Ricotta-Vanille Kuchen

Zum ersten Mal ausprobiert und schon in meinen Ordner für „Lieblingsrezepte“ gewandert ist heute dieser saftige, fluffige Ricotta-Vanille Guglhupf.

Für einen Guglhupf :

350 gr Mehl

200 gr Zucker

250 gr Butter

250 gr Ricotta

4 Eier

2 TL Backpulver

1 geh. TL Vanillepaste (oder das Mark einer Vanilleschote)

1 Pä. echten Vanillezucker

1 EL Rum (Pott 54 %)

Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig rühren, Vanille und Vanillezucker zufügen. Die Eier einzeln, nacheinander unterrühren.

Ricotta und Rum einrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und dazugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen.

Den Teig in eine gefettete Guglhupfform (oder kalt ausgespülte Silikon Guglhupfform) füllen und ca. 50 Minuten backen lassen. Stäbchenprobe machen.

Den ausgekühlten Guglhupf mit Puderzucker bestäuben.

Die Vanillepaste und der echte Vanillezucker verhelfen diesem Rührkuchen zu einem wohligen, vanilligen Geschmackserlebnis.

Am nächsten Tag soll er sogar noch ein bisschen besser schmecken – also läßt er sich sehr gut vorbereiten und für ein Picknick einpacken.

Quelle : chefkoch

Macadamia White Chocolate und Cashew Chocolate Chip Cookies

Nachdem ich die leckeren Oatmeal Chocolate Cookies von Miri bereits erfolgreich nachgebacken habe, wollte ich auch unbedingt die Macadamia White Chocolate Cookies ausprobieren.

Obwohl ich mich an das Rezept gehalten habe, sind meine Cookies optisch nicht so schön geworden wie bei Miri – aber geschmacklich sind sie wirklich lecker.

Aus einer kleinen, Walnuß großen Teigkugel sind riesige, flache Fladen geworden von ca. 12 – 15 cm Durchmesser.

Für ca. 24 große Cookies :

180 gr. Mehl

1 TL Natron

1/4 TL Salz

110 gr. weiche Butter

220 gr. feiner, weißer Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

_____

125 gr. Schokolade, gehackt

100 gr. geröstete und gesalzene Nüsse, grob gehackt

Da ich persönlich weiße Schokolade gar nicht mag, wollte ich gleich eine weitere Variante probieren. Daher habe ich den Teig geteilt und

Für die Macadamie Cookies : 50 gr. gesalzene Macadamianüsse und 60 gr. weiße Schokolade untergehoben.

Für die Cashew Cookies : 50 gr. geröstete, gesalzene Cashewnüsse und 60 gr. 70% dunkle Schokolade untergehoben.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten (bis auf die Nüsse und Schokolade) zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluß die gehackten Nüsse und die Schokolade unterheben.

Mit einem Löffel etwas Teig abstechen und mit den Händen zu einer kleinen Kugel rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken.

Unbedingt auf genügend Abstand achten. Sie gehen sehr auseinander.

Ca. 12 – 14 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Di

e Cashew Chocolate Chip Cookies sind knusprig und durch die dunkle Schokolade etwas herber im Geschmack.

Di
e Macadamia White Chocolate Cookies sind etwas weicher und um einiges süßer.

Beide Varianten sind lecker. Der salzige Geschmack der Nüsse und die Süße der Schokolade harmonieren sehr gut zusammen.

Oatmeal Chocolate Cookies

Während meiner abendlichen Blog-Runde bin ich kürzlich bei „miris-kitchen“ auf diese tollen Cookies gestoßen.

Die Zutaten waren alle vorhanden und so habe ich mich ans Nachbacken gemacht.

Die Kekse sind zügig herzustellen und verbreiten einen wunderbaren Duft.

