnenblumenöl)

2 Becher Zucker

3 Becher Mehl

noch 4 Eier, 1 P. Backpulver und 1 P. Vanillezucker zugeben.

Je nach Lust, Geschmack und Laune Zitronensaft, Rum oder Schokostreusel dazurühren. Ich nehme am liebsten Zitronensaft, dann hat der Kuchen einen schönen frischen Geschmack.

Habe alles zusammen im TM auf Stufe 6 etwa 30 Sekunden gerührt.

In eine gefettete und mit Semmelbrösel bestreute Kastenform geben. Bei 160°C im Heißluftbackofen oder bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50-60 min backen.

So gut, locker, schnell und vor allem mit so wenig Geschirr habe ich den Joghurtkuchen noch nie hingekriegt 😊!  
Einfach genial unser neuer Küchenhelfer!

In meinem Kühlschrank finden sich nur 500g Becher 1,5% Joghurt. Gehe mal davon aus, daß Du in Deinem Rezept von einem 150g Becher ausgehst. Kann man davon ausgehen, daß das dann auch 450g Mehl sind, 300g Zucker und 150ml Öl??

für das Rezept nehme ich immer die normalen kleinen 150g Becher. Gewogen habe ich allerdings die restlichen Zutaten noch nie. Mal ist der Becher etwas voller mal weniger. Frei Schnauze eben. Aber ganz grob geschätzt kommt Deine Vermutung natürlich nahe. Wobei ich mir beim Öl nicht ganz sicher wäre hat doch eine etwas schwierigere Konsistenz. Werd's beim nächsten Mal einfach messen/wiegen und dann noch mal hier veröffentlichen.

Ich habe Deinen Jogurtkuchen ausprobiert, habe ihn aber nur 20 Sek. auf Stufe 6 gerührt, und versehentlich zu lange gebacken, nämlich ca. 90 Minuten. Und er wurde supergenialgut!



# Joghurt-Kuchen

Joghurtkuchen



Hallo Jacqueline,

keine Panik, ich hab da vielleicht ein Rezept für Dich:

- 1 Becher Naturjogurt
  - 1 Becher (einfach im leeren Joghurtbecher messen) Sonnenblumenöl
  - 2 Becher Zucker
  - 3 Becher Mehl
  - 4 Eier
  - 1 P. Vanillezucker
  - 1/2 P. Backpulver
- Nach belieben Rum- oder Zitronenaroma, oder Schokostreusel untermischen.

Der Rührkuchen braucht normalerweise ca. 45 min bei 180°C. Muffins backe ich immer ca. 20-30 min einfach nach Gefühl.



# Johannesbeer-Käse-Kuchen mit Streusel

## Johannisbeer-Käsekuchen mit Streusel

### Zutaten Mürbteig/Streusel:

300 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g kalte Butter

... alles zusammen im TM auf Stufe 4 zu Streuseln verarbeiten.  
1/3 der Streusel zur Seite stellen und den Rest von Hand noch zu einem Mürbteig kneten und in eine Springform geben. Rand etwas hochziehen.  
... dann mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Min./180°C anbacken.

500 g Beeren

... davon 2/3 auf den Mürbteig geben und den Rest unter die zur Seite gestellten Streusel mischen.

Mixtopf muß sauber sein!!!

### Zutaten Käsefüllung:

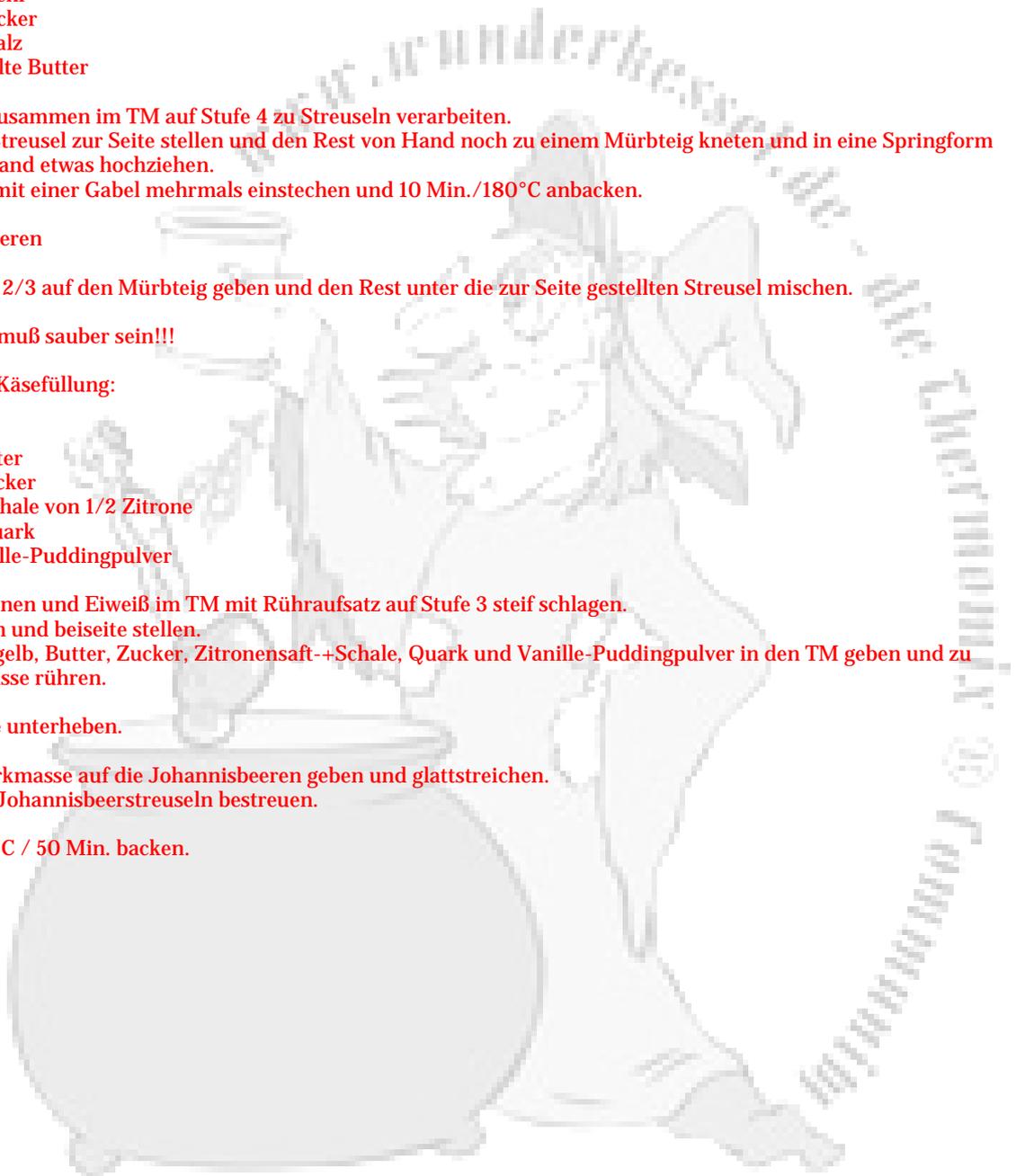
2 Eier  
50 g Butter  
125 g Zucker  
Saft + Schale von 1/2 Zitrone  
500 g Quark  
1 P. Vanille-Puddingpulver

Eier trennen und Eiweiß im TM mit Rührhaufsatz auf Stufe 3 steif schlagen.  
Umfüllen und beiseite stellen.  
Dann Eigelb, Butter, Zucker, Zitronensaft-+Schale, Quark und Vanille-Puddingpulver in den TM geben und zu einer Masse rühren.

Eischnee unterheben.

Die Quarkmasse auf die Johannisbeeren geben und glattstreichen.  
Mit den Johannisbeerstreuseln bestreuen.

Bei 180° C / 50 Min. backen.



# Johannisbeer-Kuchen

Johannisbeerkuchen

Mürbteig:

200 g Mehl

100 g Butter

5 Eßl. Zucker

1 Ei

2 mal 15 Sec. auf Stufe 4 kneten, kühl stellen, eine 26 er Springform damit auslegen

Belag:

500 g Johannisbeeren

3 Eigelb

200 g Zucker

125 g gem. Mandeln

3 Eiweiß

aus den 3 Eiweiß und 100 g Zucker Eischnee schlagen und umfüllen

aus Eigelb, restl. Zucker und Mandeln mit Schmetterling eine schaumige Masse herstellen. Eischnee unter die Eigelb-Mandelmasse heben und nun vorstichtig die Johannisbeeren darunter heben.

Backofen 190° vorheizen und ca. 45 Min backen



# Johannisbeer-Kuchen

## Johannisbeerkuchen

### Zutaten:

#### Teig:

125 g Butter  
15 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
125 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g gem. Mandeln

#### Belag:

500-750 g Johannisbeeren

#### Guß: 3 Eiweiß

3 Eigelb  
75 g Zucker  
1/2 TL Zimt  
1 Becher Creme fraiche

### Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Rührteig zubereiten. ca. 3 Min./Stufe 4  
Diesen in eine Springform füllen und glatt streichen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 175° 30 Min. vorbacken.

Johannisbeeren waschen und verlesen.

**Rühraufsatz aufstecken!!!** Eiweiß steif schlagen Stufe 3 - in eine Schüssel füllen.

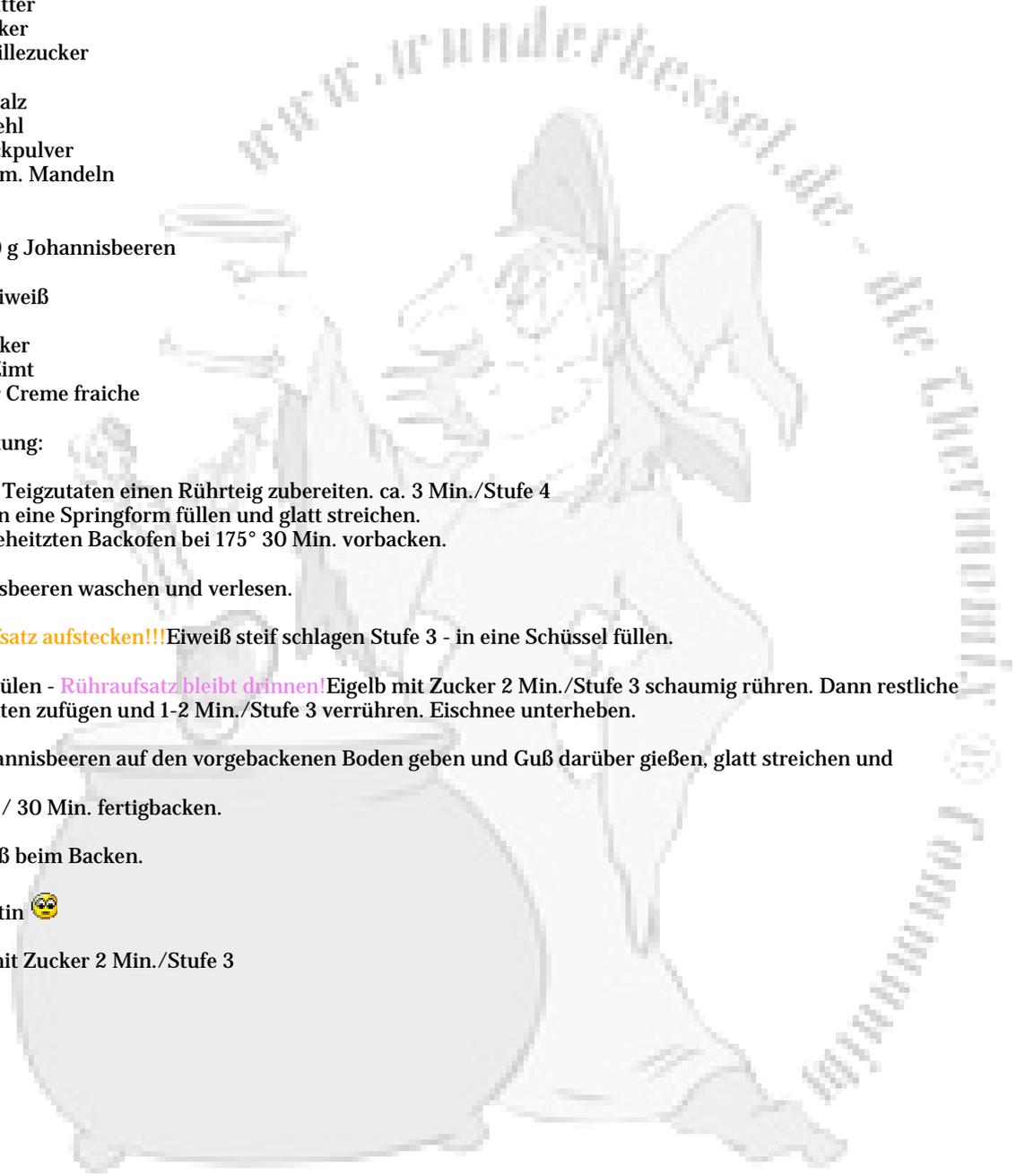
Nicht spülen - **Rühraufsatz bleibt drinnen!** Eigelb mit Zucker 2 Min./Stufe 3 schaumig rühren. Dann restliche Gußzutaten zufügen und 1-2 Min./Stufe 3 verrühren. Eischnee unterheben.

Die Johannisbeeren auf den vorgebackenen Boden geben und Guß darüber gießen, glatt streichen und auf 175° / 30 Min. fertigbacken.

Viel Spaß beim Backen.

LG Kerstin 😊

Eigelb mit Zucker 2 Min./Stufe 3



# Kaba-Kuchen

## Kabakuchen – LF30

### Zutaten (für 20 Portionen)

125 g Halbfettbutter

250 g Zucker

3 Eier

2 EL Rum

= schaumig rühren

150 g saure Sahne

= unterrühren

250 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

6 EL Kaba

= mischen und unterrühren

### Zubereitung

Teig in eine leicht gefettete, bemehlte Kastenform füllen. Bei 180 Grad ca. 40 Min. auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen 10 Min in der Form abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen, Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.

### Nährwerte pro Portion

170 kcal, 4g Fett, 21,18 Fett%

### Bemerkung

Der Kuchen bleibt eine Woche saftig!

Aus dem selben Rezept nur ohne Kaba, Rum und statt saurer Sahne nehme ich Fruchtojoghurt01% mache ich Muffin, meine Jungs sind ganz wild darauf, wer will kann noch Obst dazu geben.

# Kaba-Kuchen, saftiger

## Saftiger Kabakuchen

RÜHRAUFSATZ EINSETZEN !!!

200 g Butter  
200 g Zucker schaumig rühren.

6 Eier nacheinander zugeben und  
1 Tasse Eierlikör  
1 TL Rum zugeben und gut verrühren. Stufe 3

RÜHRAUFSATZ ENTFERNEN !!!

125 g Mehl  
1 P. Backpulver  
100 g Kaba  
200 g gemahlene Nüsse  
1 TL Zimt zugeben und mit der Brotstufe 1-2  
Umdrehungen verrühren.

In eine Form geben und ca. 50-60 Min. backen.

Mit Schokoladenguß bestreichen.

Klingt gut! Ich werde es mal mit Bailey's probieren, das ist sicherlich auch sehr lecker.

statt Eierlikör kannst du 1 Tasse Sahne dazugeben. Dann stimmt die Menge wieder .

Also ich habe es ausprobiert und den Kabakuchen als Muffin's gebacken - in einer Muffinsform mit  
Papierförmchen.  
Hat gut funktioniert !



# Kalter Hund

Kalter Hund

Pro Stück ca. 370 Kalorien uiuiuiui

Zutaten für ca. 14 Stücke:

375g Kokosfett  
3 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
200g Puderzucker  
6 EL Back-Kakao  
1 EL Kaffee-Instantpulver  
2 EL Whisky-Sahne-Likör (z.B. Baileys)  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
12 Scheiben Zwieback (ca. 120g)  
Evtl. Pinienkerne, gehackte Pistazien und Melisse zum Verzieren  
Backpapier  
Zubereitung:

Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Salz und Puderzucker schaumig rühren. Kakao, Kaffeepulver, Likör und Zitronenschale zufügen und gut verrühren. Abgekühltes Fett unter ständigem Rühren nach und nach zufügen. Eine Kastenform ca. 25x10cm (1,25 Liter Inhalt) mit Backpapier auslegen. 3 Scheiben Zwieback nebeneinander auf den Kastenboden legen und ca. ein Viertel der Schokoladenmasse darauf verteilen. Jeweils noch drei Schichten Zwieback und Schokoladenmasse wie beschrieben abwechselnd darüberschichten. Mit einer Schokoladenschicht abschließen. Kuchen ca. 3 Stunden kühl stellen. Nach Belieben Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Pistazien und Pinienkerne auf den Kuchen streuen und etwas andrücken.



# Kalter Hund

## Kalter Hund

150 g Palmin  
2 kleine Tassen Zucker  
1 kleine Tasse "richtiger" Kakao (kein Kaba, etc.)  
1 EL löslicher Kaffee  
ggf. 1 Schluck Cognac ==> 4 Minuten / 60°C / Stufe 2 vermischen.

Eine kleine Kastenform mit Backpapier auskleiden und eine Schicht Schokoladenmasse einfüllen. Dann immer abwechselnd Schokolade und Butterkekse einfüllen, mit Schokolade abschließen.

Einige Stunden in den Kühlschrank stellen, aus der Form stürzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.  
Nicht an die kcal. denken! 🤪

Wer es nicht mag, dass der Zucker beim Essen noch knirscht, kann ihn vorher auf Turbo zu Puderzucker verarbeiten. Dann vielleicht etappenweise jeweils 1 Tasse ==> 20 Sekunden / Turbo.

Was meint Ihr? Kommt die Temperatur und die Zeit hin? Freue mich auf Eure Anregungen,



© 2011-2012  
www.kochrezepte.de  
Alle Rechte vorbehalten

# Kalter Hund

Kalter Hund

Man nehme:

4 Eier  
2 Vanille-Zucker  
125 Gramm Kakaopulver (konzentriert)  
2 Päckchen Palmin  
250 Gramm Puder- oder feinsten Zucker  
2 Packungen Butterkekse  
(nach Belieben etwas Rumaroma)

- Die ganzen Eier kurz verrühren,
- Vanille-Zucker, ein paar Tröpfchen Rumaroma, Zucker und Kakao nach und nach zu den Eiern rühren,
- Palmin im Topf zum Schmelzen bringen (darf nicht heiß werden!),
- geschmolzenes Palmin der Masse unterrühren,
- nun schichtweise Kekse und Kakaomasse in eine quadratische Kuchenform geben (erste und letzte Schicht Kakao),
- ab in den Kühlschrank für ca. 2 Stunden, FERTIG !!



# Kaneelkranz, Eifeler

## Eifeler Kaneelkranz

### Hefeteig:

500 gr. Mehl  
30 gr. Hefe  
80 gr. Zucker  
1 Tl Salz  
¼ ltr. Milch

Hefeteig: 2 1/2 Minuten auf Brotstufe herstellen und an einem warmen Ort gehen lassen.

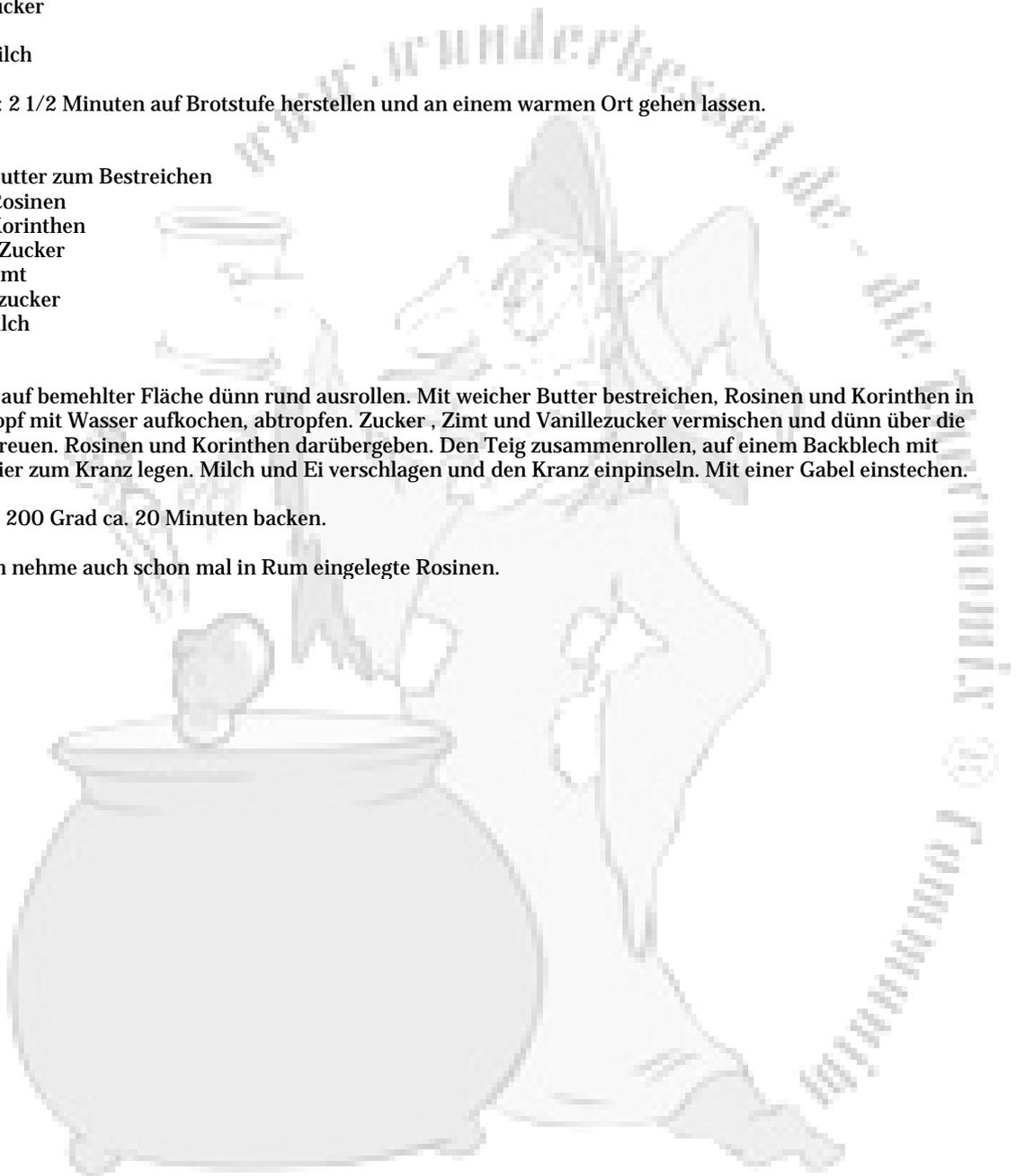
### Füllung:

weiche Butter zum Bestreichen  
100 gr. Rosinen  
100 gr. Korinthen  
1 -2 EBl. Zucker  
1-2 Tl. Zimt  
1 Vanillezucker  
etwas Milch  
1 Ei

Hefeteig auf bemehlter Fläche dünn rund ausrollen. Mit weicher Butter bestreichen, Rosinen und Korinthen in einem Topf mit Wasser aufkochen, abtropfen. Zucker, Zimt und Vanillezucker vermischen und dünn über die Butter streuen. Rosinen und Korinthen darübergeben. Den Teig zusammenrollen, auf einem Backblech mit Backpapier zum Kranz legen. Milch und Ei verschlagen und den Kranz einpinseln. Mit einer Gabel einstechen.

Bei 180 - 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

TIPP: Ich nehme auch schon mal in Rum eingelegte Rosinen.



# Käse-Kuchen

Käsekuchen

1kg Schichtkäse

200g Zucker

6 Eier

Saft von einer Zitrone

1 Becher Sahne

1 Becher Schmand

2 P Vanillepuddingpulver

alles in den James, auf Stufe 5 ca 50 sec, und gut eine Stunde in die Röhre

jetzt mein Problem

es gibt doch einen Trick, dass der Kuchen oben nicht aufplatzt???!?!!

Wie war das, Backen, dann aus dem Ofen und weiterbacken? Hat da jemand die genaue Lösung des Rätsels??

ich habe erst gelesen, dass man ihn kurz vor ende der Backzeit am Rand d.h. zwischen Masse und Mürbteig einschneiden bzw. lösen soll.

Wir, d.h. eigentlich mein Mann, schneiden ihn auch vom Rand her ein, da er sonst hängen bleibt und reißt. Das muß dann gemacht werden, wenn der Kuchen anfängt über den Rand zu steigen.

Käsekuchen-Tipp:

Den Kuchen 20 Minuten bei 170 ° backen, für 10 Minuten aus dem Ofen nehmen und den Mürbeteigrand vom Blech lösen. Diese Prozedur noch zweimal wiederholen, sodass eine Gesamtbackzeit von ca. 60 Minuten erreicht wird. Bei Bedarf den Kuchen nach dem letzten Auskühlen noch 10 Minuten backen.

Klingt zwar furchtbar aufwendig, aber nach 90 Minuten hat man einen total tollen Käsekuchen!!!



# Käse-Kuchen, leckerer

Leckerer Käsekuchen



100 g Zucker  
200 g Butter  
300 g Weizenmehl  
1 Ei in den Mixtopf geben, 2 Min./Brotstufe.  
Vor der Weiterverarbeitung  
mindestens 30 Min. kühlstellen.

Schmetterling einsetzen!!!  
6 Eier trennen, Eiweiß in den Mixtopf geben und mit.  
100 g Zucker in 3 Min./Stufe 3 steifschlagen.  
750 g Magerquark  
100 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
1 Zitrone auspressen, den Saft ebenfalls in den Mixtopf  
geben. 60 g Weizenmehl  
Alles zum Eischnee geben. Mit dem Schmetterling zu  
einer cremigen Masse verrühren und auf den in einer Form ausge-  
rollten Mürbteig gießen.  
Bei 180° Umluft ca. 60 Min.backen.

Mürbteig evtl. noch mit Obst belegen. 😊



# Käse-Kuchen ohne Boden

## KÄSEKUCHEN OHNE BODEN

1kg Schichtkäse

5 Eier

1 P. Vanillinzucker

400g Zucker

2 P. Vanillinpudding

1 EL. weiche Butter

bei 200° ca. 60 Min. backen dann im offenen Herd 10-15 Min.

stehen lassen.



# Käse-Kuchen ohne Boden

Käsekuchen ohne Teigboden. Der schmeckt uns am besten. Hier das Rezept:

125 gr. Butter oder Margarine  
375 gr. Gelierzucker 1:1  
1 Vanillezucker  
4 Eier  
1 kg Quark  
25 gr. Grieß  
1 Vanillepuddingpulver zum kochen  
1 Backpulver  
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone  
bei Bedarf 125 gr. Sulatinen.

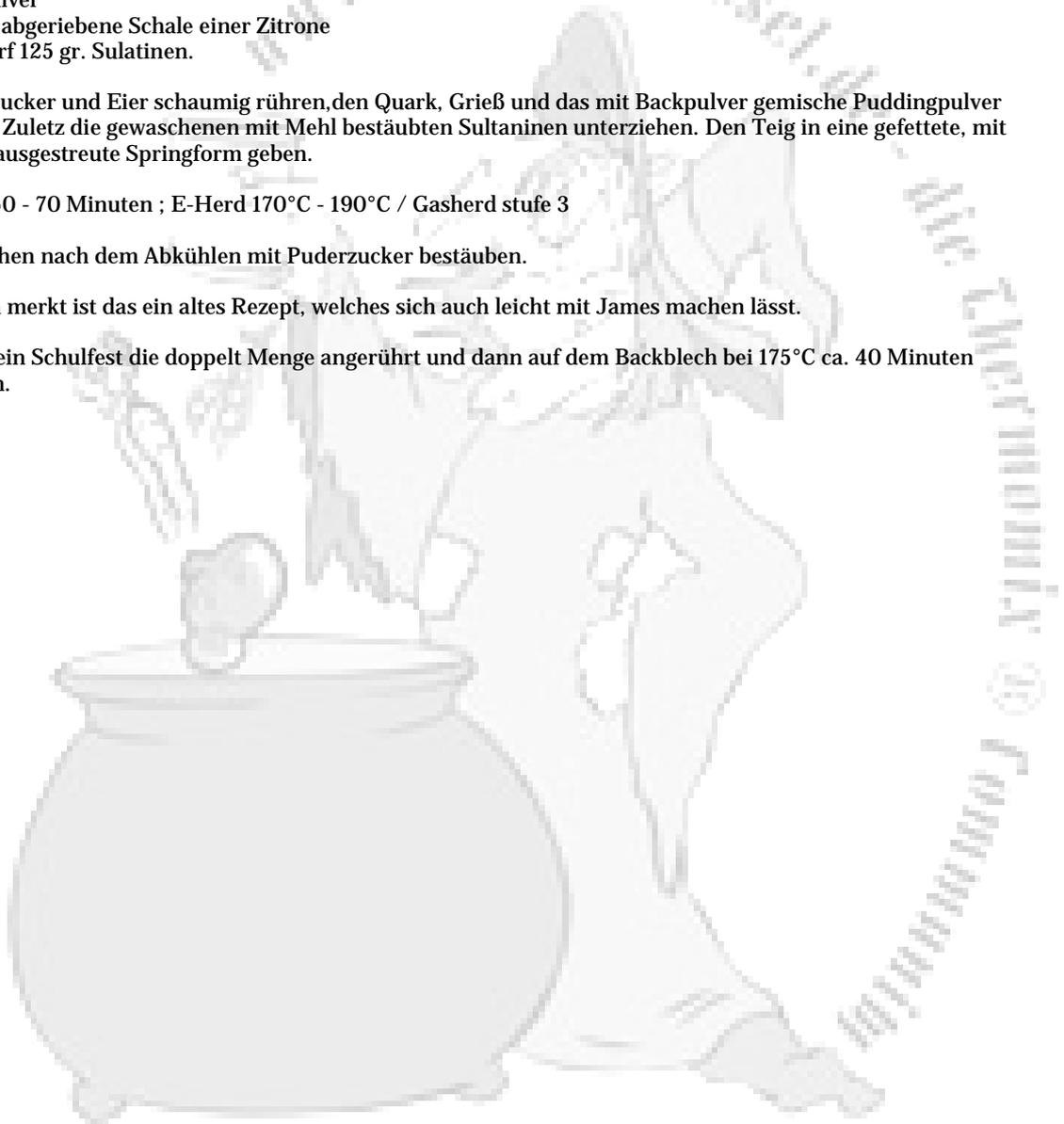
Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, den Quark, Grieß und das mit Backpulver gemischte Puddingpulver zufügen. Zuletzt die gewaschenen mit Mehl bestäubten Sultaninen unterziehen. Den Teig in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Springform geben.

Backen 50 - 70 Minuten ; E-Herd 170°C - 190°C / Gasherd stufe 3

Den Kuchen nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Wie man merkt ist das ein altes Rezept, welches sich auch leicht mit James machen lässt.

Hab für ein Schulfest die doppelt Menge angerührt und dann auf dem Backblech bei 175°C ca. 40 Minuten gebacken.



# Käse-Kuchen, schneller

Blitzkäsekuchen gebacken, der ganz einfach ist und uns trotzdem geschmeckt hat.

## Zutaten:

500 g Magerquark

4 Eier

50 g Zucker (wer will, macht mehr rein)

1 P. Vanillzucker

etwas Zitronensaft

1 P. Vanillpuddingpulver (oder ersatzweise Stärke)

2 Teel. Backpulver

Alle Zutaten auf Stufe 4 ca. 50 Sekunden verrühren und in einer kleinen gefetteten Kastenform bei 180° ca. 50-60 Minuten abbacken.

(Ich gestehe, ich habe nicht so genau auf die Uhr geschaut)



# Käse-Streusel-Kuchen mit Obst

Käse – Streusel- Kuchen mit Obst

Für die Streusel:

300 g Mehl  
150 g Butter  
150 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Dose Obst (Mandarinen, Kirschen, Pfirsich)

Für die Masse:

150 g Margarine  
1 P. Vanillezucker  
Zitronenschale  
2 Eier  
500 g Schichtkäse (oder gutabgetropfter Quark)  
1 EL Puderzucker

Alle Zutaten für die Streusel in den TM geben und ca. 20 Sek./Stufe 5 mit Hilfe des Spatels zu Streusel verarbeiten. 2/3 von den Streuseln in die Springform geben, 1/3 zur Seite stellen. Obst auf die Streusel geben.

Quarkmasse: Rühraufsatz einsetzen und Eiweiß in den TM geben und auf Stufe 3 steifschlagen. Umfüllen!!! Rühraufsatz entfernen!!!

Restliche Zutaten in den TM geben und 20 Sek./Stufe 3 verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben und die Masse auf das Obst geben, die restlichen Streusel obendrauf geben.

Bei 180° ca. 1 Stunde backen.



# Kekse

Kekse

2 Eiweiße  
2 Pa Vanillezucker  
100g Zucker

Eiweiß mit Rühraufsatz 3 min / St. 3 schlagen  
Zucker aufs laufende Messer rieseln lassen

Die Masse dann mit der Spritztülle , oder auch 2 Löffel auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Backtemp. 120 °C  
Backzeit 1 Stunde

Heute habe ich noch etwas Kokosraspeln zugegeben, hmmm...nur mit der Backzeit/temperatur stimmt es bei mir nicht; da muß ich noch weiter experimentieren.

Ich habe es selbst auch gerade ausprobiert, und habe " kleine Türmchen " , so Esslöffelgröße, gespritzt, und das hat mit 1 Stunde gut geklappt.  
Hast Du länger gebraucht oder was war bei Dir anders ?

also die 120 Grad und die Stunde haben bei mir nicht gestimmt.

Die Baisers waren noch etwas glibbrig. Da habe ich die Temperatur wesentlich höher gestellt und das Blech für ca. 10min ganz unten noch einmal reingeschoben, ....und dann hmmm.

ein kleiner Tip für die Baisers. Die Temperatur sollte nicht höher als ca. 80 - 100 Grad sein, selbst da werden sie schon etwas gelblich. Eine Stunde genügt nur, wenn die Dinger sehr klein sind. Ansonsten ruhig viel länger. Und als kleiner Trick - oben in die Backofentür einen Holzkochlöffel reinstecken, dann kann die feuchte Luft entweichen 😊. Baisers werden ja eigentlich nicht gebacken, sondern getrocknet, drum werden sie beim Bäcker auch nicht gelb oder braun. Richtig fertig sind sie, wenn sie außen trocken und innen noch ein kleines bißchen feucht sind. Das merkt man gut, wenn man einen opfert und mit dem Finger reindrückt. 😊Der ist ja dann auch gleich aufgegessen und keiner hats gesehen.

# Kekserl-Kuchen

Kekserlkuchen!

Da ich von eurem forum ganz begeistert bin und schon lange allerlei Rezepte ausprobiere, möchte ich euch heute auch ein Lieblingsrezept meiner Kinder liefern. Geht ganz einfach, man braucht nichtmal das Backrohr dafür.

Zutaten:

2P. Butterkekse  
25 dag Kokosfett  
4 dag Kakao  
6 El. Obers  
1 Tasse Staubzucker  
2 eier  
1 Tl. Kaffeepulver  
1 El. Rum

Kakao,Zucker, Obers, Eier, Rum und Kaffeepulver gut verrühren  
Kokosfett zergehen lassen und langsam untermischen  
Kekse in Kastenform schichten und jeweils eine Schicht Creme darüberschichten  
nun ab in den Kühlschrank

1 dag= 10 g



# Kirsch-Augen

Für den Teig

300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Vanille-Zucker  
100 g Zucker  
2 TL Zitronensaft  
1 Ei  
130 g Butter

in den Mixtopf geben und kurz auf Stufe 4 bis 5 zu einem bröseligen Teig verarbeiten

50 g Mandelblättchen einstreuen und kurz unterrühren.

Teig mit der Hand kurz verkneten und zu 3 cm großen Kugeln formen.  
Diese auf Bleche (mit Backpapier belegt) verteilen,  
in jede Kugel eine kleine Vertiefung drücken und mit Belegkirschen (halbiert) belegen.  
Backen bei 200°C 10 Minuten

Da ich diese Belegkirschen überhaupt nicht mag,  
habe ich Marmelade in die Vertiefungen getan und gebacken.  
Nach Belieben noch etwas Amaretto oder Bittermandelaroma zum Teig geben.



# Kirsch-Kuchen

## Kirschkuchen

1 Glas Kirschen abschütten und Saft auffangen.

40 g Zucker auf Turbo in einer Minute zu Puderzucker mahlen, umfüllen.

100 g Butter bei 40° in 3 Minuten schmelzen.

12 Scheiben Knäckebrot grob zerbrechen, zu der Butter geben.

2 Esslöffel Kirschsafte dazu.

Das Ganze auf Stufe 3 ca. 10 Sekunden vermischen, bis es eine krümelige Masse ist.

Einen Springformrand oder einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen, die Masse darauf verteilen und glattstreichen, kühlstellen.

5 Blatt weisse Gelatine (oder 1 P. gemahlene) nach Aufschrift auflösen, quellen lassen. In den Mixtopf geben und 3 Minuten bei 40° erwärmen.

1 Glas (500 g) Vanillejoghurt

250 g Frischkäse

Puderzucker

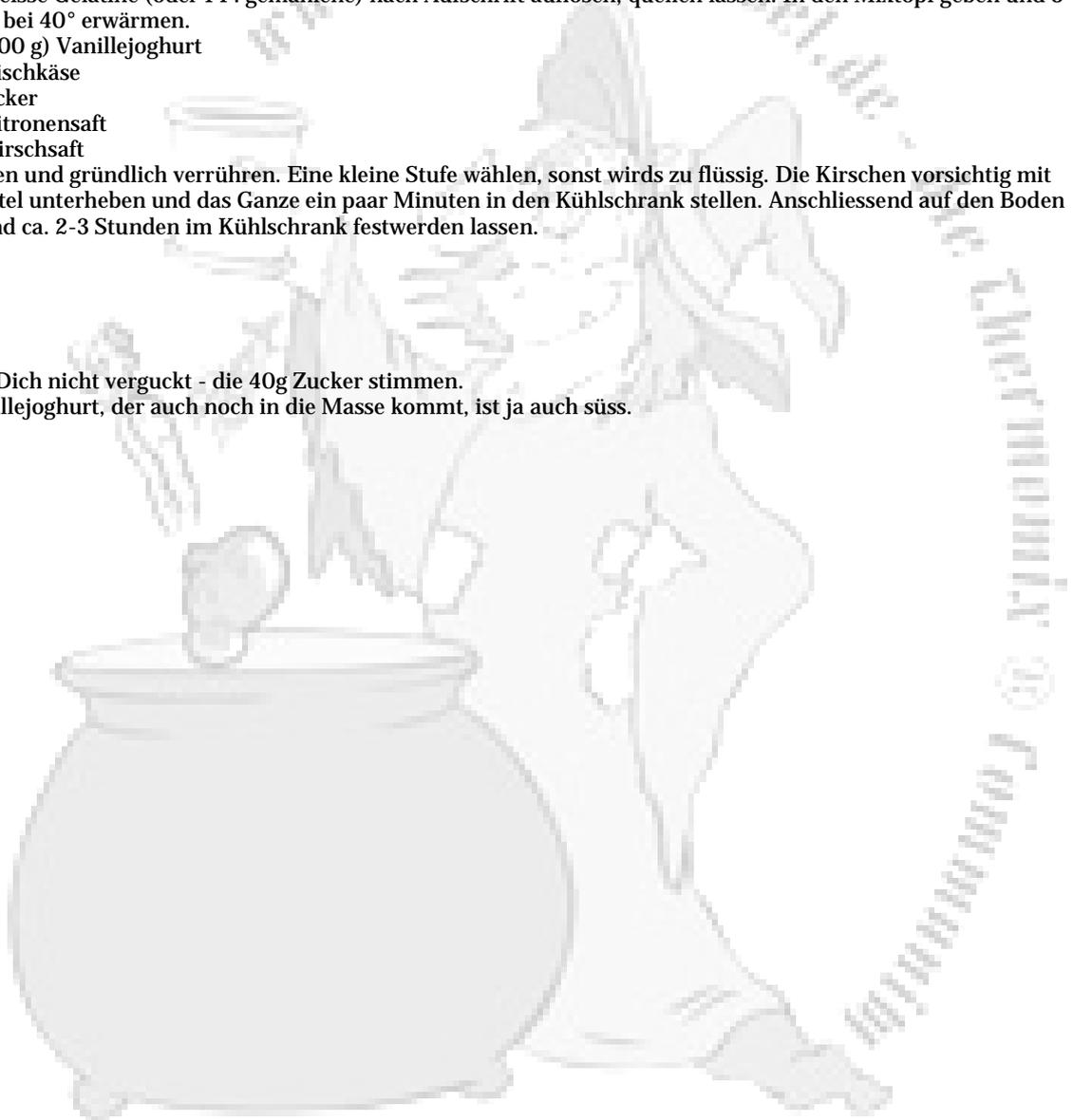
2 Essl. Zitronensaft

2 Essl. Kirschsafte

dazugeben und gründlich verrühren. Eine kleine Stufe wählen, sonst wirds zu flüssig. Die Kirschen vorsichtig mit dem Spatel unterheben und das Ganze ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschliessend auf den Boden geben und ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Du hast Dich nicht verguckt - die 40g Zucker stimmen.

Der Vanillejoghurt, der auch noch in die Masse kommt, ist ja auch süss.



# Kirsch-Kuchen

Kirschkuchen Supereinfach superlecker

140 g Margarine  
2 Eier  
120 g Zucker  
200 ml Milch

alles zusammen Stufe 5 ca 40 sec

dann 250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver kurz unterrühren

in eine Springform. 1 Glas gutabgetropfte Kirschen obendrauf

ab in die Röhre bei 170 Grad ca 50 min.

das Glas Kirschen, welches ich genommen habe, waren Schattenmorellen.....gekauft, tja, bei Aldi eben.

Ist das nicht so ähnlich wie "Versunkener Apfelkuchen"?  
Da könnte man doch auch Apfelschnitze drauf verteilen und noch etwas Zucker/Zimt darüber geben, Oder??

Ich habe in den Kirschkuchen zusätzlich Schokoladenstreusel eingerührt und dann noch Küvertüre obendrauf gekleckst. Ich werde ihn heute nachmittag anschneiden und berichten wie er war. Wir haben also einen Versunkenen Schokoladen-Kirsch Kuchen.

Heute back ich ihn direkt noch mal - diesmal mit Mandarinen und Ananasstücken.

habe den Kuchen mit gefrorenen Johannisbeeren gemacht. Nach dem Backen habe ich noch eine Puderzuckerglasur drüber.  
War superlecker!!!!

Ich habe heute den Kuchen mit Johannisbeeren und Apfelstückchen gebacken (ich hatte leider zu wenig Johannisbeeren), da habe ich einfach 1/2 Apfel geschält und in Mini Stückchen geschnitten. Nachher bestreue ihn nur mit Puderzucker und schlage etwas Sahne dazu. Das schmeckt bestimmt prima.

Wir haben uns aber anstatt Margarine gute Butter gegönnt, dann ist er noch eine Spur besser.

Ich habe ihn heute auch mit Kirschen und Schokostreusel gemacht, fand ihn auch total lecker

[ich habe den Kuchen mit Johannisbeeren und Mandel-Zucker-Gemisch gebacken.](#)

Ich habe ca. 50ml der Milch durch Saft von den Schattenmorellen (Aldi natürlich) ersetzt und außerdem einen gehäuften Esslöffel echtes Kakaopulver mit reingetan. schön saftig !

# Kirsch-Rahm-Kuchen vom Blech

## Kirsch-Rahmkuchen vom Blech

### Teig:

400 g Mehl  
1 P. und 2 TL Backpulver  
200 g Quark  
100 ml Öl  
6 EL Milch  
1 Ei  
80 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz

### Guß:

4 EL Semmelbrösel  
2 Gläser Sauerkirschen  
4 Eier  
250 ml saure Sahne  
150 g Zucker  
60 g Stärke

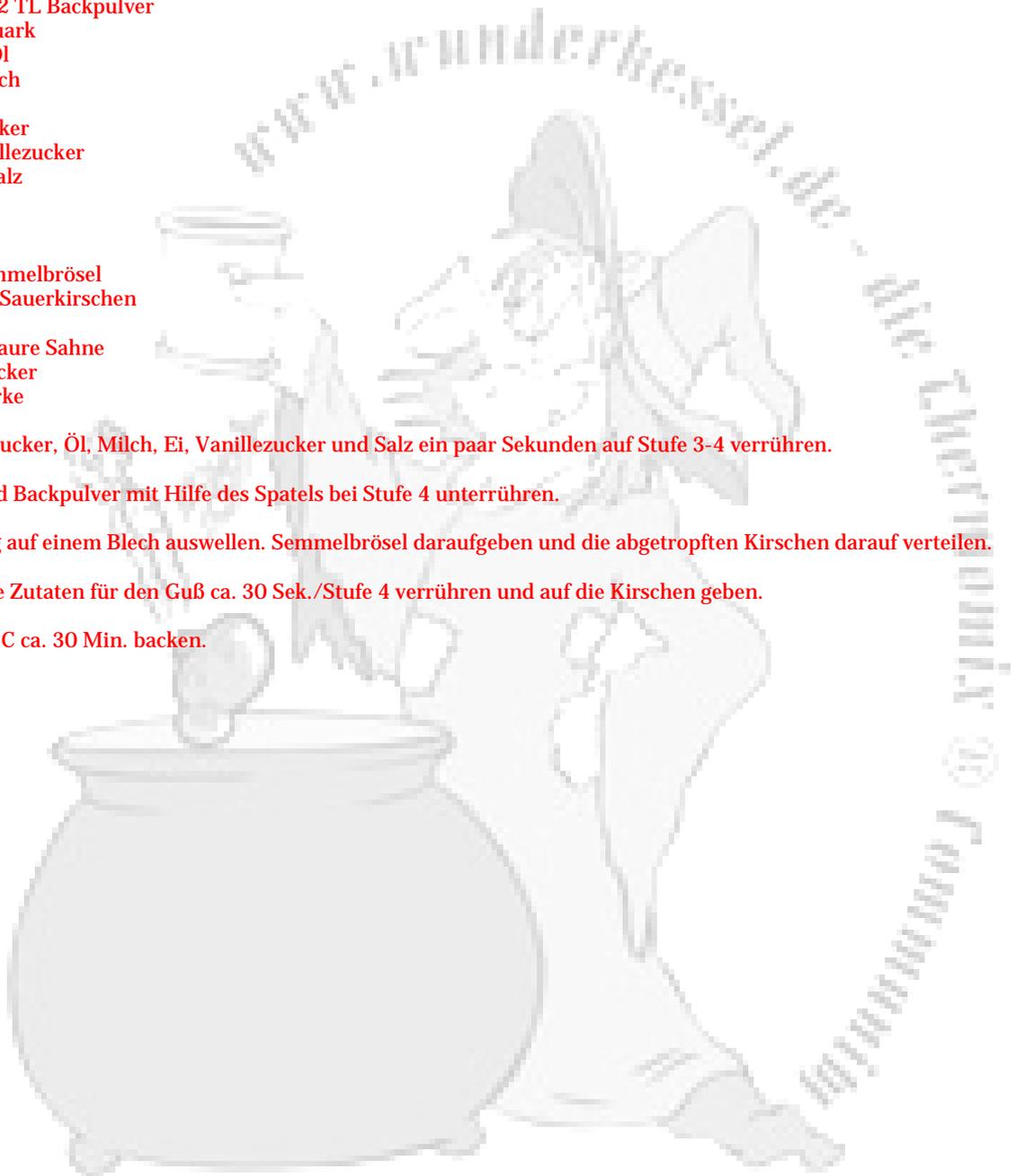
Quark, Zucker, Öl, Milch, Ei, Vanillezucker und Salz ein paar Sekunden auf Stufe 3-4 verrühren.

Mehl und Backpulver mit Hilfe des Spatels bei Stufe 4 unterrühren.

Den Teig auf einem Blech auswellen. Semmelbrösel daraufgeben und die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

Guß: Alle Zutaten für den Guß ca. 30 Sek./Stufe 4 verrühren und auf die Kirschen geben.

Bei 180° C ca. 30 Min. backen.