Der Rand ist knusprig und die Mitte saftig weich. Durch die Haferflocken hat man auch ein bisschen „Biß“

<u>Für ca. 20 Stück :</u>

110 gr. weiche Butter

110 gr. Zucker (ich habe Mascobado verwendet)

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

120 gr. Mehl (ich habe Instant Mehl genommen)

1/2 TL Natron

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Salz

130 gr. Haferflocken, kernige

100 gr Zartbitterschokolade, klein gehackt

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Ei und Vanilleextrakt zufügen.

Das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen. Unter die Buttermasse rühren.

Haferflocken und klein gehackte Schokolade unterheben.

Mit einem Eßlöffel Teig abstechen und zu einer kleinen Kugel formen. Diese Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwas flach drücken. Dabei genügend Abstand lassen, da die Cookies ziemlich auseinander gehen.

Für ca. 10 – 12 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Mich haben diese Cookies an einen Urlaubsaufenthalt in Florida erinnert. Dort habe ich vor vielen Jahren in einem kleinen privaten Hotel übernachtet, dass von zwei alten Damen geführt wurde. Sie haben jeden Nachmittag für ihre Gäste frische Cookies gebacken und liebevoll dekoriert in einem kleinem Körbchen auf´s Zimmer gestellt.

Marmor-Guglhupf

Dieser Marmorkuchen ist so lecker, fluffig und saftig, dass ihn bisher wirklich jeder sehr gerne „verschlungen“ hat.

Sollte wider Erwarten doch etwas übrig bleiben, bleibt er – gut in Alufolie verpackt – auch ein paar Tage noch saftig.

<u>Für einen Guglhupf :</u>

250 gr. Butter

250 gr. feinster Zucker

1 Pä. Vanillinzucker

250 gr. Mehl

100 gr. Speisestärke

1 Pä. Backpulver

4 Eier, getrennt

2 EL Rum

250 ml Milch

3 EL Kakaopulver, gesiebt

Puderzucker

etwas Butter zum Einfetten der Backform

(n.B. 1/4 – 1/2 TL arabisches Kaffeegewürz von Schuhbeck)

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Guglhupfform gut mit Butter einfetten.

Das Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Salz sehr steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Rum schaumig rühren. Nach und nach die vier Eidotter unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch zur Buttermasse geben.

Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Eischnee unterheben und zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Hälfte der Teigmasse in die gefettete Guglhupfform geben.

Den restlichen Teig mit Kakaopulver gründlich vermengen.

(Nach Belieben kann man in die dunkle Teigmasse etwas arabisches Kaffeegewürz einrühren.)

Den dunklen Teig in die Kuchenform füllen. Mit einem Holzstäbchen oder dem Kochlöffelstiel vorsichtig durch die zwei Teigschichten stechen und wieder nach oben ziehen. So oft wiederholen, bis man die Backform einmal so durchzogen hat.

70 – 75 minuten auf mittlerer Schiene backen lassen.

Quelle : chefkoch

Id

eal auch als Geburtstagskuchen !!!

Mini Donuts

Ur

sprünglich war ich auf der Suche nach Rezepten für schnelle Cake Pops. Dabei kam natürlich irgendwann auch ein Cake Pop Maker ins Spiel mit all seinen „Vorteilen“. Allen voran die Tatsache, dass in diesem Gerät ein ganz normaler Rührkuchenteig direkt zu kleinen Bällchen gebacken wird und dadurch viel Arbeit und Kalorien spart.

Das erinnerte mich an meinen Mini Donut Maker, den ich ja unbedingt vor einigen Jahren haben mußte aber nie wirklich gebraucht habe – der ein oder andere kennt dieses Phänomen sicherlich auch !!!

Als ich bei „Wolkenfees Küchenwerkstatt“ auf ein Rezept für Mini Amerikaner gestoßen bin kam dann eins zum anderen.