# Kirsch-Torte, Schwarzwälder

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

1 dunkler Biskuit

1 großes Glas Sauerkirschen

Kirschwasser

1 Vanillepudding

ca. 5 Becher Sahne

Schokoraspel

1 dunkler hoher Biskuit (habe ich noch nicht im TM ausprobiert) 2 x durchschneiden mit Kirschwasser beträufeln

Füllung: 1 Großes Glas Sauerkirschen (ca. 16 Kirschen für die Garnitur zur Seite stellen)

1 Päckchen Puddingpulver

etwas Kirschwasser..... zu Pudding kochen. Den ersten Boden mit Tortenring versehen die Puddingmasse darauf verteilen und den 2. Boden darauf legen. Torte kühl stellen bis Pudding fest ist. ca. 3 Becher Sahne steif schlagen und ca. die Hälfte auf den 2. Boden geben. Jetzt wird der letzte Boden darauf gelegt. Danach Tortenring entfernen und die Torte oben und an den Seiten grob mit der Sahne bestreichen. Jetzt am besten über nacht kühl stellen. Am nächsten Tag nochmals ca. 2 Becher Sahne schlagen und die Torte nochmals an den Seiten und oben mit Sahne bestreichen. Obendrauf Sahnetupfen mit Sauerkirschen evtl. noch Schokoraspele.



# Kiwi-Kokos-Muffins

Kiwi-Kokos-Muffins:

2 feste Kiwis am besten mit dem Messer würfeln (mit TM wirds Matsch) beiseite stellen.

120g Mehl, 120g Vollkornmehl, 2 Tl. Backpulver 1/2Tl.Natron, 1Messersp.Zimt, 60g Kokosraspeln 1 Ei, 120g Rohrzucker,

80 ml neutrales Pflanzenöl, 200g Naturjoghurt alles in den TM geben und bei Stufe 5 mit Hilfe des Spatels verrühren bis eine einheitliche Masse entsteht. Kiwi zugeben und kurz ca. St.2-3 mit Spatel verrühren.

In gefettete Muffinsform geben, und bei Umluft 180°C 20-25 Min. backen.

Schmeckt exotisch lecker!!!



# Knusper-Ecken

## Knusper-Ecken

2 Eier  
425 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Butter oder Margarine  
1 Beutel Vanille-Aroma (ich hab so ein kleines Fläschen genommen)  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
50 g gehobelte Mandeln

Eier trennen.

Mehl, 200 g Zucker, Fett in Flöckchen, Eigelb, Vanille-Aroma und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Backblech einfetten.

Den Mürbeteig gleichmäßig darauf ausrollen, dann mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit dem Eiweiß bestreichen.

Restlichen Zucker und Zimt vermischen und über den Teig streuen.

Mandeln darauf verteilen und etwas andrücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°, Gasherd: Stufe 3) 20 - 25 Minuten backen.

Den Mürbeteig noch heiß in Rhomben (ca. 4 cm breit, 8 cm lang) schneiden.

Ergibt ca. 32 Stücke. Leider hat jedes der Stücke 670 Joule (160 Kalorien).

Diese tollen Ecken halten sich in einer fest verschließbaren Dose mindestens zwei Wochen frisch und sind dann noch lecker!!!

Ich hab für den Mürbeteig die Zutaten alle in den Mixtopf gegeben und lt. Rezept aus dem blauen Buch das ganze auf Brotteigstufe versucht zu vermischen.

Leider hat James den Teig nur im unteren Teil verrührt. Der obere Teil hat sich trotz Nachhelfen mit Spatel nicht viel bewegt.

Hab auch ausprobiert, obs mit der normalen Rührstufe besser geht - Fehlanzeige.

Dann hab ich einen Teil des Teiges rausgenommen und wollt das ganze auf zweimal kneten. Der eine Teil hat mehr oder weniger geklappt, der andere war dann wohl zu wenig, den hat das Messer nach ein paar Umdrehungen nicht mehr erwischt.

Schlußendlich hab ich den Teig auf meinem Brett mit der Hand fertig geknetet. Frustrierend. 😡😡

Hoffe, ihr habt hier einen guten Tip für mich.

Ist die Menge für Mürbeteig vielleicht zu viel???

Vielleicht Zutaten nach und nach zugeben???

# Knusper-Häuschen

So geht's:

200 g Butter, 340 g Honig, 160 g Zucker, 2 EL Pfefferkuchengewürz und 2 EL Kakao verrühren und erhitzen, bis sich der Zucker auflöst 4 Min./70°/Stufe 2 ;  
Abkühlen lassen und 2 Eier, 660 g gesiebtetes Weizenmehl und 2 TL Backpulver untermischen 2 ½ Min./Stufe 4 und mit Hilfe des Spatels zu einem Teig verarbeiten. Danach eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. In der Zwischenzeit schneidet Ihr aus Pappe die Schablone für das Häuschen aus Eine Bodenplatte in den Maßen 20x17 cm und die Seitenteile 15x17 cm groß, und eine dreieckige Giebelseite in den Maßen 17x17x11 cm. Den gekühlten Teig teilt Ihr in drei gleich große Stücke und rollt ihn ½ cm dick aus. Diese Teigplatten backt Ihr 15 Minuten lang bei 200° (Heißluft 180°, Gas Stufe 3). Danach abkühlen lassen , auf die Schablonen legen und ausschneiden. Ihr braucht Eine Bodenplatte, zwei Dachseiten und zwei Giebel.  
500 g Zucker im Thermomix in 30 Sek./Turbo zu Puderzucker zerkleinern und 1 ½ MB Wasser hinzufügen und ca. 30 Sek./Stufe 3-4 zu einem dicken Zuckerguß mischen. Mit dem Zeckerguß setzt Ihr die Haushälften zusammen. Zuerst einen Giebel am Boden befestigen und den Guß trocknen lassen. Dann das Dach ankleben und zum Schluß den zweiten Giebel. Damit ist der „Rohbau“ fertig. Und jetzt kommt der schönste Teil: das Verzieren. Mit dem restlichen Zuckerguß könnt Ihr allerlei Leckerein an Eurm Lebkuchenhaus gefestigen: Kekse und Spekulatius, Smaries, Marzipan und Schokolade. Wenn man etwas Guß vom Dach tropfen läßt sieht es aus wie Eiszapfen. Den restlichen Guß könnt Ihr als Schnee rund ums Haus herum verteilen.

Mach doch einen Zuckerguß aus:

1 Eiweiß im TM mit Rührhaufsatz nicht ganz steif schlagen.  
Rührhaufsatz entfernen!!!  
1 Päckchen Puderzucker (glaub 200 g sind drin) in den TM sieben!  
und verrühren. (Stufe 3-4)

Dies wird ein ganz zäher Guß, den benutze ich immer für Lebkuchenherze zum Beschriften und Verzieren.

Der müßte eigentlich auch gut zum Zusammenkleben geeignet sein.

Eiweiß-Puderzuckermischung eignet sich vorzuglich zum Kleben, wird steinhart.  
Je fester die Masse ist, um so schneller trocknet sie, ruhig noch etwas Puderzucker zugeben.

Kleiner Tipp von meinem Chef (ich arbeite in einer Bäckerei):

Den Lebkuchen nach dem Backen zwei Tage trocknen lassen, erst dann das Haus zusammenkleben. Dann wird das ganze stabiler.

Wenn man das Haus mit frischem Lebkuchen zusammenklebt, gibt der Lebkuchen nach, biegt sich durch, und irgendwann (meist nach ca. 2 - 3 Stunden) bricht alles zusammen.

Noch ein Tip zum Zusammenbau:

Ich nehme große Stecknadeln, wie man sie zum Polstern braucht und stecke sie zusätzlich an den Kanten fest. Wenn der Zuckerguß fest ist, werden sie wieder rausgezogen. Da sie einen sichtbar großen Kopf haben, übersieht man sie auch nicht. Bei kleineren Nadeln würde ich sie vorher sicherheitshalber abzählen.



# Kokos-Bäumchen

Teig:

220 g Mehl

1/2 Backpulver

100 g Kokosflocken

70 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

150 g Butter

Zum Bestreichen:

4 - 5 Eßl. passierte Marmelade

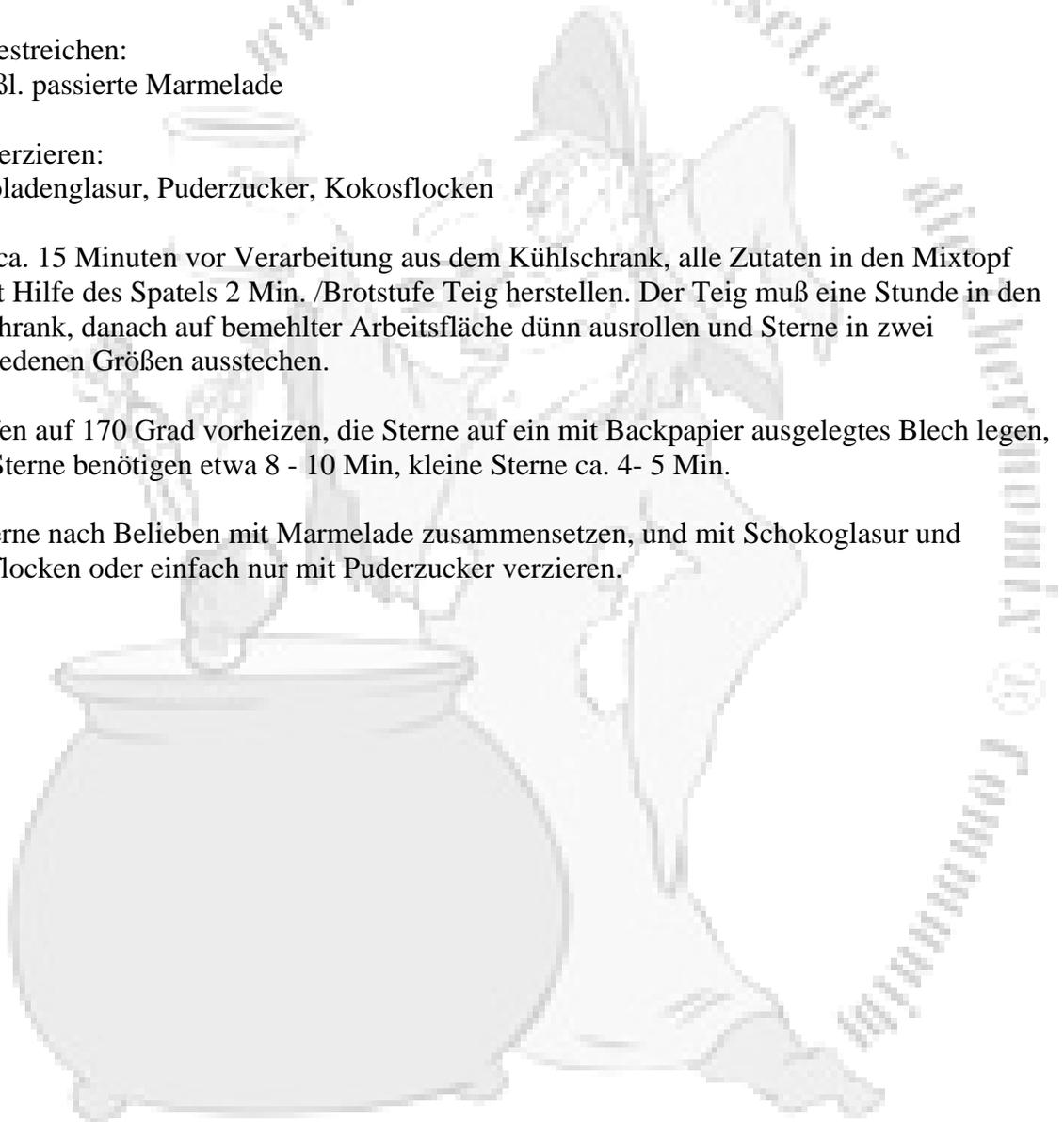
Zum Verzieren:

Schokoladenglasur, Puderzucker, Kokosflocken

Butter ca. 15 Minuten vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank, alle Zutaten in den Mixtopf und mit Hilfe des Spatels 2 Min. /Brotstufe Teig herstellen. Der Teig muß eine Stunde in den Kühlschrank, danach auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Sterne in zwei verschiedenen Größen ausstechen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen, die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, große Sterne benötigen etwa 8 - 10 Min, kleine Sterne ca. 4- 5 Min.

Die Sterne nach Belieben mit Marmelade zusammensetzen, und mit Schokoglasur und Kokosflocken oder einfach nur mit Puderzucker verzieren.



# Kokos-Kuchen vom Blech

## Kokos-Kuchen vom Blech

### Belag:

150 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Milch  
200 g Kokosraspel

### Quark-Öl-Teig:

300 g Mehl  
1 P. Backpulver  
150 g Quark  
100 ml Milch  
100 ml Öl  
75 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz

außerdem: Milch zum Bestreichen

Belag: Butter, Zucker, Vanillezucker und Milch 2 ½ Min./50°/Stufe 2 erwärmen. Kokosraspel dazugeben und 30 Sek./Stufe 3 verrühren und umfüllen. Abkühlen lassen.

Mixtopf spülen!!!

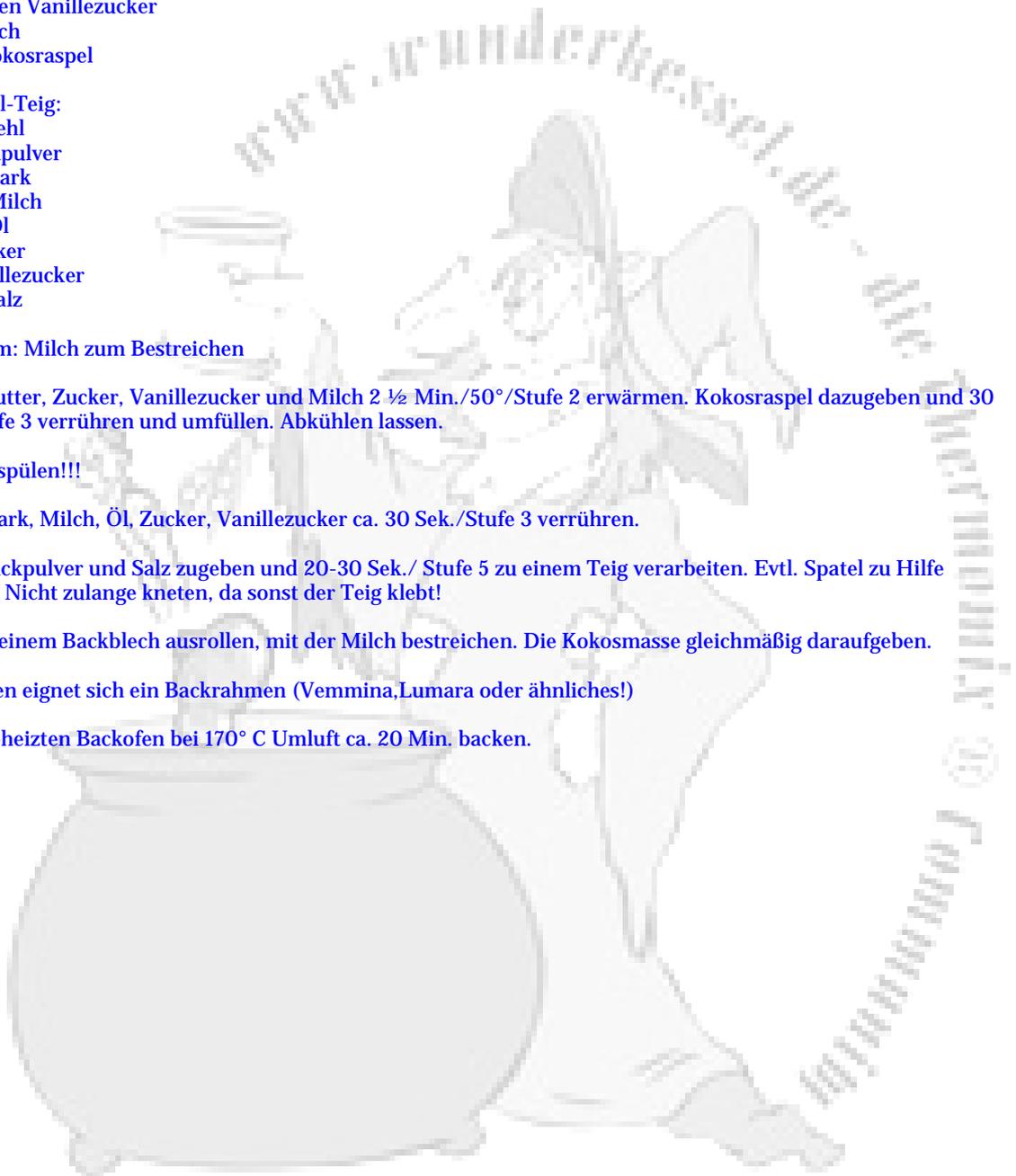
Teig: Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker ca. 30 Sek./Stufe 3 verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz zugeben und 20-30 Sek./ Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten. Evtl. Spatel zu Hilfe nehmen. Nicht zulange kneten, da sonst der Teig klebt!

Teig auf einem Backblech ausrollen, mit der Milch bestreichen. Die Kokosmasse gleichmäßig daraufgeben.

Am besten eignet sich ein Backrahmen (Vemmina, Lumara oder ähnliches!)

Im vorgeheizten Backofen bei 170° C Umluft ca. 20 Min. backen.



# Kokos-Schmand-Kuchen

## Kokos-Schmand-Kuchen

### Zutaten:

125g Margarine  
400g Zucker  
4 Eier  
250g Roggen-Vollkornmehl  
1/2 Teelöffel Backpulver  
250g Quark  
4 Becher Schmand  
2 Essl. Öl  
1 Tüte Vanillepudding  
200g Kokosraspeln  
4 Dosen Mandarinen

### Zubereitung:

Margarine, 200g Zucker, 3 Eier, Mehl und Backpulver 3 Minuten auf Teigstufe zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und 15 Min. bei 180 Grad (vorheizen) backen.

Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen.

Quark, Schmand, 180g Zucker, Öl und Pudding 30 Sekunden auf Stufe 4 vermischen und auf den Kuchen mit den Mandarinen geben.

1 Ei, 20 g Zucker und die Kokosraspeln kurz auf Stufe 4 vermischen und auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen 30 Minuten bei 180 Grad backen und evtl. mit etwas Wasser besprühen, damit die Kokosflocken nicht verbrennen.



# Kokos-Makronen

4 Eiweiß  
1 Prise Salz  
150 g Zucker und 1 Eßl. Vanillezucker  
65 g Quark evt. 20 %  
4 Tropfen Bittermandelöl  
200 g Kokosraspeln  
Kuvertüre oder Schokoglasur

Den Zucker zu Puderzucker mahlen und umfüllen.  
Schmetterling einsetzen. 4 Eiweiß mit 1 Prise Salz 3 Minuten Stufe 3 steif schlagen. James auf Stufe 1 weiterlaufen lassen und durch die Deckelöffnung den Puderzucker und tropfenweise Bittermandelöl hinzugeben. Schmetterling entfernen.  
Die restlichen Zutaten auf Stufe 1 - 2 unterheben. Evtl. mit dem Spatel nachhelfen.  
Kleine Häufchen auf Backpapier oder Oblaten setzen.  
Bei 180°C ca. 14 Minuten backen.

Nach dem Erkalten zur Hälfte in Schokolade tauchen.  
Die Plätzchen in Blechdosen aufbewahren, da sie sehr saftig sind. Guten Appetit.

die Mühe mit dem Puderzucker erspare ich mir.  
Ich schlage Eiweiß mit Schmetterling steif und dann lasse ich den Zucker einrieseln.

Dann raus aus dem James , den Rest unterheben.



# Kokos-Waffeln

## Kokoswaffeln

200 g frische Kokosnuss (ca. halbe Frucht) in Stücken in den TM geben und 5 Sek./Turbo zerkleinern und ca. 4 Min./90°/Stufe 1 anrösten und umfüllen.

150 g Zucker in den TM geben und 20 Sek./Turbo pulverisieren.

250 g weiche Butter (in Stücken)

4 Eier

Schale einer Zitrone

1 Prise Salz zugeben und 1 Min./Stufe 4 verrühren

300 g Mehl

2 TL Backpulver

400 g Kokosmilch (Dose)

geröstete Kokosraspeln zugeben und 30-40 Sek./Stufe 5 mit Hilfe des Spatels zu einem Teig verarbeiten.



# Krümel-Kuchen

Krümelkuchen



Habe noch ein schnelles Rezept gefunden.

230g Butter, (weich)

230g Zucker,

1 Ei,

1 Prise Salz,

450g Mehl,

1 1/2 TL. Backpulver.

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Eine Springform mit Papier auslegen und mit 2/3 des Teiges auslegen (Rand hochziehen)

Mit beliebigem Obst belegen. Rest Teig als Streusel darüberstreuen.

Bei 175° ca. 70 Min. backen.



# Kuchen mit Vanillepudding

Kuchen mit Vanillepudding

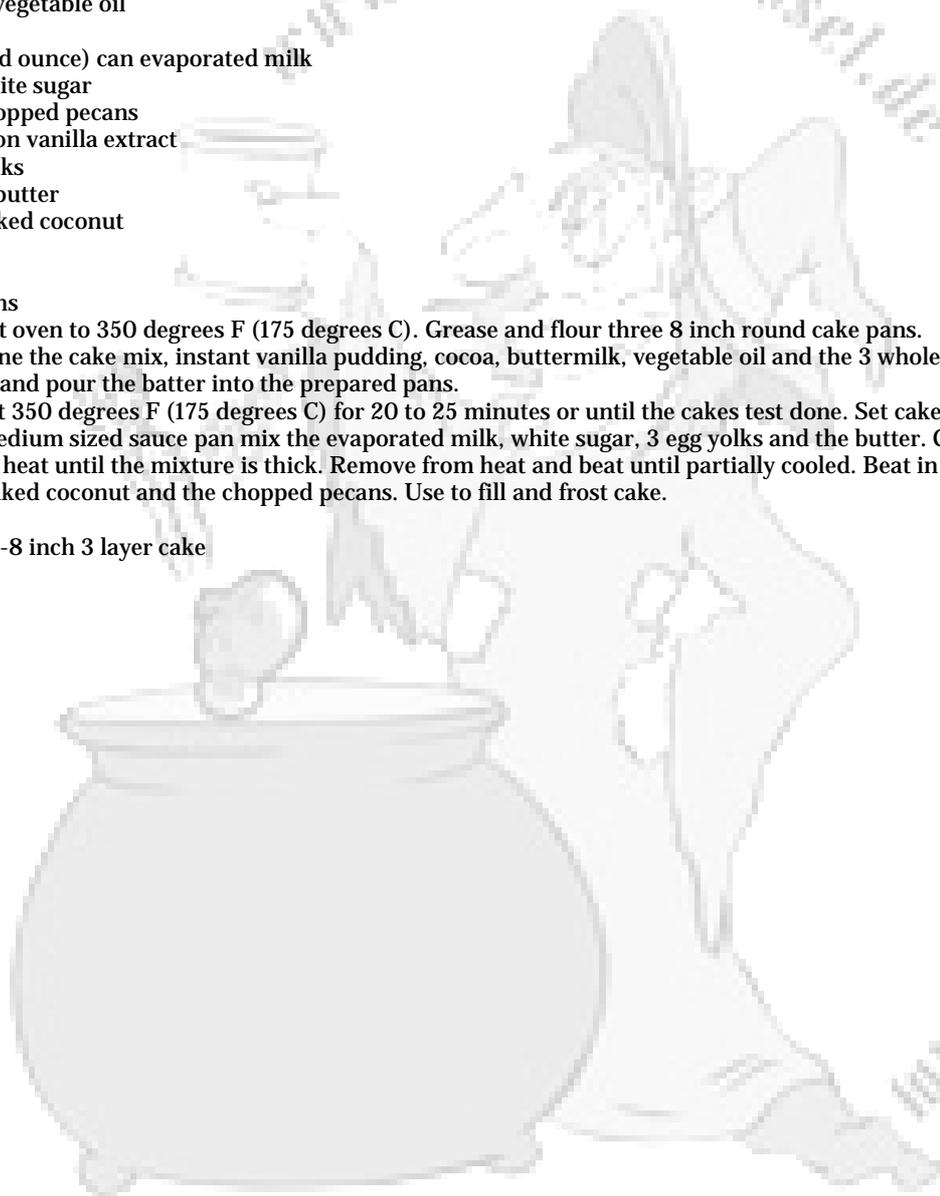
## Ingredients

1 (18.25 ounce) package butter cake mix  
1 (3.5 ounce) package instant vanilla pudding mix  
1/3 cup unsweetened cocoa powder  
1 cup buttermilk  
1/3 cup vegetable oil  
3 eggs  
1 (12 fluid ounce) can evaporated milk  
1 cup white sugar  
1 cup chopped pecans  
1 teaspoon vanilla extract  
3 egg yolks  
1/2 cup butter  
1 cup flaked coconut

## Directions

1 Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C). Grease and flour three 8 inch round cake pans.  
2 Combine the cake mix, instant vanilla pudding, cocoa, buttermilk, vegetable oil and the 3 whole eggs. Mix until blended and pour the batter into the prepared pans.  
3 Bake at 350 degrees F (175 degrees C) for 20 to 25 minutes or until the cakes test done. Set cakes aside to cool.  
4 In a medium sized sauce pan mix the evaporated milk, white sugar, 3 egg yolks and the butter. Cook over medium heat until the mixture is thick. Remove from heat and beat until partially cooled. Beat in the vanilla. Stir in the flaked coconut and the chopped pecans. Use to fill and frost cake.

Makes 1 -8 inch 3 layer cake



# Kürbis-Kuchen

Kürbis-Kuchen

Zutaten:

100 g Mandeln oder Haselnüsse 10 sek./Stufe 8 zerkleinern – umfüllen

200 g Kürbis Bei Stufe 5 aufs laufende Messer geben, im Mixtopf lassen

Abgeriebene Schale von 2 Zitronen (bzw. Citrobäck)

4 Eier

200 g Zucker

1 TL Zimt Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und Saft von ½ Zitrone Stufe 4 ca. 10 – 20 Sek. verrühren.

120 g Mehl Type 405

½ Pack. Backpulver

100 g gem.Mandeln/Nüsse

Teig in die gefettete und mit Mehl ausgestreute Form füllen und bei 170 °C Umluft (E-Herd 190°C) ca. 55 Min. backen. Nach ca. 20 Min. mit Folie abdecken.

Mit ca. 200 g Kuvertüre überziehen und mit Kürbiskernen bestreuen, bzw. mit Puderzucker bestreuen.



# Kürbis-Muffins

## Kürbis – Muffins

(umgeschriebenes Rezept – daher bitte bei den Zeiten nachsehen ob die angegebene Zeit reicht!)

200 g Kürbis  
1 unbehandelte Zitrone  
170 g Mehl  
2 geh. TL Backpulver  
70 g Zucker  
Zimt + Muskat+ Salz (je eine Prise)  
6 EL Öl  
2 Eier  
100 g Joghurt

### Zubereitung:

Zitronenschale fein reiben und beiseitestellen.

Kürbis in Stücken in den TM geben und bei Stufe 3-4 mit Hilfe des Spatels zerkleinern und umfüllen.

Das Öl mit den Eiern, Zucker und dem Joghurt 1 Min./Stufe 4 verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen in eine Schüssel wiegen und die flüssige Masse und den zerkleinerten Kürbis von Hand unterheben.

Den Teig in die Vertiefungen der Muffinsform füllen und bei 200° C Umluft ca. 20 Min. backen.



# Kürbiskern-Torte

## Kürbiskerntorte

### Zutaten:

50 Zucker Puderzucker herstellen - Umfüllen  
170 g Kürbiskerne Stufe 5 – 6 feinmahlen. Umfüllen.  
6 Eier  
200 g Zucker Ca. 1-2 Min/Stufe 5-6 cremig rühren.

### Gemahlene Kürbiskerne

65 ml Milch  
170 g Mehl Ca. 20-30 Sek./Stufe 5 unterrühren.  
2 TL Backpulver

### 1 Glas Preiselbeeren = Füllung

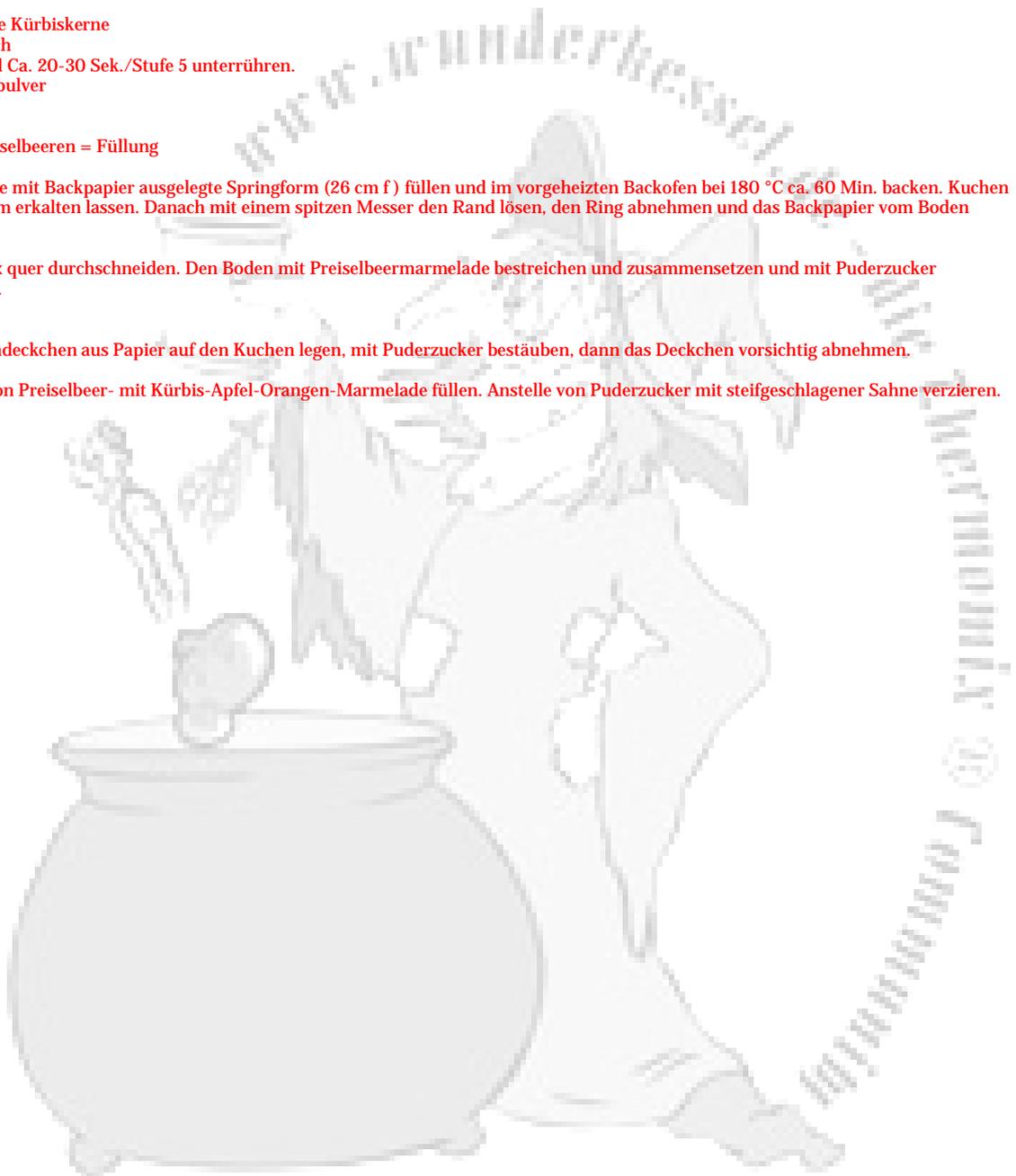
Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm f) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 60 Min. backen. Kuchen in der Form erkalten lassen. Danach mit einem spitzen Messer den Rand lösen, den Ring abnehmen und das Backpapier vom Boden abziehen.

Kuchen 1 x quer durchschneiden. Den Boden mit Preiselbeermarmelade bestreichen und zusammensetzen und mit Puderzucker bestäuben.

### Tip:

Ein Tortendeckchen aus Papier auf den Kuchen legen, mit Puderzucker bestäuben, dann das Deckchen vorsichtig abnehmen.

Anstelle von Preiselbeer- mit Kürbis-Apfel-Orangen-Marmelade füllen. Anstelle von Puderzucker mit steifgeschlagener Sahne verzieren.



# Kürbis-Nuss-Kuchen

## Kürbis-Nuß-Kuchen

(umgeschriebenes Rezept – daher bitte bei den Zeiten nachsehen ob die angegebene Zeit reicht!)

1 unbehandelte Orange  
400 g Kürbis  
150 g Haselnüsse  
100 g Kürbiskerne  
6 Eier  
150 g brauner Zucker  
½ TL Zimt  
75 g Mehl  
1 TL Backpulver

### Zubereitung:

Die Orangenschale fein abreiben und den Saft der Orange auspressen. Beides beiseite stellen.

Haselnüsse und Kürbiskerne in den TM geben und auf Stufe 7 fein mahlen und umfüllen.

Den Kürbis in Stücken in den TM geben und auf Stufe 3-4 mit Hilfe des Spatels zerkleinern (reiben) und umfüllen.

**RÜRAUFSATZ EINSETZEN !!!**

Eiweiße in den TM geben und auf Stufe 3 steif schlagen und umfüllen.

Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Zimt, dem Orangesaft und –schale auf Stufe 3 schaumig rühren.

**RÜHRAUFSATZ ENTFERNEN!!!**

Den zerkleinerten Kürbis zugeben und 30 Sek./Stufe 2-3 unterrühren Die Nüsse ebenfalls zugeben und mit Hilfe des Spatels auf Stufe 2-3 unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und vorsichtig bei Stufe 2-3 mit dem Spatel unterheben und verrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen.

Den geschlagenen Eischnee von Hand mit einem Schneebesen unterheben. Teig in eine gefettete Form geben und bei 160° C Umluft ca. 1 Std. backen. (Stäbchenprobe durchführen!!!)

Kuchen in der Form ca. 10 Min. auskühlen lassen und erst dann stürzen!!!

Mit Puderzucker den ausgekühlten Kuchen bestäuben.

# Laugen-Gebäck

Laugengebäck

## Zutaten

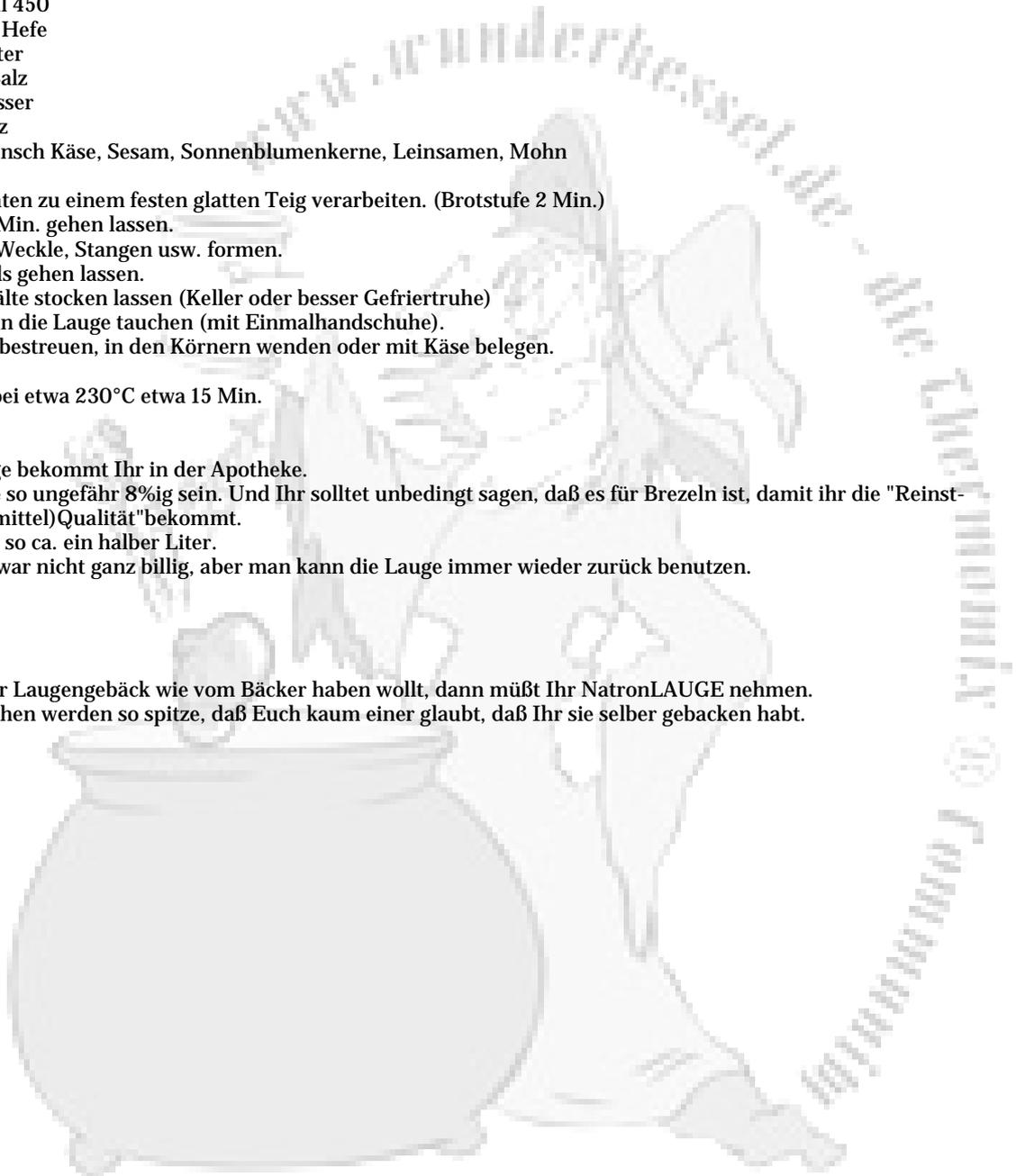
1 kg Mehl 450  
1 Würfel Hefe  
40 g Butter  
25-30g Salz  
0,6 l Wasser  
Hagelsalz  
nach Wunsch Käse, Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn

Alle Zutaten zu einem festen glatten Teig verarbeiten. (Brotstufe 2 Min.)  
30 – 40 Min. gehen lassen.  
Danach Weckle, Stangen usw. formen.  
Nochmals gehen lassen.  
In der Kälte stocken lassen (Keller oder besser Gefriertruhe)  
Danach in die Lauge tauchen (mit Einmalhandschuhe).  
Mit Salz bestreuen, in den Körnern wenden oder mit Käse belegen.

Backen bei etwa 230°C etwa 15 Min.

Die Lauge bekommt Ihr in der Apotheke.  
Sie sollte so ungefähr 8%ig sein. Und Ihr solltet unbedingt sagen, daß es für Brezeln ist, damit ihr die "Reinst-(Lebensmittel)Qualität" bekommt.  
Es reicht so ca. ein halber Liter.  
Das ist zwar nicht ganz billig, aber man kann die Lauge immer wieder zurück benutzen.

Wenn Ihr Laugengebäck wie vom Bäcker haben wollt, dann müßt Ihr NatronLAUGE nehmen.  
Die Teilchen werden so spitze, daß Euch kaum einer glaubt, daß Ihr sie selber gebacken habt.



# Lebkuchen

500 g Kunsthonig (ich nehme immer den Invertzucker) --> schmelzen  
250 g Zucker  
1 kg Mehl  
10 g Hirschhornsalz (Packungsangabe beachten!)  
1 Pk. Lebkuchengewürz  
100 g gemahlen Mandeln  
4 Eier

Alles zusammenrühren und auf ein mit Backpapierausgelegtes Backblech legen. Backen, bis sie Vollmilch - Schokobraun sind und von der Konsistenz ähnlich wie Biskuit. Noch warm schneiden!

Ich schätze, diese Menge muss man für Verwendung im TM teilen?



www.wunderbesser.de  
Die Chemiker © 2000

# Lebkuchen

Am Abend vorher (oder ein paar Stunden vorm backen):

250 g Zuckerrübensirup  
250 g Zucker  
500 ml Wasser

in den Mixtopf geben und 10 Sekunden auf Stufe 5 verrühren. Dann bei 10 Minuten und 100° kochen, umfüllen und abkühlen lassen.

Für den Teig

250 g Zucker  
2 Eier  
1 Esslöffel Zuckerrübensirup  
1/2 Tasse flüssige Sahne  
1 P. Lebkuchengewürz

auf Stufe 3 ca. 1 Minute verrühren.

750 g Mehl mit 1 1/2 P. Backpulver mischen und esslöffelweise mit dem abgekühlten Sud zur Zucker-Eier-mischung geben.

Ich habe James auf 3 Minuten gestellt und bei Stufe 3 anfangen zu rühren, habe dann langsam höhergestellt bis auf Stufe 5/6.

Zwischendurch den Spatel benutzen.

Den dickflüssigen Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit hohem Rand geben (lässt sich gut aus James ausschütten) und im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 40-45 Minuten backen. Die letzten Minuten lieber mal nachschauen, nicht dass der Kuchen zu dunkel wird.

Den ausgekühlten Kuchen nach Belieben schneiden (ich schneide ihn immer in kleine Rechtecke).

# Lebkuchen (Tupper)

350 g Mehl (griffig)  
300 g Zucker  
150 g kandierte Früchte (Orangeat u. Zitronat, Man könnte es evtl. durch Dörrobst ersetzen)  
100 g Haselnüsse (Mandeln)  
3 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Nelkenpulver  
1 EL Vanillezucker  
1 Päck. Backpulver  
250 ml Milch  
150 g Butter  
2 EL Honig  
4 Eier

Nüsse im trockenen Topf in 10 Sek./Turbo fein mahlen und umfüllen.  
Kand. Früchte in 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern und ebenfalls umfüllen.  
Milch, Butter und Honig 2 Min./40°/Stufe 2 erwärmen, Eier zufügen und nochmals ca. 1 Min./Stufe 5 verrühren. Restl. Zutaten zufügen und ca. 20 Sek. auf Stufe 5 verrühren.

Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 200° ca. 20 Min. backen.

Evtl. nach dem Backen mit Glasur bestreichen.  
Noch warm in Quadrate, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

wir brauchen: Thermomix, Spatel, kleine Schüssel 😊😊😊

Heute habe ich die Lebkuchen gebacken und mit 405er Mehl ein tolles Ergebnis erzielt.



# Lebkuchen-Waffeln

Für ca. 8 Waffeln braucht man:

100 g brauner Zucker auf Turbo zu Puderzucker mahlen.

125 g Butter oder Margarine bei 50° ca. 5 Min. schmelzen und abkühlen lassen.

Puderzucker

4 Eier

1 Prise Salz

1/4 Tl (oder etwas mehr) Lebkuchengewürz

dazu und auf Stufe 5 ca. 50 Sekunden verrühren.

120 g Mehl (entweder Vollkornmehl oder gemischt)

50 g Speisestärke

1 Tl Backpulver

200 g saure Sahne (ich habe Schmand genommen, weil ich keine saure Sahne hatte)

auf Stufe 3-4 kurz unterrühren.

Den Teig etwas quellen lassen und dann herrlich duftende Weihnachtswaffeln backen.



# Limo-Kuchen

Limo-Kuchen:

3 Tassen Mehl  
2 Tassen Zucker  
1 Tasse Öl  
1 P Vanillinzucker  
1 P Backpulver  
1 Tasse Limonade  
4 Eier  
1 Prise Salz

Bei 180 C ca. 40 min.

Das ist das Grundrezept, man kann auch noch Schokostückchen rein mchen oder Obststückchen.  
Gelingt immer!



# Linzer Augen

Teig:

300 g Mehl

110 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eidotter

200 g Butter

Zum Bestreichen:

ca. 10 Eßl. passierte Marmelade

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Die Butter etwa eine Viertelstunde vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen! Alle Zutaten in den Mixtopf, ca. 3 Min./Brotstufe mit Hilfe des Spatels vermischen. Teig aus dem Mixtopf nehmen, evtl. nochmals kurz von Hand durchkneten (war bei mir aber nicht nötig, "rutschte" aus dem Mixtopf, fast ohne Spuren zu hinterlassen) und dann ca. eine halbe Stunde kühlstellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Scheiben ausstechen, in die Hälfte der Scheiben "Augen" reinstechen.

Die Scheiben auf ein befettetes Backblech legen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben, backen bei 180 Grad, ca. 10-12 Min.

Die abgekühlten ungelochten Plätzchen mit passierter Marmelade bestreichen, mit den Deckeln belegen und mit Puderzucker bestreuen.

der Teig ist leider sehr sehr brüchig geworden. Vielleicht hilft es, wenn man die Butter direkt aus dem Kühlschrank verwendet. Beim Ausrollen viel Mehl unter den Teig, damit er nicht anklebt und aufpassen, wenn ihr die Plätzchen vom Blech nehmt, brechen leicht! 😞

Ich würde einmal versuchen den Teig zwischen zwei Plastikfolien auszuwallen. Ich nehme dafür immer Tiefkühlplastiksäcke, die ich mit der Schere aufschneide.

Nach dem Backen ganz wichtig: Die Plätzchen abkühlen lassen bevor Du sie vom Blech nimmst.

am Wochenende hab ich Dein Rezept für die Spitzbuben ausprobiert. Ich habe den Teig (wie Barbara bereits geschrieben hat) über Nacht im Kühlschrank gelagert, und am nächsten Tag zwischen zwei Folien ausgerollt. Und Mehl hab ich beim Kneten noch dazu gegeben. Sonst hätte ich sie nie von der Folie abbekommen und auf's Blech legen können. Auf alle Fälle schmecken sie wirklich super.

# Linzer-Torte

Linzertorte

**200 g Walnüsse** - 10 Sek. Stufe 9 mahlen und umfüllen

**200 g brauner Zucker (Rohrzucker)**

**200 g weiche Butter**

**3 Eier** - in den Mixtopf geben und ca. 1 1/2 Min. Stufe 5 schaumig rühren

**2 TL Kakao**

**1 TL Zimt**

**1 TL Backpulver**

**1 Päck. Vanillezucker**

**1 Msp. Nelken (gemahlen)**

**1 Prise Salz**

**250 g Vollkornmehl** - Zutaten und die gemahlene Nüsse in den Mixtopf dazugeben und 10 - 20 Sek. Stufe 3 mit Hilfe des Spatels unterrühren

*2/3 des Teiges auf ein Backblech streichen, das restliche Drittel in einen Spritzbeutel umfüllen.*

**1 Glas Marmelade** - auf dem Teig verteilen und ein Gitter auf den Kuchen spritzen.

Den Kuchen bei 180°C ca. 30 Minuten backen

Du kannst den Zucker auch durch Honig ersetzen.



# Linzer-Torte (Rührteig)

Linzertorte (Rührteig)

## Zutaten:

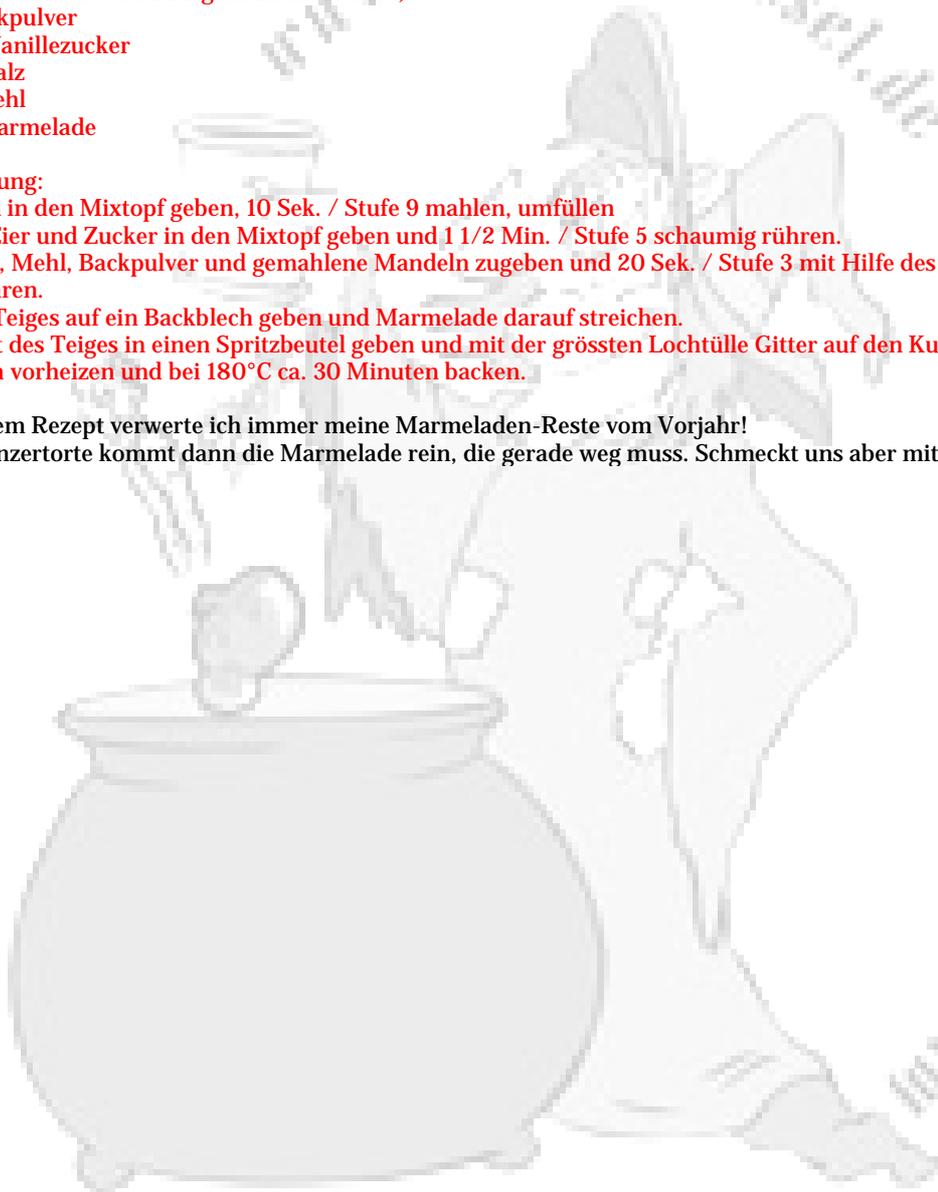
200 g Mandeln  
200 g Zucker  
200 g weiche Butter  
3 Eier  
2 TL Kakao  
2 TL Lebkuchengewürz  
(oder je 1 TL Zimt und 1 TL gemahlene Nelken)  
1 TL Backpulver  
1 Päck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
250 g Mehl  
1 Glas Marmelade

## Zubereitung:

Mandeln in den Mixtopf geben, 10 Sek. / Stufe 9 mahlen, umfüllen  
Butter, Eier und Zucker in den Mixtopf geben und 1 1/2 Min. / Stufe 5 schaumig rühren.  
Gewürze, Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln zugeben und 20 Sek. / Stufe 3 mit Hilfe des Spatels unterrühren.  
2/3 des Teiges auf ein Backblech geben und Marmelade darauf streichen.  
Den Rest des Teiges in einen Spritzbeutel geben und mit der grössten Lochtülle Gitter auf den Kuchen spritzen.  
Backofen vorheizen und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Mit diesem Rezept verwerte ich immer meine Marmeladen-Reste vom Vorjahr!

In die Linzertorte kommt dann die Marmelade rein, die gerade weg muss. Schmeckt uns aber mit allen Sorten gut!



# Mandel-Kekse, griechische

200 g Butter

150 g Zucker - cremig schlagen

2 Eier

2 cl Ouzo

400 g Mehl

125 g gemahlene Mandeln - unterkneten

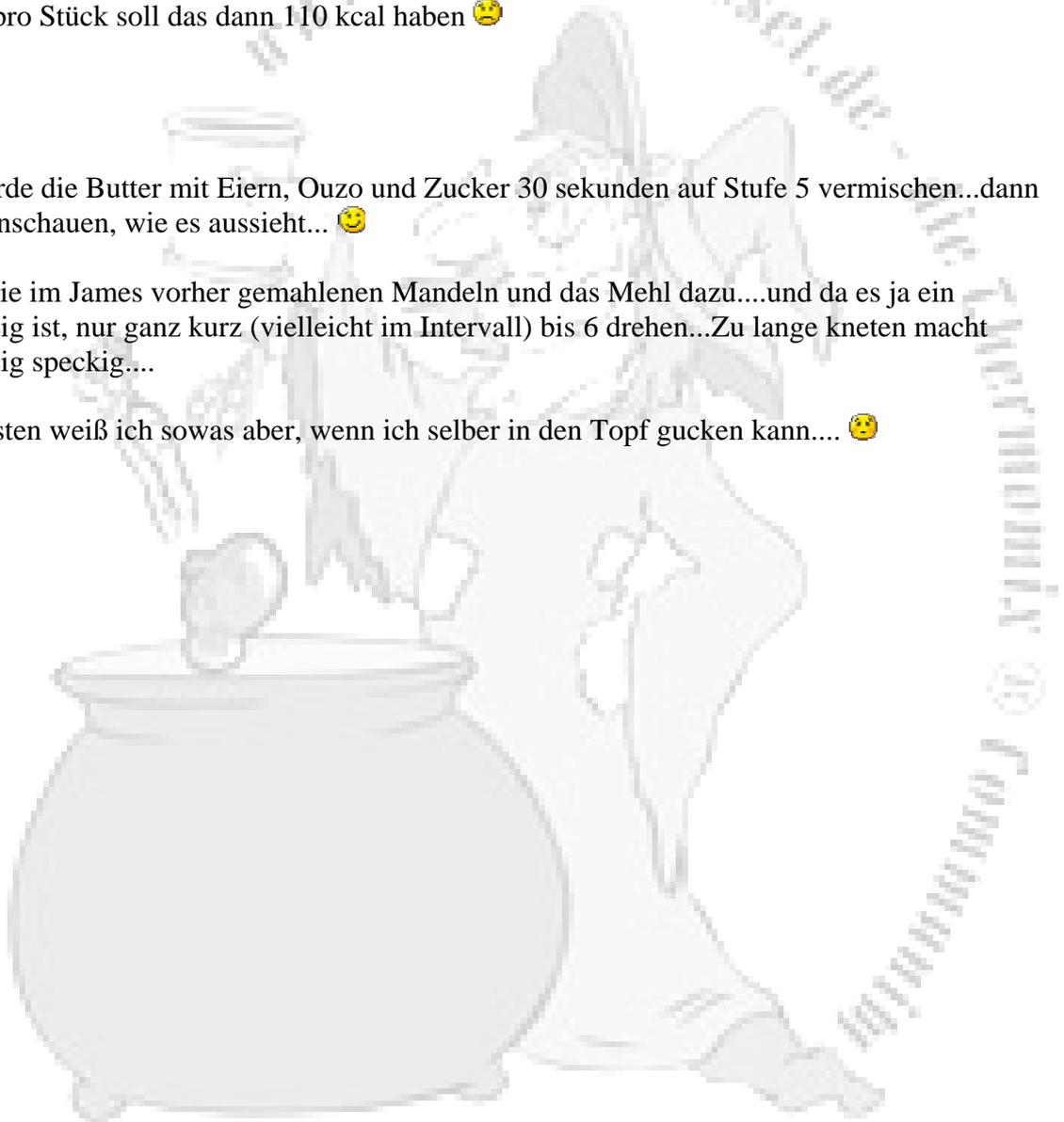
Kleine Teigkugeln formen , mit der Gabel flachdrücken und mit Nelken spicken. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° backen. Heiß mit Orangenwasser ( wo bekomme ich das ? 😊) bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

Achja pro Stück soll das dann 110 kcal haben 😊

Ich würde die Butter mit Eiern, Ouzo und Zucker 30 sekunden auf Stufe 5 vermischen...dann mal reinschauen, wie es aussieht... 😊

Dann die im James vorher gemahlene Mandeln und das Mehl dazu....und da es ja ein Mürbteig ist, nur ganz kurz (vielleicht im Intervall) bis 6 drehen...Zu lange kneten macht Mürbteig speckig....

Am besten weiß ich sowas aber, wenn ich selber in den Topf gucken kann.... 😊



# Mandel-Kuchen, Spanischer

Spanischer Mandelkuchen



Hi, ein wunderbar süsser Kuchen aus Galizien

Jakobs-kuchen / Tarta de Santiago

Zutaten:

250 g. Geschälte Mandeln  
3 Eier und 4 Eigelb  
50 g. Butter  
200 g. Zucker  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
50 g. Mehl  
2 Teel. Backpulver  
eine Prise Salz

Zubereitung:

Man gibt den Zucker in den Thermomix und pulverisiert ihn auf Stufe 9 / 20 Sekunden. Dann kommt die Zitronenschale dazu und man wiederholt die Operation.

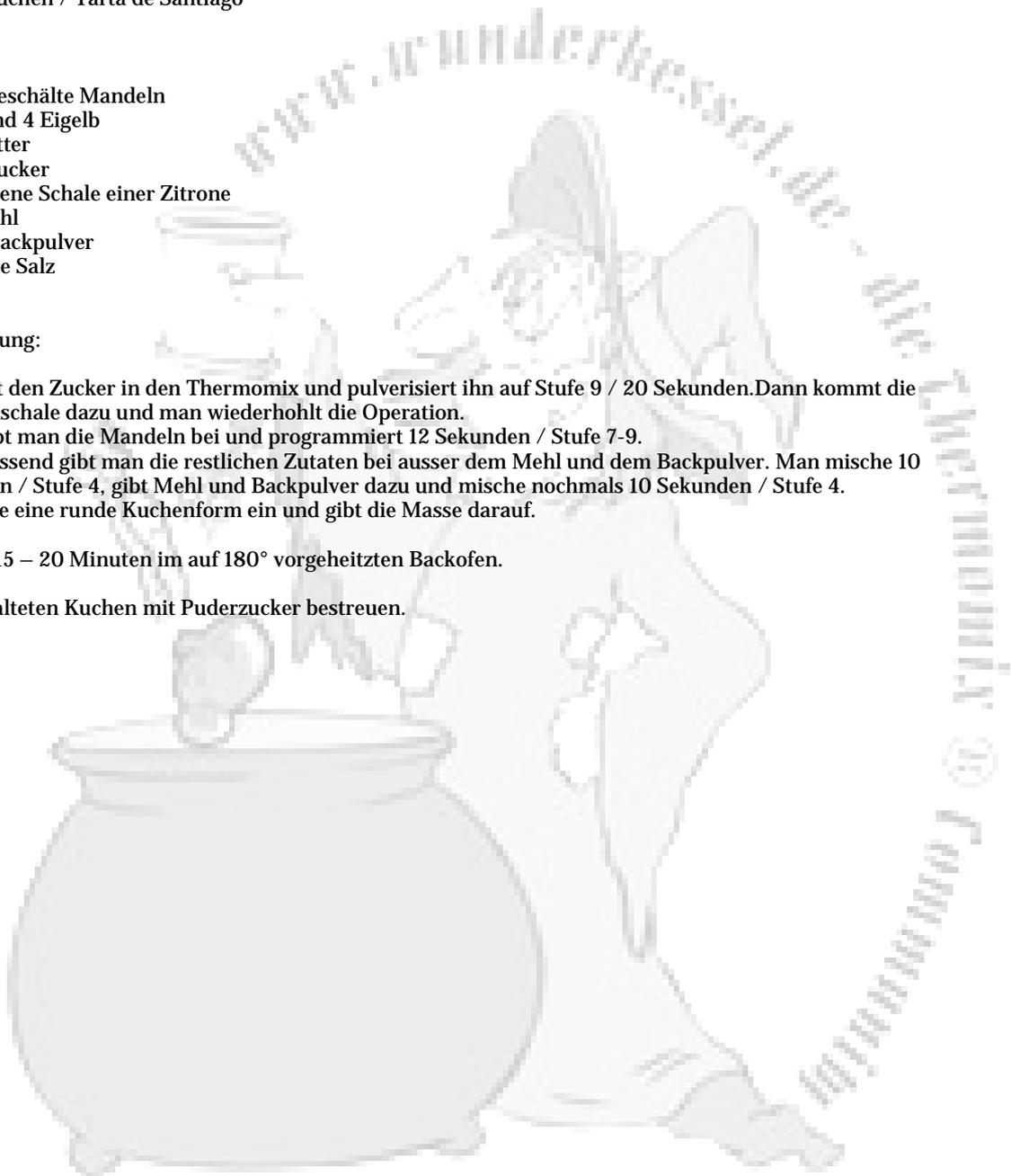
Dann gibt man die Mandeln bei und programmiert 12 Sekunden / Stufe 7-9.

Anschliessend gibt man die restlichen Zutaten bei ausser dem Mehl und dem Backpulver. Man mischt 10 Sekunden / Stufe 4, gibt Mehl und Backpulver dazu und mischt nochmals 10 Sekunden / Stufe 4.

Man fettet eine runde Kuchenform ein und gibt die Masse darauf.

Backen: 15 – 20 Minuten im auf 180° vorgeheizten Backofen.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.



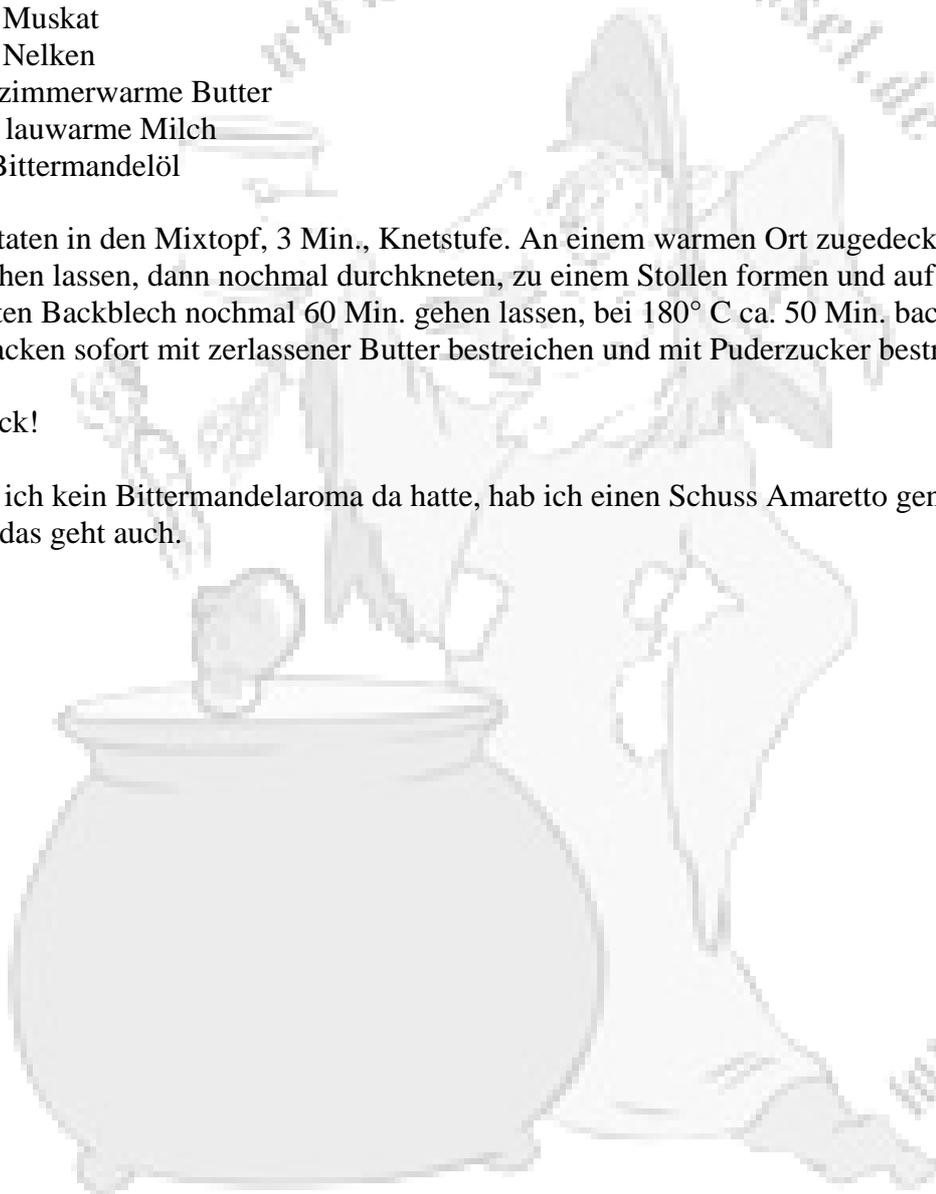
# Mandel-Stollen

100 gr. Zitronat - Stufe Turbo, 10 Sek., umfüllen  
100 gr.geschälte Mandeln - Stufe Turbo, 30 Sek., umfüllen  
100 gr.geschälte Mandeln - Stufe 4, 30 Sek.  
500 gr.Mehl  
1 Würfel Hefe  
125 gr. Zucker  
1 Prise Salz  
etwas Zitroback  
1 Prise Muskat  
1 Prise Nelken  
250 gr.zimmerwarme Butter  
125 gr. lauwarme Milch  
etwas Bittermandelöl

alle Zutaten in den Mixtopf, 3 Min., Knetstufe. An einem warmen Ort zugedeckt ca.30 Min.gehen lassen, dann nochmal durchkneten, zu einem Stollen formen und auf einem gefetteten Backblech nochmal 60 Min. gehen lassen, bei 180° C ca. 50 Min. backen. Nach dem Backen sofort mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Gut Back!

PS: Da ich kein Bittermandelaroma da hatte, hab ich einen Schuss Amaretto genommen. Ich denke, das geht auch.



# Mandeltorte, original schwedische – vom Möbelhaus IKEA

Original Schwedische Mandeltorte (Schweden)  
Vom Möbelhaus IKEA

ZUTATENLISTE für 1 Torte:

100 g Mandelblättchen  
200 g gemahlene Mandeln  
4 Eier (Klasse L)  
240 g Zucker  
100 ml Schlagsahne  
225 g weiche Butter  
20 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

100 g Mandelblättchen auf Backblech im Backofen goldbraun rösten.

4 Eier trennen. Eigelb mit 80 g Zucker und 100 ml Schlagsahne im Topf mit den Quirlen des Handrührgerätes bei milder Hitze bis kurz unter dem Siedepunkt dicklich-cremig aufschlagen, aber nicht kochen lassen.

Von der Kochstelle nehmen und im Eiswasserbad kalt schlagen. 225 g weiche Butter in kleinen Stücken nach und nach mit dem Schneidstab unterrühren. Creme kalt stellen.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Eiweiß aufschlagen, nach und nach 120 g Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach 200 g gemahlene Mandeln locker unterheben. Mit einer Palette aus der Hälfte der Masse einen runden, gleichmäßig dicken Tortenboden von 22 cm Durchmesser streichen.

BACKROHR:

Für 12 Stücke Backofen auf 175°C vorheizen. Ein Backblech auf der 2. Einschubleiste von oben, das 2. Blech auf die 1. Einschubleiste von unten schieben. Die Bleche nach 10 Minuten wechseln und die Böden nochmals 10 Minuten backen.

Backpapier von den Blechen ziehen. Auf jedes Blech 20 g Zucker streuen, Böden darauf stürzen und Papier abziehen. Kalt werden lassen und einen Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den zweiten Boden darauf legen und die Torte oben und am Rand mit der restlichen Creme bestreichen. Die Mandelblättchen auf der Creme verteilen und 6 Stunden kalt stellen.

Vorm Servieren mit 20 g Puderzucker bestäuben.

# Mandeltorte, schwedische

Ich habe gestern ein herkömmliches Rezept auf Thermomix umgestrickt, zumindest habe ich es versucht. Hätte es geklappt, würde ich das Rezept eingestellt haben. Hat aber nicht geklappt 😞

Vielleicht kann mir jemand helfen. Und zwar wird die Buttercrème nicht mit Vanillepudding gemacht sondern, ich zitiere das Originalrezept:

"8 Eigelb, 100 g Sahne, 100 g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker in einem kleinen hohen Kochtopf bei geringer bis mittlerer Hitze mit den Schneebesen des Handrührgerätes 10 - 15 min dickschaumig schlagen, dabei nicht kochen lassen. Dann in kaltem Wasserbad ca. 5 min. kalt schlagen. Butter nach und nach mit einem Pürierstab unterrühren. Vanillesoßenpulver zufügen und mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 1 Min verrühren".

Ich habe dann die Eigelb mit der Sahne und dem Zucker in den Thermomix und 15 min bei 70° Stufe 3 mit dem Rühraufsatz geschlagen.

Wurde aber nicht schaumig und nicht dicklich. Als die Butter und die Vanillesoße untergerührt war wurde die Crème auch nicht fest und lief mir immer wieder vom Kuchen. 😞  
- der Geschmack allerdings war köstlich. 😊

Was habe ich falsch gemacht? Hat jemand einen Tip für mich? 😞  
Wenn es dann beim nächsten Mal klappt, stelle ich das komplette Rezept ein. Die Umwandlung des Teiges hat gut geklappt.

vielleicht solltest du die Eigelb-Sahne-Zucker-Masse länger als 15 Min schlagen lassen immer mal schaun ob sie dicklich wird die Masse. Die Eigelbe binden ja und machen die Masse dicklich und wenn diese noch nicht warm genug ist können die Eier ja nicht binden. So wie bei einer Hollandaise. Ich hoffe du hast verstanden was ich meine.

# Marillen-Kuchen

## Marillenkuchen

180 g Butter

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

etwas Salz in den TM geben und 1-2 Min./Stufe 2-3 verrühren.

Durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer, hintereinander

4 Eigelb

3 EL Milch zugeben und auf Stufe 4 schaumig rühren.

350 g Mehl

½ P. Backpulver zugeben und kurz auf Stufe 3-4 unterheben.

Teig umfüllen und Mixtopf gut spülen.

Rühraufsatz einsetzen!!!

4 Eiweiß auf Stufe 3 steif schlagen und unter den Teig heben.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und mit halbierten, entsteinten Mirabellen belegen.

Danach ca. 30-40 Min. goldgelb backen. Stäbchenprobe erforderlich!!!



# Marmor-Plätzchen

125 Butter oder Margarine (Zimmertemperatur)

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eigelb

im TM abwechselnd mit Brotstufe und Stufe 3 glattgerührt, dann 225 g Mehl hinzu gegeben und auf Brotstufe und Stufe 3 abwechselnd zu einem glatten Teig verrührt.

Die Hälfte des Teiges herausgenommen und den verbliebenen Rest mit 2 EL Kakao (abwechselnd auf Brotstufe und Stufe 3) verrührt. Anschließend beide Teigsorten in einer separaten Schüssel locker miteinander verknetet (die Hände mit ein wenig Öl einschmieren und los geht's) und zu Rollen mit ca 3,5 cm Durchmesser geformt.

Die Rollen in Folie gewickelt und ca. 1 Std. in den Kühlschrank gelegt. Dann Backofen auf 180 Grad vorgeheizt (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3). Die Teigrollen in ca. 3 mm dicke Scheiben geschnitten (kann man auch dünn ausrollen und ausstechen).

Auf ein gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech gelegt und etwa 10-12 Minuten gebacken. Nach Ablauf der Zeit die Plätzchen am besten nochmal umdrehen und 1-2 Minuten weiter backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Geht super einfach und schmeckt lecker!



# Maroni-Gugelhupf

## Maroni-Gugelhupf

150 g Margarine  
170 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 ml Milch  
400 g Maroni-Püree  
4 EL Rahm  
1 ½ EL Kirschwasser

Margarine mit Zucker und Salz schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren, Mehl und Backpulver und Milch unterheben.

Maroni-Püree mit Rahm und Kirschwasser verrühren.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Form geben, die Maroni-Masse daraufgeben, restlichen Teig darauffüllen.

Bei 180° ca. 50-60 Min. backen.

In Folie eingepackt und im Kühlschrank 3-5 Tage haltbar.



# Martins-Gänse aus Quark-Öl-Teig

## Martinsgänse aus Quarkölteig

300 gr Quark  
12 EL Milch  
12 EL Öl  
150 gr Zucker  
2 Pckg Vanillezucker  
600 gr Weizenmehl  
2 Pckg Backpulver  
Salz

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.  
Den Teig 1 cm dick ausrollen und ca. 25 Gänse ausschneiden oder ausstechen.  
Die Teiggänse vor dem Backen mit Ei bestreichen und Augen aus Rosinen einsetzen.  
Backzeit ungefähr 15 Minuten bei 180°  
evtl. Puderzucker Glasur

Ist ein recht einfaches, schnell gemachtes Rezept, das auch gut schmeckt.



www.wunderbessel.de - für Euer monatliches Forum

# Marzipan-Nuss-Ecken

Marzipan -Nussecken



Meine liebsten Nussecken sind diese hier:

300g Mehl, 1/2 TL. Backpulver,  
60g + 250g Zucker, 1 Prise Salz,  
1 Ei,  
125g + 125g Butter,  
200g Marzipan,  
2 EL. Weinbrand,  
400g gemahlene Nüsse ( am besten schmecken Walnüsse)  
100g Creme fraiche,  
2 P. Vanillin-Zucker,  
---  
200g Kuvertüre, Haselnussplättchen zum Verzieren.

Mehl, Backpulver, 60g Zucker, Salz, Ei und 125g Fett im TM verkneten.  
Eine Kugel formen und in Klarsichtfolie ca. 30 Min. kalt stellen.  
Nüsse auf Turbo zerkleinern und umfüllen.  
Marzipan ebenfalls zerkleinern und zu den Nüssen geben.  
125g Fett bei 40° ca. 2Min. erwärmen , mit Creme fraiche, 250g Zucker und Vanillin-Zucker vermengen. Nüssen und Marzipan dazugeben und mit Hilfe des Spatels vermischen.  
Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Die nussmasse gleichmäßig auf den Teig streichen.  
Bei 150° ca. 20 -25 Min. backen.  
Gebäck auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden.  
Mit Kuvertüre und Nussplättchen verzieren.



## Mega-Blitz-Schokokuchen

200 Gr. Mandeln auf Turbo zerkleinern und zur Seite stellen

200 Gr. Schokolade (ich habe Milka-Vannilekipferl genommen 😊,  
man kann auch prima Zartbitter nehmen)  
zusammen mit  
200 Gr. Butter  
in groben Stuecken in den TM geben,  
kurz zerkleinern und anschliessend ca. 2 Minuten auf 60-80 Grad schmelzen.

150 Gr. Zucker, die zerkleinerten Mandeln, 1/2 Paket Backpulver,  
1 Paket Vanillezucker, 1 Prise Salz und 4 Eier zugeben und auf  
Stufe 4-5 kurz verruehren.  
Falls die Masse zu fluessig ist, noch etwas Mehl zugeben.

Das ganze in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und  
im vorgeheizten Backofen bei etwa 140 Grad (Umluft) ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Abkuehlen ist der Teig noch etwas klebrig. Soll so sein.  
Der Kuchen ist relativ flach.



# Möhren-Kuchen

## Karotten ( Gelberüben ) - Kuchen

8 Eier  
400 g Zucker  
1Pa Vanillezucker  
500 g Karotten  
100 g Maizena ( Speisestärke )  
1 TL Backpulver  
500 g Haselnüsse

Die Nüsse ca. 20s Turbo zerkleinern, umfüllen und zur Seite stellen.  
Danach die Karotten ca. 20s Stufe 3-4, mit Hilfe des Spatels zerkleinern, zu den Nüssen geben; Topf spülen.  
Eier, Zucker, Vanillezucker ca. 1min Stufe 8 rühren.  
Maizena und Backpulver zugeben und weiter 30 s bei St. 4-5 rühren.  
Bei Stufe 4-5 die Nüsse und Karotten unterrühren ( das geht gerade so im Topf ).

In der Springform mit Backpapier oder einfetten ca. 1 Stunde bei 180 Grad backen.  
Danach mit Zuckerglasur und Dekorkarotten verzieren.

Geht auch als Muffins, ergibt ca. 24 Stück.

Im Ursprungsrezept werden die Eier getrennt und zum Schluß erst der Eischnee untergezogen, ich finde aaber die Arbeit muß nicht sein.

Ich habe jetzt schon 3 Mal (!!!) Mufins im Schulklassensatz gebacken....Die Kinder sind ganz wild darauf  
Ich habe relativ kleine Förmchen (ich gebe je 1,5 EL Teig hinein).

Die backe ich bei der angegebenen Temperatur - aber nur 20-25 Minuten (Stäbchenprobe)  
Außerdem gebe ich einen Guß aus Puderzucker und Zitronensaft darauf.

Meine Kinder lieben die Möhrenmuffins, ich glaub, das Rezept steht hier unter "Gelberüben-Kuchen" in einem Forum 😊

Warte mal, ich setz es schnell hier rein:

## Karotten ( Gelberüben ) - Kuchen

8 Eier  
400 g Zucker  
1Pa Vanillezucker  
500 g Karotten  
100 g Maizena ( Speisestärke )  
1 TL Backpulver  
500 g Haselnüsse

Die Nüsse ca. 20s Turbo zerkleinern, umfüllen und zur Seite stellen.  
Danach die Karotten ca. 20s Stufe 3-4, mit Hilfe des Spatels zerkleinern, zu den Nüssen geben; Topf spülen.  
Eier, Zucker, Vanillezucker ca. 1min Stufe 8 rühren.  
Maizena und Backpulver zugeben und weiter 30 s bei St. 4-5 rühren.  
Bei Stufe 4-5 die Nüsse und Karotten unterrühren ( das geht gerade so im Topf ).

In der Springform mit Backpapier oder einfetten ca. 1 Stunde bei 180 Grad backen.  
Danach mit Zuckerglasur und Dekorkarotten verzieren.

Geht auch als Muffins, ergibt ca. 24 Stück. (dann ca 30 Minuten Backzeit – Stäbchenprobe!!)

Mit Zuckerguß (Puderzucker mit Zitronensaft) überpinseln

Die sind total lecker und schmecken auch noch am nächsten Tag!!!



# Möhren-Lebkuchen

400 g Weizen  
400 g Mandeln oder andere Nüsse  
250 g Karotten  
100 g Zitronat  
100 g Orangeat  
1 Päckchen Lebkuchengewürz  
1 TL Hirschhornsalz  
9 Eier  
500 g Zucker

Den Weizen auf 2x in den TM geben und auf Turbo zu einem feinen Mehl mahlen und umfüllen.

Die Mandeln in den TM geben und auf Stufe 7 mahlen und umfüllen.

Die Karotten in groben Stücken in den TM geben und auf Stufe 3-4 mit Hilfe des Spatels zerkleinern und umfüllen.

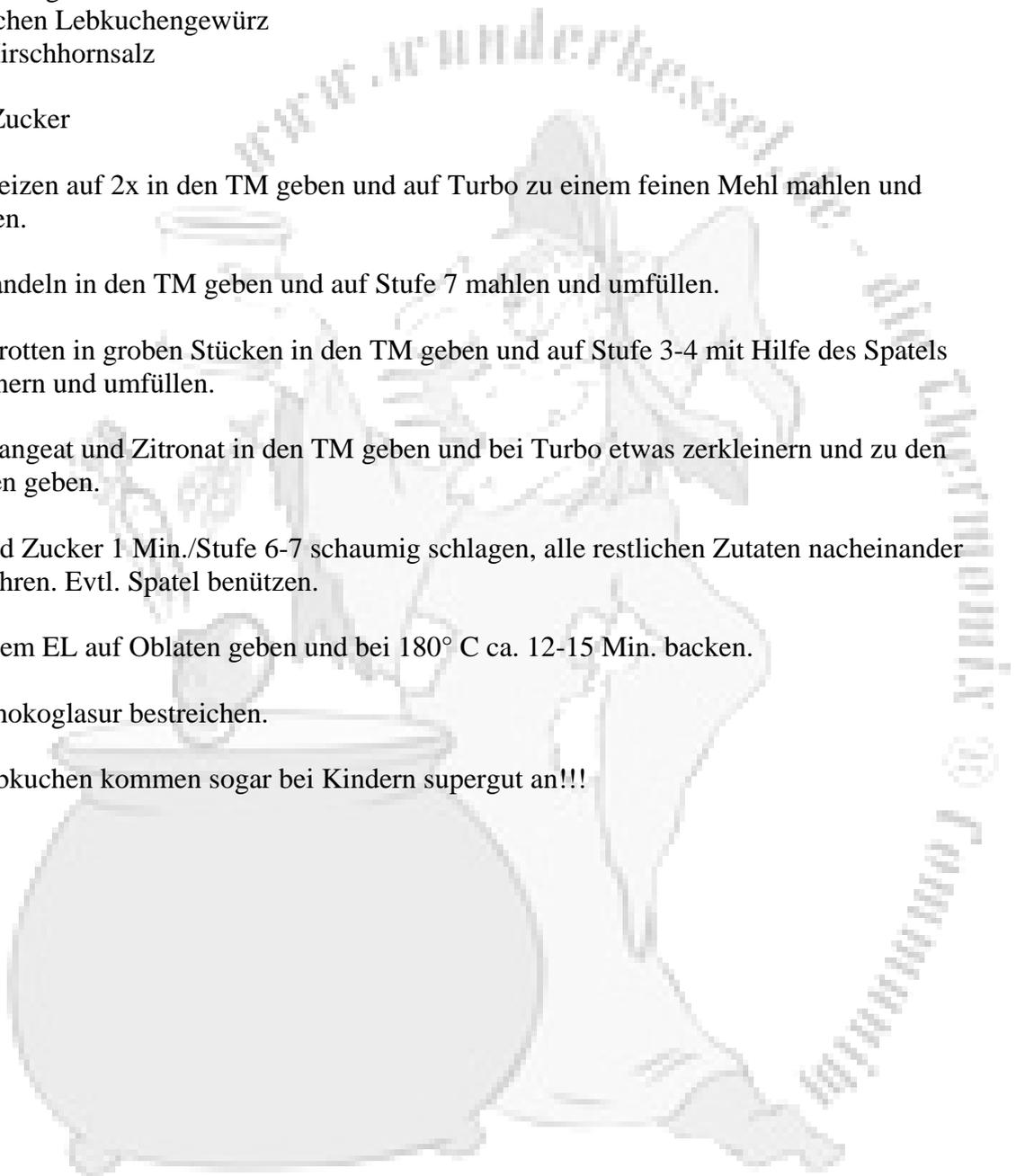
Das Orangeat und Zitronat in den TM geben und bei Turbo etwas zerkleinern und zu den Karotten geben.

Eier und Zucker 1 Min./Stufe 6-7 schaumig schlagen, alle restlichen Zutaten nacheinander unterrühren. Evtl. Spatel benutzen.

Mit einem EL auf Oblaten geben und bei 180° C ca. 12-15 Min. backen.

Mit Schokoglasur bestreichen.

Die Lebkuchen kommen sogar bei Kindern supergut an!!!



# Mohn-Buchteln

Teig:

500 g Mehl

30g Hefe

2 1/2 MB Milch

2 Eier

40 g Zucker

50 g Öl oder flüssige Butter

1 Pr. Salz

in den Mixtopf geben und 3 Min. Brotstufe zu einem Hefeteig verarbeiten.

Füllung:

200 g Mohn .... Turbo schrotten

2 1/2 MB heiße Milch

1 Ei

50 g Zucker

1 ungespritzte Zitrone oder Zitronensaft

100 g Butter zum Backen

Mohn mit heißer Milch übergießen und etwas quellen lassen.

Ei und abgeriebene Zitrone oder Zitronensaft zugeben und mit Zucker süßen.

Teigstücke von je 40 g abwiegen und zu runden Plätzchen (1/2 cm hoch) ausrollen. Auf jedes Plätzchen 1 Eßl. Mohnfüllung geben und den Teig darüber fest schließen.

Butter in einer tiefen Pfanne zerlaufen lassen und die Buchteln darin von allen Seiten einfetten und dicht aneinander hineinsetzen. 10 Min. gehen lassen.

Bei 220° im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.

Heiß mit Puderzucker bestreut servieren.

# Mohn-Klecksel-Kuchen

Mohn-Klecksel-Kuchen

Für 1 Springform (Ø 26 cm):

Mohnbelag:

150 ml Milch  
120 g gemahlener Mohn  
30 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Butter  
1 Ei (Größe M)

Streuselteig:

220 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin  
110 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Msp. Salz  
1 Ei (Größe M)  
110 g weiche Butter oder Margarine

Quarkbelag:

1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
250 g Speisequark (20% Fett i. Tr.)  
200 g Schlagsahne  
2 Eier (Größe M)

Vorbereiten:

Fetten Sie den Boden der Springform (Ø 26 cm). Heizen Sie den Backofen vor.

Mohnbelag: Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Mohn, Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren zufügen und unter Rühren 5 Minuten ohne Deckel kochen. Topf von der Kochstelle nehmen und nach 5 Minuten Butter und Ei unterrühren.

Streuselteig: Mehl und Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben, übrige Zutaten zufügen und mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu feinen Streuseln verarbeiten.  $\frac{3}{4}$  der Streusel in der Springform verteilen und zu einem glatten Boden andrücken.

Quarkbelag: Puddingpulver mit Zucker mischen, mit Quark, Sahne und Eiern mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.  $\frac{2}{3}$  der Mohnmasse auf den Boden streichen, Quarkmasse darauf glatt streichen. Restliche Mohnmasse in etwa 15 Portionen mit einem Teelöffel auf der Quarkmasse verteilen. Übrige Streusel aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 45 Minuten

Kuchen noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Eventuell festgebackenen Belag mit einem Tafelmesser vom Rand lösen. Kuchen in der Form etwa 30 Minuten auf einem Kuchenrost auskühlen lassen, dann Springformrand lösen und entfernen, den Kuchen erkalten lassen.

TIPP:

- Für den Mohnbelag können Sie anstatt der selbst zubereiteten Mohnfüllung auch 1 Päckchen (250 g) Backfertige Mohnfüllung verwenden, diese braucht nicht mehr gekocht zu werden.- Für den Quarkbelag können Sie auch Speisequark (Magerstufe) verwenden

# Mohn-Striezel

Teig:

150 g Magerquark  
1/2 MB Milch  
1/2 MB Öl  
90 g Zucker  
1 Vanillezucker  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
1 Backpulver

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 30Sek./Stufe 3 verrühren, Teig 40 Min. kalt stellen.

Füllung:

100 g Rosinen  
3 EL Rum  
100 g Mandeln  
200 g Mohn  
2 EL Mehl  
4 1/2 MB milch  
70 g Butter, in Stücken  
100 g brauner Zucker  
1/2 TL Zimt  
1 Eigelb

Rosinen und Rum in einer schüssel ziehen lassen.

Mandeln 5 Sek./Turbo zerkleinern und zu den Rosinen geben.

Mohn 45 Sek./Turbo fein mahlen, restliche Zutaten außer Eigelb dazugeben und 6 Min./90°/Stufe 5 aufkochen lassen, sofort zu den Rosinen geben, verrühren und abkühlen lassen.

Den Teig halbieren, jede Hälfte zu einem Rechteck ausrollen.

Die Mohnfüllung darauf verteilen, aufrollen und mit dem Eigelb bestreichen.

Auf ein Backblech legen und bei 175°/ca. 25 Min. backen.

Es werden 2, einen zum Verschenken, einen zum selber essen!

ich habe an Weihnachten Deinen Mohnstriezel gebacken und zusätzlich noch Streussel drauf gemacht. Er hat wunderbar geschmeckt. Zum Teig musste ich noch etwas Mehl zugeben, da er zum Ausrollen zu feucht war, aber dann hat alles prima geklappt. Besonders der Mohn war köstlich , sehr saftig und die Rosinen hat man gar nicht herausgeschmeckt.

# Möhren-Kuchen

ca. 360 gr. Möhren  
Saft von 1 Zitrone  
4 Eier  
200 gr. Zucker  
3 EL warmes Wasser  
1/4 TL Zimt  
1 Msp. Nelkenpulver  
1 EL geriebene Zitronenschale  
150 gr. Mandeln (ich habe fertig geriebene genommen)  
80 gr. Mehl  
1 TL Backpulver  
20 gr. Stärkemehl (z.B. Mondamin)  
1 Prise Salz  
Puderzucker

Wenn man keine geriebenen Mandeln nimmt, zuerst die Mandeln auf Turbo 15 - 20 sec. mahlen und umfüllen.

Die Möhren auf Turbo in Intervallen zerkleinern - umfüllen und mit Zitronensaft begießen. Topf reinigen, Rühraufsatz einsetzen.

Die Eier trennen - die Eigelbe mit dem warmen Wasser und dem Zucker auf Stufe 3 cremig rühren - ca. 2 min - zwischendurch die Gewürze und die Zitronenschale durch die Deckelöffnung zugeben. Die Eigelbmasse zu den Möhren geben, ebenfalls die gemahlenden Mandeln, das Mehl mit Backpulver und das Stärkemehl. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterheben. Topf und Rühraufsatz mit Spülmittel reinigen. Rühraufsatz einsetzen.

Die Eiweiß mit der Prise Salz auf Stufe 3 steifschlagen, ca. 2 - 3 min. (immer durch die Deckelöffnung beobachten - zum Schluß habe ich kurz auf Stufe 4 erhöht, bis die Eiweißmasse sich nicht mehr bewegt hat, also ganz steif war 😊)

Das Eiweiß vorsichtig unter die Möhrenmasse heben, nicht rühren, damit die schaumige Konsistenz nicht zerstört wird. Springformboden mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen und ab in den vorgeheizten Backofen bei 180 ° Ober-/Unterhitze, nicht Umlauf! ca. 45 min. (Bei meinem Backofen reichen 160 °, sonst wirds zu dunkel).

Den Kuchen ein wenig abkühlen lassen auf eine Kuchenplatte setzen und mit Puderzucker bestreuen.

# Möhren-Torte

## Möhrentorte

12 Zwiebäcke  
5 Eier  
250g Zucker  
250g Haselnüsse  
250g geputzte Möhren  
1 Zitrone (Saft u. Schale)  
3 Teel. Backpulver  
200g Kuvertüre

Nacheinander Haselnüsse, Zwiebäcke und Möhren reiben. Topf spülen

Eier trennen. Eischnee steif schlagen (mit Schmetterling Stufe 3, ca. 2 1/2 Min. ???) und umfüllen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren (Stufe 5 ohne Schmetterling???). Nüsse, Zwiebäcke, Möhren, Zitronensaft und Schale dazugeben und rühren (ca. 30-40 Sec. Stufe 5???). Zum Schluß Eischnee vorsichtig unterheben.

Springform einfetten (o.ä.), Teig einfüllen und bei 175-195°C ca. 1. Stunde backen.

Kuchen auskühlen lassen, mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen und evt. mit kleinen Möhren verziehenen.



# Möhren-Torte

## Möhrentorte

5 Eier  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
300 g Zucker  
300 g Möhren  
300 g Mandeln  
3 El Speisestärke  
1 TL Backpulver  
1 Msp. Zimt  
1 Prise Salz  
Butter oder Backpapier für die Form

Für den Guss  
200 g Zucker  
2 El Zitronensaft

Die Mandeln 20 Sek./Turbo fein mahlen, umfüllen. Stärke und Backpulver untermischen.

Die Möhren in Stücken in den Thermomix geben und auf Stufe Turbo fein mahlen, zu den Mandeln geben. Topf säubern.

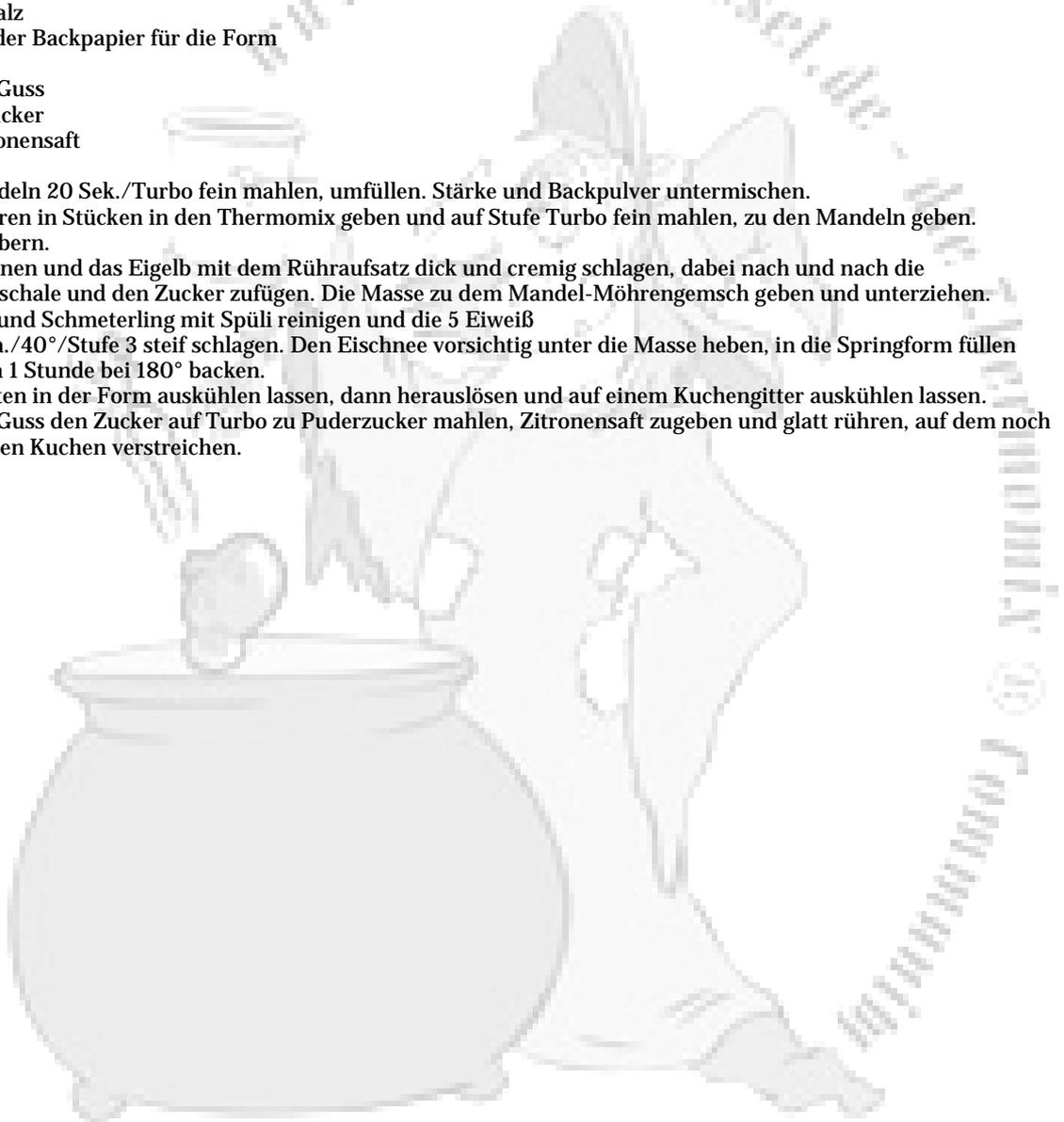
Eier trennen und das Eigelb mit dem Rühraufsatz dick und cremig schlagen, dabei nach und nach die Zitronenschale und den Zucker zufügen. Die Masse zu dem Mandel-Möhrengemisch geben und unterziehen.

Mixtopf und Schmetterling mit Spüli reinigen und die 5 Eiweiß

ca. 3 Min./40°/Stufe 3 steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben, in die Springform füllen und etwa 1 Stunde bei 180° backen.

10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Guss den Zucker auf Turbo zu Puderzucker mahlen, Zitronensaft zugeben und glatt rühren, auf dem noch lauwarmen Kuchen verstreichen.



# Muffins

Muffins

versehentlich habe ich erst die Butter geschmolzen und wollte dann (ohne nachzudenken) die Schokolade hacken, da der Topf warm war (vom Schmelzen) ist folgendes Rezept entstanden das auch sehr lecker war:

100g Schokolade bei Stufe 8 grob hacken  
100g Butter (ich hab Sanella genommen) dazu und bei Stufe 4/80°  
ca. 1-2 min schmelzen.

auf Stufe 2 weiterlaufen lassen und durch die Deckelöffnung

2 Eier (Zimmertemperatur) reinschlagen.

100g brauner Zucker  
2 Pa. Vanillezucker dazu und bei Stufe 4 ca. 15 sec. gut verrühren.

300g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz vermengen und bei Stufe 4 ca. 20 sec. unterrühren.

Ergibt ca. 14 Stück, die aber in der Muffinform gebacken werden müssen, da der Teig flüssig ist.  
Die Muffins sind nicht zu süß geworden, ich hab zur Hälfte Blockschokolade und zur Hälfte Schokolade mit 70% Cacao-Anteil genommen.



# Muffins, leckere

leckeres Muffinsrezept

Man kann vor allem "ältere Schokolade", im Moment noch vielleicht übriggebliebene Osterhasen gut verwerten.