Für ca. 35 Stück :

100 gr weiche Butter

100 gr Zucker

1 Pä. Vanillinzucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 Pa. Vanillepuddingpulver

7 EL Milch

250 gr Mehl

1/2 Pä. Backpulver

250 gr. Puderzucker

1/2 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

nach Belieben bunte Zuckerperlen, Kuvertüre, etc. zum Verzieren

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Vanillinzucker, Eier, Salz und abgeriebene Zitronenschale unterrühren.

Das Vanillepuddingpulver mit Milch glattrühren und unter den Teig mischen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, unter den Teig heben und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Mit zwei Teelöffeln den Teig portionsweise in den Donutmaker füllen und gemäß Gerätebeschreibung abbacken.

Puderzucker und etwas Zitronensaft zu einem weißen Guß verrühren. Wer mag kann mit einem Tropfen Lebensmittelfarbe für noch mehr Abwechslung sorgen.

Die abgekühlten Donuts mit Zuckerguß bestreichen und direkt bunte Zuckerperlchen darüber streuen.

Nett verpackt sind diese kleinen, saftigen Kringel auch ein nettes Mitbringsel für Kinder.

Luftdicht in einer Blechdose verpackt – wobei die einzelnen Lagen mit Butterbrotpapier getrennt werden sollten – sind sie auch gut 2 Tage haltbar.

Kirsch-Schmand-Kuchen

Das Rezept für diesen saftigen, fluffigen Blechkuchen habe ich bei „Chefkoch“ gefunden.

Fü

r eine rechteckige Springform ca. 37 cm x 24 cm (oder ein Blech) :

1 KG frische Kirschen (oder 2 Gläser Sauerkirschen)

200 gr Butter

175 gr Zucker

1 – 2 Pä. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

300 gr Schmand

400 gr Mehl

1 Pä. Backpulver

1 unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale (alternativ : 1 EL Zitronensaft)

evtl. etwas Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf Ober-/Unterhitze 175°C vorheizen.

Kirschen entkernen (bzw. die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen).

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Den Schmand gut unterrühren. Zitronenschale zufügen.

Mehl und Backpulver mischen, zur Schmandmasse geben und gut zu einem geschmeidigen

Teig vermengen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (oder auf ein Backblech) geben und gleichmäßig verstreichen.

Die Kirschen auf dem Teig verteilen und vorsichtig etwas andrücken.

Ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen lassen. Stäbchenprobe machen !

Di
eser Kuchen ist schnell und einfach zubereitet. Er soll sich auch sehr gut zum Einfrieren eignen. Bei Bedarf kann er dann portionsweise wieder aufgetaut werden.

Gut verpackt in einem „Partybutler“ läßt er sich auch prima mitnehmen.

---

schokoladige Schokomuffins

Inzwischen habe ich einige Food Blogs gespeichert, die ich regelmäßig „besuche“ und von denen ich mich sehr gerne inspirieren lasse.

Einer davon ist „Ich bin dann mal kurz in der Küche“ . Hier habe ich auch dieses wunderbare Rezept für die schokoladigsten Schokoladenmuffins überhaupt entdeckt.

Da

s Rezept reicht für 12 Muffins

90 gr Butter

165 gr Zucker (ich habe braunen benutzt)

2 Eier

150 gr Mehl

5 gr Backpulver

1/2 TL Natron

40 gr Kakaopulver (ich habe ungesüßtes, reines Kakaopulver verwendet)

140 ml Buttermilch

100 gr Schokoladendrops

100 gr Schokoladenraspel

(Da ich weder Drops noch Raspel hatte, gab es je eine 100gr Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade)

Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.

Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier dazugeben und gut verrühren, Buttermilch zufügen.

Die Schokolade mit einem großen Küchenmesser fein hacken und unterrühren.

(ansonsten werden die Schokoladenraspel unter den Teig gehoben und die Drops

anschließend vor dem Backen auf den einzelnen Muffins verteilt)

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver,Natron,Kakaopulver) mischen und unterrühren.

Papierförmchen in ein 12-er Muffinblech stellen und den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Für ca. 20 Minuten (mein Ofen brauchte 30 Minuten) backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen.