100g Schokolade bei Stufe 10 grob hacken, umfüllen. ( wenn man keine hat, kann man auch recht gut Schokotröpfchen verwenden )

2 Eier

100g zerlassene Butter

250ml Milch

100g brauner Zucker

2 Pa Vanillezucker

300g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

Eier, Butter, Milch, Zucker, und Vanillezucker auf Stufe 3 ca. 15 sec. verrühren.

Mehl, Backpulver, Salz dazugeben und auf Stufe 4 ca. 30sec. verrühren.

Dann die Schokoladenstücke bei Stufe 3-4 kurz unterheben.

Teig in Förmchen füllen (ca.2/3 füllen).

Im vorgeheizten Backofen bei 180° Umlauf ca. 25min goldbraun backen.



# Multi-Vario-Kuchen: 1 Rezept – 1001 Ideen



Multi-Vario-Kuchen : 1 Rezept - 1001 Idee

1 Becher Sahne  
1 Becher Zucker  
2 Becher Mehl  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
4 Eier

Alles auf einmal in eine Schüssel geben und mit dem TM (mit Schmetterling) Stufe 2 ( später, wenn alles gut verrührt ist auch Stufe 3) 3 Minuten gut verrühren, in eine vorbereitete Form füllen und bei 180-200 Grad 50-60 min. backen.

Variationen:

Schokoladenkuchen: 3 EL Mehl durch 3 EL Kakaopulver ersetzen  
Kokoskuchen: 1/2 Becher Mehl durch 1/2 Becher Kokosraspel ersetzen  
Kokos-Schoko-Kuchen: Kombi aus den ersten beiden  
Nusskuchen: 1/2 Becher Mehl weglassen, dafür 1 Becher gemahlene Nüsse dazugeben  
Rosinenkuchen: 1/2 Becher Rosinen zusätzlich dazugeben  
Ameisenkuchen: 1/2 Becher Schokostreusel dazugeben  
Zitronenkuchen: 1 pkg. Zitroback oder abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone dazugeben-dasselbe geht natürlich auch mit Orangeback oder Orangenschale  
Müslkuchen: 1 Becher Mehl durch 1 1/2 Becher Früchtemüslmischung ohne Zucker ersetzen  
Englischer Teekuchen: 1/2 Becher gemischte kandierte Früchte (gehackt) dazugeben  
Nussknacker-Kuchen: je 1/4 Becher Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse grob hacken und dazugeben  
Honig-Nuss-Kuchen: Den Zucker durch Honig ersetzen und 1/2 Becher grob gemahlene Nüsse zusätzlich dazugeben  
Heidelbeerkuchen: 1 Pkg. TK-Heidelbeeren im gefrorenen Zustand unter den Teig heben  
Apfelkuchen: Den Teig in eine Springform geben und mit Apfelspalten belegen, mit Zimtzucker bestreuen  
Apfelkuchen andere Art: 1 grossen Apfel raspeln und gemeinsam mit 1/4 Becher Rosinen unter den Teig heben, eventuell etwas Zimt dazugeben  
Kirschkuchen: 1 kleines Glas Sauerkirschen gut abtropfen lassen, in etwas Mehl wälzen und unter den Teig heben  
Nougatkuchen: 1/2 Becher Zucker durch 1/2 Becher Nutella ersetzen

Die Grundmasse reicht auch für 1 Backblech aus, da kann man dann drauflegen, was man mag, z. B. Apfelspalten, Pfirsiche aus der Dose, Ananasscheiben, Kirschen, Pflaumen.....

Hurra der Multi Vario Kuchen ist LF30 🤗🤗🤗🤗🤗🤗🤗🤗, natürlich nur der ohne Nüsse oder fetten Zutaten die zusätzlich mit reinkommen. Aber das Rezept Natur, bzw mit Obst ist lf30. Möchte ihn jetzt mal mit Joghurt statt mit Sahne machen.

Ich habe den Kuchen auch schon mit 100 ml Sahne und 100 ml Joghurt gemacht, allerdings gebe ich dann noch 1 guten Esslöffel Gries dazu, damit er schön locker wird. Das klappt prima, wir haben keinen Unterschied gemerkt. Es war allerdings die Version mit 100g Haselnüssen, ich weiss nicht, ob es dann noch low Fett ist, aber auf jeden Fall eher als mit 200 ml Sahne.

ich habe die gesamten Zutaten auf einmal in den James mit Schmetterling getan und 2-3 Min auf Stufe 3 verrührt.

Ich habe alle Zutaten in den Mixtopf gegeben und 20 Sek./Stufe 6 mit Hilfe des Spatels gerührt, ab in die Muffinsform.

Wurde super hoch und ganz locker!

Nicht stehen lassen, gleich verbacken, sonst verliert das Backpulver seine Wirkung!

ich habe alle Zutaten reingetan und dann ohne Schmetterling 30-40 sec. Stufe 4-6 gerührt. Wirklich ein Blitzrezept!

ich backe den Multi-Vario mindestens zweimal die Woche 😊. Ich habe das Gefühl, dass man bei diesem Kuchen eigentlich nichts falsch machen kann. Sogar mein Sohn hat ihn schon gerührt 😊.

Allerdings lasse ich den Schmetterling weg und rühre den Teig 50 sec Stufe 6. Sollte dann noch etwas Mehl nicht ganz untergerührt sein, helfe ich mit dem Spatel unter kurzem Rühren nach.

Lass den Schmetterling weg, der Teig ist zu schwer, am Ende schrottest Du den Schmetterling noch!

Ein paar Sekunden Stufe 6 reichen aus.



# Müsli-Kuchen

## Müslikuchen

150g Butter oder Margarine  
150g Zucker  
1 P. Vanillzucker  
3 Eier  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone  
alles auf Stufe 4 ca. 50 Sekunden verrühren

5 Esslöffel Milch  
2 Esslöffel Rum  
250g Mehl  
½ P. Backpulver  
100g Müsli  
4 Esslöffel Schokoraschel

nochmals auf Stufe 4 ca. 30-40 Sekunden unter-  
rühren, evtl. Spatel zu Hilfe nehmen.

In eine gefettete Kastenform füllen und bei  
175 Grad ca. eine Stunde backen.

Ich habe etwas mehr Milch genommen, da mir der  
Teig zu steif war.  
Es kann jedes Müsli genommen werden. Wenn es  
grob ist, vorher etwas zerkleinern.  
Aber der Kuchen darf ruhig etwas Biss haben.



# Müsli-Mandel-Hörnchen

Müsli-Mandelhörnchen  
Zutaten für ca. 20 Stück

250 gr. Marzipan-Rohmasse  
200 gr. Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eiweiß  
75 gr. Voll-Nuß-Müsli  
100 gr. dunkle Kuvertüre

Marzipanrohmasse, Zucker, Salz und Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verarbeiten ( geht natürlich mit James besser).

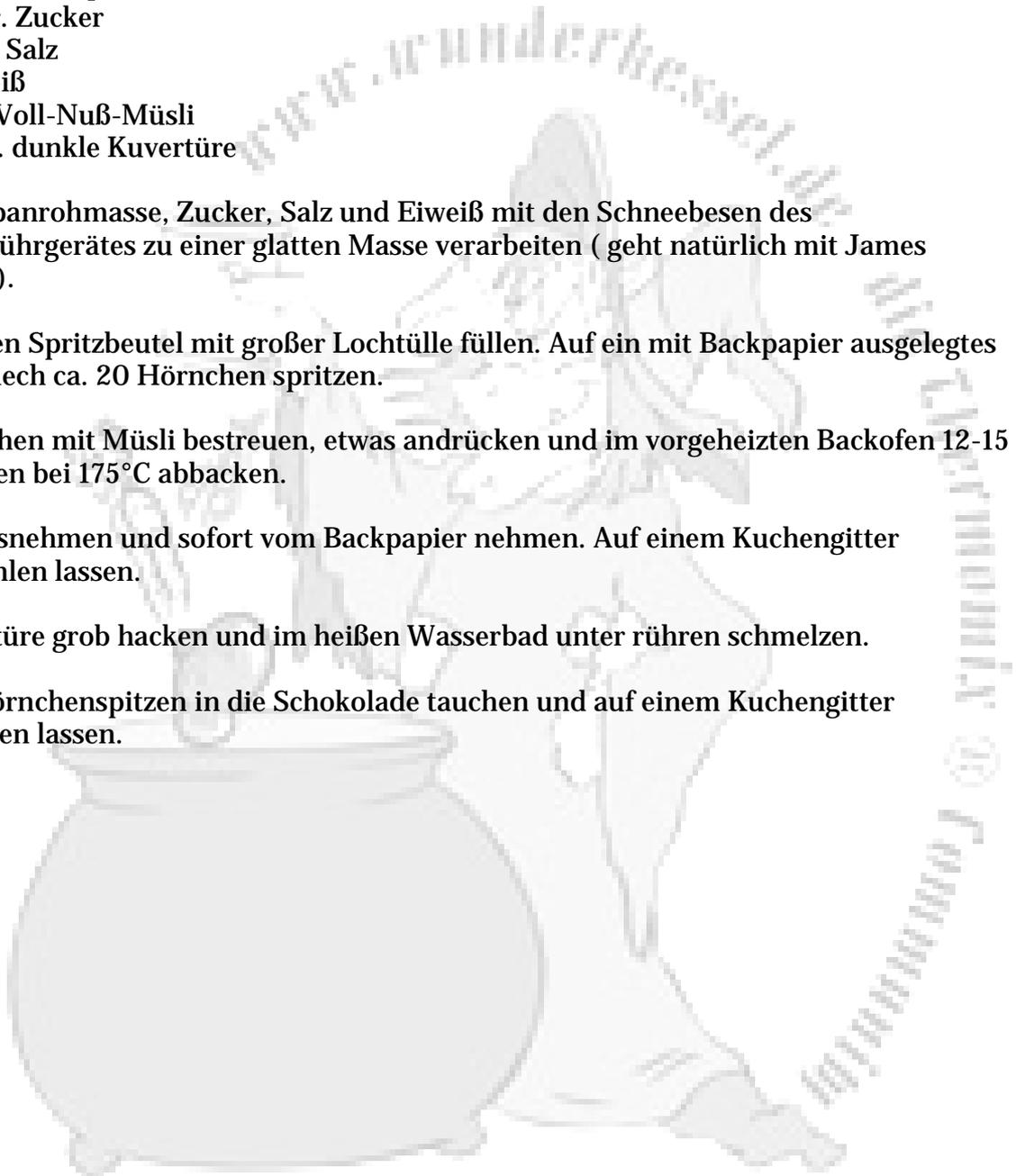
In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 20 Hörnchen spritzen.

Hörnchen mit Müsli bestreuen, etwas andrücken und im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten bei 175°C abbacken.

Herausnehmen und sofort vom Backpapier nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad unter rühren schmelzen.

Die Hörnchenspitzen in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.



# Neujahrs-Brezeln / Osterkränze

Neujahrsbrezeln / Osterkränze

500g Mehl  
1 Würfel Hefe  
100g Zucker  
1 Pa Vanillezucker  
1 TL abger. Zitronenschale  
1 Prise Salz  
150g Crème fraîche ( oder auch Schmand )  
130 g Milch ( 1 1/3 MB )  
70g weiche Butter in Stückchen

alles zusammen in den Mixtopf geben. 1 1/2 Min. Brotstufe zu einem Teig verarbeiten und 40 Min gehen lassen.

Teig durchkneten, zur Rolle formen und in gleichgroße Stücke teilen. Diese wiederum zur Rolle formen und dann Brezeln schlingen. Ich habe 10 kleinere Brezeln gemacht.

1 Eigelb  
1 EL Milch

mischen und den Teig bestreichen.

Ist auch gut für Osterkränze geeignet, einfach zwei Rollen umeinander schlingen und als Kränze abbacken.

Backtemperatur : 180 °C  
Zeit ca. 25 min



# New York Cheese Cake

NEW YORK CHEESE Cake: 250 g Mehl, 150 g Margarine, 80g Zucker, 1 Ei, 1/2 P. Backpulver in den Topf geben und 2 mal 15 Sek. auf Stufe 4 verkneten. Kühl stellen. Eine Springform damit auslegen (mit Rand). Für den Belag 500 g Quark, 200 g Zucker, 2 Eier, 1 P. Vanille-puddingpulver, 1/2 Tasse Öl und 500 ml Milch ca. 20 Sek. auf Stufe 6 vermischen und auf den Teig geben. ca. 1 Std. bei 180° backen.

für den new york cheese caka habe ich noch eine leckere Abwandlung:  
statt dem Puddingpulver nehme ich 2 El Reismehl und 2 El Stärke



# Nougat-Hörnchen

100 g weiche Butter

200 g Nutella

1 Ei

1 P. Vanillezucker

1 Msp. Salz

300 g Mehl

1/2 Teel. Backpulver.....2-3 Min/Brotstufe

Teig kalt stellen, zu einer Rolle formen, Scheiben abschneiden und halbieren und zu Hörnchen formen

12-15 Min bei 180°C backen

evtl. zur Hälfte in Schokoglasur tauchen.



# Nougat-Ringe

150 g Mehl  
50 g Puderzucker  
1 TL Spekulatiusgewürz  
75 g Butter  
1 Eigelb  
400 g Nougatmasse  
200 g Halbbitter Kuvertüre  
100 g helle Haselnussglasur

1. Mehl, Puderzucker und Spekulatiusgewürz mischen, Butterwürfel und Eigelb daraufsetzen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Teig 3 mm dick ausrollen. Erst Kreise von 5 cm Durchmesser, dann jeweils in der Mitte ein Loch von 2 cm Durchmesser ausstechen. Die Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen, bei 180 Grad , Umluft 160 Grad, backen, dann auskühlen lassen.

3. Nogat im heißen Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf jedes Plätzchen einen Nougatring spritzen. Über Nacht kalt stellen,

4. Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen, Die Oberfläche der Nougatringe in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Haselnussglasur nach Anweisung schmelzen und die Nougatringe damit verzieren.



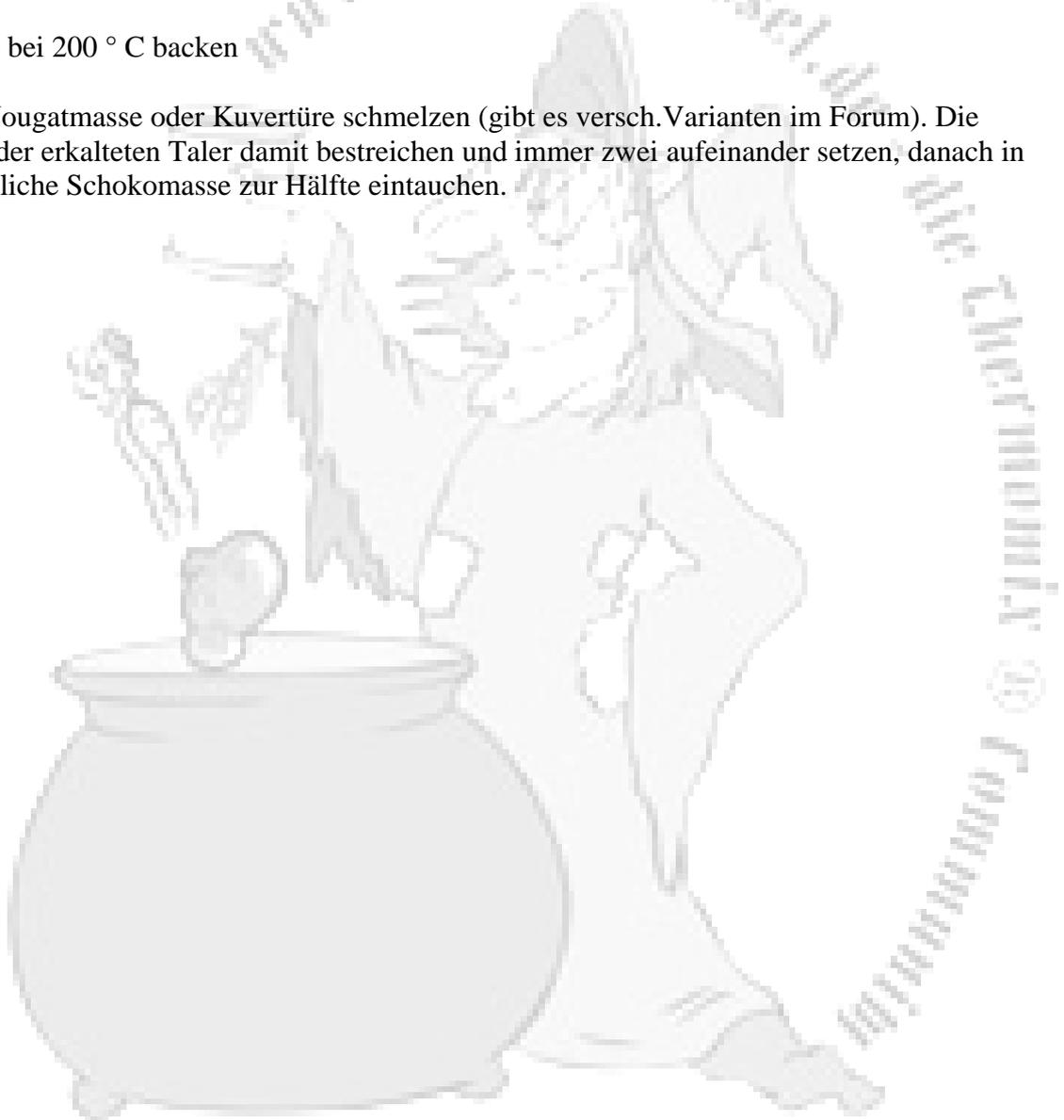
# Nougat-Taler

150 g Haselnüsse ...20Sec./Stufe9  
250 g Mehl  
75 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
200 g weiche Margarine  
1 Ei ....2-3 Min/Brotstufe

Mürbteig kalt stellen, später messerrückendick ausrollen und rund ausstechen

10 Min bei 200 ° C backen

200g Nougatmasse oder Kuvertüre schmelzen (gibt es versch. Varianten im Forum). Die Hälfte der erkalteten Taler damit bestreichen und immer zwei aufeinander setzen, danach in die restliche Schokomasse zur Hälfte eintauchen.



# Nougat-Kranz

## Nougat Kranz

### ZUTATEN:

200 g schnittfestes Nuss-Nougat  
200 g Haselnusskerne  
200 g Marzipan-Rohmasse  
250 g Butter  
200 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
Salz  
5 Eier  
500 g Mehl  
1 Fl. Bittermandel-Backöl  
125 g Schlagsahne  
1 P. Backpulver  
10 g Haselnussblättchen  
30 g Aprikosenkonfitüre  
½ TL Puderzucker

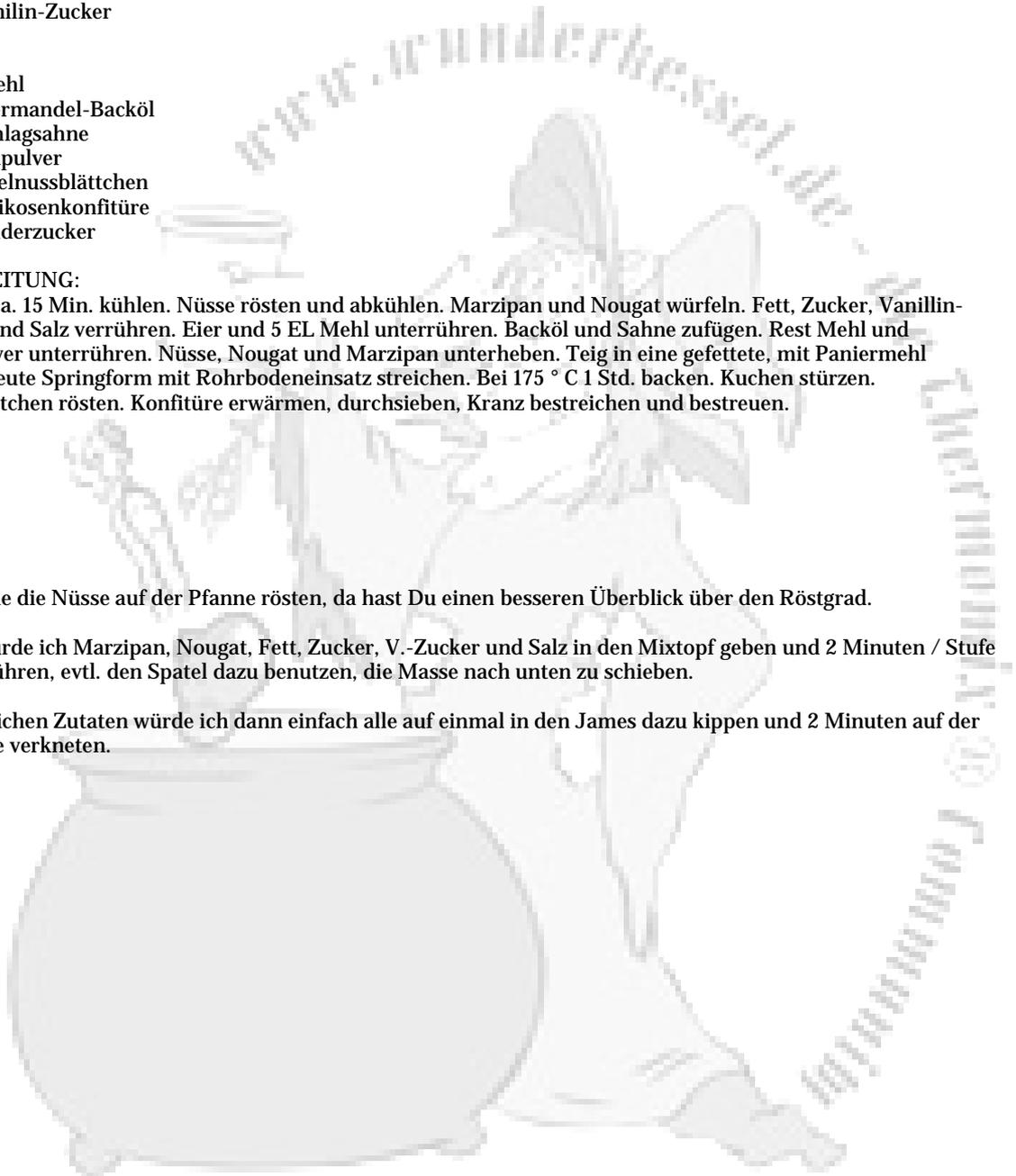
### ZUBEREITUNG:

Nougat ca. 15 Min. kühlen. Nüsse rösten und abkühlen. Marzipan und Nougat würfeln. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Eier und 5 EL Mehl unterrühren. Backöl und Sahne zufügen. Rest Mehl und Backpulver unterrühren. Nüsse, Nougat und Marzipan unterheben. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform mit Rohrbodeneinsatz streichen. Bei 175 ° C 1 Std. backen. Kuchen stürzen. Nussblättchen rösten. Konfitüre erwärmen, durchsieben, Kranz bestreichen und bestreuen.

Ich würde die Nüsse auf der Pfanne rösten, da hast Du einen besseren Überblick über den Röstgrad.

Dann würde ich Marzipan, Nougat, Fett, Zucker, V.-Zucker und Salz in den Mixtopf geben und 2 Minuten / Stufe 3-4 verrühren, evtl. den Spatel dazu benutzen, die Masse nach unten zu schieben.

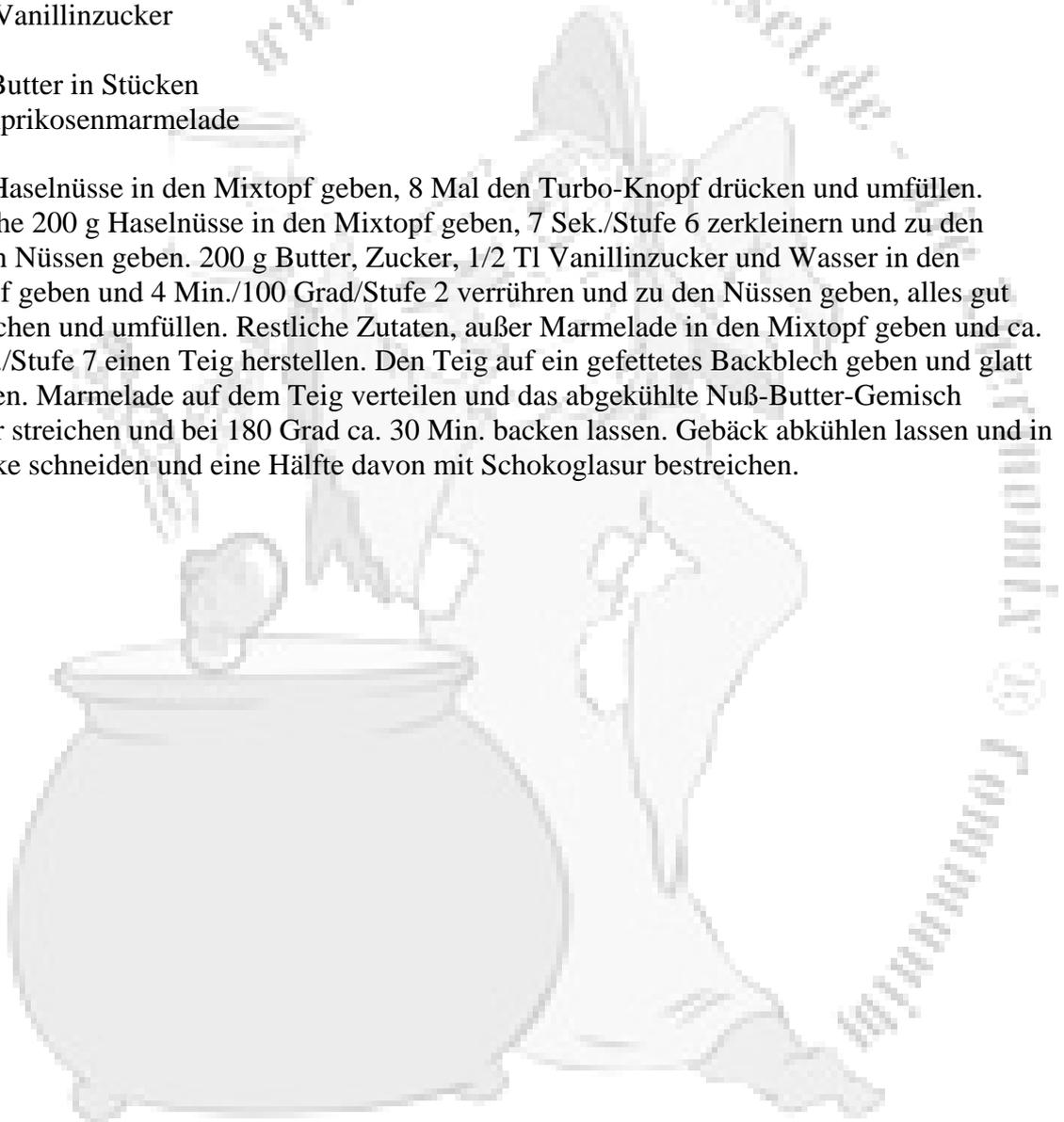
Die restlichen Zutaten würde ich dann einfach alle auf einmal in den James dazu kippen und 2 Minuten auf der Brotstufe verkneten.



# Nuss-Ecken

400 g Haselnüsse  
200 g Butter in Stücken  
200 g Zucker  
1/2 TI Vanillinzucker  
4 EL Wasser  
300 g Mehl Typ 1050  
1 TI Backpulver  
130 g Zucker  
1/2 TI Vanillinzucker  
2 Eier  
130 g Butter in Stücken  
4 EL Aprikosenmarmelade

200 g Haselnüsse in den Mixtopf geben, 8 Mal den Turbo-Knopf drücken und umfüllen. Restliche 200 g Haselnüsse in den Mixtopf geben, 7 Sek./Stufe 6 zerkleinern und zu den anderen Nüssen geben. 200 g Butter, Zucker, 1/2 TI Vanillinzucker und Wasser in den Mixtopf geben und 4 Min./100 Grad/Stufe 2 verrühren und zu den Nüssen geben, alles gut vermischen und umfüllen. Restliche Zutaten, außer Marmelade in den Mixtopf geben und ca. 30 Sek./Stufe 7 einen Teig herstellen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und glatt streichen. Marmelade auf dem Teig verteilen und das abgekühlte Nuß-Butter-Gemisch darüber streichen und bei 180 Grad ca. 30 Min. backen lassen. Gebäck abkühlen lassen und in Dreiecke schneiden und eine Hälfte davon mit Schokoglasur bestreichen.



# Nuss-Ecken

Nussecken

Dieses Rezept wurde hier von Inge am 17.07.2002 gepostet.  
Meine liebsten Nussecken sind diese hier:

300g Mehl, 1/2 TL. Backpulver,  
60g + 250g Zucker, 1 Prise Salz,  
1 Ei,  
125g + 125g Butter,  
200g Marzipan,  
2 EL. Weinbrand,  
400g gemahlene Nüsse ( am besten schmecken Walnüsse)  
100g Creme fraiche,  
2 P. Vanillin-Zucker,

---

200g Kuvertüre, Haselnussplättchen zum Verzieren.

Mehl, Backpulver, 60g Zucker, Salz, Ei und 125g Fett im TM verkneten.  
Eine Kugel formen und in Klarsichtfolie ca. 30 Min. kalt stellen.  
Nüsse auf Turbo zerkleinern und umfüllen.  
Marzipan ebenfalls zerkleinern und zu den Nüssen geben.  
125g Fett bei 40° ca. 2Min. erwärmen , mit Creme fraiche, 250g Zucker und Vanillin-Zucker vermengen. Nüssen und Marzipan dazugeben und mit Hilfe des Spatels vermischen.  
Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Die nussmasse gleichmäßig auf den Teig streichen.  
Bei 150° ca. 20 -25 Min. backen.  
Gebäck und auskühlen lassen in Dreiecke schneiden.  
Mit Kuvertüre und Nussplättchen verzieren.

**Nun hat meine Nichte Ihr Rezept James tauglich umgeschrieben. Ich übernehme also keine Garantie für die folgend angegebene Zeiten, aber ich durfte sie heute probieren und sie waren wirklich sehr, sehr lecker..**

200g Mandeln  
200g Haselnüsse, Stufe Turbo ca. 7 Sek./ UMFÜLLEN  
(Sollen noch etwas gröber bleiben)

300g Mehl  
1 TL. Backpulver  
130g Zucker  
2 P. Vanilliezucker  
2 Eier  
130g Margarine  
1 Min./St.4-5 mit Spatel vermengen

auf ein Backblech streichen und mit Marmelade bestreichen.  
(Im ursprünglichen Rezept sind 2 EBl. angegeben, aber Sie meint bei Ihr werden es mehr. Also, je nach Geschmack...)

Topf kurz ausspülen, RÜHRAUFSATZ einsetzen!!

200g Margarine  
150g Zucker  
2 P. Vanilliezucker  
4 EBl. Wasser  
2-3 Min/100°/St.1  
Nüsse unterrühren.  
Auf den Teig geben

20-30 Min. bei 175°Heißluft

auskühlen lassen in Dreiecke schneiden,  
mit Kuvertüre verzieren.

# Nuss-Hörnchen

## Nusshörnchen

### Zutaten:

250 ml Milch  
80 g Zucker  
80 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Würfel Hefe  
500 g Mehl

150 g Haselnüsse  
120 g Butter  
50 g Marzipan  
50 g Löffelbiskuits  
1 P. Vanillezucker  
etwas Zimt

1 Eigelb zum Bestreichen

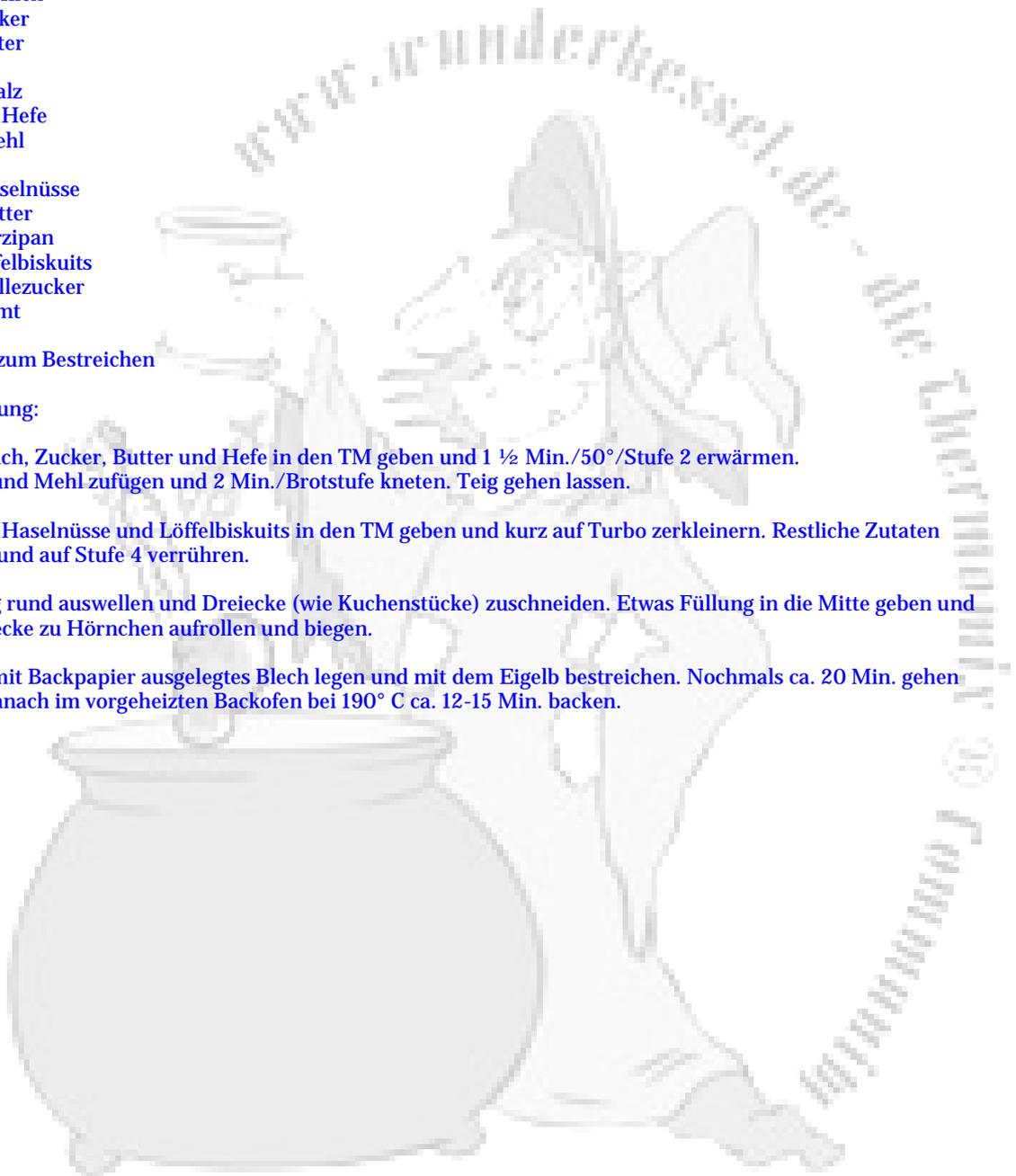
### Zubereitung:

Teig: Milch, Zucker, Butter und Hefe in den TM geben und 1 ½ Min./50°/Stufe 2 erwärmen. Ei, Salz und Mehl zufügen und 2 Min./Brotstufe kneten. Teig gehen lassen.

Füllung: Haselnüsse und Löffelbiskuits in den TM geben und kurz auf Turbo zerkleinern. Restliche Zutaten zufügen und auf Stufe 4 verrühren.

Den Teig rund auswellen und Dreiecke (wie Kuchenstücke) zuschneiden. Etwas Füllung in die Mitte geben und die Dreiecke zu Hörnchen aufrollen und biegen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem Eigelb bestreichen. Nochmals ca. 20 Min. gehen lassen danach im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 12-15 Min. backen.



# Nuss-Kranz

## NUSSKRANZ

300g Mehl  
2 gestr. TL. Backpulver  
100g Zucker,  
1 P. Vanillinzucker  
1 Ei  
2 EL. Milch  
125g Butter zu einem Knetteig verarbeiten, dann zu  
einem Rechteck ausrollen.  
200g gem. Walnüsse  
100g Zucker  
4-5 Tropfen Bittermandel  
1/2 Eigelb  
3-4 EL. Wasser verrühren und auf den Teig streichen.  
Zu einem Kranz formen und einschneiden, mit  
1/2 Eigelb  
und 1 EL. Milch bestreichen.  
bei 175-200° ca. 45 Min. backen.



www.wunderbessel.de - für Euer monatliches Forum

# Nuss-Kuchen

## NUSSKUCHEN

150g Butter  
200g Zucker  
5 Eier  
125g Mehl  
200g Walnüsse  
1/2 P. Backpulver  
100g Schokostreusel  
bei 150° ca. 60 Min. backen.



# Nuss-Mandel-Boden

Nuss-Mandel-Boden (passt zwar nicht ganz in diesen Bereich, ergänzt sich aber prima)

- 150 gr. Zucker / 100 gr. Mandeln / 100 gr. Haselnüsse /  
1 Tafel Zartbitterschokolade / 1 Pckch. Backpulver  
(Turbo / ca. 20 Sekunden zerkleinern - Nussstückchen darf man noch  
sehen) / Topf-Inhalt zur Seite stellen und Mixtopf gut säubern

- 6 Eiweiß  
(Schmettling aufsetzen / 3 Minuten / Stufe 3) steif schlagen

- restliche Zutaten (Stufe 3) unterheben

Backofen auf 150 ° C (Heißluft) vorheizen / Springform einfetten und mit Mehl bestäuben / Teig einfüllen und ca. 35 - 40 Minuten backen

- 1 Glas Kirschen / Saft abgießen und mit 1 Pckch. Tortenguss oder  
Mondamin andicken und Kirschen unterheben (Zucker nach  
Geschmack) / Masse auf den abgekühlten Tortenboden streichen  
und abkühlen lassen

- 2 Becher Sahne steif schlagen / Kuchen rundherum damit  
bestreichen und mit Eierlikör (und jetzt passt es doch wieder  
in diese Kategorie) und Schokostreuseln verzieren

Gutes Gelingen wünscht  
Angelika

PS.: Mein Tipp (hab ich total vergessen): Statt Korn oder sonstigem  
Hochprozentigem Kirschwasser nehmen - schmeckt himmlisch!!!



# Nuss-Stäbchen

## Nussstäbchen:

4 Eiweiss  
1 Prise Salz  
300 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
450 g ungeschälte Mandeln  
Schale 1 unbehandelte Zitrone  
2 TL Zimt

Den Zucker in zwei Arbeitsgängen zu Puderzucker mahlen und umfüllen. Die Mandeln ebenfalls in zwei Arbeitsgängen mahlen und umfüllen.  
Schmetterling einsetzen. 4 Eiweiss mit 1 Prise Salz 3 Minuten Stufe 3 steif schlagen. James auf Stufe 1 weiterlaufen lassen und durch die Deckelöffnung den Puderzucker und tropfenweise Zitronensaft hinzugeben. Schmetterling entfernen.  
Von der Masse 5 EL zur Seite stellen.  
Die gemahlene Mandeln und den Zimt auf Stufe 1 - 2 unterheben. Evtl. mit dem Spatel nachhelfen.  
Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, mit einem Backhorn in ca. 50 Stücke teilen und mit dem restlichen Eiweiss bestreichen.  
Bei 160°C ca. 20 Minuten backen.

Ein Backhorn ist ein flaches Teil aus Kunststoff, das auf der einen Seite gerade ist und auf der anderen Rund. Kennst du von Tupperware den "Clou" - Teigschaber? Das ist so was ähnliches, nur ist ein Backhorn nicht gebogen, sondern gerade. (Den Clou kannst du dir bei ebay in der Rubrik "Tupperware" ansehen)

Du kannst es aber auch mit einem Messer versuchen, nur nicht schneiden, sondern immer Stück für Stück drücken. Beim Schneiden reisst der ganze Teig sonst ein.

Leider fällt mir im Moment keine bessere Beschreibung ein, ich hoffe, du verstehst trotzdem, was ich meine.



# Nuss-Stäbchen

4 Eiweiss  
1 Prise Salz  
300 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
450 g ungeschälte Mandeln  
Schale 1 unbehandelte Zitrone  
2 TL Zimt

Den Zucker in zwei Arbeitsgängen zu Puderzucker mahlen und umfüllen. Die Mandeln ebenfalls in zwei Arbeitsgängen mahlen und umfüllen.

Schmetterling einsetzen. 4 Eiweiss mit 1 Prise Salz 3 Minuten Stufe 3 steif schlagen. James auf Stufe 1 weiterlaufen lassen und durch die Deckelöffnung den Puderzucker und tropfenweise Zitronensaft hinzugeben. Schmetterling entfernen.

Von der Masse 5 EL zur Seite stellen.

Die gemahlene Mandeln und den Zimt auf Stufe 1 - 2 unterheben. Evtl. mit dem Spatel nachhelfen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, mit einem Backhorn in ca. 50 Stücke teilen und mit dem restlichen Eiweiss bestreichen.

Bei 160°C ca. 20 Minuten backen.

Wenn man sie mit Mandeln backt, heißen sie dann wohl "Mandelstäbchen"?

Wenn man will, kann man statt Mandeln auch Haselnüsse nehmen, aber mit Mandeln schmeckt es uns besser.

Ein Backhorn ist ein flacher Teigschaber, also nicht so ein Ding mit Stiel, sondern es sieht aus wie so ein flaches Kunststoffstück.

Wenn du den "Clou" von Tupper kennst, das ist so was, nur ist der gebogen, meiner ist flach.

# Nuss-Taler

130 g Haselnüsse, Turbo ganz kurz grob hacken, umfüllen

Für den Knetteig folgende Zutaten in den Topf geben:

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
130 g Zucker  
1 Vanille-Zucker  
4 Tropfen Bittermandelaroma  
1 Prise Salz  
1 Ei  
130 g Butter kalt

Kurz auf Stufe 4 bis 5 zu einem bröseligen Teig verarbeiten,  
dann die Haselnüsse zugeben und auf Stufe 4 ganz kurz unterarbeiten.  
Teig von Hand noch mal durchkneten und 2-3 Rollen (Durchmesser etwa 3 cm) formen  
Die Rollen in Alufolie einfrieren.  
Wenn sie hart sind in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf Bleche mit Backpapier belegt, verteilen,  
backen bei Ober-/Unterhitze 180°C / Heißluft 160°C etwa 15 Minuten.

Nach Belieben noch Rumaroma zum Teig geben,  
oder die fertigen Plätzchen halb in Schokolade tauchen.  
Ihr könnt den Teig auch länger einfrieren und bei Bedarf backen.



# Obst-Boden

## Obstboden

Ich mache zu sämtlichen Obstkuchen immer auf Vorrat (eingefroren) einen **Eischwerteig**, da mir der Bisquitteig immer zu locker ist, vor allem wenn die Früchte schön saftig sind. Das angenehme beim Eischwerteig ist, daß ich ihn jeder Formgröße leicht anpassen kann, und er gelingt immer. Ich nehme 4 Eier für die ganz kleine Springform (1/2 Teigmenge und schneide ihn 3 mal durch, das gibt 3 kleine Obstkuchen, die 2 Leute aufessen können), ich nehme 5 Eier für die mittlere Springform und schneide 2 x durch und 6 Eier für die ganz große Form, auch 2 mal durchschneiden. Der erste im James ist nichts geworden, habe wohl das mehl zu lange gerührt....

Man nehme also die

gewünschte Anzahl Eier und wiege sie  
dazu etwas Rum, Vanillezucker oder Backaroma  
in diesem Gewicht Zucker, zusammen schaumig rühren

Danach einen TL Backpulver  
und das Gewicht der Eier zur Hälfte mit Mehl und zur anderen Hälfte mit Stärkemehl dazugeben und schnell unterheben.

In Springform und sofort bei 180 ° auf der mittleren Schiene Backen ohne nachzuschauen. Je nach Größe der Form zwischen 3/4 bis 1 Stunde.



# Obst-Boden, schneller

schnelles Obstboden-Rezept

5 EL. Mehl  
4 EL. Zucker  
3 Eier  
2 EL. Öl  
1 EL. Essig  
1/2 P. Backpulver  
1/2 P. Vanillinzucker

Bei 200° ca. 15 Min. backen



# Obst-Kuchen

Obstkuchen

Für den Teig braucht man 250 weiche Butter, 200 gr. Zucker, abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 3 Eier, 3 Eiweiss, 100 gr. Schlagsahne, 250 gr. Mehl, 1 Backpulver.

Zuerst habe ich die Butter, den Zucker und die Zitronenschale 4 Minuten/50 °/Stufe 2 gerührt. Dann die Eier und das Eiweiss nach und nach zugeben. Die Sahne noch hinzu und alles 2 Min./St. 4 rühren.

Den Teig auf ein gefettetes Blech giessen (ich habe Backpapier genommen) und ca. 20 Minuten auf 175 ° backen. Dann abkühlen lassen.

Für die Creme :

200 ml Zitronensaft, 300 ml Wasser, 200 gr. Zucker, 10 gr. Butter, 60 gr. Speisestärke und 3 Eigelb  
6Min./90°/St.3 rühren und abkühlen lassen.

Dann auf den Teig streichen.

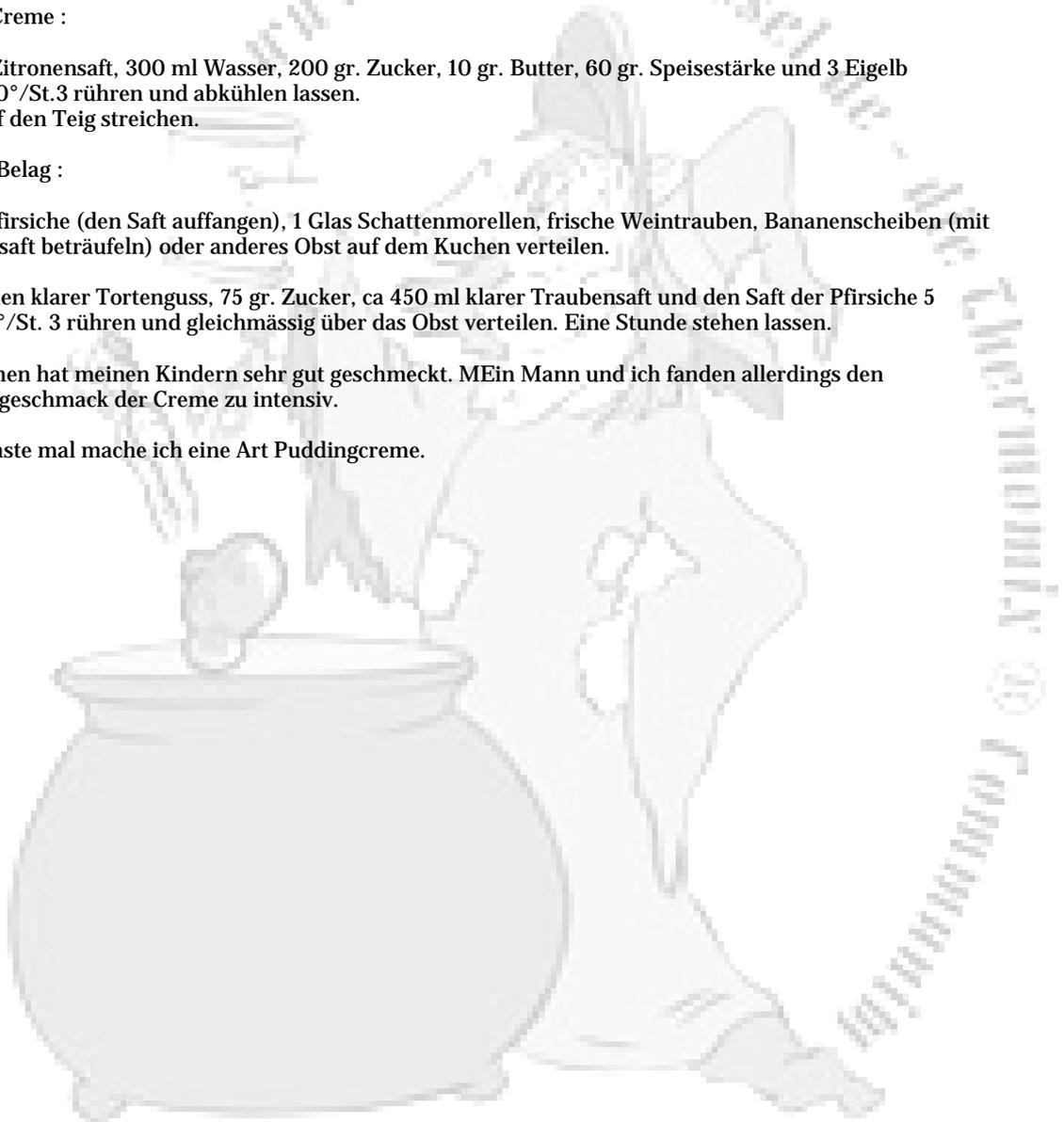
Für den Belag :

1 Dose Pfirsiche (den Saft auffangen), 1 Glas Schattenmorellen, frische Weintrauben, Bananenscheiben (mit Zitronensaft beträufeln) oder anderes Obst auf dem Kuchen verteilen.

3 Päckchen klarer Tortenguss, 75 gr. Zucker, ca 450 ml klarer Traubensaft und den Saft der Pfirsiche 5 Min./90°/St. 3 rühren und gleichmässig über das Obst verteilen. Eine Stunde stehen lassen.

Der Kuchen hat meinen Kindern sehr gut geschmeckt. MEin Mann und ich fanden allerdings den Zitronengeschmack der Creme zu intensiv.

Das nächste mal mache ich eine Art Puddingcreme.



# Orangen-Stäbchen

Zutaten:

175 g Butter

75 g Zucker

abgeriebene Schale einer Orange (nehme immer Orange-Back von Schwartz)

3 EL Orangensaft (am besten frisch gepreßt)

1 Eigelb

200 g Mehl

75 g Stärke

1 TL Backpulver

Zubereitung:

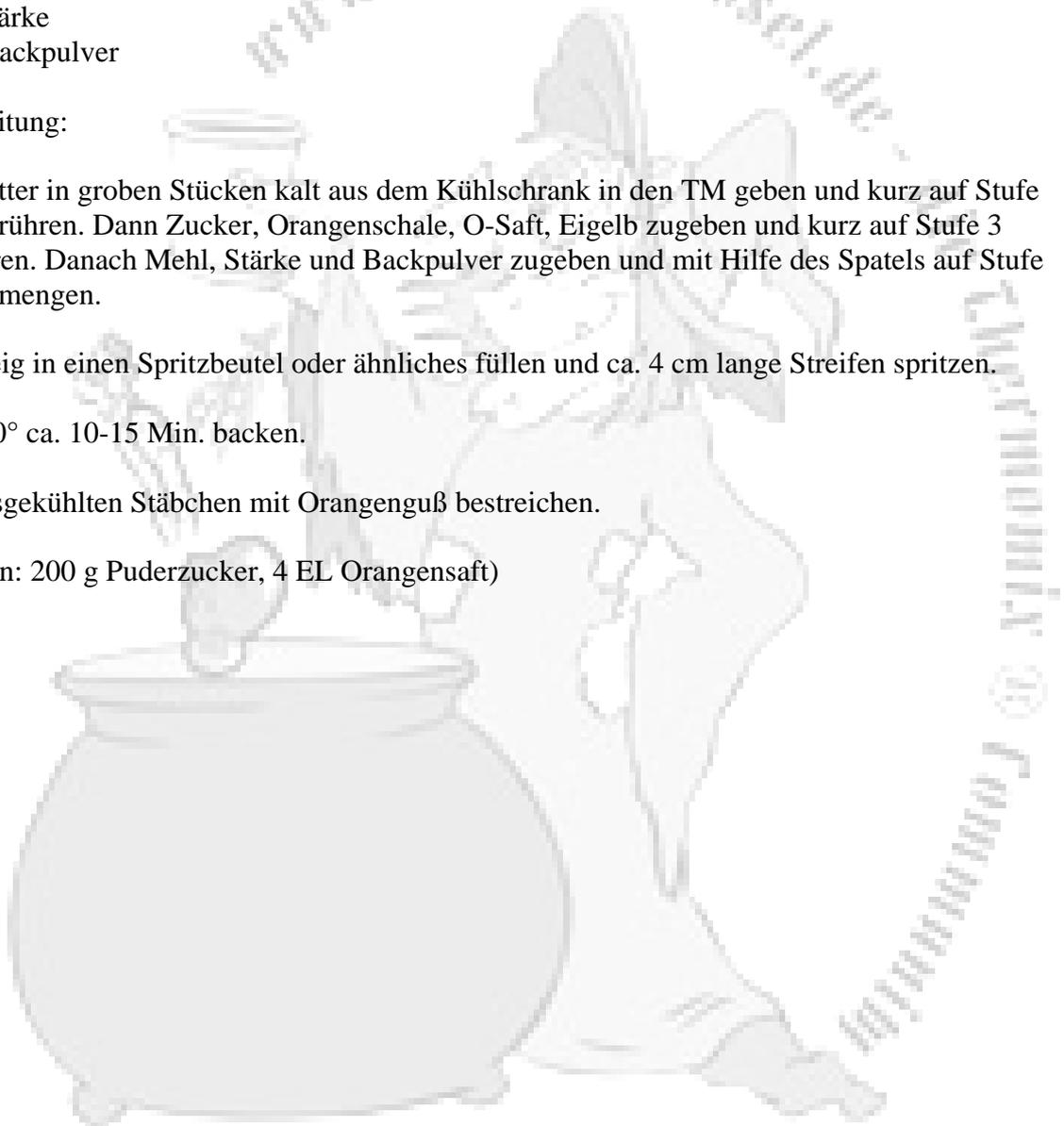
Die Butter in groben Stücken kalt aus dem Kühlschrank in den TM geben und kurz auf Stufe 2-3 verrühren. Dann Zucker, Orangenschale, O-Saft, Eigelb zugeben und kurz auf Stufe 3 verrühren. Danach Mehl, Stärke und Backpulver zugeben und mit Hilfe des Spatels auf Stufe 3-4 vermengen.

Den Teig in einen Spritzbeutel oder ähnliches füllen und ca. 4 cm lange Streifen spritzen.

Bei 200° ca. 10-15 Min. backen.

Die ausgekühlten Stäbchen mit Orangensaft bestreichen.

(Zutaten: 200 g Puderzucker, 4 EL Orangensaft)



# Osterhase oder Osterlamm, gebacken

(3 Port.)

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 2 EL FUCHS Vanillezucker
- 1 TL, gestr. FUCHS Cardamom, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 350 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver
- 1 Orange, den Saft davon
- ½ TL FUCHS Orangenschalen-Aroma
- Butter für die Form
- 2 EL Paniermehl für die Form

Die Mengenbezeichnungen

Eier trennen, Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Cardamom und Salz schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben, mit Orangensaft und Orangenschalen-Aroma hinzufügen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Drei Formen (Häschen oder Lamm) einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und Teig einfüllen. Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen. Figuren ca. 30 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad). Aus den Formen lösen und abkühlen lassen. Häschen und Lamm nach Wunsch mit einer Mischung aus Puderzucker, Zimt und Cardamom bestreuen oder mit Vollmilchkuvertüre überziehen. Mit angerührtem Zuckerguss Gesichter aufbringen oder mit einer Schleife verzieren.

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

kcal p. P.: 918

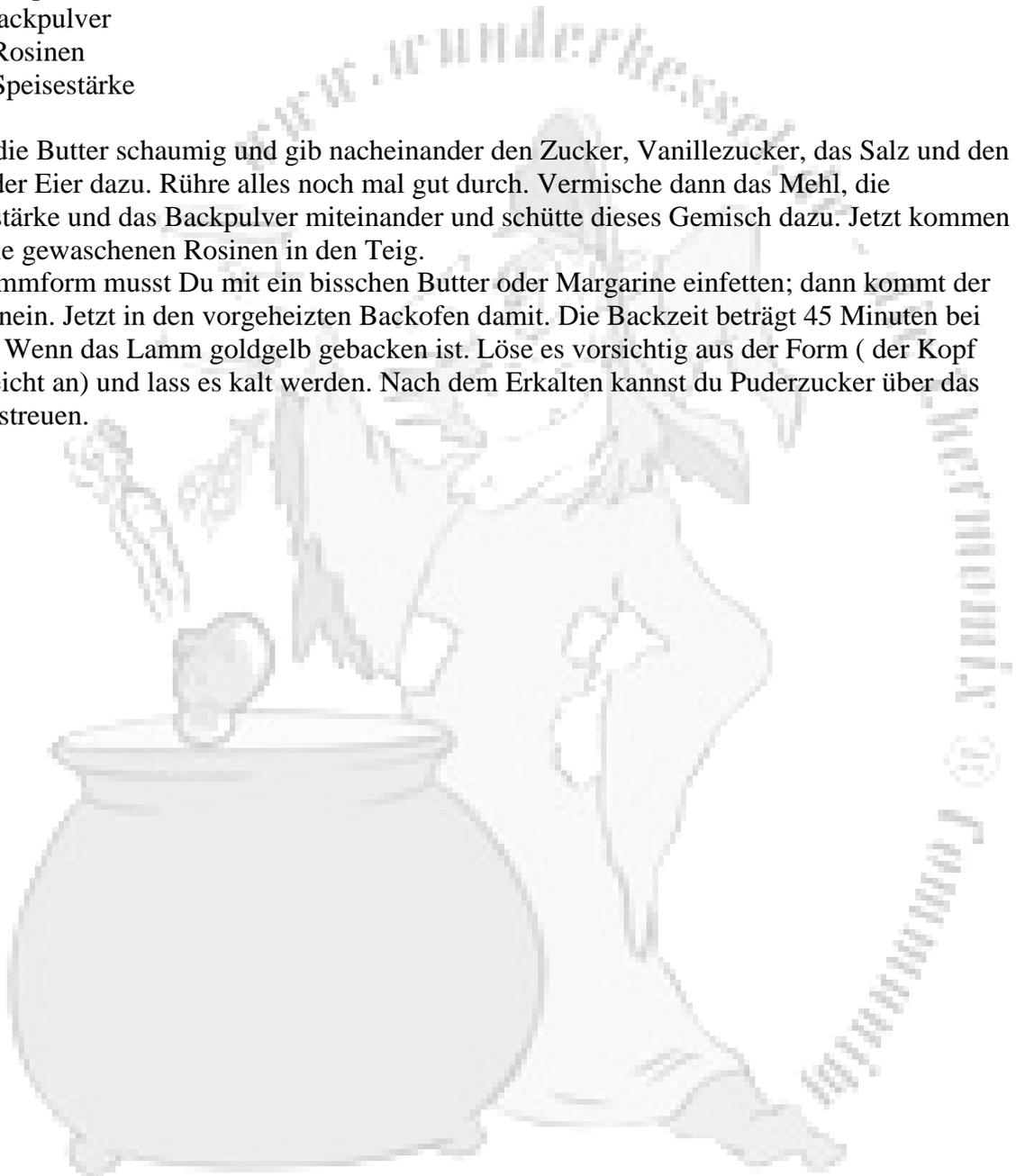


# Osterlamm

Zutaten: 150 gr. Mehl  
100 gr. Butter oder Margarine  
150 gr. Zucker  
3 Eier  
1 Messerspitze Salz  
2 Tl. Backpulver  
50 gr. Rosinen  
50 gr. Speisestärke

Rühre die Butter schaumig und gib nacheinander den Zucker, Vanillezucker, das Salz und den Inhalt der Eier dazu. Rühre alles noch mal gut durch. Vermische dann das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver miteinander und schütte dieses Gemisch dazu. Jetzt kommen noch die gewaschenen Rosinen in den Teig.

Die Lammform musst Du mit ein bisschen Butter oder Margarine einfetten; dann kommt der Teig hinein. Jetzt in den vorgeheizten Backofen damit. Die Backzeit beträgt 45 Minuten bei 175°C. Wenn das Lamm goldgelb gebacken ist. Löse es vorsichtig aus der Form ( der Kopf klebt leicht an) und lass es kalt werden. Nach dem Erkalten kannst du Puderzucker über das Lamm streuen.



# Osterlamm

2 Eier und 2 Eßl. Wasser sehr schaumig schlagen bis die Masse weiß ist, dann 80 gr. Zucker unterschlagen bis sich der Zucker gelöst hat. 80 gr. Mehl und 20 gr. Stärkemehl zusammen über die Eimasse sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Bei Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen.

Die Rezepte sind von meiner Schwägerin und kommen in das Rezeptheft für meine Nichte, die im Juni heiratet. Dort sollten anfangs nur die Rezepte meiner Schwiegereltern reinkommen, doch jetzt auch die Rezepte die sie immer gerne gemacht hat. Und dazu gehören die Osterlämmer.



# Osterzopf, einfacher

einfacher Osterzopf



Hallo,

bei uns gab es einen einfachen Osterzopf ohne Füllung, dafür mit Mandelsplittern bestreut. Superlecker und ganz locker 😊

Das Rezept ist mein Hefeteigrezept von den Hefeschnecken, zu dem ich nur etwas mehr Margarine und 1 Eigelb zugefügt habe.

Den Teig so lange gehen lassen, bis er zur Deckelöffnung auskommt, dann nochmal 30 Sek. kneten. dann in 3 Teile teilen, ausrollen, zu langen Strängen aufrollen, miteinander verflechten. Mit einem verquirlten Eigelb bestreichen, Mandelsplitter drauf, ca. 20 Min. bei 50° gehen lassen, dann ca. 20 Min. bei 180° backen. Super zum Frühstück, nur mit Butter drauf.



# Osterzopf, gefüllter

Zutaten für den Hefeteig:

500 g Mehl  
1/2 Würfel Hefe  
50 g Zucker  
1/4 l Milch  
75 g zimmerwarme Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

75 g Marzipanrohmasse  
2 Eßl. Sahne  
200 g Mandeln  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Zimt  
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone  
2 Eßl. Rum

Zum Bestreichen und -streuen:

1 Eigelb  
Hagelzucker

Alle Zutaten für den Hefeteig außer dem Mehl in den Mixtopf geben und 4 Min./40°/Stufe 4 verrühren. Mehl dazuwiegen und ca. 3 Min./Brotstufe kneten. Teig 30 Min. gehen lassen, dann nochmals 2 Min./Brotstufe durchkneten.

Mandeln im Mixtopf 1 Min./Turbostufe fein mahlen. Alle restlichen Zutaten für die Füllung dazugeben und ca. 30 Sek/Stufe 6 mit Hilfe des Spatels gut mischen.

(Hab leider keine Ahnung, ob es dann so paßt, aber ihr könnt euch sicher vorstellen, wie die Füllung sein soll - nicht zu flüssig, nicht zu fest 😊)

Den Teig in drei Stücke teilen und zu etwa 40 cm langen, handbreiten Streifen ausrollen. Die Füllung darauf verteilen. Die Streifen zu Würsten aufrollen, mit etwas Mehl bestäuben und einen Zopf flechten.

Auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals 30 Min. gehen lassen.

Das Eigelb mit 1 Eßl. Wasser verquirlen, den Zopf damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backen im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 40 Min. (unten) !

Er war bei mir mit Umluft 170 Grad in 35 Min. fertig. Die Füllung habe ich mit Stufe 3 rühren können.

# Paniermehl-Kuchen

## Paniermehlkuchen

200 gr. zucker  
1 Vanillezucker  
5 Eier  
1/4 ltr. Öl

1 Minute / Stufe 5

150 gr. Mehl  
150 gr. Kartoffelmehl  
1 Backpulver

30 Sek. / Stufe 5

2/3 des Teiges in eine gefettete mit Paniermehl ( oh jetzt kommt doch noch Paniermehl) ausgestreute Form geben. Unter den restlichen Teig noch

1 1/2 Eßl. Kakao rühren

Ebenfalls in die Form geben. Abbacken 150°C ca. 60 Minuten



# Pfirsich-Kuchen

Pfirsichkuchen



Ich habe ein tolles Rezept für Euch:

100g Butter

125g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

2 min St.6

250g Mehl

2 Teel. Backpulver

2-3 EBl. Milch

St. 2 auf 2 x unterrühren

TM ausspülen

ca. 6 Pfirsiche vom Kern lösen, wenn das nicht geht einfach mit dem Schälmesser um den Kern herum schneiden. Pfirsichstücke einige Sekunden St. 3 zerleinern und auf den Teig geben.

Kuchen bei 165 C Umluft 40 min backen.

Vor dem Backen sieht der Kuchen etwas unglücklich aus durch die etwas matschigen Pfirsiche. Nach dem Backen sieht er gut aus und schmeckt mit Sahne super lecker.

ich habe ihn in einer Springform gebacken.

Kann man da evtl. auch Dosenpfirsiche nehmen?

Ich denke ja, aber frische Pfirsiche sind schon besser (mit Schale).



# Pfirsich-Maracuja-Kuchen

Pfirsich-Maracuja-Kuchen

Zutaten: 1 Biskuitboden  
1 Dose Pfirsiche evtl. Fruchtcocktail  
2 Becher Sahne  
2 Vanillezucker  
2 Sahnesteif  
ca. 200 ml Maracuja-Saft  
1 Vanillesoße ohne Kochen

Die Pfirsiche abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Bei Fruchtcocktail nur abtropfen lassen.

Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Das gut abgetropfte Obst darunter heben und auf den Biskuitboden kuppelförmig verteilen.

Den Maracuja-Saft mit der Vanillesoße verrühren ( wird fest wie Tortenguss) und auf die Sahne geben. Gut gekühlt servieren.

Schmeckt sehr erfrischend in Sommer.



# Pfirsich-Maracuja-Torte

Pfirsich-Maracuja-Torte

Bisquit (sind einige im Forum mit dem TM)

Füllung: **3/4 l Multivitaminsaft**

**2 Päckchen Vanillepudding** ...Pudding kochen

**1 große Dose Pfirsich** .... klein schneiden unter den heißen

Pudding mischen und auf den Bisquit

streichen (Tortenring !)

**2 Becher Sahne**.....steif schlagen auf den erkalteten Pudding streichen

**Saft von den Pfirsichen**

**Dr. Oethker Aranka-Maracuja-Creme** ...Creme herstellen und auf die Sahne streichen

Evtl. oben mit Sahne und Pfirsichen garnieren!

Torte min. 2-3 Stunden kalt stellen



# Pudding-Kuchen

## Puddingkuchen

4 Päck. Vanillepudding  
4 Eier  
1 Tasse Öl  
1 Tasse Zucker  
1/2 Päck. Backpulver

alles auf Stufe 7 ca. 20 Sek. verrühren  
bei 180° 45 Min. backen.

kein Mehl, die Stärke aus dem Puddingpäckchen reicht aus.

mit 1 Tasse meine ich eine normale Kaffeetasse, keinen Humpen oder Espressotässchen 😊 (ca. 100-150 ml)

gebacken wurde dieser Kuchen in einer Springform, er wird nicht sehr hoch, könnte mir auch eine kleine Kastenform vorstellen.

das ist ein Rührkuchen, der so gelb ist, daß man denkt, da sei Safran, Kurkuma oder sonst was drin. Wenn man allerdings Puddingpulver mit echter Bourbon-Vanille nimmt, ist er wohl eher heller mit schwarzen Pünktchen.

Übrigens: Diesen Kuchen müsste man glaube ich auch gut als Zebrauchen backen können.

Ich mache den Zebrauchen immer in einer Springform. Und zwar so:  
Zunächst gebe ich 2 Eßl. des hellen Teigs in die Mitte einer Springform. Auf den hellen Teig 2 Eßl. vom dunklen (nicht daneben!).  
Den Vorgang wiederhole ich bis der Teig aufgebraucht ist.  
Ist zwar etwas aufwendig, aber das Endresultat ist wirklich genial

Kommt sonst keine Flüssigkeit an den Kuchen??? Oder muß man die Milch, mit der der Pudding sonst angerührt wird, mit zugeben???

das geht so klar, ohne Milch - in diesem Fall ist das Puddingpulver ja das Mehl, denn es gibt ja ein Rührkuchen - Mehl, Eier, Fett, Backpulver, Zucker

# Pudding-Teilchen

Zutaten:

Teig

460 g Mehl

125 ml Milch

80 g Butter

60 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

40 g Hefe

Füllung:

1 Pck. Vanillepuddingpulver

1/2 l Milch

40 g Zucker

1 Essl Butter

Guss:

200 g Puderzucker

2 Essl heißes Wasser

1 Essl Zitronensaft

Zubereitung

Die Zutaten für den Hefeteig in den Thermomix geben und den Teig wie gewohnt zubereiten aus dem Mix nehmen und spülen.

Für die Füllung Milch, Puddingpulver und den Zucker 6 Min auf 90 Grad mit dem Schmetterling rühren nach der Kochzeit den Pudding kalt rühren jetzt kommt noch die Butter hinzu. Der Pudding sollte wenigstens auf 50 Grad oder weniger abgekühlt sein, da sonst das Eiweiß im Teig gerinnt.

Den Teig ca 1/2 cm dick ausrollen und in Vierecke schneiden, die Kanten außen einmal leicht einschlagen sonst läuft der Pudding beim Backen runter!!! Die Vierecke auf ein Backblech legen und gehen lassen in der Mitte flach drücken anschließend den Pudding darauf geben. (Vorsicht nicht zu voll sonst laufen sie beim Backen über. Bei 200 Grad 15 Min backen .

Puderzucker, Wasser und Zitronensaft schnell zu einem Guss verrühren und die heißen Teilchen am Rand damit bestreichen.

Den Puderzucker habe ich natürlich als allererstes in unserem Mixi gemacht.

den Puderzuckerguss kannst du auch weglassen, schmeckt mit aber viel besser. Vielleicht machst du ja nur die Hälfte an Guss würde auch reichen.

Ich könnte mir vorstellen, daß ein paar Früchte auf dem Pudding auch lecker wären. Z. B. Ananasstückchen, oder Mandarinen, oder Kirschen, oder, oder, oder.



# Quark-Bällchen

## Quarkbällchen

250 gr. Mehl  
250 gr. Quark  
250 gr. Zucker  
2-3 Stück Eier  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 teel. Natron (schwach gehäuft)  
50 gr. geh. Mandeln

(Man kann den Zutaten zum Schluss einen kleingeschnittenen Apfel zugeben. Schmeckt uns besonders gut.)

Alle Zutaten miteinander vermengen und im Fett schwimmend ausbacken.  
Die Bällchen drehen sich automatisch im Fett. Gut gebräunt sind sie fertig.  
Nach dem ersten Schwung am Besten eine Garprobe machen.

dein Rezept geht wohl ganz gut im Thermomix:

1. Mandeln zerkleinern (Turbo)
2. Apfel zerkleinern (Stufe 3-4)
3. restl. Zutaten dazu und auf Stufe 3-4 verrühren

bitte die Mandeln und Äpfel nach dem Zerkleinern aus dem James rausnehmen und erst ganz zum Schluss wieder zufügen und nur ganz kurz untermischen. War bestimmt ein typischer "Fachfehler" (ist so selbstverständlich, dass man es nicht mehr erklärt) 😊 Wir wollen doch keinen Apfelbrei und auch keine gemahlenden Mandeln. 😊

klar kann man Mandeln und Äpfel raustun und später wieder reintun, aber ich denke bei Stufe 3-4 mit all diesen Zutaten passiert den mandeln und Äpfeln nichts mehr. Noch ein Vorteil wäre, daß die Äpfel, je nach Sorte, nicht braun würden.



# Quark-Kuchen auf dem Blech

## Teig:

250 g Butter  
200 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
500 g Mehl  
1 P. Backpulver

Alles zusammen zu einem Krümelteig vermischen. Die Hälfte davon auf ein gefettetes Backblech geben und festdrücken.

## Füllung:

1 kg Magerquark  
1/2 P. Vanillepuddingpulver  
1 Ei  
200 g Zucker  
Zitronenaroma  
1 kl. Dose abgetropfte Mandarinen

Für die Füllung alles zusammenrühren und auf dem Backblech verteilen, die andere Hälfte Krümelteig drübergeben.

Bei 180 Grad ca. 45 min. backen.

Der Kuchen kann gut schon morgens gebacken werden. Er schmeckt sogar noch am nächsten Tag toll. 😊😊😊

## Quarkblechkuchen nach Susi

### \*Teig:

250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

### \*Füllung:

1 kleine Dose Mandarinen  
1 kg Magerquark  
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 Ei  
200 g Zucker  
Zitronenaroma

### Teig:

Zimmerwarme Butter und die übrigen Teigzutaten 15 Sek./Stufe 5 mit Spatelhilfe zu einem Teig vermischen. Die Hälfte davon auf ein gefettetes Backblech geben und festdrücken.

### Füllung:

Mandarinen abtropfen lassen.

Für die Füllung alle übrigen Zutaten ca. 20 Sek./Stufe 4 mit Spatelhilfe zusammenrühren und auf dem Teig verteilen, die Mandarinen darauflegen und in den Belag drücken (oder schon direkt in die Füllung mit einrühren). Dann die andere Hälfte des Teiges drübergeben.

Bei 180 Grad ca. 45 min. backen.

Was den Teig anlangt, sind die Anmerkungen zum Thema "Apfelstreuselkuchen" sehr interessant.

# Quark-Stollen

200 g Trockenobst  
2 EL Rum  
250 g Speisequark  
150 g Butter/Margarine  
150 g Zucker  
1 TL Bourbon-Vanillezucker  
½ TL Salz  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
½ TL Zimt  
1 Ei  
350 g Mehl  
100 g Speisestärke  
4 gestr. TL Backpulver (ca. 1 Päckchen)  
100 g Mandelsplitter  
Butter zum Bestreichen  
Puderzucker zum Bestäuben

Backofen vorheizen: 175-200°, Gas Stufe 2-3

Trockenobst im Mixtopf auf Stufe 4 (Intervall) gleichmäßig zerkleinern, in eine Schüssel füllen und mit dem Rum vermischen.

Die übrigen Zutaten außer Mandelsplitter in den Mixtopf geben und zuerst alles auf Stufe 3 mit dem Spatel vermischen. Dann auf der Knetteigstufe zu einem geschmeidigen Teig kneten. Evtl. noch Mehl zufügen, falls der Teig zu klebrig ist. Zum Schluß das eingeweichte Trockenobst und die Mandelsplitter unterkneten. Teig auf eine gemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen noch gut durchkneten.

Den Teig zu einem Stollen formen oder in eine gefettete Stollenform drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben oder die Form auf ein Backgitter stellen und etwa 60 Minuten backen.

Die Butter schmelzen und den noch heißen Stollen sofort mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Diesen Vorgang ca. 3-4 mal wiederholen, damit der Stollen schon frisch und saftig bleibt.

Wichtig ist, daß du beim Kneten mal durch die Deckelöffnung schaust. Der Teig muß sich bewegen. Manchmal dreht sich zwar das messer, aber der Teig bleibt oben stehen. Dann fehlt meistens etwas Mehl. Einfach 1-2 EL durch die Deckelöffnung eben, kurz mit dem Spatel mitrühren und dann sollte sich der Kloß bewegen. Das ist wichtig, sonst kriegt das Messer einen Kollaps und stellt sich ab 😞.

Also, ich gebe die Zutaten wie im Rezept in den Topf, also zuerst den Quark usw.

Und dann, wie schon weiter unten gesagt, schaue ich durch die Deckelöffnung beim Kneten und helfe evtl. mit dem Spatel nach und gebe evtl. noch mehl dazu, bis er rund knetet.

Vielleicht auch zwischendurch mal ausschalten, mit dem Spatel den Teig vom Topfrand lösen und dann weiterkneten.

Es ist wirklich die MAXIMALE Menge, die er packt, aber da er doch sehr fettig ist, sollte auch dein James damit fertig werden.

# Quark-Stollen

125 gehackte Mandeln...Mandeln wenige Sec. hacken

500g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 Eier

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

6 Tropfen Mandelöl

1 Schnapsgläschen Rum

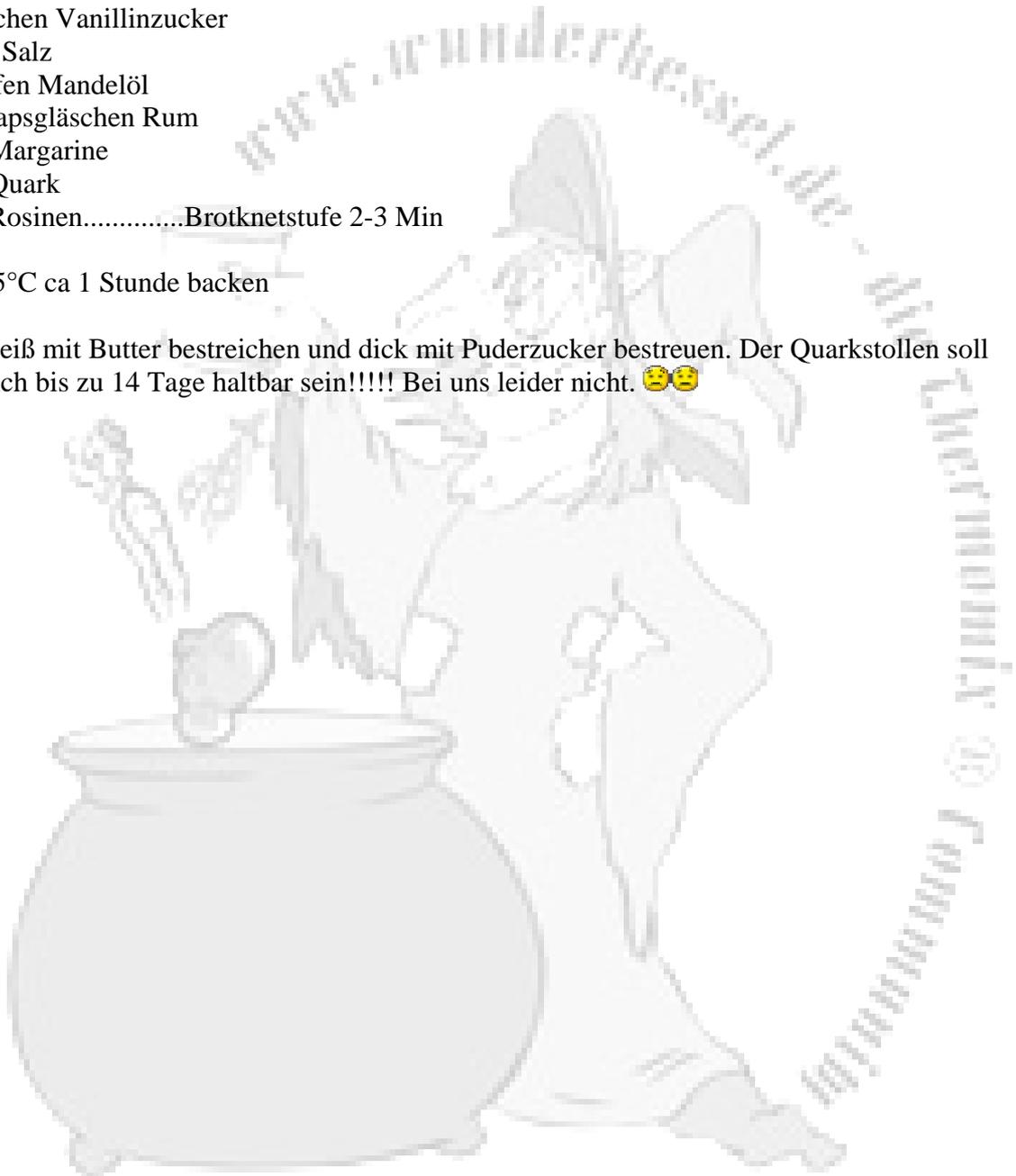
200 g Margarine

250 g Quark

250 g Rosinen.....Brotknetstufe 2-3 Min

Bei 175°C ca 1 Stunde backen

Noch heiß mit Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen. Der Quarkstollen soll angeblich bis zu 14 Tage haltbar sein!!!! Bei uns leider nicht. 😞😞



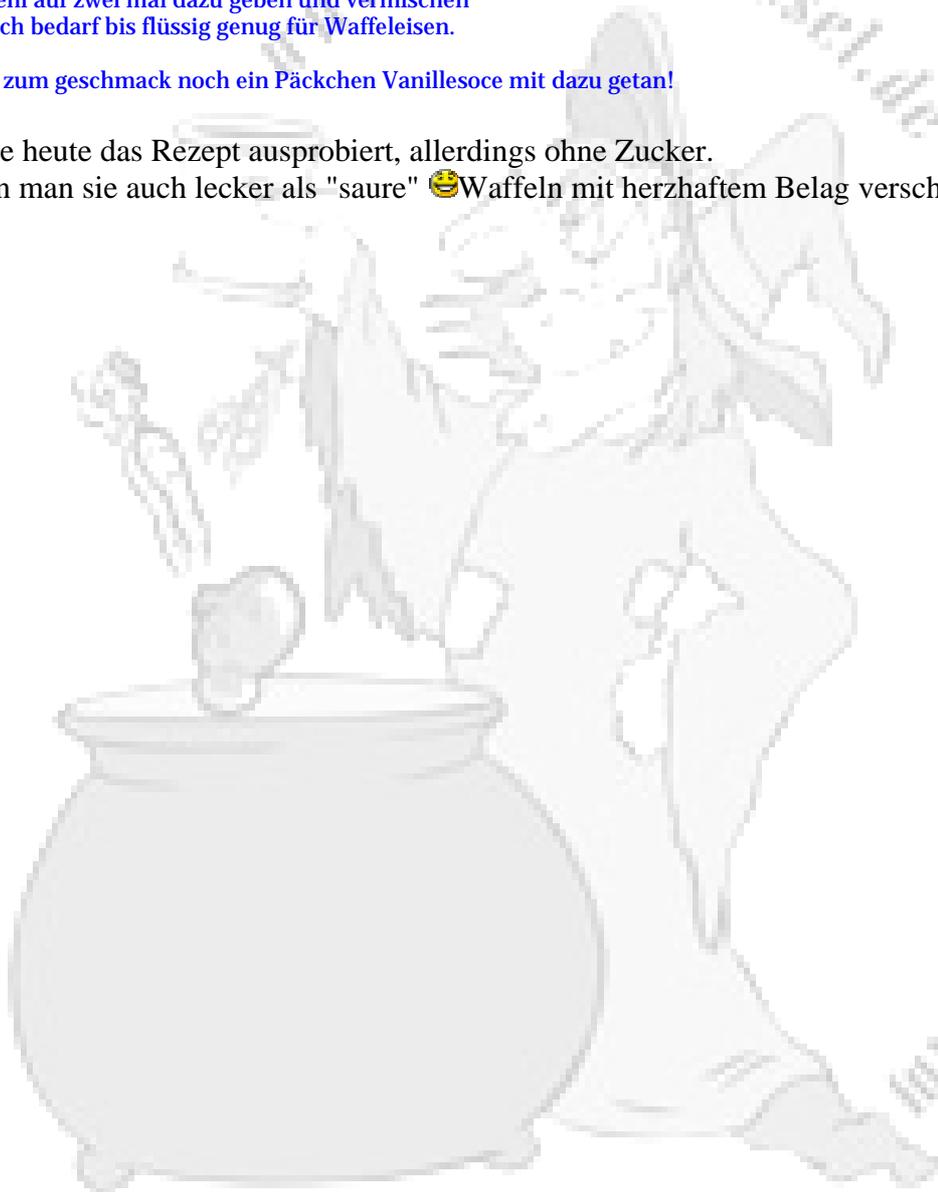
# Quark-Waffeln

Quarkwaffeln:

120 g Butter  
6 Eßl. Zucker  
6 Eier  
( Verrühren so 2 Min. bei 50c° und Stufe 5 )  
150 g Quark  
Schale 1ner unbehandelten Zitrone (oder Zitronensaft)  
( dazugeben und auf Stufe 5 verrühren )  
300 g Mehl auf zwei mal dazu geben und vermischen  
Milch nach bedarf bis flüssig genug für Waffeleisen.

Ich habe zum geschmack noch ein Päckchen Vanillesoße mit dazu getan!

ich habe heute das Rezept ausprobiert, allerdings ohne Zucker.  
So kann man sie auch lecker als "saure" 😊Waffeln mit herzhaftem Belag verschmausen.



www.wunderbrot.de  
© 2011  
www.wunderbrot.de

# Quark-Waffeln

Quarkwaffeln:

100g Weizenkörner im TM mahlen (so fein wie möglich), umfüllen.

4 Eier

50 g Zucker

125g Butter

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

1/2 P. Zitronenschale

1/2 P. Orangenschale 2 min/ St. 6 rühren

125 g Magerquark kurz St. 4 unterrühren

100 g gemahlenes Weizenvollkornmehl (das umgefüllte von oben)

1 Teel. Backpulver

kurz St. 3-4 untermengen.

Den Teig mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

Anschließend im Waffeleisen auf Stufe 3-4 knusprige Waffeln backen. Wenn das Waffeleisen beschichtet ist, braucht es nicht teingefettet zu werden.



# Rahm-Kuchen

Rahmkuchen!!!

**Boden:**

1 P. Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
125 gr. Margarine  
250 gr. Mehl  
1 Ei  
--> 2 min. /Brotstufe

Den Teig in eine Springform (26cm) füllen. Gut andrücken und am Rand den Teig etwa 4 cm hochziehen.

**Belag:**

Schmetterling einsetzen!  
250 gr. Magerquark  
4 Eier  
600 ml süße Sahne  
150 gr. Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
1/2 P. Vanillepuddingpulver  
3 Eßl. Mehl (leicht gehäuft)  
--> alles zusammen 3 min. Stufe 2-3

Belag auf den Kuchenboden geben und 45 min. bei 175 Grad Umluft backen. Nach dem Backen sofort mit Zucker und Zimt bestreuen.



# Rahm-Kuchen

Rahmkuchen gebacken...Hhm, der war lecker

Mürbteig: 250g Mehl  
etwas Backpulver  
75g Zucker  
50g Margarine  
1 p. Vanillinzucker  
1 Ei  
1/2 MB kaltes Wasser

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und ca. 20 Sek/St4, zu einem Teig verarbeiten. Teig auswellen u. in eine gefettete Springform (26cm) geben.

Belag:

3 Eier  
500g Magerquark  
100g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
1 P. Vanillienpuddingpulver  
300 g Milch  
200 g Sahne  
200 g Schmand  
etwas Zimt u. Zucker zum bestreuen

RÜHRAUFSATZ EINSETZEN

Eier, Zucker, Vanillinzucker u. Puddingpulver in den Mixtopf geben  
St. 3/ ca. 30 Sek. cremig rühren.

RÜHRAUFSATZ ENTFERNEN

Alle restlichen Zutaten zugeben, St. 3/ ca. 30-40 Sek. unterrühren.  
Masse auf den Mürbteig geben. (Sehr flüssig), mit Zimt und Zucker bestreuen (wer's mag) und bei 180°C ca. 60 Min. backen.

funktioniert auch ohne Quark \*grins\* denn merkwürdigerweise stand dieser noch nach dem backen im Kühlschrank

ich hab noch eine Dose abgetropfte Mandarinen unter die Quarkmischung gehoben.  
War Suuuuuuper lägga!!  
Kann ich mit auch mit Ananas Stücken gut vorstellen, gibts aber beim nächsten Mal.

Hab ihn auch schon mit gut abgetropften Schattenmorellen gemacht. Danke das funktioniert mit sämtlichem Obst..

# Rhabarber-Baiser-Schnitten

## Rhabarber-Baiser-Schnitten

Teig fürs Blech:

4 ganze Eier  
4 EL Wasser  
125 g Zucker  
75 g Mehl  
50 g Stärkemehl  
1 TL Backpulver

Baisermasse:

3 Eiweiss mit  
90 g Zucker steif schlagen.

Baisermasse auf rohem Teig verteilen, Mandelblättchen darauf verteilen und 30 Min. backen.

Rhabarber-Creme:

Rhabarber kochen, mit etwas Apfelsaft und 1 Pckg. Vanillepudding eindicken und erkalten lassen.

Sahne-Quark-Füllung:

2 Becher Sahne steif schlagen  
4 TL Sanapart  
ca. 250 g Quark  
und etwas Zucker dazu

Biskuit in drei gleiche Teile schneiden, mit Rhabarber-Creme und Sahne-Quarkfüllung bestreichen, aufeinandersetzen und im Kühlschrank ein paar Stunden erkalten lassen.



# Rhabarber-Blech-Kuchen

Rhabarber-Blechkuchen

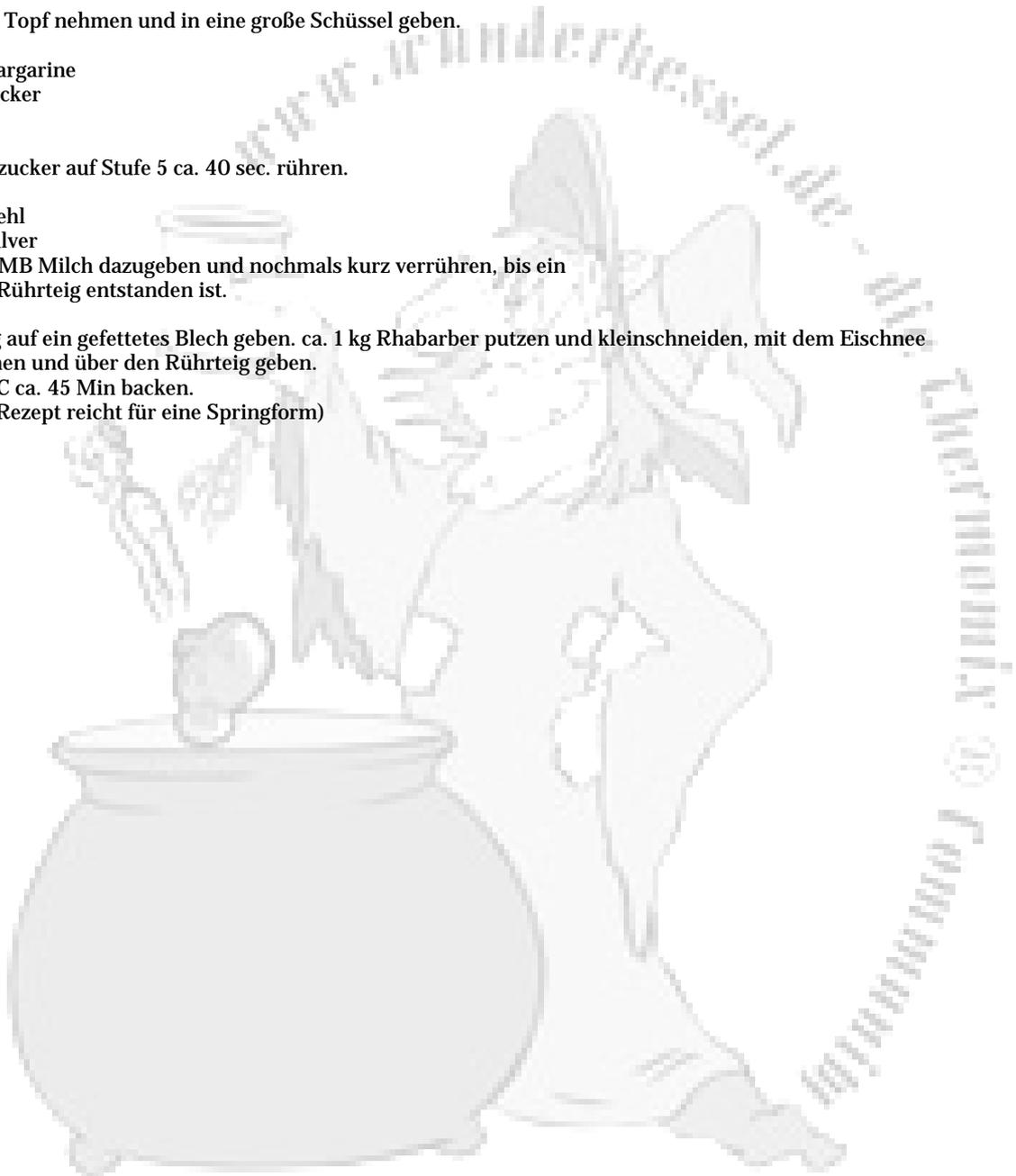
4 Eiweiß mit dem Schmetterling steifschlagen, dabei  
200 g Zucker und  
1 EL Speisestärke einrieseln lassen.

Aus dem Topf nehmen und in eine große Schüssel geben.

300 g Margarine  
220 g Zucker  
4 Eigelb  
1 Ei  
1 Vanillezucker auf Stufe 5 ca. 40 sec. rühren.

400 g Mehl  
1 Backpulver  
evtl. 1/2 MB Milch dazugeben und nochmals kurz verrühren, bis ein  
schöner Rührteig entstanden ist.

Den Teig auf ein gefettetes Blech geben. ca. 1 kg Rhabarber putzen und kleinschneiden, mit dem Eischnee  
vermischen und über den Rührteig geben.  
Bei 180°C ca. 45 Min backen.  
(Halbes Rezept reicht für eine Springform)



# Rhabarber-Kuchen

Rhabarberkuchen immer so:

Mürbteig herstellen:

3 Eigelb  
4 Eßl. Zucker  
1/2 Eßl. Backpulver  
2 Eßl. Butter  
250 gr. Mehl  
Milch nach Bedarf

Den Mürbteig in eine Springform geben und so ca. 2-3 cm eine Rand hochziehen.

Den in Würfel geschnittenen Rhabarber (ca 1 cm Stücke) darauf verteilen. Ich nehm immer so 4-5 Stengel. Der Boden sollte auf jeden Fall gut bedeckt sein.

Darauf 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Teelöfel Zimt verteilen.

Das ganz dann eine halbe Stunde bei 175 Grad backen.

Für den Belag:

3 Eiweiß steif schlagen und dann 150 gr. Zucker unterrühren.

Den Belag gleichmäßig auf den gebackenen Kuchen verteilen.

Das ganze jetzt nochmal bei ca. 110 Grad in den Backofen bei leicht geöffneter Backofentür!!! Der Belag soll ganz fest werden! Dauert so ca. 1 Stunde. Ich mache dann immer die "Klopfprobe". Dazu nehme ich einen Holzkochlöffel und klopfe mit dem Stiel auf den Belag. Wenn dieser ganz fest ist und sich hohl anhört ist der Kuchen gut!

Kuchen auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Nicht in den Kühlschrank stellen, sonst wird der Belag wieder weich!

Ich stelle den Kuchen zur Aufbewahrung in den kalten (!) Backofen, so bleibt er auch schön frisch.. und lange überlebt er sowieso nicht 😊

Ich hoffe der Kuchen gelingt und schmeckt euch genauso gut wie mir 😊



# Rhabarber-Kuchen mit Kokos-Haube

## Rhababerkuchen mit Kokoshaube

6 Eier  
150 g weiche Butter  
350 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
300 g Mehl  
1 P. Backpulver  
60 ml Milch  
800 g Rhabarber  
250 g Kokosraspeln

Eier trennen, Butter, 150 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren.

Eigelbe einzeln untermischen.

Teig auf ein gefettetes Blech streichen.

Rhabarber putzen und in Stücke schneiden.

Eiweiß steif schlagen, Rest Zucker (200 g) einrieseln lassen, Kokos und Rhabarber unterheben, auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 ° ca. 45 Min. backen.



www.wunderbessel.de  
© Ewertmann & Co. Fotografinnen

# Rhabarber-Kuchen mit Rahm-Guss

Rhabarberkuchen mit Rahmguß

Mürbeteig:

200 g Mehl  
80-100 g Zucker  
80 g Margarine  
1 Ei  
1 Vanillezucker  
1 TL Backpulver

1 kg Rhabarber  
1 Päck. Vanillepudding  
4 EL Zucker

Guß:

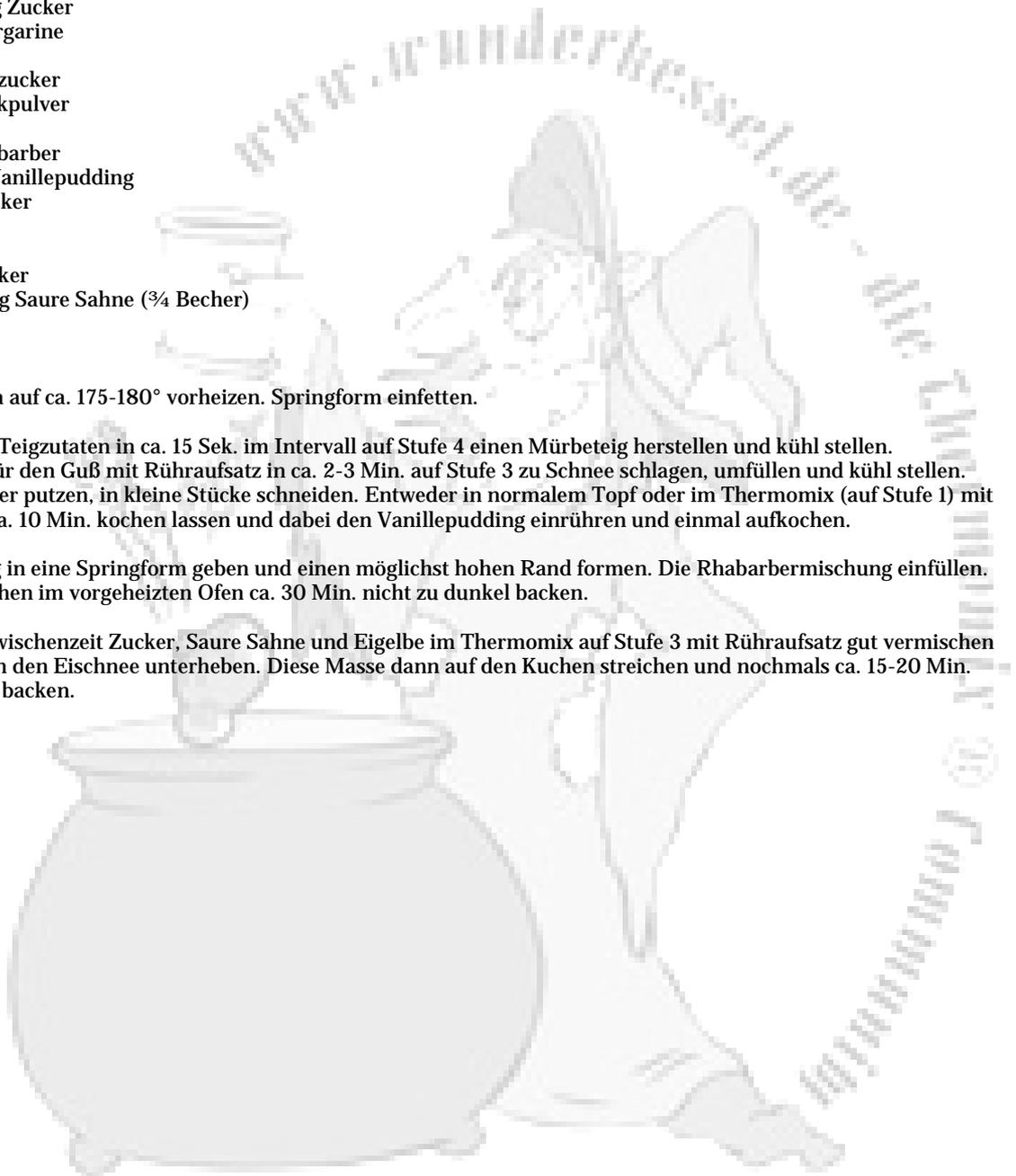
60 g Zucker  
100-150 g Saure Sahne ( $\frac{3}{4}$  Becher)  
2 Eigelb  
2 Eiweiß

Backofen auf ca. 175-180° vorheizen. Springform einfetten.

Aus den Teigzutaten in ca. 15 Sek. im Intervall auf Stufe 4 einen Mürbeteig herstellen und kühl stellen.  
Eiweiß für den Guß mit Rühraufsatz in ca. 2-3 Min. auf Stufe 3 zu Schnee schlagen, umfüllen und kühl stellen.  
Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden. Entweder in normalem Topf oder im Thermomix (auf Stufe 1) mit Zucker ca. 10 Min. kochen lassen und dabei den Vanillepudding einrühren und einmal aufkochen.

Den Teig in eine Springform geben und einen möglichst hohen Rand formen. Die Rhabarbermischung einfüllen.  
Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. nicht zu dunkel backen.

In der Zwischenzeit Zucker, Saure Sahne und Eigelbe im Thermomix auf Stufe 3 mit Rühraufsatz gut vermischen und dann den Eischnee unterheben. Diese Masse dann auf den Kuchen streichen und nochmals ca. 15-20 Min. goldgelb backen.



# Rhabarber-Quark-Kuchen

Rhabarber- Quark Kuchen ( 1 Blech )

Für den Teig: 375 gr. Mehl

25 gr. Kakao

100 gr. gemahlene Mandel

2 Teel. Backpulver

175 gr. Zucker

1 Vanillezucker

2 Eier

200 gr. Butter oder Margarine

Alles in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Mürbeteig verarbeiten

Die Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben, mit Klarsichtfolie abdecken und gleichmäßig darin ausrollen. Die Klarsichtfolie abziehen und den Teig im vorgeheizten Backofen ( E-Herd: 200°C )

ca. 10 Minuten vorbacken.

Währenddessen den Belag zubereiten:

1 kg. Rhabarber putzen, waschen und in 3 cm Stücke schneiden

150 gr. Zucker darüber streuen

4 Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen

1 Becher Sahne 200 ml in einer anderen Schüssel steif schlagen

4 Eigelb in einer großen Schüssel mit

150 gr. Zucker hell cremig schlagen.

1 Beutel Citrobäck und den

Saft einer Zitrone dazugeben .

1 kg Magerquark und

4 Eßl. Speisestärke dazugeben und unterrühren.

Geschlagene Sahne und den steifen Eischnee unter die Quarkmasse heben.

2 Sahnesteif auf den vorgebackenen Mürbeteig

streuen, und den gezuckerten Rhabarber

darauf verteilen.

Die Quarkmasse gleichmäßig darüberstreichen und bei gleicher Temperatur im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten goldbraun backen. Anschließend herausnehmen und ganz auskühlen lassen. .

# Rhabarber-Torte mit Creme-Haube

Rhabarbertorte mit Cremehaube

Zubereitung: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Mürbeteig: 250 gr. Mehl

½ Teel. Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

100 gr. Zucker

125 br. Butter oder Margarine

Belag: 750 gr. Rhabarber

200 gr. Zucker

Creme: ½ ltr. Milch

30 gr. Zucker

1 Puddingpulver Vanillegeschmack

4 Blatt weiße Gelatine

¼ ltr. süße Sahne

Dekoration: 1 Beutel Krokantstreusel 40 gr.

**Mürbeteig:** Das Mehl mit dem Backpulver, Salz, Zucker und das Ei sowie das Fett zu einem Mürbeteig verarbeiten und kurze Zeit kaltstellen. 2/3 für den Boden ausrollen und eine Springform damit belegen. Aus dem Rest eine Rolle formen und als Rand auf den Boden legen.

**Abbacken:** E 200°C, Heißluft 180°C-200°C ca. 20 Minuten.

**Belag:** In der Zwischenzeit den Rhabarber putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit 200 gr. Zucker bestreuen, durchschütteln und auf den heißen Mürbeteigboden geben. Den Kuchen nochmals bei gleicher Hitze ca. 20 Minuten backen bis der Rhabarber gar ist.

**Creme:** Für die Creme Pudding kochen und die Gelatine unter den heißen Pudding ziehen. Unter häufigem Rühren erkalten lassen und die geschlagene Sahne unterziehen. Auf die abgekühlte Rhabarbertorte geben und erstarren lassen. Gut gekühlt servieren.

Die Torte kurz vor dem Anschneiden mit dem Krokant bestreuen.



# Ricotta-Kuchen

## Ricottakuchen

### Zutaten für den Teig:

150 g Mehl  
50 g Stärkemehl  
100 g Zucker  
100 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Zimt

### Zutaten für die Füllung:

120 g Zucker  
2 Eier  
30 g Mehl  
1/2 l Milch  
300 g Ricotta  
70 g Zucker  
1 Eigelb  
etwas geriebene Zitronenschale

Die Butter für den Teig sollte lt. Originalrezept Zimmertemperatur haben, ich hab sie aber direkt aus dem Kühlschrank genommen, Teig ist trotzdem gelungen!

### Zubereitung:

Springform (24cm) ausbuttern. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben, ca. 1-2 Min./Brotstufe verkneten, Teig in die Springform geben und mit den Fingern flachpressen, sodaß Boden und Rand der Form mit Teig bedeckt sind.

Mixtopf reinigen, Rühraufsatz einsetzen!

Für die Füllung zwei Eier in den Mixtopf geben, 3 Min./40°/Stufe 3 einschalten, gleich die 120 g Zucker durch die Deckelöffnung einrieseln lassen. Inzwischen die Milch kurz in der Mikro erhitzen.

Das Mehl ca. 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.

TM auf 6 1/2 Min./100°/Stufe 2 einschalten. Milch langsam durch die Deckelöffnung zugießen.

Rühraufsatz entfernen! Mixtopf mitsamt Inhalt für ca. 15 Min. in kaltes Wasser stellen, ab und zu mit dem Spatel umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Backofen auf 190 - 200° vorheizen!

Mixtopf wieder einsetzen, die Ricotta, 70 g Zucker, das Eigelb und die Zitronenschale zugeben, ca. 20 Sek./Stufe 4 evtl. mit Hilfe des Spatels unterrühren. Masse in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 bis 55 Min. backen.

Gut auskühlen lassen (am besten in der Springform, da die Füllung auch nach dem Backen noch sehr flüssig ist) und vor dem Servieren einige Stunden in den Kühlschrank stellen bzw. auch im Kühlschrank aufbewahren!

Gutes Gelingen und guten Appetit!

P.S.: Ricotta ist ein ital. Käse, vergleichbar mit Quark, nur nicht ganz so säuerlich. Das Rezept ist italienisch, im Original verwenden sie für die Füllung insgesamt 250 g Zucker, das war aber sehr sehr süß, ich habe es jetzt mal auf 190 g Zucker reduziert, ist Geschmackssache und natürlich jederzeit änderbar!

# Rotwein-Kuchen

Rotweinkuchen ( oder Traubensaft nur für die Kids )

300g Butter  
300g Zucker  
6 Eier  
1 TL Zimt  
4 TL Kakao  
200 g Schokostreusel  
350 g Mehl  
1 Pa Backpulver  
1 Pa Vanillezucker  
150 ml Rotwein / Traubensaft

Rühreinsatz einsetzen, und weiche Butter und Zucker schaumig rühren, ca. Stufe 2-3

Eier, Zimt, Kakao zugeben - unterrühren

Rühreinsatz raus nehmen

😊---> Frage an die Profis, ging das auch ohne Rühreinsatz ??? 😊

Schokostreusel, Mehl, Backpulver, Vanillezucker zugeben

auf der Brotstufe rühren

Rotwein zugeben und ca. 1-2 min mit Hilfe des Spatels unterrühren

Der Teig geht gut auf, Backform groß genug wählen.

Bei 150 °C ca. 1 1/2 h backen.

ja, das geht auch ohne Schmetterling.

Butter, Zucker und Eier auf Stufe 6-8 schaumig rühren, 1 Min.

Dann die restl. Zutaten zufügen und ca. 15-20 Sek. auf Stufe 5-6 verrühren. Evtl. mit dem Spatel mithelfen.

Eine Kollegin von mir hat gerade erzählt, daß sie beim Rotweinkuchen den Rotwein durch Buttermilch ersetzt, würde auch ganz super schmecken.

Das werde ich beim nächsten Mal auch mal probieren, und auch die verbesserte Vorgehensweise von Andrea .

# Rotwein-Kuchen

Rotweinkuchen

100 g Schokolade ....ca 10 Sek./Stufe 9

250 g Margarine

250 g Zucker

4 Eier

125 g Rotwein 🍷

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Eßl Kakao

1 Teel. Zimt

250 g Mehl .....ca. 30 Sek. /Stufe 7 verrühren

In eine Gugelhupform oder Kastenform füllen.

Bei 180° 1 Stunde backen

Ich hab nur bei der Herstellung bisserl was ausprobiert:

Die Schokolade zerkleinert, Butter, Eier, Zucker, Wein 1 1/2 Min/ 40 Grad/ Stufe 5.

Dann die restl. Zutaten dazu und 20 Sec. bei Stufe 7 verrühren lassen.

Und ich hab ihn am Vorabend gebacken, damit er schön saftig wird. Über Nacht wurde er eingetupert. Vor dem Servieren Puderzucker drauf.



# Rühr-Kuchen, Grundrezept

Grundrezept Rührkuchen:

Margarine, Eier, Zucker 1 Min Stufe 8,

restl. Zutaten 15 Sek. Stufe 6 mit Hilfe des Spatels unterrühren.

Hab auch schon mal den leckeren Zitronenkuchen von Dr. Oetker so im James gerührt. Hat genauso gut geschmeckt.



# Rühr-Kuchen mit Kokos

Rührkuchen mit Kokos



Eine Guglhupfform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Ofen nur bei Heißluft vorheizen, sonst in den kalten Ofen!

140 g wirklich weiche Butter (aber nicht so warm, dass die Eier stocken!)

3 Eier

100 g Milch

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

15 sec Stufe 6 verrühren

250 g Mehl

2 Tl Backpulver

120 g Kokosraspeln

dazugeben und Stufe 4 mit Spatel zügig vermischen.

Bei 160 Grad ca 45 min backen.

Eigentlich wird er nur gepudertzuckert -

aber man kann auch noch Schokoguss drauf tun und mit angerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Überhaupt: Wie immer bei mir "Schokoholic": Mit Schokolade ist alles besser: geraspelte Zartbitterschokolade im

Teig hat noch keinem Rührkuchen geschadet! 😊



# Rum-Schnitten

Biskuit:

5 Eier

100g Zucker

150g Mehl

Einen Biskuit herstellen und auf dem Blech oder in einer Schnitte backen.

Buttercreme:

500ml Milch mit 100g Zucker und 2 P. Vanillepuddingpulver kochen und umfüllen, dann abdecken und auskühlen lassen.

250g Butter mit etwas Eierlikör in den Thermomix mit Schmetterling geben und auf St 2 cremig rühren. Nun den Pudding löffelweise durch die Öffnung dazu geben. Es ist wichtig, dass Pudding und Butter die gleiche Temperatur haben.

Die Buttercreme auf den Biskuit streichen, dann mit Butterkeksen belegen. Die Kekse mit Rum beträufeln und einen Schokoguss darüber geben.

Schokoguss:

180g Sahne erhitzen und 200g gehackte Kuvertüre darin auflösen, gibt dann einen Schokoguss der nicht so leicht beim Schneiden bricht.

Eignet sich auch super für die Donauwellen.



# Rum-Schnitten

## Rumschnitten

6 + 1 Eier  
5 EL warmes Wasser  
250 g Zucker  
250 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
3 Becher Sahne  
2 Vanillesoße ohne Kochen z. B. Dr. Oetker  
1 Pck Butterkekse (Leibniz oder DeBeukelar)  
6 Würfel Palmin  
3 EL Milch  
3 EL Kakao  
4 1/2 EL Puderzucker  
etwas Rum

Biskuit aus 6 Eiern herstellen:  
Rühraufsatz einsetzen  
Zucker und Eiweiß in den Mixtopf geben.  
3 Min / Stufe 3 rühren.  
20 Sek. vor Ende der Zeit Eigelbe durch die Deckelöffnung in den laufenden Mixtopf dazugeben.  
Mehl und Backpulver zugeben und ca. 20 Sek. / Stufe 1 - 2 unterrühren.  
Teig auf ein Backblech geben und im Ofen bei 180° ca. 25 Min. backen.

Für die Creme die 3 Becher Sahne nicht ganz fertig schlagen und dann das Soßenpulver einrühren lassen.  
Anleitung zum Sahneschlagen hatte ich aus dem blauen Buch genommen und einfach mit dem Soßenpulver so lange laufen lassen, bis mir die Creme gefallen hat.

Für den Schokoüberzug Palmin im Mixtopf zergehen lassen  
Ei, Milch, Kakao und Puderzucker unterrühren. Fertig.

Den abgekühlten Biskuit mit der Creme bestreichen.  
Darauf kommt dann eine Lage Butterkekse, die mit einem Rum-Wassergemisch getränkt werden können, muss aber nicht sein. Aber deswegen heißen die Dinger Rumschnitten.  
Obendrauf noch den Schokoguss geben und kalt stellen.  
Der Schokoguss hat aber auch ausgekühlt immer noch eine cremige Konsistenz, wird also keine feste Glasur.

Ist zwar eine Mords-Beschreibung aber eigentlich ein fixer Kuchen, der jedem super schmeckt. Bitte nehmt aber die genannten Butterkekse, wenn ihr tränkt, die Billig-Dinger saugen nämlich nicht so gut, da bleiben die Kekse hart. 😞

Den Kuchen kann man sehr gut am Tag vorher zubereiten, dann hat er Zeit um durchzuziehen. 😊😊

Nachdem diese Schnitten aber wirklich super-lecker sind, hab ich mal ausprobiert, sie einzufrieren.  
Das klappt wunderbar. Ich frier sie einzeln ein und tau sie dann im Mikro auf, wenn ich nachmittag mal eine freie Minute und Lust auf was Gutes hab. Das dauert etwa 5 Minuten und sie schmecken wie frisch gebacken.

# Schmalz-Gebäck, Bayerisches Kirchweih

bayerisches Kirchweih Schmalzgebäck.

gibts bei uns regelmässig an Kirchweih und wir könnten und dran deppichessen:

375 gr. Mehl  
1 Prise Salz  
50gr. Zucker  
Vanille oder Zitronenschale gerieben  
50 gr. Butter  
3 Eier  
2 - 3 Eßl. saurer Rahm  
2 Eßl. Rum oder Arrak

Backfett zum Ausbacken  
Puderzucker zum bestreuen

Knetteig herstellen und zu einer Rolle formen.

in ca 1cm dicke Scheiben schneiden und zu runden Flecken ausrollen. (in Rezept steht zwar Desserttellergrösse, aber ich mach sie kleiner, so Untersetzergrösse  
Rand gleichmässig mit dem Teigradchen "abradeln"

Dann die **Fläche** 4 - 5 mal mit dem Rädchen einradeln, aber so, dass aussen ein **Rand** von gut 1,5cm stehenbleibt, der das Ganze zusammenhält.

Durch diese Schnitte mit einem Kochlöffel fassen, auffädeln, und in heissem Fett vorsichtig ausbacken. Dabei der Kochlöffel ein bisschen drehen und umherrühren, sodass im Fett runde Kugeln entstehen

Die Form wird auch bei mir nicht ganz rund, lt. meiner Oma brauchts dazu etwas 30 jahre Übung, aber wenn sie dann hell ausgebacken, abgetropft und mit Puderzucker bestreut sind, fragt keiner mehr danach.

Wenn Du sie übrigens dunkler ausbacken würdest, heissen sie bei uns Storchennester.

Hoffentlich hab ich es einigermassen gut verständlich beschrieben.



# Schmand-Kuchen mit Mandarinen

Schmandkuchen mit Mandarinen

=====

Zuerst 4 kleine Dosen Mandarinen abtropfen lassen.  
Dann 50 g Zucker mit 100 g Mandelplättchen vermischen. Geht ganz gut in einer Plastikdose mit Deckel und dann schütteln.

Anschließend  
4 Eier mit 250 g Zucker auf Stufe 4/50 Sekunden rühren.  
300 g Schmand  
350 g Mehl  
1 P. Backpulver  
auf Stufe 4 mit Hilfe des Spatels unterrühren.

Die Masse auf ein gefettetes Backblech geben, die gut abgetropften Mandarinen darauf verteilen und zum Schluss die Mandel-Zucker-Mischung darübergeben.

Bei 180° ca. 25 Minuten backen und dann mit Genuss verspeisen 😊

Geht schnell und der Kuchen schmeckt total lecker und ist schön saftig.

habe gestern eine Variante vom Schmandkuchen gebacken: anstelle der Mandarinen habe ich Kirschen genommen und den Mandelplättchenbelag habe ich weggelassen. Ist auch super gelungen und hat uns gut geschmeckt.



# Schmand-Waffeln

## Schmandwaffeln

- 125 g Butter
- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 250 g Schmand (oder Saure Sahne)
- abgeriebene Schale 1 Zitrone
- 2 Esslöffel Zucker

Butter auslassen, etwas abkühlen lassen. Die Eier schaumig rühren. Nach und nach Mehl, Butter und Schmand zufügen. Mit Zucker und Zitronenschale abschmecken.



# Schmand-Waffeln

Schmandwaffeln

Zutaten für 8 Waffeln:

Teig  
125gr. Butter,  
100gr. Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker,  
4 Eier,  
250gr. Mehl,  
1 Becher Schmand (250gr.)



# Schmand-Waffeln

Schmandwaffeln

Zubereitung:

Fett, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazu, zuletzt Mehl und Schmand zurühren. Waffelautomat erhitzen und einfetten. 8 goldgelbe Waffeln backen.

Dazu schmeckt Zitronenquark

Zutaten:

250gr. Magerquark,

50gr. Zucker,

1 Päckchen Vanillezucker,

1 Becher (200gr.) Schlagsahne,

abgeriebene Schale von einer Zitrone und Saft

Zubereitung:

Quark, Zucker, Vanillezucker, 2 Eßlöffel Sahne und geriebene Zitronenschale und Saft glatt rühren. Restliche Sahne steif schlagen und unterziehen.

Schmandwaffeln und Zitronenquark und vielleicht Konfitüre nach Geschmack servieren!



www.wunderbessel.de  
Mrs. Ewertmann © Fotowunder.de

# Schmand-Waffeln

Schmandwaffeln

2 Becher Schmand, 100 g Zucker und 1 Zitroback verrühren.  
1 Prise Salz und 3 Eier nacheinander unterrühren.  
250 g Mehl und 1 TL Backpulver mischen und unter den Teig geben.  
Ergibt ca. 10 - 12 Waffeln.



# Schmand-Waffeln

## Schmandwaffeln

### Zutaten:

125 g Butter  
4 Eier  
125 g Mehl  
1 Becher ( 50 g) Schmand  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone  
1 El. Zucker  
Puderzucker

### Zubereitung:

Die Butter schmelzen und etwas ab kühlen lassen. Die Eier schaumig schlagen und nach und nach Mehl, zerlassene Butter und Schmand unterrühren. Dann die Zitronenschale und Zucker zufügen. Den Teig 15 min. kaltstellen. Die Waffeln 3 - 5 min. backen; nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.



# Schnecken-Nudeln

## Schneckennudeln

### Teigzutaten:

500 g Mehl (Type 405)  
1 Würfel Hefe  
80 g Zucker  
250 ml Milch  
50 g Butter  
1 Prise Salz

### Füllung:

200 g Mandeln gemahlen  
etwas Zucker und Zimt  
ca. 1 Tasse Sahne oder Milch

### Zubereitung:

Milch, Hefe und Butter in den TM geben und 1 1/2 Min./50°/Stufe2 erwärmen. Alle restlichen Teigzutaten zugeben und 2 1/2 Min./Brotstufe verkneten.  
Den Teig ca. 30 Min. gehen lassen und anschließend zu einem Rechteck auswellen.

Die Zutaten für die Füllung in den TM geben und kurz auf Stufe 2-3 verrühren. Die Masse auf den Teig streichen und zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle in 2 cm dicke Stücke schneiden und auf dem Blech nochmals 15 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 Min. backen.

Mit Puderzucker glasur bestreichen.

Also .....die waren sehr lecker

ich habe ungefähr 25 kleine gebacken aber bei 200 Grad..... und sie sind traumhaft locker geworden.

Ideal für Zwischendurch.



# Schnee-Bälle

Zutaten für den Teig:

7 Eier  
1 Prise Salz  
1 P. Vanillezucker  
200 g Zucker  
200 g Mehl  
½ TL Backpulver

Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen auf 150 &#8211;175 Grad.

Eier trennen. Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß, Salz und 5 EL kaltes Wasser in 3 Min./Stufe 3 zu einem festen Schnee schlagen. Zum Schluß den Vanillezucker und den Zucker einrieseln lassen. Dann nach und nach die Eigelbe einschlagen. Mehl und Backpulver zufügen und ca. 10 Sek./St. 1 unterheben. Evtl. mit Spatel nacharbeiten. Sofort aufs Back-blech streichen und ca. 25 Min. backen. Fertigen Bisquit sofort auf ein Tuch stürzen und abkühlen lassen. Mixtopf und Rühraufsatz spülen und kühl stellen.

Zutaten für die Creme:

250 g Magerquark  
150 g Crème fraîche  
50 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
125 ml Amaretto  
400 g Schlagsahne  
2 P. Sahnesteif  
150 g Kokosraspel

Rühraufsatz einsetzen. Sahne mit Sahnesteif auf Stufe 2 steif schlagen und umfüllen. Quark, Crème fraîche, Amaretto, Zucker und Vanillezucker im Mixtopf auf Stufe 3 vermischen und dann nach und nach die Sahne unterheben.

Die Bisquitplatte mit den Händen in feine Stücke zupfen, in eine große Schüssel geben und mit der Quark-Creme vermischen.

Papier-Manschetten vorbereiten, Kokosraspel auf einen Teller füllen, mit nassen Händen ca. 18 gleichmäßige Kugeln formen und in den Kokosraspeln rollen. In die Papier-Manschetten setzen und gut kühlen.

# Schneewittchen-Kuchen

Ihr braucht:

für den Teig

150 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

3 Eier

200 g Mehl

1/2 P. Backpulver

60 ml Milch

1 bis 2 EL Kakao

1 Glas Sauerkirschen

für den Belag

250 g Quark

1 Becher Sahne

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillinzucker

1 1/2 EL Zucker

2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten (außer Kakao und Kirschen) einen Rührteig herstellen (ca. 20 Sek. bei Stufe 5-6). Die Hälfte des Teiges in eine Springform geben. Die andere Hälfte mit bzw. Kakao mischen (5 Sek. bei Stufe 5) und darauf geben. Zum Schluss mit den Sauerkirschen belegen. Den Teig bei 175 Grad 30 min backen. Die Sahne (mit Sahnesteif und Vanillinzucker) schlagen (hier muss bei mir, wie schon erwähnt, der Mixer wieder hergekrant werden), zusammen mit dem Zucker unter den Quark rühren und die Masse auf den Kuchenboden streichen. Dann einen roten Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und darüber geben. **WICHTIG!!** – der Tortenguss muss vor dem Auftragen auf die Quark-Sahne-Mischung etwas abkühlen, sonst gibt es eine furchtbare Schmiererei!!

Schmeckt superlecker und ist schnell gemacht!

Den Tortenguss habe ich bislang noch ohne Thermomix zubereitet, aber ich schätze mal 5 min bei 90 ° könnte aber doch klappen, oder? Was meinen die Expertinnen??

Der Guss war wohl noch etwas zu warm, eher heiss 😊  
Und somit hatten wir dann relativ wenig Quarkmasse drauf, dafür einen tollen marmorierten Guss 😊...

Guten Morgen!

Also, das Rezept habe ich schon vor einigen Jahren von einer Kollegin bekommen...und da wird der Guss extra warm auf den Quark gegeben - nennt sich dann Blümchentörte 😊

ich backe auch immermal wieder den Schneewittchenkuchen. Wichtig ist dabei, daß man den Kuchen wenn man die Quarkfüllung drauf gemacht hat erst mal etwa 1-2 Std in den Kühlschrank stellt. Wenn der Quark dann richtig kalt ist gibt es keine Schlieren mehr sondern einen wunderbaren glatten Guss. Den bereite ich genauso wie es auf der Packung steht zu. Ich hoffe, ich konnte euch damit weiterhelfen.



# Schoko-Kekse

Schokokekse - einfach und lecker

100 g Blockschokolade  
in Stücken in den Mixtopf geben und grob hacken  
und anschließend umfüllen

150 g Butter  
100 g Zucker  
2 Eier  
ca. 40 sec. auf Stufe 4 schaumig rühren

1 TL gem. Zimt  
1 TL Backpulver  
240 g Weizenmehl (Typ 405)  
dazu geben und auf Stufe 6 mit Hilfe des Spatels unterrühren

20 g Haferflocken und die zuvor gehackte  
Schokolade dazugeben und nochmals kurz unterrühren.

Der Teig sollte locker und etwas klebrig sein.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Mit bemehlten Händen ca. 30 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes  
Backblech setzen. Die Kugeln leicht flach drücken. Achtung:  
laufen beim Backen auseinander - genügend Abstand zwischen den Keksen lassen.  
Wer´s einfacher mag, nimmt einfach immer einen Teelöffel vom Teig und gibt ihn  
mit Hilfe eines zweiten Löffels auf das Blech.  
Auf der mittleren Schiene bei ca. 180°C Umluft etwa 15 Min. backen.

Wer keine Haferflocken mag, kann stattdessen entweder 50 g gesalzene Erdnüsse  
oder 20 g Cornflakes nehmen.

kommen da wirklich gesalzene Erdnüsse rein??? Spontan würd ich sagen da kommen  
doch eher ungesalzene Nüsse rein, da ja Haferflocken und Cornflakes auch nicht  
gesalzen sind oder???

ja, in dem Rezept steht wirklich "gesalzene" Erdnüsse. Ich habe es selbst noch nicht  
damit ausprobiert, da ich allergisch gegen Erdnüsse bin 😊.

Ich mache immer die Haferflocken-Version (schmeckt mir und dem Rest der Familie  
am besten 😊)

Aber im Zweifelsfall würde ich auch eher auf ungesalzene Erdnüsse zurückgreifen.

# Schoko-Kuchen, schneller

Schneller Schokokuchen



Ich habe ein tolles Rezept für Euch:

1 Becher Haselnüsse auf Turbo mahlen, umfüllen  
1 Becher Zucker  
3 Eier  
1 Becher Schmand 2Min St. 5  
1 Becher Mehl  
1 Becher Instant Kakao  
1 P. Backpulver  
1 Becher gemahlene Haselnüsse  
auf 3x Stufe 2-3 evtl. mit Spatel untermengen.  
Masse auf ein gefettetes Backblech füllen und bei 170 C 20-30 min backen.  
Mit Puderzucker bestäuben, oder Schokoguß darübergeben  
Laßt es Euch schmecken, der Kuchen bleibt in Alufolie eingeschlagen lange frisch.

Ich habe Deinen Schokoladenkuchen zu Ostern gebacken und er ist prima geworden, ich habe ihn in einer Springform mit Osterhasenmotiv gebacken und danach mit Zuckerguss und Schokolade verziert. Beim Backen habe ich die Zutaten gleich abgewogen, hier die passenden Angaben. Da ich dachte, dass Du unter Instantkakao eine Art Kaba verstehst habe ich dann aber den Zucker reduziert und etwa 50g weniger genommen, denn im Kaba ist ja hauptsächlich Zucker drin.

Hier die abgewogenen Angaben für die Zutaten:

100g = 1 Becher Haselnüsse auf Turbo mahlen, umfüllen  
1 Becher = 190g ( bei Kaba nur 140g nehmen) Zucker  
3 Eier  
1 Becher = 200g Schmand 2Min St. 5  
1 Becher = 130g Mehl  
1 Becher = 100g Instant Kakao (bei Kaba, Zucker siehe oben)  
1 P. Backpulver

Der Kuchen ist wirklich sehr saftig und lecker, danke für das Rezept.

habe heute mit Deinem Schokokuchen einen leckeren Kirschkuchen "gezaubert".  
Und zwar habe ich den Teig in einer Springform gebacken, auskühlen lassen und dann mit einem Glas Kirschen, dass ich mit 2 P. Tortenguss angedickt habe, belegt. Anschliessend habe ich einen Becher Sahne geschlagen und über die Kirschen gestrichen. Und zum Schluss noch ein paar Schokostreusel daraufgestreut. Sah gut aus und schmeckte auch ganz hervorragend. Und war vor allen Dingen nicht viel Arbeit.

Ich habe anstelle von Kakaopulver diesen Schokopulver den man über'n Cappuchino streut genommen.  
ich habe die Becher-Version gewählt, also nicht abgewogen= 1 Becher Cappuchino-Pulver. Schmeckt köstlich.

# Schoko-Kuchen vom Blech

Schokokuchen vom Blech:

- 300 g Backschokolade auf Turbo fein zerkleinern
  - 200 g Puderzucker
  - 200 g gemahlene Mandeln
  - 250 g weiche Butter
  - 6 Eier
  - 200 g Mehl
- zugeben und auf Stufe 5 2 Min. verrühren (bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist)

Alles auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen.  
Bei 180°C im Umlufttherd ca. 15 Min. backen (bis die Oberfläche nicht mehr glänzt).

Danach kann man den Kuchen mit Puderzucker verzieren.

Der Kuchen ist supersaftig und sehr gehaltvoll. Vor allem aber ist er in sehr kurzer Zeit herzustellen.

habe Deinen Schokokuchen gestern gemacht. Er war wirklich ein Erfolg. Sehr, sehr lecker.  
Ich hab aber 1 Pck. Backpulver mit reingerührt, weil ich dachte, es wäre vielleicht vergessen worden. Und: er war wirklich genial gut.

Das Backpulver habe ich im Rezept nicht vergessen, wir machen den Kuchen immer ohne.



# Schokoladen-Bananen-Muffins

## Schokoladen-Bananen-Muffins

90 g Vollkornmehl  
100 g Weizenmehl  
1 ½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
75 g Schokoladenstückchen  
2 Eier  
120 g brauner Zucker  
80 ml Öl  
375 g reife Bananen (4 mittelgroße)

Ggf. Schokolade im TM zerkleinern und umfüllen.

Bananen im TM zerkleinern und umfüllen.

In einer Schüssel die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver, Natron und Schokostückchen sorgfältig vermischen.

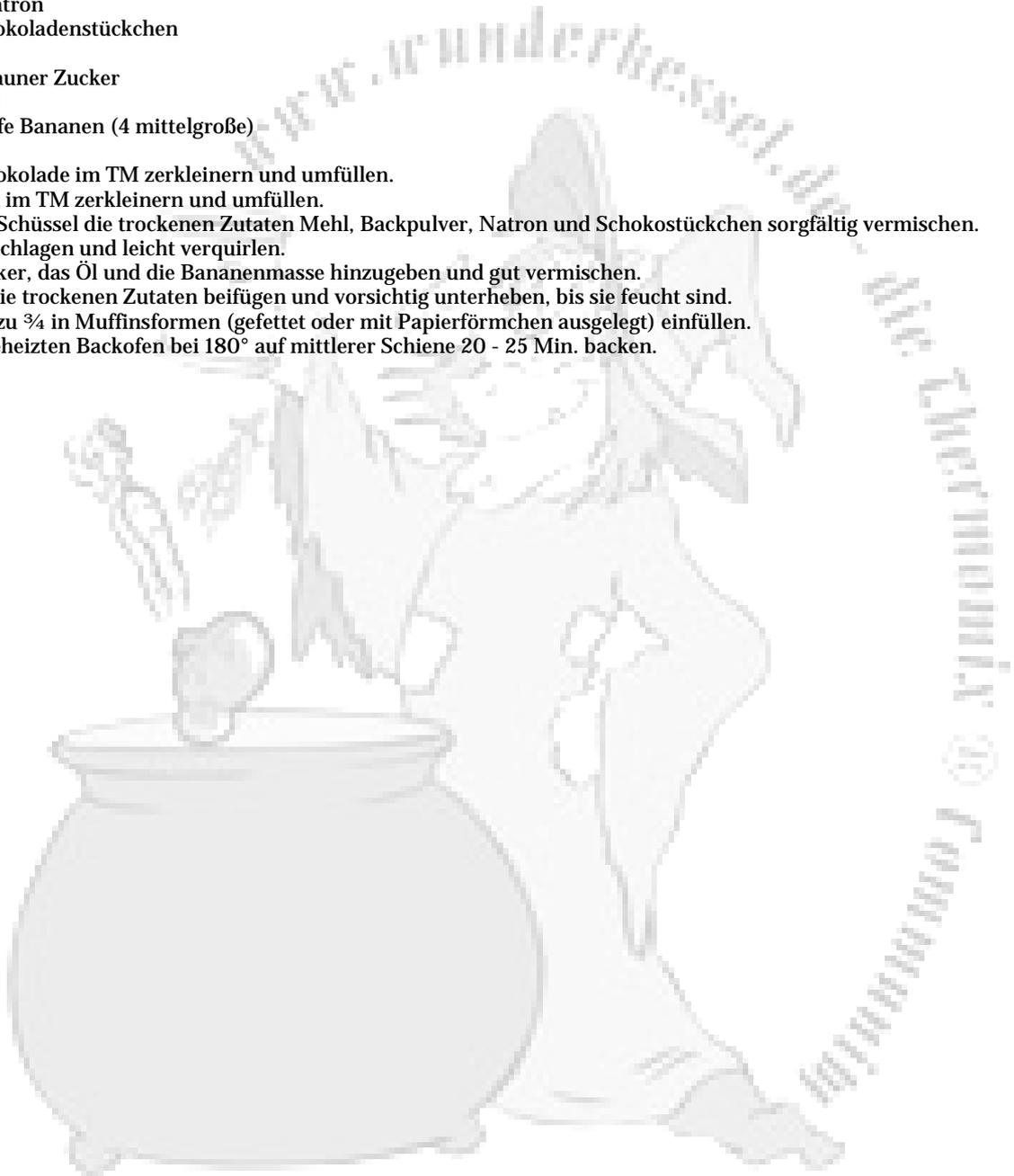
Eier aufschlagen und leicht verquirlen.

Den Zucker, das Öl und die Bananenmasse hinzugeben und gut vermischen.

Zuletzt die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

Den Tei zu  $\frac{3}{4}$  in Muffinformen (gefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt) einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° auf mittlerer Schiene 20 - 25 Min. backen.



# Schokoladen-Brownies

## Schokoladen Brownies

Dieses leckere und einfache Bisquitrezept kann ohne Weiteres verdoppelt werden – die Brownies werden nicht lange in der Keksdose bleiben!

Vorbereitungszeit: 6 Minuten

Backzeit: 35-40 Minuten

### Zutaten:

90 g Walnüsse oder Pecannüsse

50 g Kakao

120 g Butter

60 g Bitterschokolade

2 Eier

240 g brauner Zucker

60 g Mehl

¼ TL Backpulver

½ TL Vanilleessenz

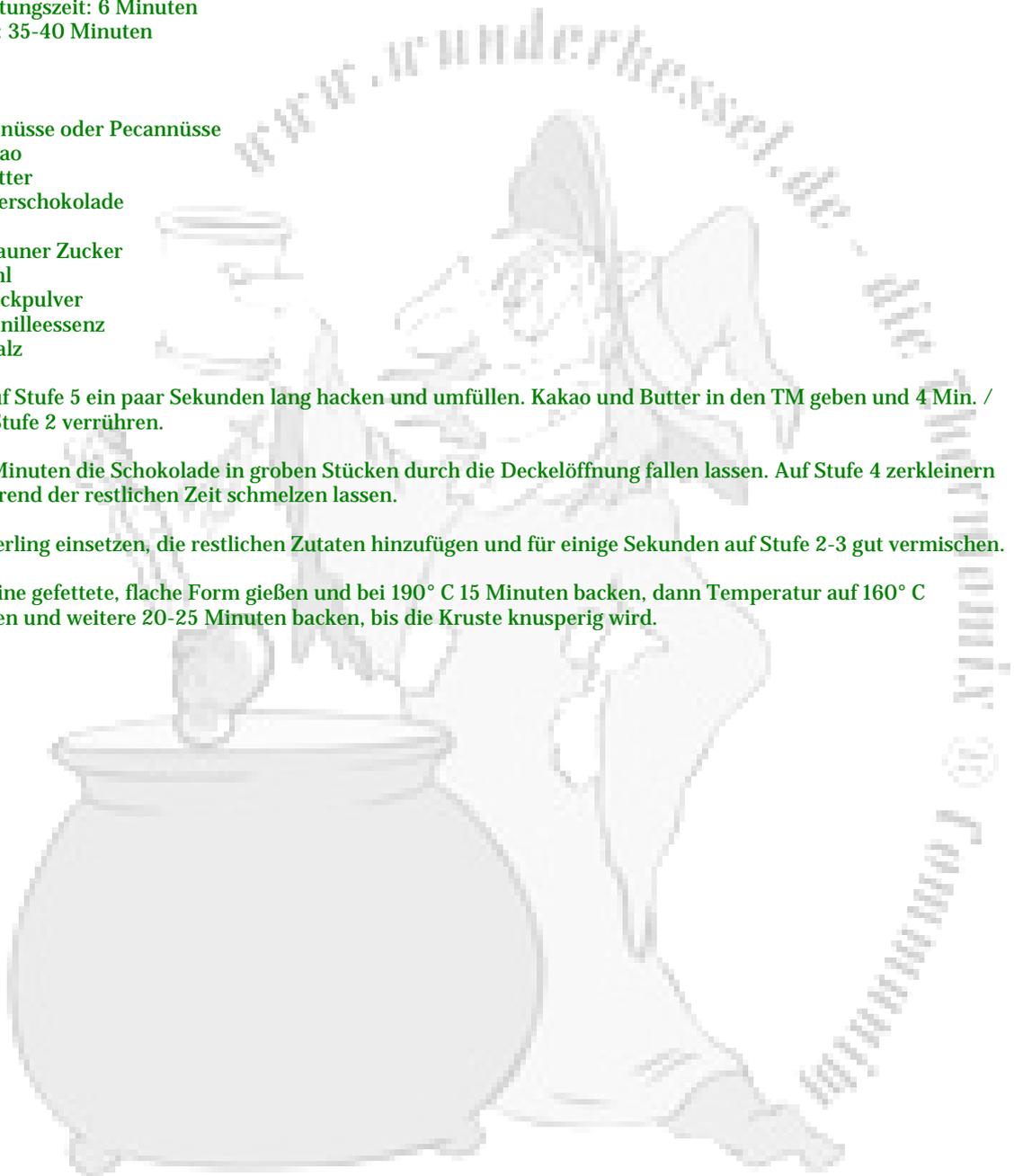
1 Prise Salz

Nüsse auf Stufe 5 ein paar Sekunden lang hacken und umfüllen. Kakao und Butter in den TM geben und 4 Min. / 40° C / Stufe 2 verrühren.

Nach 2 Minuten die Schokolade in groben Stücken durch die Deckelöffnung fallen lassen. Auf Stufe 4 zerkleinern und während der restlichen Zeit schmelzen lassen.

Schmetterling einsetzen, die restlichen Zutaten hinzufügen und für einige Sekunden auf Stufe 2-3 gut vermischen.

Teig in eine gefettete, flache Form gießen und bei 190° C 15 Minuten backen, dann Temperatur auf 160° C reduzieren und weitere 20-25 Minuten backen, bis die Kruste knusperig wird.



# Schokoladen-Plätzchen

Schokoladenplätzchen:

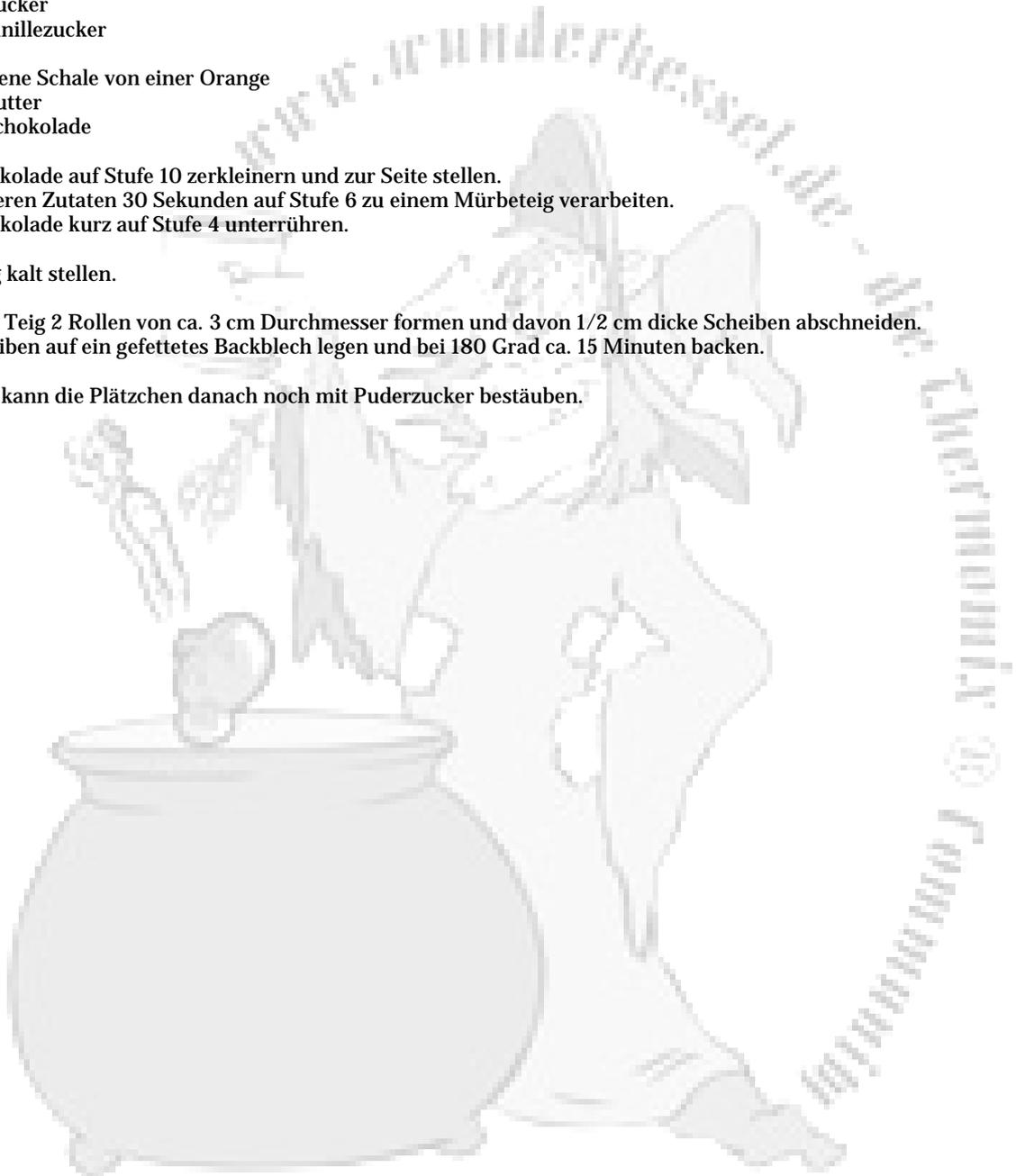
200 gr Mehl (Typ 405)  
60 gr Speisestärke  
1 TL Backpulver  
100 gr Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
abgeriebene Schale von einer Orange  
120 gr Butter  
100 gr Schokolade

Die Schokolade auf Stufe 10 zerkleinern und zur Seite stellen.  
Alle anderen Zutaten 30 Sekunden auf Stufe 6 zu einem Mürbeteig verarbeiten.  
Die Schokolade kurz auf Stufe 4 unterrühren.

Den Teig kalt stellen.

Aus dem Teig 2 Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen und davon 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden.  
Die Scheiben auf ein gefettetes Backblech legen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Wer will kann die Plätzchen danach noch mit Puderzucker bestäuben.



# Schokoladinen

## Schokoladinen

125 gr. Blockschokolade - Stufe Turbo, 10 Sek. mahlen, umfüllen  
250 gr. Palmin - 50° C, 6 Min., Stufe 1 schmelzen  
250 gr. Zucker  
1 P. Vanillezucker  
etwas Rumaroma  
4 Eier - alles zugeben, 70°C, 7 Min., Stufe 3

Danach in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, ab und zu umrühren. Wenn die Masse streichfähig ist, ca. 2 Eßl. auf eine Backoblade streichen, eine Backoblade drauflegen und wieder ca. 2 Eßl. von der Masse daraufstreichen usw. bis ca. 6-8 Schichten entstanden sind. Danach auf ein Frühstücksbrett setzen, ein zweites obendrauf und etwas beschweren.

Im Kühlschrank fest werden lassen, danach in kleine Rauten schneiden.

ich glaube, daß man dieses Gebäck auch mit Butterkeksen statt Oblaten machen kann. Die Zutaten werden in einer eckigen Rührkuchenform geschichtet und nach dem Auskühlen in Scheiben geschnitten. Das sieht auch sehr interessant aus.



# Schoko-Muffins

## Schoko-Muffins

150 g Dinkel in den Mixtopf geben, 1 1/2 Min. Turbo mahlen, umfüllen  
100 g Mandeln in den Mixtopf geben, 15 Sek./Turbo mahlen und zu dem Mehl geben  
100 g Zartbitterschokolade in den Mixtopf geben 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern und extra umfüllen  
Dinkel-Mandel-Gemisch  
1 Hefe  
ca. 50 g Honig (nach Geschmack)  
1 1/2 MB Milch  
1 MB Wasser  
1 Prise Salz  
in den Mixtopf füllen und 1 1/2 Min./Brotteigstufe  
Schokolade zugeben und 1 Min./Brotteigstufe  
in Muffinsform füllen und ca. 20-25 Min. bei 180°C backen



# Schoko-Neros, gefüllte

70g Zucker zu Puderzucker verarbeiten

120 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Ei dazugeben und 1 Minute Stufe 4 schaumig rühren.

100g Mehl und 1 El Kakao dazugeben und auf Stufe 6 20-30 Sek. unterrühren.

Mit dem Spritzbeutel auf Backpapier in ausreichendem Abstand kleine Kreise spritzen (etwa 50 Stück) und bei Umluft 180° ca. 10 Minuten backen.

Immer 2 ausgekühlte Plätzchen mit Decorcreme aus der Tube (Lindt)

zusammensetzen und kurz kalt stellen, dass die Creme fest wird.

Couvertüre Zimt- Koriander, auch von Lindt, im Wasserbad schmelzen und die gefüllten Neros darin zur Hälfte eintauchen.



# Schoko-Sahne-Torte mit Kokos-Raspeln

## Schoko-Sahne-Torte mit Kokosraspeln

Am besten am Vortag vorbereiten: Schmeckt gut, wenn sie über Nacht durchziehen konnte!

Sehr saftig und mit Alkohol

Also:

Eine 24 cm Durchmesser Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen oder auf den Boden Backpapier

100 g Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen

Ofen auf 160 - 180 Grad vorheizen

120 g flüssige, abgekühlte Margarine  
3 Eier  
90 g Zucker  
20 g Kakaopulver  
1 MB Milch  
140 g Mehl  
2 TL Backpulver

Alles zusammen bei Stufe 5 ggf mit Spatel zügig vermischen (nur ein paar Sekunden!) und zum Schluß die abgekühlten Kokosraspeln dazu.

In die Form geben, 30 min Backen.

aus der Form nehmen (oben bleibt oben!),  
erkalten lassen, einmal durchschneiden,  
den unteren Boden und den Deckel mit  
1/2 MB Batida (Kokoslikör) tränken

200 g Preiselbeergelee auf dem Boden verstreichen,  
Deckel aufsetzen, jetzt eben idealerweise eine zeitlang ziehen lassen.

Vor dem Servieren:

1-2 Becher Sahne mit Sahnesteif steifschlagen (mit Schmetterling 10-15 mal Impuls: auf Stufe 9 hoch und gleich wieder runter - bis die Sahne fest, aber noch keine Butter ist).

Auf dem Kuchen verteilen - und mit Schokoraspeln oder nochmals einigen Eßl gerösteter Kokosraspeln verzieren.



# Schoko-Schnitten

## Schokoschnitten

:: 6 Eiweiss mit Rühraufsatz zu Eischnee 3 min Stufe 3 schlagen. Beiseite stellen.

:: 200 g Blockschokolade in groben Stücken bei 40 ° C 2 Min. Stufe 2 schmelzen.

:: 200 g weiche Margarine +

:: 200 g Zucker +

:: 6 Eigelb +

:: 150 g gemahlene Haselnüsse oder Kokosflocken zugeben und 40 Sek. Stufe 5 verrühren.

:: 30 g Mehl +

:: 1 TL Backpulver

zugeben. 10 Sek. Stufe 1

Eischnee 5 Sek. Stufe 3 mit Spatel unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

20 Min. bei 200° C backen.

Danach auf Kuchendraht stürzen, in Rechtecke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Für Diabetiker: 42 g = 1 BE

Mein Mann meint, die Schnitten sehen aus wie Briefmarken, schmecken ihm aber dennoch.

dein Rezept ist spitze. Ich habe die Menge halbiert und einen Kuchen in der Springform daraus gemacht, der war seh lecker.

Meine Empfehlung den Zucker als Puderzucker mahlen, da die Zuckerkörner nicht richtig aufgelöst waren. Ich probiere es noch einmal aus und berichte dann.

Noch ein Frage sollen die Nüsse wirklich im Ganzen rein, oder vorher etwas gemalen oder zerkleinert werden ?

Natürlich müssen die Nüsse gemahlen werden! Hab' ich total verschwitz. Wahrscheinlich, weil es mir so selbstverständlich erschien.

# Schoko-Walnuss-Torte

## Schoko-Walnuss-Torte

### Teig:

4 Eier  
150 g Zucker  
1 Päck. Vanillezucker  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 geh. TL Backpulver  
3 gestr. TL Kakao

Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 175° vorheizen. Eier trennen. Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß mit 5 EL Wasser in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 3 steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, Eigelbe unterrühren auf Stufe 2, Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao in ca. 10 Sek./Stufe 1-2 unterrühren. Teig sofort in die Springform streichen und ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen.

### Füllung:

1 Päck. Vanille-Puddingpulver  
½ Liter Milch  
100 g Zucker  
200 g Walnuss-Kerne  
120 g weiche Butter  
100 g gemahlene Haselnüsse (Mandeln)  
je 100g Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre

Rühraufsatz einsetzen, Puddingpulver, 3 EL Zucker und die Milch in 6 Min./ 100°/ Stufe 3 kochen, in eine Schüssel umfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken. Abkühlen lassen. Mixtopf ausspülen. Walnüsse (bis auf ca. 25 zur Deko) und die anderen Nüsse auf TURBO fein mahlen und umfüllen.

Rühraufsatz einsetzen. Butter mit restlichem Zucker auf Stufe 3 schaumig schlagen, Rühraufsatz entfernen. Den kalten Pudding esslöffelweise durch die Deckelöffnung geben und auf Stufe 1 unterheben. Zum Schluß die Nüsse unterrühren.

Boden 2mal waagrecht durchschneiden. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen. 2. Boden auflegen, übrige Creme darauf verteilen. 3. Boden darauf setzen und ca. 2 Std. kalt stellen.

Kuvertüre im Thermomix schmelzen (bei 40° im Topf oder im Gareinsatz). Die Torte rundherum damit überziehen und ein paar Minuten kalt stellen. Einen Tortenteiler für 18 Stücke in den noch nicht festen Guß drücken und sofort wieder herunternehmen. Tortenstücke mit jeweils 1 Walnuss-Hälfte verzieren, die restlichen Walnüsse als Kreis in die Mitte legen. Nochmals ca. 1 Std. kühl stellen.

# Schwarz-Weiß-Hefe-Zopf

## Schwarz-Weiß-Hefezopf

### Weißer Hefeteig

200g Milch  
1 Eßl. Zucker  
1/2 Hefe.....2 Min 40 °/Stufe 1  
dazu geben  
50 g Margarine  
1/2 Tl Salz  
70 g Zucker.....2 Min 40°/Stufe 1  
500 g Mehl .....2-3 Min / Brotknetstufe

### Schwarzer Hefeteig

220 g Milch  
2 Eßl. Zucker  
1/2 Hefe.....2 Min 40 °/Stufe 1  
dazu geben  
50 g Margarine  
2 Eßl Kakaopulver  
1/2 Tl Salz  
70 g Zucker.....2 Min 40°/Stufe 1  
500 g Mehl .....2-3 Min / Brotknetstufe

beide Teige 30 Min gehen lassen. Dann jeweils 2 Stränge aus dem weißen und schwarzen Teig formen. Diese zu einem Zopf flechten . Nochmals 30 Min gehen lassen.Kurz vor dem backen mit Milch bestreichen.  
Bei 200°C 25 Min backen.



# Schwarz-Weiß-Schnecken

Für den Teig

300 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Vanille-Zucker  
2 Eigelb  
200 g kalte Butter

in den Mixtopf geben und Stufe 4 bis 5 kurz zum bröseligen Teig verarbeiten.

Von Hand kurz durch kneten,  
Teig halbieren und unter die eine Hälfte

2 EL Kakao  
1 TL Kaffeepulver instand mischen

Beide Teige einzeln dünn ausrollen, aufeinander legen und fest aufrollen.  
Rolle in 2 oder 3 Rollen teilen und in Alufolie gewickelt einfrieren.

Die gefrorenen Rollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und backen.

175°C etwa 15- 20 Minuten

Zum dunklen Teig nach Belieben etwas Rumaroma oder Rum geben.



www.kinderkessel.de - für Eltern und Kinder  
© 2011

# Sekt-Kuchen

Sektkuchen.

Dafür benötigst Du 200g Haselnüsse, 175g Zucker, 250g Mehl, 1p. Vanillezucker, 1p Backpulver, 100g Instand Kakaopulver, 5 Eier, 2MB Sonnenblumenöl, 2MB Sekt. Nüsse 10 Sek. Stufe Turbo zerkleinern, die restlichen Zutaten zugeben und ca. 45 Sek. Stufe 5 mit Hilfe des Spatels zu einem Teig verarbeiten und in Form füllen. Je nach Wunsch mit Schokoladenguß bestreichen. Bei 180 Grad ca. 50-60.min backen.



# Sommer-Torte

Sommertorte

2 Eier  
125 g Butter  
125 g Zucker  
125 g Mehl  
1 Pck. Vanillinzucker  
1 TL Backpulver

Teig herstellen und in einer Form von 26cm Durchmesser bei 180° ca. 20-30 Minuten backen.

2 Becher Schmand auf den Tortenboden streichen, danach  
2 Dosen abgetropfte Mandarinen darauf legen.

2 Pck. Sahne steif schlagen mit  
2 Pck. Vanillinzucker und  
2 Pck. Sahnesteif

1 Packung (entspricht ca. 100g Pulver) Calypso-Instant-Mix oder Cefrisch- Orange unter die Sahnemasse mischen  
und über die  
Schmandschicht geben.

1 Tafel Ritter-Sport-Joghurt Schokolade raspeln und auf den fertigen  
Kuchen streuen.

Finde ich bei dem Wetter sehr erfrischend.



# Sommer-Torte

Sommertorte

Folgende Torte habe ich kürzlich ausprobiert und sie ist super angekommen, da schön leicht und frisch 😊.

1 Biskuitboden (ich habe einen halben Tortenboden genommen)

Belag:

250 g Magerquark  
500 ml Joghurtdrink "Erdbeer"  
1 P. Paradiescreme Vanille  
evtl. etwas Zucker

Erdbeermarmelade

Die Zutaten für den Belag im TM auf Stufe 4 ca. 2 - 3 Min. steifschlagen (ich habe es ohne Schmetterling gemacht). Tortenring um den Biskuitboden legen, Creme daraufgeben. 3-4 EL Erdbeermarmelade glattrühren und in Klecksen auf die Creme geben und mit einer Gabel auseinanderziehen - gibt ein schönes Marmormuster.

Variationen:

Joghurtdrink mit anderem Geschmack nehmen und evtl. Marmelade weglassen oder andere nehmen

für mehr Creme: 1 Becher Sahne dazu und 2 P. Paradiescreme nehmen

Liebe Grüße aus dem heißen Niederbayern  
Pebfels

Die Torte ist deshalb entstanden, weil der ursprünglich geplante Philadelphia-Kuchen missglückt ist 😊, so hatte ich noch einen halben Tortenboden und das was noch im Kühlschrank zu finden war 😊



# Sprudel-Kuchen (Rührteig)

Sprudelkuchen (Rührteig)



Hab ein leckeres Rezept für Euch:

200 g Nüsse oder Mandeln 30 sek. /Turbo, umfüllen

5 Eier

150 g Zucker

1 P. Vanillinzucker --- in den Mixtopf und 1 Min, Stufe 8

150 g Mehl

1 P. Backpulver

80 g Kaba

1 Prise Salz

120 g Öl

170 g Sprudel --- + Nüsse dazugeben und 20 Sek / Stufe 6 verrühren

In eine Gugelhupfform und bei 175°C, ca. 1 Stunde backen.



# Streuselapfelkuchen, schneller

Das Rezept:

200g Safron

200g Zucker + Vanille

1 Ei

450g Mehl

1P. Backpulver

750g Äpfel, gerieben

Das Problem:

Eigentlich ist es ein total einfaches Rezept, aber bisher habe ich immer nur die Äpfel von James zerkleinern lassen - denn

der Teig sollte krümelig sein, so dass man 2/3 davon in eine Springform gibt, festdrückt, die Äpfel daraufgibt und oben den restlichen Teig als Streusel darüber macht. Diese Streuselkonsistenz habe ich bisher mit James nicht hinbekommen, es wurde immer nur eine feste Masse.

Meint ihr, das geht bei der Menge überhaupt und wie sollte ich es einstellen.

ich backe den Kuchen bei 180°C etwa eine Stunde.

Es kommt aber wohl auch ein bißchen auf den Ofen an.

Wenn die Streusel leicht braun werden, hole ich ihn raus und lasse ihn noch ein wenig in der Springform abkühlen, etwa 10 Minuten.

Am ersten Tag sind die Streusel noch recht - ja fest, aber am nächsten Tag dann wird der Kuchen insgesamt richtig schön weich und saftig.

Ich habe heute den Apfelstreuselkuchen ausprobiert. Zuerst habe ich die Äpfel im TM kleingehackt und umgefüllt. Die Zutaten für den Teig habe ich der Reihe nach in den Mixi gegeben und auf Stufe 5 mit Spateleinsatz in ca. 10 Sec. verarbeitet. Die Streusel wurden ganz ok (ich krieg sie mit der Hand auch nicht richtig hin 😊).

Allerdings einen Verbesserungsvorschlag für den ansonsten sehr guten (und schnellen) Kuchen habe ich schon: nächstes Mal nehme ich statt Margarine echte Butter (schmeckt einfach besser)

# Streusel, Grundrezept

Streusselrezept

Habe es nur noch nicht im James gemacht, mache sie eigentlich immer von Hand 🙄. Geht ganz schnell!

350 g Mehl  
200 g Butter (nicht ganz kalt)  
200 g Zucker  
Mark von 1/2 Vanilleschote

Alle Zutaten miteinander zu Streusel reiben

Wie gesagt, noch nicht im James gemacht, aber ansonsten 100fach erprobt!

P.S. Habe gerade noch im blauen Buch nachgesehen, da machen sie die Streusel etwas anders als ich, alles in den Mixtopf und 15 Sek. / Stufe 6. Werde es mal bei Gelegenheit ausprobieren.



# Strudel-Teig

Strudelteig



Ich habe mich mal an einen Strudelteig gemacht (kleine Menge):

200g Mehl  
100ml lauwarmes Wasser  
1/4 TL Salz  
30g (2 EL) Olivenöl

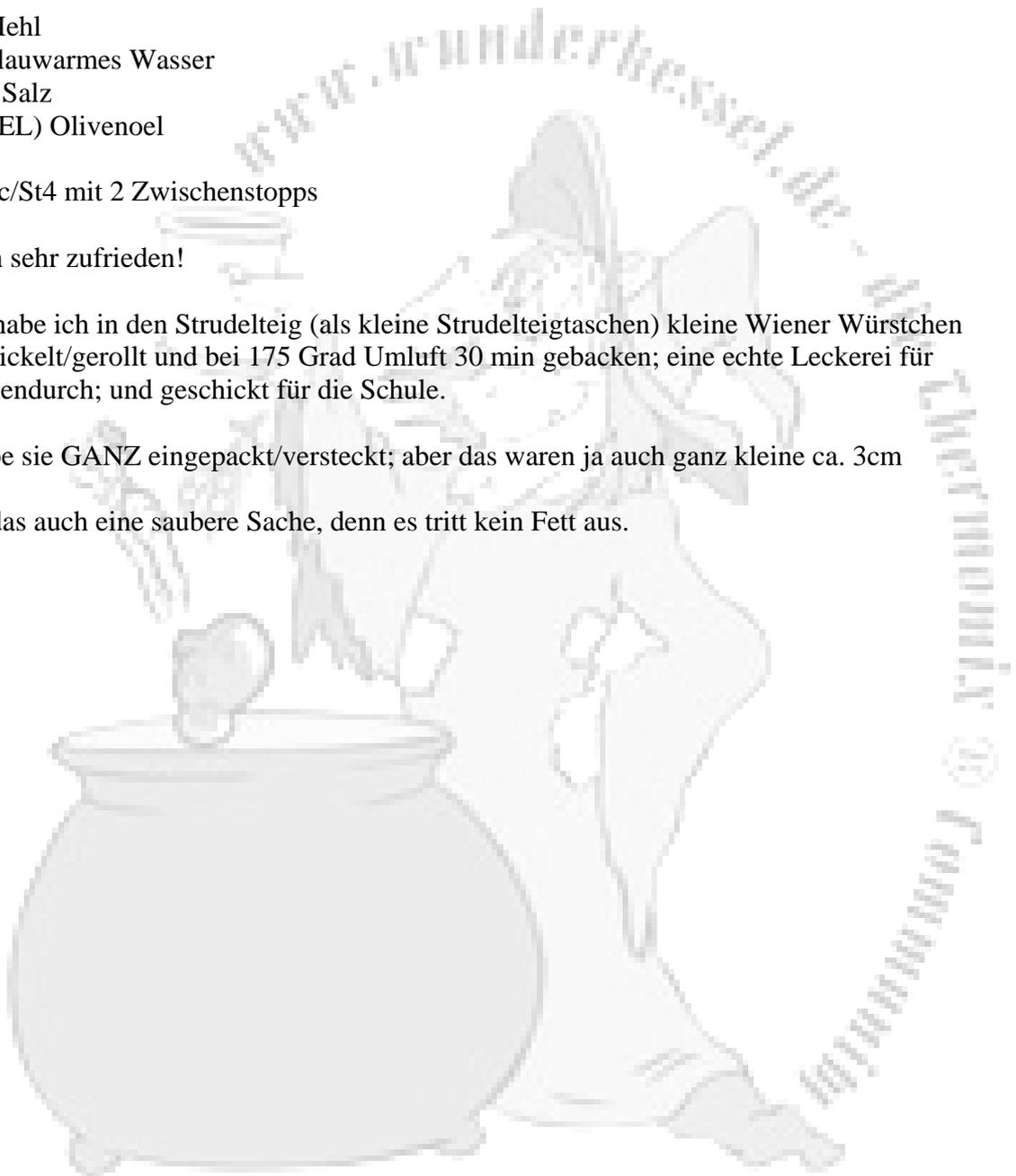
....20sec/St4 mit 2 Zwischenstopps

und bin sehr zufrieden!

Heute habe ich in den Strudelteig (als kleine Strudelteigtaschen) kleine Wiener Würstchen eingewickelt/gerollt und bei 175 Grad Umluft 30 min gebacken; eine echte Leckerei für Zwischendurch; und geschickt für die Schule.

Ich habe sie GANZ eingepackt/versteckt; aber das waren ja auch ganz kleine ca. 3cm

So ist das auch eine saubere Sache, denn es tritt kein Fett aus.



# Strudel-Teig

250 g Mehl  
20 g weiche Butter  
2 Eier  
1 Prise Salz

½ TL Essig

½ - ¾ MB lauwarmes Wasser

Die Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten und zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und dünn ausziehen.

Backzeit mit Füllung auf einem gefetteten Backblech bei 180 ° ca. 45 - 50 Min.



# Tiramisu, fettarmes

## Fettarmes Tiramisu

1/2 Päckchen Vanillepudding  
70g Zucker  
125 ml Milch  
150 g Speisequark, Magerstufe  
2 EL. ital. Weinbrand oder Cognac  
50 g Sahne  
ca. 12 Löffelbiskuits (ca. 80 g)  
1 Tasse kalter Espresso  
etwas Kakopulver

den Vanillepudding nach Vorschrift - allerdings nur mit 125 ml Milch und 20 g Zucker - zubereiten. Das ergibt einen ganz dicken Pudding. Beiseite stellen und mit einer Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Magerquark, den restlichen Zucker und Weinbrand kräftig verrühren. Nach und nach den lauwarmen Vanillepudding unterrühren.

Sahne steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Quark-Pudding-Masse heben. Diese Creme ist der fettarme Ersatz für die Mascarpone.

Die Löffelbiskuit auf einen flachen Teller legen und mit einem Esslöffel den Espresso auf beide Seiten über die Löffelbiskuits träufeln. Nun abwechselnd Creme und die Biskuits in eine Form schichten.

Die letzte Schicht ist die Creme, die dann dick mit Kakaopulver bestreut wird.

Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Oder - noch besser - am Vortag zubereiten, da das Tiramisu dann noch besser durchzieht.

Wenn Kinder mitessen, die Biskuit mit Kakao, der in Wasser angerührt wird beträufeln. Anstelle des Alkohols kann auf eine Creme aus einer Banane, Honig und etwas Orangensaft zurück gegriffen werden. Alle andere Zutaten und Schritte wie oben.

# Tiramisu mit Eierlikör

## Tiramisu mit Eierlikör

4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in 100 ml heißem Wasser mit 4 Eßl. Capuccino-Pulver auflösen

100 g Zucker 20 Sec. Turbo zu Puderzucker  
200 ml Sahne steif schlagen

Rühraufsatz einsetzen

250 g Mascarpone  
100 ml Eierlikör  
100 g Puderzucker  
Capucino Mischung s.oben  
30 Sek St.3 vermischen

Rühraufsatz entfernen

das Ganze nochmal 10 Sek Turbo

Alles unter die steif geschlagenen Sahne heben, in Gläser oder Desertschalen füllen, evtl. Löffelbiscuits dazwischen.



# Tiramisu mit Eierlikör

## Tiramisu mit Eierlikör

200 g Löffelbiscuit, 250 g Mascarpone, 250 g Schlagsahne, 100 ml Eierlikör, 100 ml Espresso, 1 EL Amaretto. Auflaufform mit Biscuit auslegen und mit Espresso/Amaretto-Gemisch beträufeln. Sahne im kalten Topf mit Rührhaufsatz ca. 7-10 mal im Intervall auf Stufe 4 steif schlagen, Mascarpone und Eierlikör zufügen und cremig rühren. Die Hälfte der Creme über die Biscuits geben, den Vorgang wiederholen und alles kalt stellen (über Nacht). Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen. Sehr lecker und einfach. Eierlikör ist natürlich selbst gemacht.



# Tiramisu ohne Ei, fettarmes

Tiramisu ohne Ei und mit wenig Fett

2 Päckchen Vanillepudding

80 g Zucker

1/2 Liter Milch

in den Mixtopf geben und mit Rühraufsatz in 6 1/2 Min./100°/Stufe 2 einen dicken Pudding kochen.

Umfüllen und im Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen.

Oder

im Thermomix ohne Temperatur 30 Min./Stufe 1 abkühlen lassen, danach Umfüllen.

Mixtopf nicht spülen,

500 g Magerquark

40 g Amaretto

180 g Zucker 3 Min./Stufe 2-3 cremig rühren.

Danach auf Stufe 2-3 stellen und den Puddig Esslöffelweise dazugeben.

Umfüllen.

200 g Sahne steif schlagen und unterheben.

Löffelbiscuits mit Espresso-Amarettomischung beträufeln und abwechselnd mit der Creme in eine große Form schichten.

Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

schnelle Variante

2 Pk. Paradiescreme (Vanille)

300 ml Milch

mit dem Schmetterling Stufe 3 ca. 1 1/2 min. rühren

350 g Quark

Amaretto und Zucker nach Geschmack

dazugeben und gut verrühren lassen.

Löffelbiskuit mit Kaffee oder Amaretto beträufeln und wie gewohnt abwechselnd mit der Creme in eine Form schichten und zum Abschluß mit Kakao bestäuben. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

War wirklich sehr lecker und ganz schnell gemacht.

(Ich habe 1 P. Vanille-Creme durch 1 P. Bananen-Creme ersetzt - schmeckt etwas fruchtiger - aber auch super gut



# Tiramisu-Torte

Tiramisu-Torte

Bisquitteig aus 4 Eiern herstellen, 2 x durchschneiden.

Tiramisurezept nach "Tiramisu ohne Ei und wenig Fett" herstellen,

Tortenring um den untersten Boden geben und mit Espresso-Amarettomischung beträufeln. 1/3 der Creme auf den Boden geben, verstreichen, nächsten Boden auflegen und so weiter.

von der Creme ca 3 EL aufbewahren und kalt stellen, die Torte ebenfalls.

(Kann ruhig 2 Tage im Kühlschrank verbringen.)

Vor dem servieren Ring vorsichtig abnehmen und mit der restlichen Creme die Seitenränder bestreichen, mit Kakao bestäuben und bis zum Servieren kalt stellen.



# Torten-Boden

Tortenboden

2 Eier  
2El Warmes Wasser  
1 Päck. Vanillien Zucker  
100g Zucker  
125g Mehl  
2Tl. Backpulver

und natürlich mit dem Handmixer... \*grins\*

Sollte man dann eine Springform für eine Torte benötigen mache man das Rezept einfach 3mal .... ja ja die Tanten....

Also was lernen wir daraus ? Jeder machts anderster und alle sind zufrieden nur ich nicht \*schnief\*

Was soll ich sagen ich werde demnächst nur noch Blech Erdbeerkuchen machen und da mache ich meinen bewährten und immer guten Sprudelteig und da kann gar nix mehr schiefgehn ( natürlich erst die Probe mit dem Bisquit, versprochen..).



# Tränchen-Torte / Gold-Tröpfchen-Torte

Tränchentorte bzw. Goldtröpfchentorte

Für den Boden:

160 g Mehl  
1 TL Backpulver  
60 g Zucker  
1 Vanillezucker  
1 Ei  
50 g Butter

Alle Knetteig-Zutaten in den TM geben und 30 – 40 Sekunden Stufe 4 zu Bröseln verarbeiten.

Die Brösel auf der Arbeitsplatte kurz zusammen kneten und eine gefettete Springform (D.26) damit auskleiden.

Für die Füllung:

500 g Quark  
130 g Zucker  
1 Vanillezucker  
3 Eigelb  
1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)  
1 Messbecher Öl  
2,5 Messbecher Milch

Alle Zutaten in den TM und 30 Sekunden Stufe 5 verrühren.

Die sehr flüssige Käsemasse auf den Knetteigboden gießen.

Backen bei Ober/Unterhitze 180°C 50-60 Minuten.

Für die Baisermasse:

3 Eiweiß  
80 g Zucker

Rühreraufsatz in den gereinigten Topf einsetzen.

Eiweiß auf Stufe 3 in 2,5 Minuten steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.

Eischnee nach Beendigung der Backzeit wellenartig auf der Käsemasse verstreichen und bei gleicher Temperatur 15 Minuten Farbe nehmen lassen.

Torte aus dem Ofen nehmen und  
10 Minuten abkühlen lassen,  
dann für 10 Minuten mit einer Tortenhaube abdecken.  
Torte ohne Abdeckung erkalten lassen.

Wer möchte kann auf den Boden eine Dose gut abgetropfte Mandarinen geben oder klein geschnittene Aprikosen. Dann aber in die Käsemasse noch 3 TL Zitronensaft einrühren.

# Vanille-Kipferl

120 g Zucker  
230 g abgezogene Mandeln  
230 g weiche Butter in Stücken  
3 Eigelb  
1 Prise Salz  
1/2 Tl Vanillinzucker  
200 g Mehl  
180 g Mehl

Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Turbo zu Puderzucker verarbeiten, umfüllen. Mandeln in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Puderzucker, Butter, Eigelb, Salz und Vanillinzucker zugeben und 10 Sek./Stufe 6 vermischen. 200 g Mehl zugeben und 10 Sek./Stufe 6 vermischen. 180 g Mehl zugeben und weitere 10 Sek./Stufe 6 einen Teig herstellen. Den Teig ca. 5 cm dick rollen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Von den Rollen jeweils 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden, zu einer Rolle formen und zu Kipferln biegen. Auf einem gefetteten Backblech bei 190 Grad ca. 10 Min. backen.

Dein Vanillekipferl- Rezept ist nicht zu empfehlen, ich habe es gestern ausprobiert. Das Ergebniss war ein total bröseliger Teig (auch mit 230g Mandeln). Hörnchen daraus zu formen war fast unmöglich.

also das mit der Rolle machen, abschneiden und biegen hat bei allen von mir ausprobierten Vanillekipferl nie hingehauen. 😞

Ich hab sie dann immer in den Handflächen einzeln warm geknetet und geformt, das ging meist einigermaßen.

Durch die Handwärme wird die Butter oder das Fett geschmeidiger und die Kipferl kleben besser. Das ist zwar mühselig und dauert auch etwas, aber es klappt. Vielleicht würde auch ein wenig mehr Fett nicht schaden.

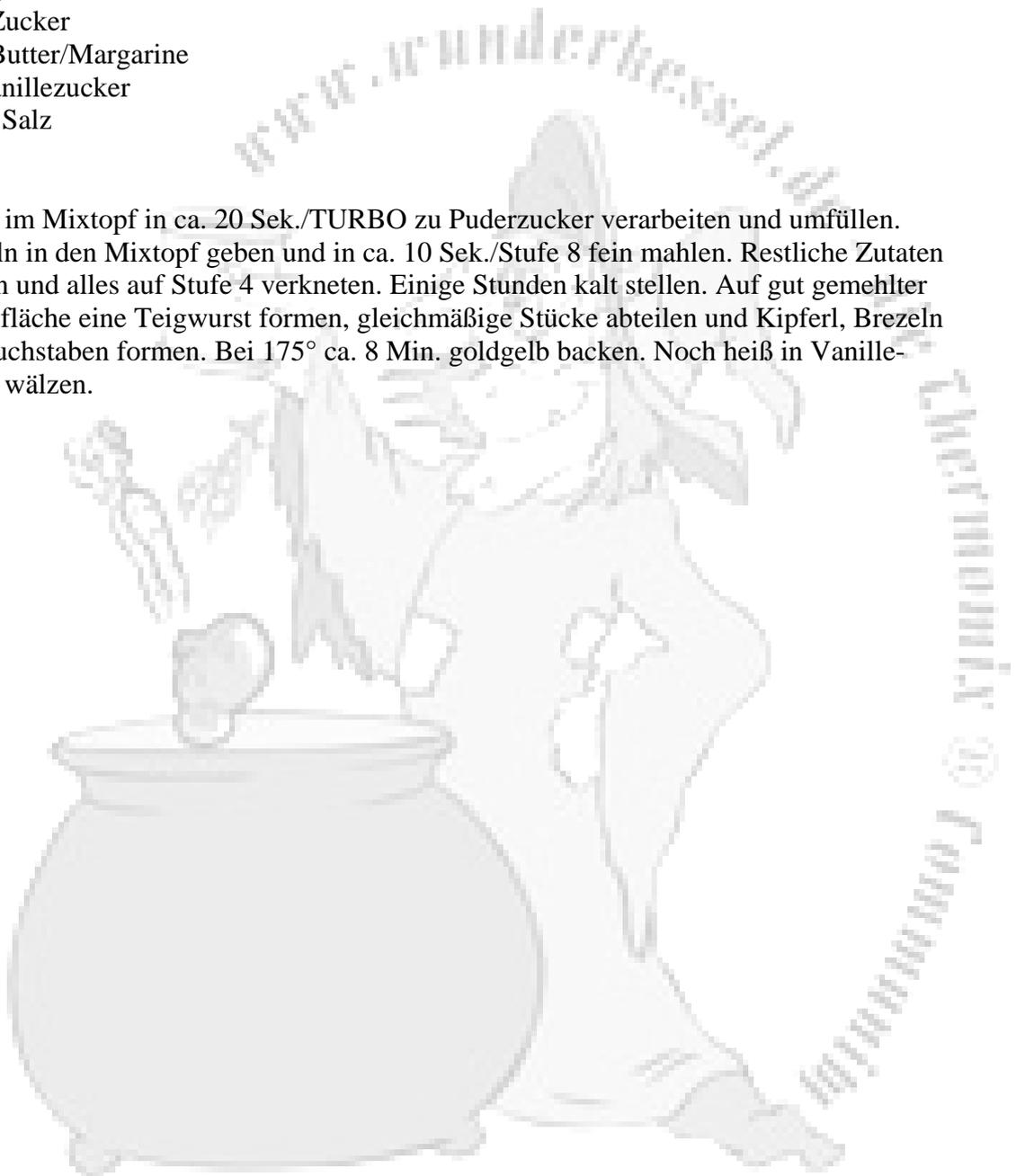
Also nicht verzagen und nochmal probieren.

# Vanille-Kipferl

VANILLEKIPFERL (von mir getestet, ok)

250 g Mehl  
100 g geschälte Mandeln  
100 g Zucker  
150 g Butter/Margarine  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

Zucker im Mixtopf in ca. 20 Sek./TURBO zu Puderzucker verarbeiten und umfüllen. Mandeln in den Mixtopf geben und in ca. 10 Sek./Stufe 8 fein mahlen. Restliche Zutaten zufügen und alles auf Stufe 4 verkneten. Einige Stunden kalt stellen. Auf gut gemehlter Arbeitsfläche eine Teigwurst formen, gleichmäßige Stücke abteilen und Kipferl, Brezeln oder Buchstaben formen. Bei 175° ca. 8 Min. goldgelb backen. Noch heiß in Vanille-Zucker wälzen.



# Vanille-Kipferl

(noch nicht getestet)

100 g Mandeln

70 g Zucker

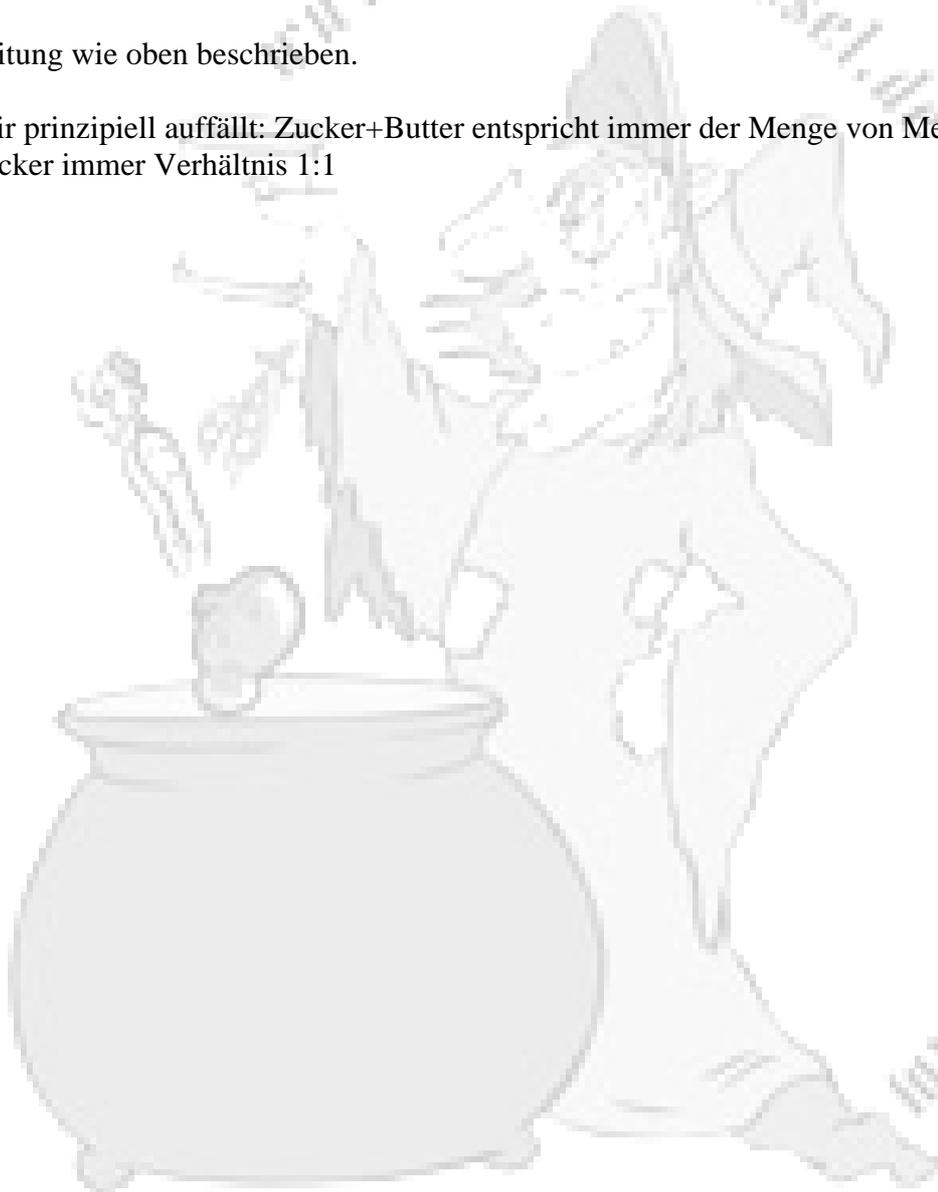
210 g Butter

280 g Mehl

1 P. Vanillezucker (kein Ei ??????)

Zubereitung wie oben beschrieben.

Was mir prinzipiell auffällt: Zucker+Butter entspricht immer der Menge von Mehl, Mandeln und Zucker immer Verhältnis 1:1



# Vanille-Kipferl

Zutaten für Teig:

50 g Haselnusskerne

300 g Mehl

70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Prise Salz

250 g kalte Butter in Stücken

Zum Bestäuben:

Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

Haselnusskerne ca. 30 Sek/Turbo fein mahlen, alle übrigen Zutaten in den Mixtopf geben, ca. 2 Min. /Brotstufe mit Hilfe des Spatels vermischen.

Den Teig zu bleistiftdicken Rollen formen, in gleichmäßig große Stücke schneiden, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Backblech in den vorgeheizten Ofen (Mitte) einschieben

Temperatur: vorheizen und backen bei 160 Grad

Dauer: ca. 20 Min.

Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch heißen Kipferl entweder darin wälzen (aber Vorsicht, sie brechen leicht) oder damit bestäuben!

selbstverständlich kannst Du sie auch mit Mandeln machen, so lauten übrigens auch die meisten Vanillekipferl-Rezepte in den Backbüchern, nur ich hatte keine Mandeln zu Hause, also hab ich Haselnüsse genommen.

# Vanille-Kipferl

100g ger. Mandeln.....20Sec./Turbo

280 g Mehl

210 g weiche Butter

70g Zucker.....2-3Min/Brotstufe

Teig zu einer Rolle formen und walnußgroße Stücke schneiden,  
Hörnchen rollen.

12-15 Min bei 200°C backen

noch heiß in Puderzucker mit Vanillinzucker gemischt wälzen.



# Waffel-Kekse

## Waffelkekse

370 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Butter  
3 Eier  
1 P. Vanillin-Zucker

Butter und Zucker 40 Sek. / 40°C / Stufe 2 vermischen.

Restliche Zutaten hinzugeben und 1 1/2 Minuten / Brotstufe vermischen.  
Teig kalt stellen und noch eine weitere Portion herstellen. Nur dieses Mal 3 EL Kakaopulver hinzugeben.

Während die 2. Portion im Kühlschrank ruht, von der ersten Teigmenge eine halbe Hand voll weglegen und aus dem restlichen Teig 3 gleichgroße Kugeln rollen.

Jede dieser Kugeln in die Mitte eines heißen Waffeleisens legen (nicht fetten) und wie eine Waffel backen, bis sie eine schöne Farbe hat. (Nein, schwarz ist keine schöne Farbe!) Dabei den Deckel des Waffeleisens fest zudrücken, damit die Waffeln gleichmäßig durch sind. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Mit dem dunklen Teig ebenso verfahren - also ein bißchen weglegen und 3 Waffeln backen.  
Nun den weißen und den dunklen Rest zu einer schwarz-weißen Kugel formen und eine "bunte" Waffel backen.

Nach dem Auskühlen in die einzelnen Herzen brechen und in einer Dose aufbewahren. Laßt Euch nicht täuschen: Die Kekse (= Mittelding zwischen Waffel und Keks, ein wenig weich und schön dick) sind sehr mächtig, mehr als 2 Herzen schafft man kaum. Aber sooo lecker!

wie lange die sich halten weiß ich nicht, denke aber so lange, wie "normale" Butterkekse. Das Aufbewahren in einer Blechdose geht immer gut.

Ich habe herausgefunden, dass man sie richtig durchbacken muss, sonst werden sie später wie Gummi. 😊  
Lauwarm haben sie noch leicht weich richtig toll geschmeckt, aber kalt sind sie irgendwie weich und knatschig geworden - also macht sie "knackig".

# Waffel-Kuchen

Waffelkuchen!

## Zutaten Teig:

5 Eier  
300 gr. Zucker  
300 g Mehl  
4 EL Wasser

## Zutaten Füllung:

125 gr. weiche Butter  
125 gr. Sanella  
125 gr. Zucker  
2 EL Kakao

## Bisquit herstellen:

Schmetterling einsetzen!  
Eier trennen, vom Eiweiss Eischnee herstellen ca. 3 1/2 Minuten / Stufe 3 (schaue immer in den Topf beim rühren)  
den Thermomix immer weiterlaufen lassen auf Stufe 3!  
Zucker einrieseln lassen  
Eigelbe dazugeben  
Wasser dazugeben  
Mehl einrieseln lassen

Zum Zucker einrieseln den Zucker auf den Deckel geben, den Messbecher darauf lassen, der Zucker rieselt langsam in den Mixtopf, beim Mehl den Messbecher runternehmen.

Den Teig auf ein Backblech streichen und bei ca. 150°C ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

## Füllung:

Zucker zu Puderzucker mahlen (1 Minute / Turbo; Zewa in den Deckel klemmen), umfüllen  
Schmetterling einsetzen!  
Weiche Butter und Sanella schaumig rühren ca. 3 Minuten / Stufe 3 (schaue immer in den Topf beim rühren)  
Thermomix immer laufen lassen,  
Puderzucker dazugeben,  
Kakao dazugeben

Die Masse halbieren, die eine Hälfte auf den abgekühlten Teig verstreichen, Waffelplatte darauflegen, umdrehen, auf die andere Teigseite die restliche Masse verstreichen und mit einer zweiten Waffelplatte abdecken.

Anschliessend mindestens eine Stunde in den Kühlschrank. Dann in Stücke schneiden.

Schmeckt lecker, nehmen die Kinder auch gerne zum Kindergeburtstag in den Kindergarten mit!

Lässt sich gut am Vortag vorbereiten!

Die Waffelplatten sind so ca. DIN A 4 gross. Die kaufe ich entweder beim Bäcker oder im Walmart, MarktKauf oder Globus. Ich schaue immer, dass ich ein Päckchen im Vorrat habe, wenn ich im Einkaufsmarkt war, da sie beim Bäcker etwas teurer sind.

Auf der Packung steht "Waffelblätter" drauf. Je nach Grösse sind entweder 5 grössere (ca. Backblechgrösse) oder 10 kleiner Waffelblätter drin.

Im Geschäft liegen sie immer bei den Süswaren / Keksen, nicht bei den Backzutaten! 😊

Hmmm - der Kuchen war sehr lecker, danke für das Rezept!

Da ich wenig Zeit hatte, habe ich anstelle der Füllung einfach Nutella genommen 😊, ging auch ganz gut.

# Waffeln

## Waffeln

400 g Mehl  
1 Pa Backpulver  
2 Pa Vanillezucker  
100 g Zucker  
350 ml Buttermilch  
150 ml Milch  
6 Eier  
250 g Butter

zusammenrühren bis es einen glatten Teig gibt , und im Waffeleisen backen.

Ich habe bei meinem Rezept einfach im TM alles zugegeben und dann bei Stufe 3/4 ( 🤖 glaube ich zumindest 😊 ) gemischt, unter Umständen den Spatel noch zur Hilfe genommen, bis der Teig richtig glatt war. ( ging recht schnell, denke so 30 sec, man sieht es aber auch ).



# Waffeln

## Waffeln

120 g Butter in Stücken in den Mixtopf geben und 3Min/90Grad/St.1 erwärmen, danach 10 Min.abkühlen lassen

5 Eigelb

½ Würfel Hefe

500 g Mehl

2 Pck. Vanillinzucker

1 Fl.Backaroma Zitrone

2 TL Anis,gemahlen

½ TL Salz

250g Wasser

250 g Milch zugeben 2 Min/Brotstufe vermischen,umfüllen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

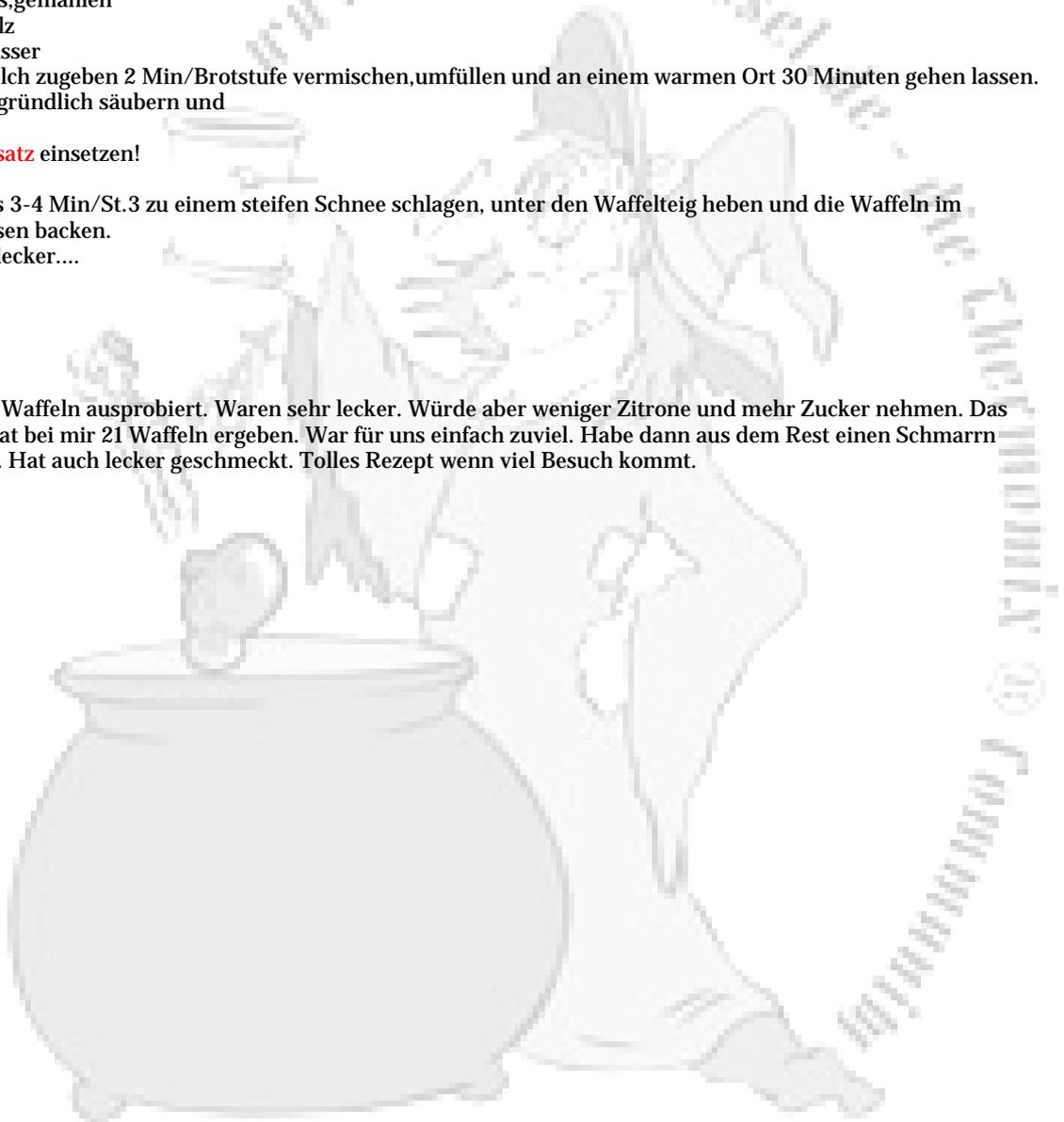
Mixtopf gründlich säubern und

**Rühraufsatz** einsetzen!

5 Eiweiss 3-4 Min/St.3 zu einem steifen Schnee schlagen, unter den Waffelteig heben und die Waffeln im Waffeleisen backen.

Hmmm lecker....

habe die Waffeln ausprobiert. Waren sehr lecker. Würde aber weniger Zitrone und mehr Zucker nehmen. Das Rezept hat bei mir 21 Waffeln ergeben. War für uns einfach zuviel. Habe dann aus dem Rest einen Schmarren gemacht. Hat auch lecker geschmeckt. Tolles Rezept wenn viel Besuch kommt.



# Waffeln

Leckere Waffeln

120 g Butter in Stücken in den Mixtopf geben und 3Min/90Grad/St.1 erwärmen, danach 10 Min.abkühlen lassen

5 Eigelb

½ Würfel Hefe

500 g Mehl

2 Pck. Vanillinzucker

1 Fl.Backaroma Zitrone

2 TL Anis,gemahlen

½ TL Salz

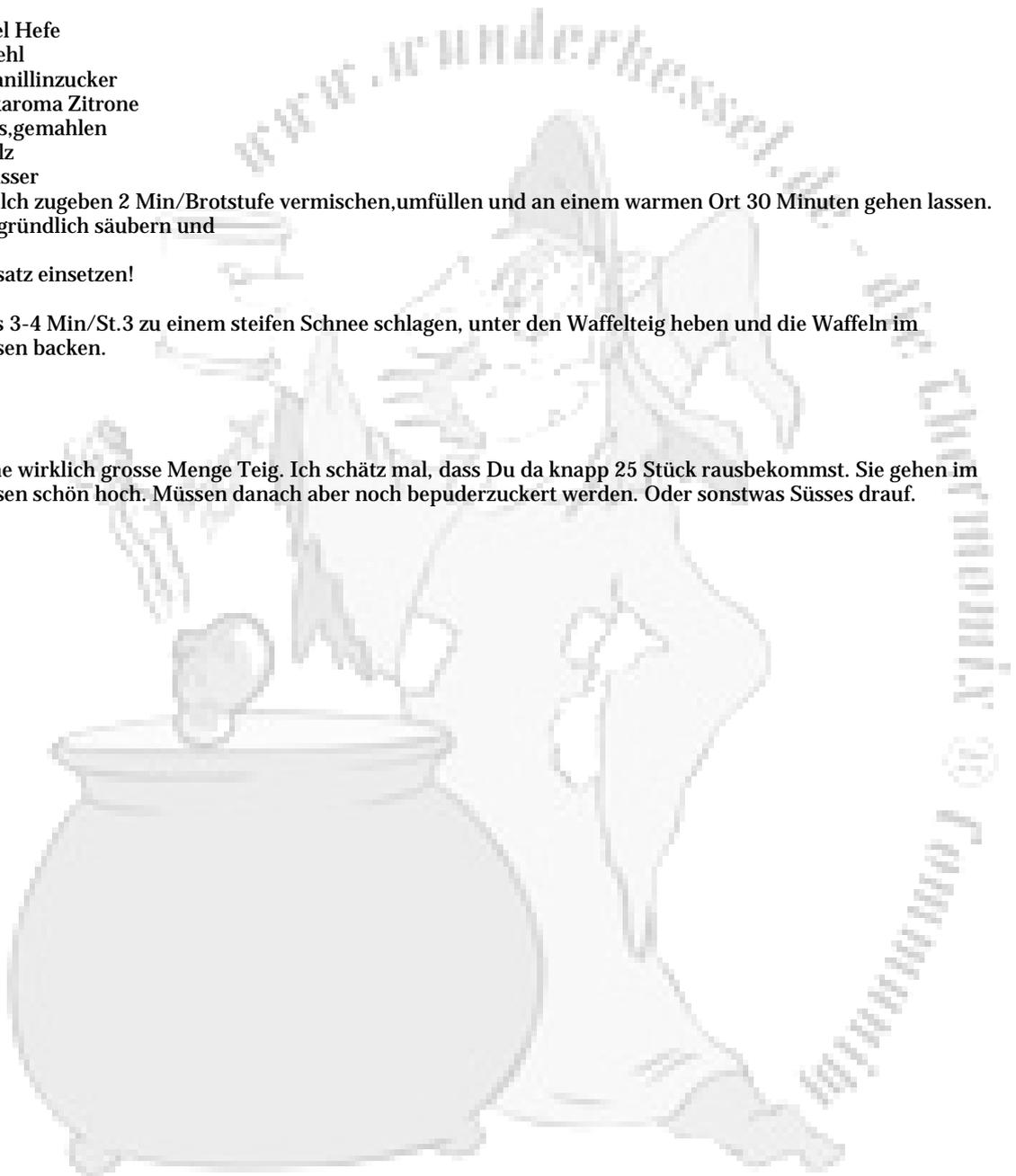
250g Wasser

250 g Milch zugeben 2 Min/Brotstufe vermischen,umfüllen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.  
Mixtopf gründlich säubern und

Rühraufsatz einsetzen!

5 Eiweiss 3-4 Min/St.3 zu einem steifen Schnee schlagen, unter den Waffelteig heben und die Waffeln im Waffeleisen backen.

Es ist eine wirklich grosse Menge Teig. Ich schätz mal, dass Du da knapp 25 Stück rausbekommst. Sie gehen im Waffeleisen schön hoch. Müssen danach aber noch bepudertzuckert werden. Oder sonstwas Süsses drauf.



# Waffeln

Waffeln nass Oma Mia  
Ergibt ca. 24 Herzwaffeln

Zutaten: 250 gr. Butter oder Margarine  
2 EBl. Zucker  
3 Vanillezucker  
6 Eier  
1 Backpulver  
500 gr. Mehl  
½ ltr. Milch oder Sahne

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und abwechselnd mit den Eiern zur Buttermasse geben. Zum Schluss den Rum und die Flüssigkeit dazugeben.



# Waffeln

Waffelrezept, das wir gestern ausprobiert haben:

120g Weizen/Dinkel  
50g Hirse

2 Min. turbo fein mahlen, umfüllen

100g Butter schmelzen : 2 Min./60°/Stufe 3 (ungefähr...)

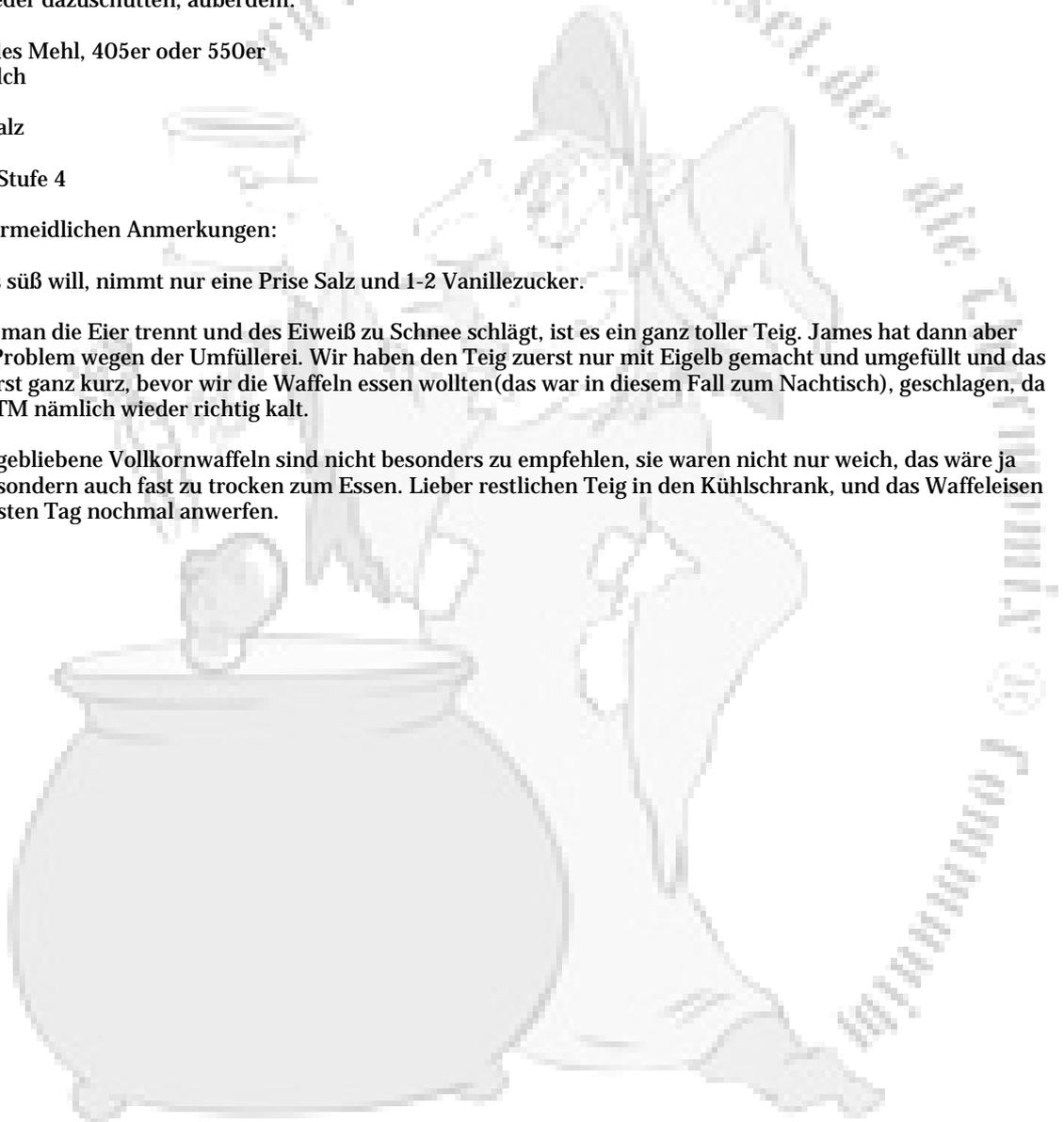
Mehl wieder dazuschütten, außerdem:

130g helles Mehl, 405er oder 550er  
380g Milch  
2 Eier  
1/2 TL Salz

20 Sek./Stufe 4

Die unvermeidlichen Anmerkungen:

1. Wer es süß will, nimmt nur eine Prise Salz und 1-2 Vanillezucker.
2. Wenn man die Eier trennt und das Eiweiß zu Schnee schlägt, ist es ein ganz toller Teig. James hat dann aber fast ein Problem wegen der Umfüllerei. Wir haben den Teig zuerst nur mit Eigelb gemacht und umgefüllt und das Eiweiß erst ganz kurz, bevor wir die Waffeln essen wollten (das war in diesem Fall zum Nachtisch), geschlagen, da war der TM nämlich wieder richtig kalt.
3. liegegebliebene Vollkornwaffeln sind nicht besonders zu empfehlen, sie waren nicht nur weich, das wäre ja normal, sondern auch fast zu trocken zum Essen. Lieber restlichen Teig in den Kühlschrank, und das Waffeleisen am nächsten Tag nochmal anwerfen.



# Weihnachts-Sterne, leuchtende

will euch heute mal ein tolles Rezept posten. Das Ergebnis, sprich Plätzchen, können sowohl gegessen werden, als auch als nette Fensterdeko, Geschenkanhänger etc. genutzt werden. Ich habe in der letzten Adventszeit so viele davon gebacken, daß ich das Rezept ständig im Kopf parat hatte. Seit ihr jetzt neugierig? Also:

Lebkuchenteig

100g Butter  
100g Zucker  
1 P. Lebkuchengewürz  
200g Honig  
1 Teel. Kakao

in den Mixtopf geben 70°/Stufe 2 (die Zeit weiß ich leider nicht mehr, ich denke mal so 5-7Min), erhitzen und abkühlen lassen.

1 Ei  
1 Prise Salz  
500g Mehl  
1 P. Backpulver

zu der Honig-Butter-Zucker-Masse geben, 2 Min./Knetsufe. Den fertigen Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach ausrollen (ca. 1/2 cm dick) und Sterne ausstechen.

Und jetzt kommt der Clou:

In der Mitte der Sterne ein Loch ausstechen (etwas größer wie der Durchmesser eines Apfelsausstechers 😊). Dann die Sterne für ca. 5 Min. bei 200°C backen.

So und dann müßt ihr den Backofen nochmals öffnen und in das Loch ein Storck-Paradies-Bonbon (früher Campino) legen und nochmals für ca. 5 Min. bei 200°C fertigbacken. Das Bonbon schmilzt im Ofen und sieht dann wie ein kleine Fenster aus.

Wenn ihr die Sterne aufhängen wollt, dann vergeßt vor dem Backvorgang nicht das Loch für das Bändchen.

So, viel Spaß beim ausprobieren

Liebe Grüße - Anja

P.S. Ihr solltet die Sterne nicht ins Küchenfenster hängen. Wegen der höheren Luftfeuchtigkeit werden sie schnell weich und könnten dann herunterfallen 😊. Wäre doch schade, oder?

# Windbeutel

## Windbeutel

250 gr Wasser  
150 gr Mehl  
100 gr Butter  
4 Eier,  
Prise Salz

### Zubereitung:

Mehl abwiegen und beiseite stellen.

Wasser, Butter, Salz in den Mixtopf geben und 5 Minuten/100°/Stufe 4 einstellen.

Dann das Mehl aufs Mal dazugeben und 15 Sekunden/Stufe 4 vermischen.

Mixtopf von der Maschine abnehmen und etwa 5 Minuten auskühlen lassen.

Die Eier in einem Gefäss leicht aufschlagen.

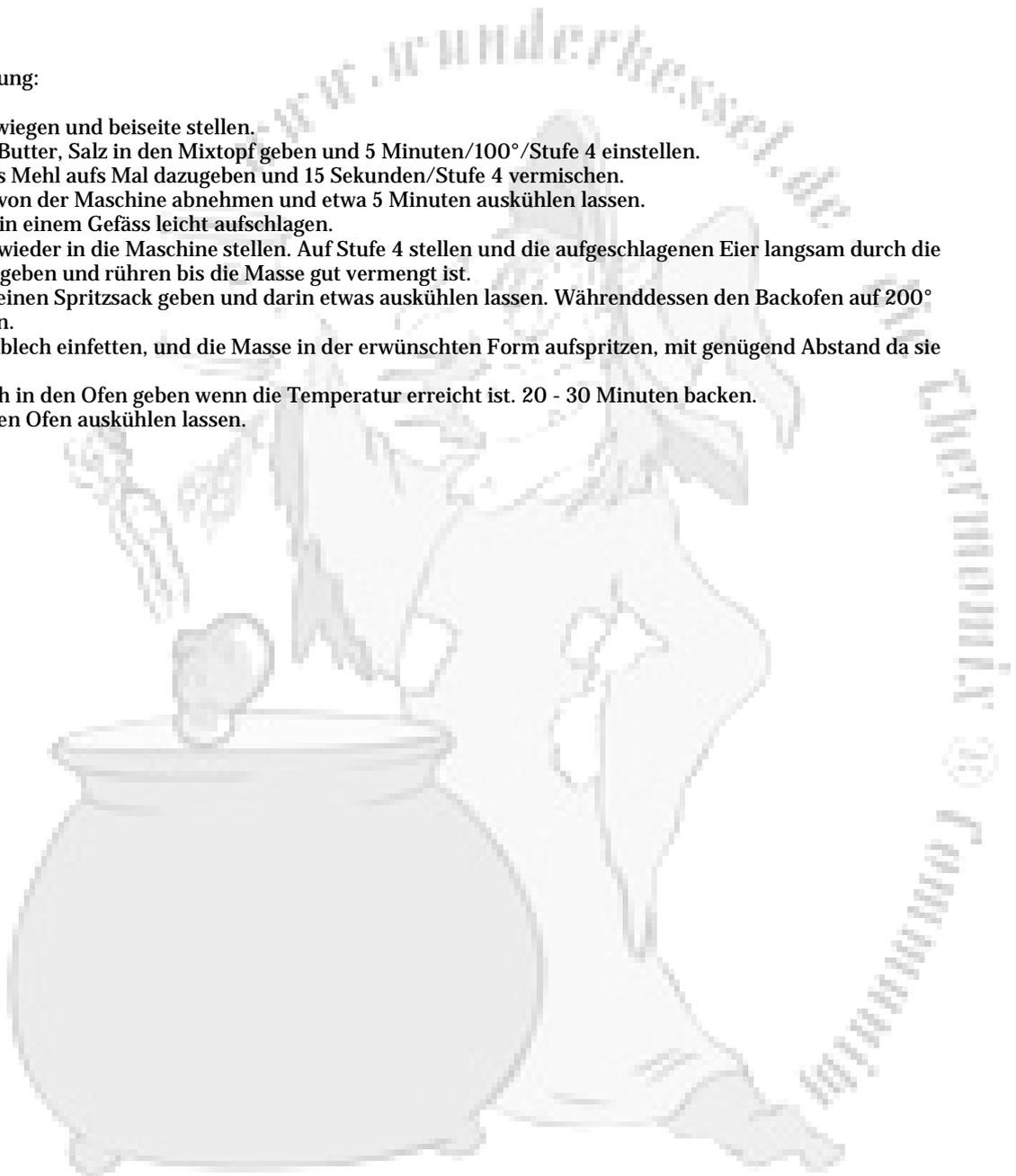
Mixtopf wieder in die Maschine stellen. Auf Stufe 4 stellen und die aufgeschlagenen Eier langsam durch die Öffnung geben und rühren bis die Masse gut vermengt ist.

Mase in einen Spritzsack geben und darin etwas auskühlen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200° vorheizen.

Ein Backblech einfetten, und die Masse in der erwünschten Form aufspritzen, mit genügend Abstand da sie aufgeht.

Das Blech in den Ofen geben wenn die Temperatur erreicht ist. 20 - 30 Minuten backen.

Im offenen Ofen auskühlen lassen.



# Windbeutel

## Windbeutel

### Zutaten:

250 g. Wasser  
100 g. Butter  
1/2 Teel. Salz  
1 Prise Zucker  
4 grosse Eier  
160 g. Mehl

### Zubereitung:

Mehl abwiegen und beiseite stellen.

Wasser, Butter, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 5 Minuten/100°/Stufe 4 einstellen.

Dann das Mehl aufs Mal dazugeben und 15 Sekunden/Stufe 4 vermischen.

Mixtopf von der Maschine abnehmen und etwa 5 Minuten auskühlen lassen.

Die Eier in einem Gefäss leicht aufschlagen.

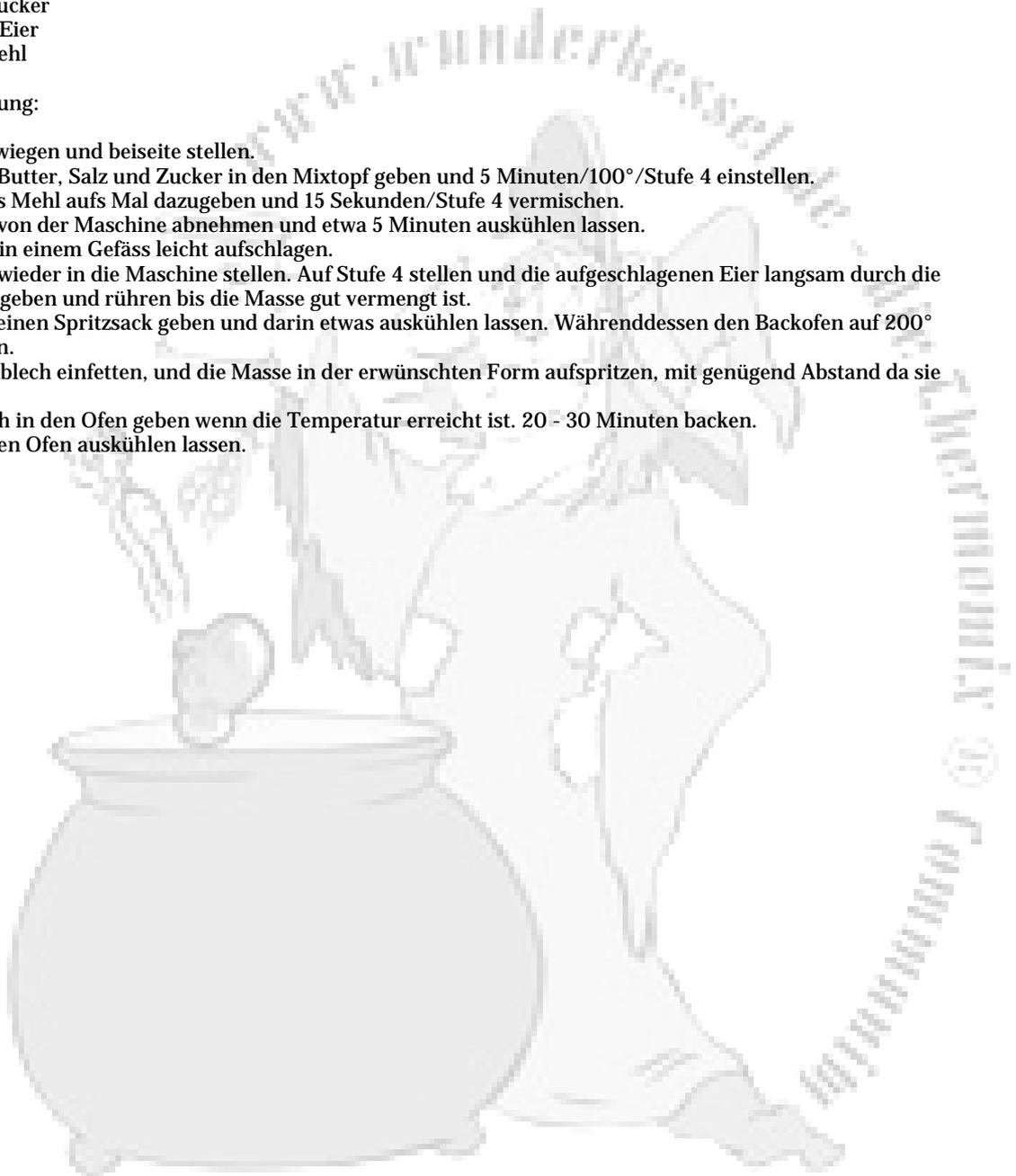
Mixtopf wieder in die Maschine stellen. Auf Stufe 4 stellen und die aufgeschlagenen Eier langsam durch die Öffnung geben und rühren bis die Masse gut vermengt ist.

Mase in einen Spritzsack geben und darin etwas auskühlen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200° vorheizen.

Ein Backblech einfetten, und die Masse in der erwünschten Form aufspritzen, mit genügend Abstand da sie aufgeht.

Das Blech in den Ofen geben wenn die Temperatur erreicht ist. 20 - 30 Minuten backen.

Im offenen Ofen auskühlen lassen.



# Windbeutel mit Schokoladen-Sauce (Profiteroles)

## Windbeutel mit Schokoladensauce (Profiteroles)

Windbeutel laut Neues Kochen S. 142 zubereiten. Windbeutel sollten aber ziemlich klein aufgespritzt werden. Wenn sie fertig sind, ca. 3-4 cm Durchmesser)

Schlagsahne:

500 gr. Sahne mit dem Schmetterling ca. 1 Min bei St. 2-3 steifschlagen. Bitte schauen ob noch ein wenig Zeit nötig ist...

Schokoladensauce:

150 gr. Blockschokolade

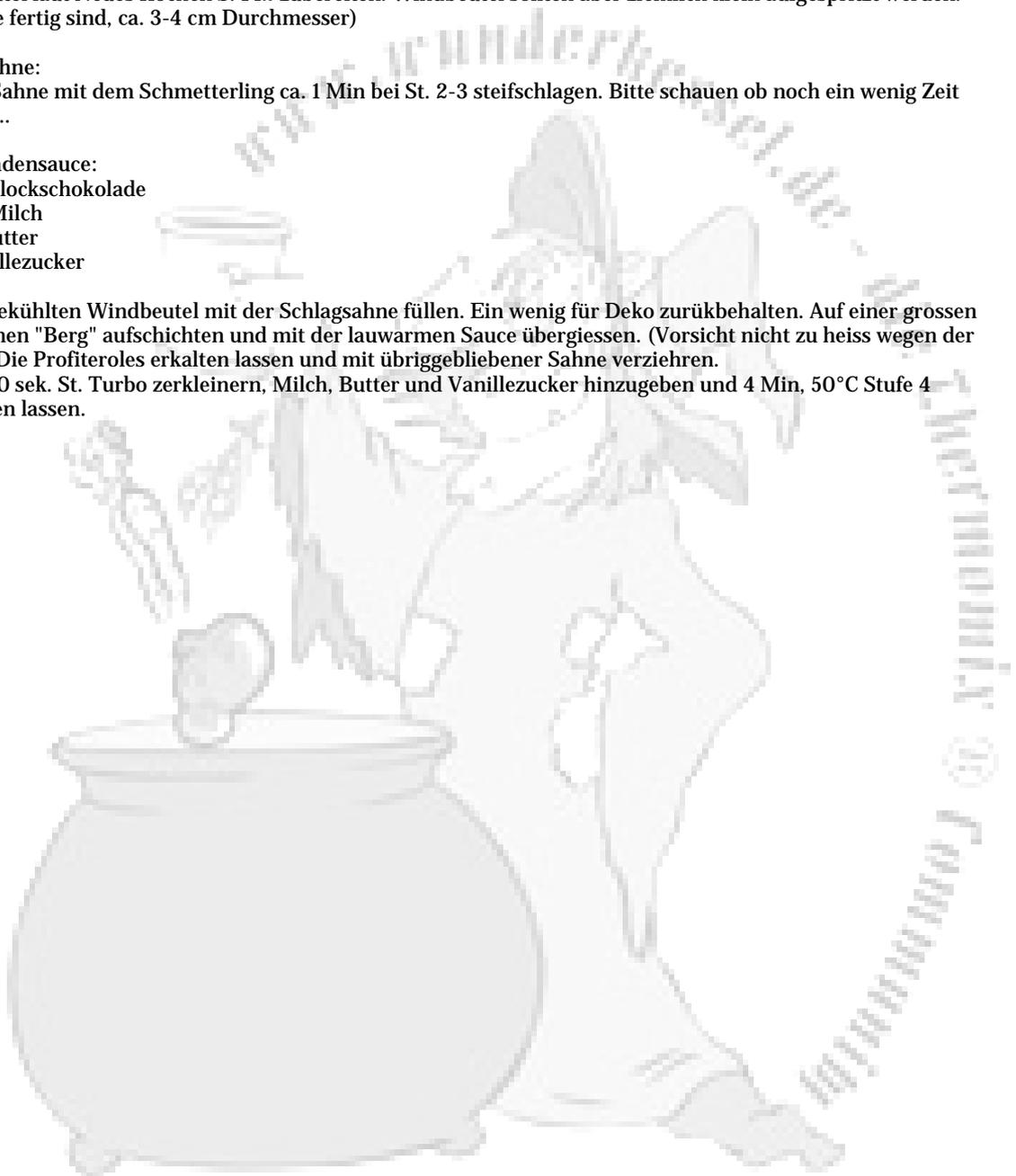
100 gr. Milch

20 gr. Butter

1 P. Vanillezucker

Die ausgekühlten Windbeutel mit der Schlagsahne füllen. Ein wenig für Deko zurückbehalten. Auf einer grossen Platte einen "Berg" aufschichten und mit der lauwarmen Sauce übergiessen. (Vorsicht nicht zu heiss wegen der Sahne!) Die Profiteroles erkalten lassen und mit übriggebliebener Sahne verziehen.

Schoki 30 sek. St. Turbo zerkleinern, Milch, Butter und Vanillezucker hinzugeben und 4 Min, 50°C Stufe 4 schmelzen lassen.



# Zauber-Kuchen, schneller

schnellen Zauber Kuchen - ohne Thermomix.  
Dazu brauchst du einen fertigen Biskuitboden.

Für den Belag:

2 Dosen Mandarinen

2 Becher Sahne (oder 1 Becher Sahne und 1 Becher Joghurt)

2 Pck. Paradiescreme Vanillegeschmack

2 Pck. Sahnesteif.

Alles in eine Schüssel geben, Deckel drauf und gut durchschütteln.

Biskuitboden in einen Tortenring stellen und die Masse darauf verteilen.

Ein bißchen im Kühlschrank abkühlen lassen, fertig.

Das ist so ein 20 Minuten Kuchen - aber sehr lecker.



www.wunderkessel.de - für: Euer monatly ☺  
© 2011 Wunderkessel.de

# Zimt-Kuchen

Zimtkuchen (hab ich grad im Ofen)

125g Mandeln auf Turbo fein mahlen

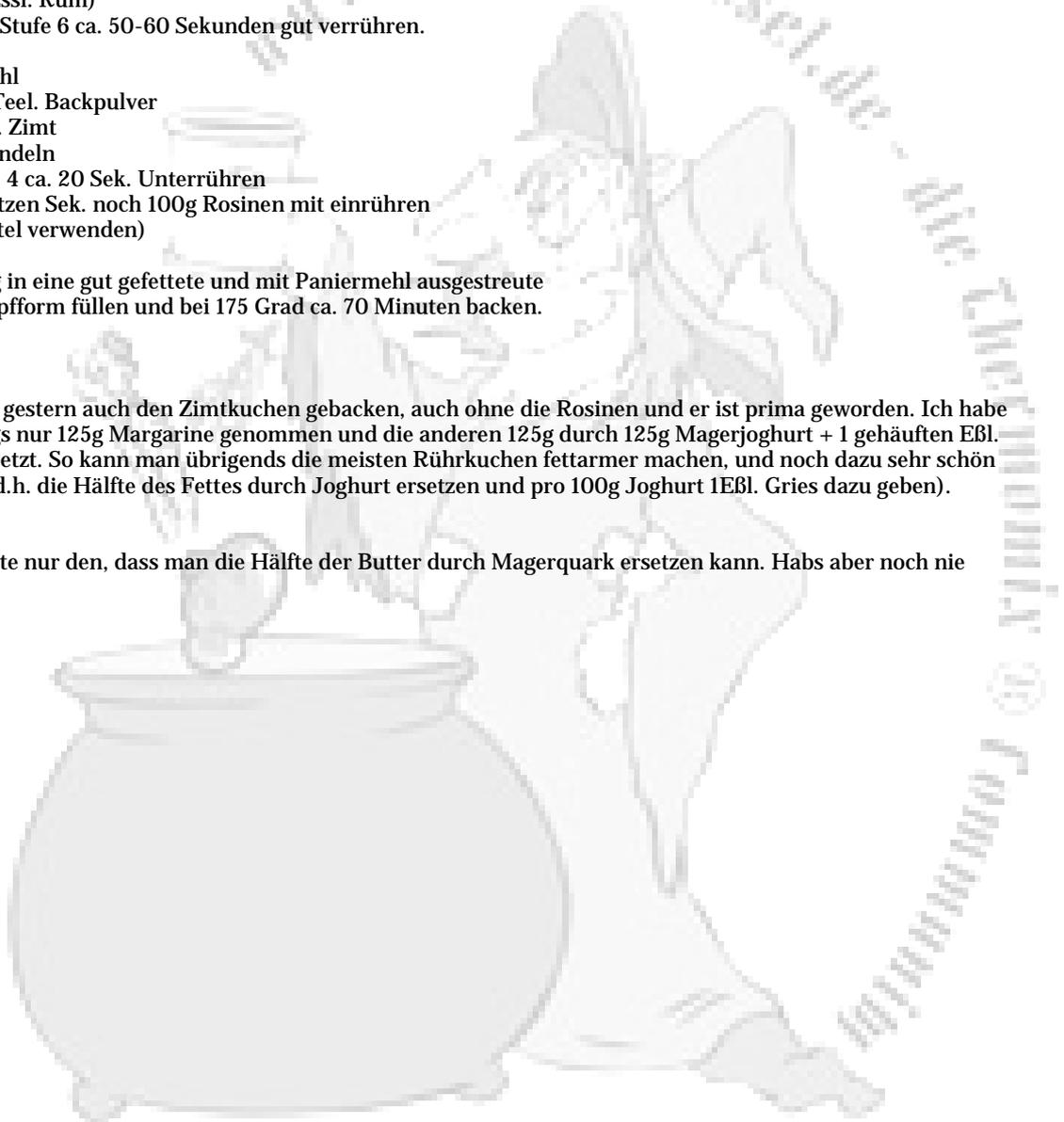
250g Margarine  
250g Zucker  
1 P. Vanillzucker  
4 Eier  
4 Tr. Backöl Rumaroma  
(oder 1 Essl. Rum)  
alles auf Stufe 6 ca. 50-60 Sekunden gut verrühren.

250g Mehl  
3 gestr. Teel. Backpulver  
1 ½ Essl. Zimt  
gem. Mandeln  
auf Stufe 4 ca. 20 Sek. Unterrühren  
in den letzten Sek. noch 100g Rosinen mit einrühren  
evtl. Spatel verwenden)

Den Teig in eine gut gefettete und mit Paniermehl ausgestreute  
Gugelhupfform füllen und bei 175 Grad ca. 70 Minuten backen.

Ich habe gestern auch den Zimtkuchen gebacken, auch ohne die Rosinen und er ist prima geworden. Ich habe allerdings nur 125g Margarine genommen und die anderen 125g durch 125g Magerjoghurt + 1 gehäuften EBl. Gries ersetzt. So kann man übrigens die meisten Rührkuchen fettarmer machen, und noch dazu sehr schön locker. (d.h. die Hälfte des Fettes durch Joghurt ersetzen und pro 100g Joghurt 1EBl. Gries dazu geben).

Ich kannte nur den, dass man die Hälfte der Butter durch Magerquark ersetzen kann. Habs aber noch nie probiert.



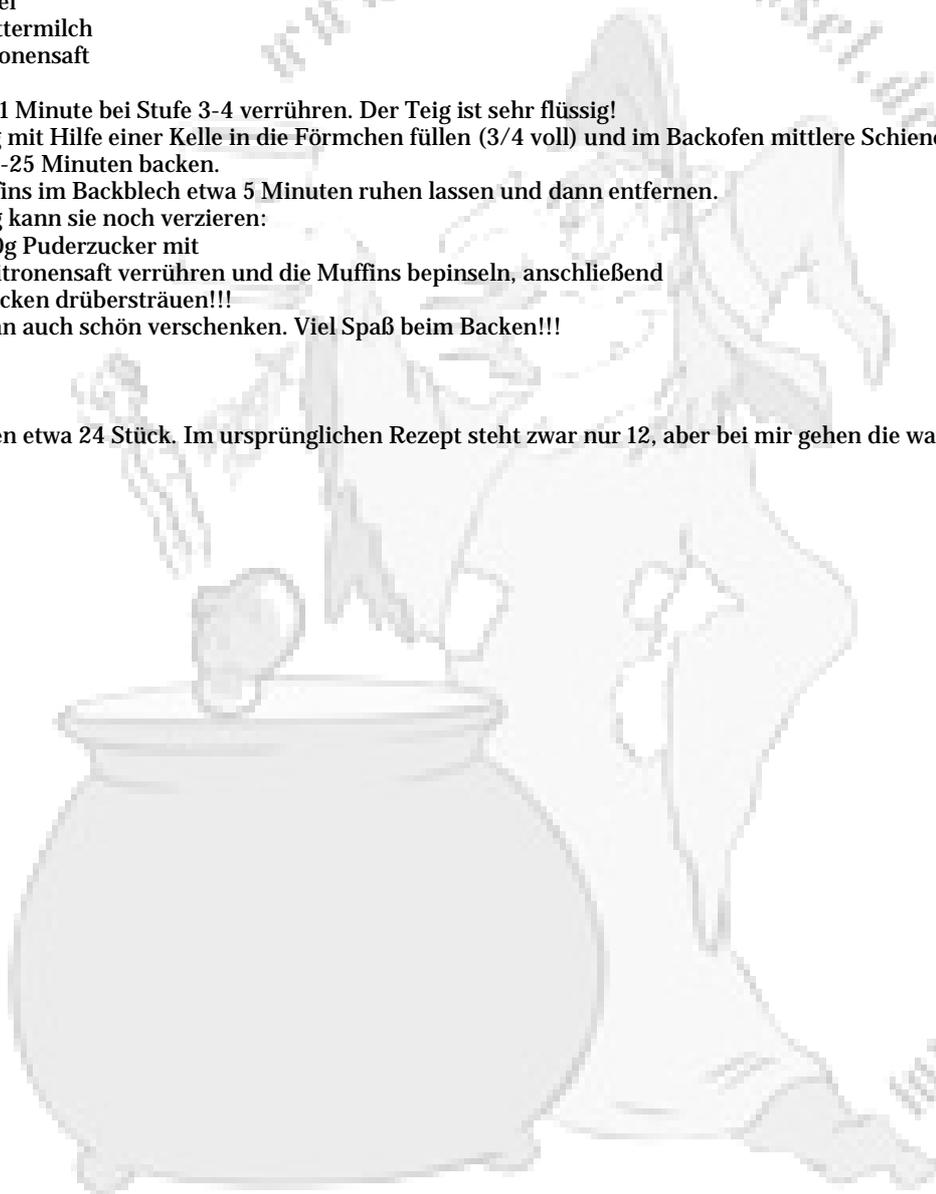
# Zitronen-Kokos-Muffins

## Zitronen-Kokos-Muffins

250g Mehl (Typ 405)  
2,5 TL Backpulver (nehme meistens 1 Päckch.)  
1 Messerspitze Muskat  
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone (oder Dr. Oetker)  
50g Kokosflocken  
1 Ei  
160g Zucker  
100ml Oel  
350g Buttermilch  
1 EL Zitronensaft

Alles ca. 1 Minute bei Stufe 3-4 verrühren. Der Teig ist sehr flüssig!  
Den Teig mit Hilfe einer Kelle in die Förmchen füllen (3/4 voll) und im Backofen mittlere Schiene, Umluft 160 Grad, 20-25 Minuten backen.  
Die Muffins im Backblech etwa 5 Minuten ruhen lassen und dann entfernen.  
Wer mag kann sie noch verzieren:  
Dazu 150g Puderzucker mit  
2,5 EL Zitronensaft verrühren und die Muffins bepinseln, anschließend  
Kokosflocken drübersträuen!!!  
Kann man auch schön verschenken. Viel Spaß beim Backen!!!

Es werden etwa 24 Stück. Im ursprünglichen Rezept steht zwar nur 12, aber bei mir gehen die wahnsinnig auf:



# Zitronen-Kuchen

## Zitronenkuchen

### *Zutaten:*

200 g Sahne

180 g Zucker

240 g Mehl

1 Pkt Vanillezucker

1 Pkt Backpulver

4 Eier

1 TL Zitronenschale oder Zitroback

Zitronenaroma ein paar Tropfen

### *Später:*

2 Eßl Puderzucker

Saft von 1 Zitrone und 1 Orange

Die oberen Zutaten in den Mixtopf geben und 40 Sek Stufe 4 – 5 rühren. Den Teig in eine gefettete, ausreichend große Kastenform geben (er darf nach dem Backen nicht über die Form schauen). Bei 180° ca. 50-60 Min backen, er kann in den kalten Ofen.

Nach dem Backen aus der Form lösen aber noch drinnen lassen und mit einem Holzstäbchen ganz viele Löcher einpieksen.

Den Puderzucker mit dem Zitronen- und Orangensaft mischen und über den noch heißen Kuchen vorsichtig gießen. Am besten über Nacht stehen lassen, damit der Saft gut einzieht. Würde der Kuchen über die Form schauen, könnte man den Saft nicht darübergießen. Dieser Kuchen schmeckt sehr frisch und gerade an heißen Tagen einfach köstlich.

ich schätze, ich hatte so ca 250 - 300 ml Saft insgesamt,

bei mir waren es 250ml: 1 Zitrone und 1 Orange; zum testen habe ich beides mal frisch genommen.



# Zitronen-Kuchen

## Zitronenkuchen

5 Eier  
2 Becher Zucker  
1 Becher Joghurt  
1 Becher Öl  
1 Zitroback  
1 Zitronenschale  
3 Becher Mehl  
1 Päckchen Backpulver

(1 Becher = 150 g Joghurtbecher)

Alle Zutaten in den TM geben und mit Hilfe des Spatels auf Stufe 6 einen Rührteig herstellen.

Bei 180° C ca. 45 Min. backen. Mit einem Zitronenguß überziehen oder mit Puderzucker bestäuben. 😊

Der Zitronenkuchen war lecker. Habe ihn als Muffins gebacken. Es sind 20 Stück geworden.  
HmMMMMMMMMMMMMMMMM



# Zitronen-Muffins

Zitronenmuffins

250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1/2 TL Salz  
2 Zitronen  
120 g weiche Butter  
200 g Zucker  
250 g Naturjoghurt

Glasur:  
Puderzucker und Zitronensaft

Backofen auf 200° vorheizen

In einer Schuessel Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz vermischen.

Die weiche Butter in Stückchen in den TM geben (ich stelle die Butter immer kurz in die Microwelle). Den Zucker dazugeben und beides auf Stufe 3-4 einige Sekunden gut vermischen.

Die Zitronen auspressen.

Den Zitronensaft und den Joghurt auf Stufe 3-4 unterrühren.  
Dann die Mehlmischung ebenfalls in den TM geben und nur so lange auf Stufe 3-4 rühren, bis alles ordentlich vermengt ist, sonst wird der Teig klebrig!

Den Teig mit einem Esslöffel in die Muffinform füllen.  
Meine Muffins sind nicht besonders aufgegangen, daher habe ich die Muffinform schon voll gemacht. Vielleicht kann man noch 2 Eier drunter machen?

Das Ganze dann ca. 25 Minuten backen. Die Muffins sind fertig wenn sie oben aufreißen. Die Muffins erst rausholen, wenn die Form abgekühlt ist.

Nun können die Muffins nach belieben mit Zitronenguss verziert werden.

blaue 6er-Form von Lurch

Ich habe das Rezept jetzt mal mit 3 Eiern gemacht.  
Ergibt eine etwas grössere Menge und die Muffins sind mehr aufgegangen.

# Zucchini-Blech-Kuchen

## Zucchini-Blechkuchen

3 Eier  
400 g Zucker  
1/4 l Öl  
450 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
400 g Zucchini geraspelt  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Tl Zimt  
2 El Kokosflocken  
2 El Kakao  
100 g Nüsse gemahlen  
Aprikosenmarmelade  
Dunkle Kuvertüre

Zutaten miteinander vermengen.

Kuchen auf einem Backblech ca. 35 Minuten bei 180 ° (Ober-/Unterhitze) backen.

Den heißen Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Erkalten lassen und mit Kuvertüre überziehen.

Der Kuchen wird sehr saftig und schmeckt überhaupt nicht nach Zucchini.



# Zucchini-Kuchen

## Zucchinikuchen

500 g Zucchini  
200 g Nüsse oder Mandeln  
130 g Margarine  
100 g Zucker  
flüssiger Süßstoff  
2 Eier  
450 g Mehl  
1 Päck. Backpulver  
3 TL Zimt

Backofen auf 175° vorheizen. Kastenform (24 cm) mit Backpapier auslegen.

Nüsse im trockenen Topf auf TURBO einige Sekunden fein mahlen und umfüllen.

Zucchini putzen und im Thermomix auf Stufe 3 nicht zu fein zerkleinern und ebenfalls umfüllen.

Margarine, Zucker, flüssiger Süßstoff, Zimt und Eier 1 Min. auf Stufe 6 schaumig rühren. Mehl und Backpulver 10 Sek. auf Stufe 1 unterrühren, dann die Nüsse und die Zucchini unterheben.

Teig in die Form füllen und auf der mittleren Schiene ca. 50 &#8211; 60 Min.

bei 175° backen,

Durch die Zucchini hält sich der Kuchen im Kühlschrank bis zu 5 Tagen.

**pro Stück 1,8 BE** bei 18 Stücken (14 g Fett, 250 kcal)



# Zucchini-Kuchen

## Zucchini-Kuchen

50 g Mandeln in den TM geben und auf Turbo fein mahlen u. umfüllen.

350 g Zucchini (habe gelbe genommen) in groben Stücken in den TM geben und 5 Sek./Stufe 3-4 mit Hilfe des Spatels zerkleinern und umfüllen.

3 Eier, 350 g Zucker, 1 P. Vanillezucker in den TM geben und ca. 30 Sek./Stufe 5-6 verrühren.

200 g Öl, 2 TL Natron, 1/2 TL Salz, 1 EL Zimt und die gemahlene Mandeln zugeben und ca. 30 Sek./Stufe 6 verrühren.

350 g Mehl und 1/4 TL Backpulver zugeben und mit Hilfe des Spatels auf Brotstufe unterheben.

Zucchini zugeben und nochmals kurz auf Brotstufe unterheben. Nicht zu lange (2-3 Intervallumdrehungen)

Bei 170° C ca. 50 Min. backen. (Unbedingt Stäbchenprobe!!!)

Der schmeckt so richtig lecker. Noch einen Cappuccino dazu und mmmhhhh. 😊

Also, den Zuccinikuchen habe ich auch schon ausprobiert, er ist wirklich lecker. Am besten noch einen Tag durchziehen lassen



# Zupfkuchen, Russischer

Russischer Zupfkuchen



Hier das Rezept für den Zupfkuchen oder Kleckselkuchen:

## Teigzutaten:

400 g Mehl  
200 g Butter  
150 g Zucker  
2 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
30 g Kakao

## Zutaten für die Füllung:

500 g Magerquark  
100 g Zucker  
100 g Butter  
3 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker

## Zubereitung:

Zutaten für den Teig halbieren und jeden Teig 2 min/Knetteigstufe verarbeiten. Eine Portion in eine gefettete Springform (26 cm) füllen. Alle Zutaten für die Füllung 10 sek./Stufe 7 vermengen. Auf den Teig geben und die zweite Portion des Teiges als Streusel oder Kleckse oben auflegen.

180°/ 50-60 min backen



# Zwetschgen-Kuchen

Zwetschgenkuchen



Hab gestern ein neues Rezept ausprobiert :

700 g Zwetschgen  
125 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
2 Eier  
175 g Mehl  
1 Tl Backpulver  
100 g Mandeln oder Haselnüsse  
3 Eßl Zucker  
1 /2 Tl. Zimt

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Mandeln oder Haselnüsse 30 sek. Stufe Turbo fein mahlen und umfüllen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eier 1 Min./Stufe 8 verrühren, Mehl, Backpulver, Nüsse zugeben und nochmals 15 Sek./Stufe 6 mit Hilfe des Spatels unterrühren.

Den Teig in eine Form füllen. Zwetschgen mit der Schittfläche nach oben schuppenartig darauf legen. Im vorgeheizten Backofen ca 1 Stunde bei 180°C backen.

Nach dem Backen mit Zimt und Zucker bestreuen und abkühlen lassen.

Eine schnelle und leckere Alternative zum aufwendigen Hefezwetschgenkuchen.

Dazu habe ich Sahne versucht zu schlagen wie unter Tips von Andrea beschrieben wird. Hat leider nicht so geklappt. Habe allerdings nur 100 g Sahne benutzt. War wohl zu wenig, oder ? Wäre nett, wenn ihr mir eure Erfahrungen mit Sahne mitteilen würdet.

Hey Anj!

Ein Becher sollte es schon sein.



# Zwetschgen-Eierlikör-Kuchen

## Zwetschken-Eierlikör-Kuchen

500 g Zwetschken  
250 g glattes Mehl  
1/2 TL Backpulver  
250 g weiche Butter  
250 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)  
4 Eier  
250 ml Eierlikör

### Streusel:

120 g kalte Butter  
150 g glattes Mehl  
100 g Kristallzucker

Mehl, Butter

### Zubereitung:

Für den Streusel Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl und Zucker vermischen und zu groben Krümeln verreiben. Streusel auf eine Platte geben und kalt stellen. Eine Backform (ca. 30 x 20 x 6 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Zwetschken halbieren und entkernen. Mehl mit Backpulver versieben. Butter mit Zucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale cremig rühren. Eier nach und nach zugeben und sehr schaumig rühren. Likör einrühren, Mehl unterheben. Masse in die Form streichen und mit den Zwetschken belegen (Schnittfläche oben). Kuchen mit Streusel bedecken und im Rohr bei 180 Grad (mittlere Schiene) ca. 50 bis 55 Minuten backen.

is einfach nur lecker

Habe ihn auch schon mit Äpfeln gemacht



# Zwillings-Teig (Mürb-Hefe-Teig) - süß

Zwillingsteig (Mürb-Hefeteig) SÜß

200 g Butter  
1 Becher Schmand  
1 Würfel Hefe  
150 g Zucker  
400 g Mehl

... Butter kurz auf Stufe 2-3 verrühren und die restlichen Zutaten bis auf das Mehl zugeben und auf Stufe 3 verrühren. Das Mehl zufügen und auf der Brotstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Evtl. Spatel zu Hilfe nehmen.

Teig immer mind. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und erst dann weiterverarbeiten!!!

Ob Pikant oder Süß, der Teig ist sehr vielseitig.

Die Menge ist ideal für:

z.B. Boden für Datschi (auf dem Blech)  
Pikant = Boden und Gitter  
Boden für Zwiebelkuchen, Pizza...  
Boden für Apfelkuchen, Käsekuchen etc.

Und ich habe die Hörnchen ca. 25 Minuten gehen lassen und dann im heißen Ofen bei 180°C 25 Minuten gebacken