Di

ese leckeren Minikuchen sind auch ein willkommenes Mitbringsel zu ganz vielen Gelegenheiten.

Quark-Rosinen-Brötchen

Di
ese leckeren, süßen Brötchen sind schnell gemacht und passen prima zu einem ausgiebigen Sonntagsfrühstück – und falls etwas übrig bleibt, hat man auch schon eine Kleinigkeit zum Nachmittagskaffee.

<u>Für ca. 9 Stück :</u>

250 gr Quark

8 EL Milch

1 Ei

10 EL (Sonnenblumen-) Öl

6 EL Zucker

2 TL Vanillepaste oder 2 Pä. Vanillezucker

1 Prise Salz

1/2 unbehandelte Zitrone, davon nur die abgeriebene Schale

1 handvoll Rosinen

500 gr. Mehl (evtl. 100gr. Mehl durch 100gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen)

1 Pä. Backpulver

etwas Milch zum Bestreichen

Backofen auf 200°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Die Rosinen mit etwas kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen und

anschließend abtropfen lassen.

Alle Zutaten (bis auf Rosinen, Mehl und Backpulver) zu einer glatten Masse verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und langsam unter die Quarkmasse rühren bis ein Teig entsteht. Die Rosinen dazugeben und gleichmäßig im Teig verteilen.

Ca. 9 Brötchen aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Milch betupfen.

Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Kurz vor Schluß noch einmal mit Milch bepinseln.

Mini-Quark-Gugl

Hier habe ich ja bereits von dem „Gugl“ Buch berichtet.

Diesmal wurde die Quark Variante ausprobiert.

Das Rezept entspricht sehr den Vorgaben von „sweet trolley“, das ich in einer

normalen Backform für 6 Miniguglhupfe (gabs mal bei Aldi) schon gebacken habe.

Diesmal war die Teigmenge allerdings so reichhaltig, dass man bestimmt noch eine weitere Backform hätte füllen können (zumindest eine halbe).

Darauf warten, dass die ersten Gugl gebacken sind, um den Rest anschließend auch noch zu backen dauerte mit zu lange.

Also habe ich den übrigen Teig in Mini-Muffin-Förmchen gefüllt und mit in den Ofen gestellt. Hat auch funktioniert !

Feine Kuchenpralinen

Möhren-Gugl mit Schoko-Kaffeesirup

Beim Bloghüpfen bin ich unter anderem auch bei sweet trolley gelandet. Dieser Blog fällt sofort durch seine wunderschönen Fotos und toll in Szene gesetzten Speisen auf.

Besonders das Rezept für die „Topfen-Zitrone-Mini-Guglhupfe“ hat mich direkt angesprochen und ich habe es ausprobiert. Mit großem Erfolg – denn sie konnten kaum richtig abkühlen, da waren sie auch schon weg

Daher habe ich mir am Wochenende kurz entschlossen auch dieses Buch bestellt und heute wurde es auch schon geliefert.

Zu m Buch gehört auch eine pinkfarbene Silikonbackform für 18 Gugl. Die Rezepte sind genau für diese Backform abgestimmt.

Es ist mit so viel Liebe zum Detail geschrieben und enthält viele wichtige Tipps, die einem helfen, auch in der eigenen Küche solche kleinen Kunstwerke zu kreieren.

Nach einem kurzen Blick auf unsere Vorräte habe ich mich heute für den Möhren-Gugl entschieden und das Ergebnis kann sich sehen lassen :

Für 18 Mini-Gugl habe ich das Rezept wie folgt abgewandelt :

70 gr. frische Möhre, fein gerieben

2 Eier

20 gr Puderzucker (gem. Rezept wären es 200 gr., wird vermutlich ein Druckfehler sein, denn süß genug ist es auch so)

1 Päckchen Vanillezucker

1 El Rum (Pott 54 %)

1 Messerspitze Zimtpulver

abgeriebene Zitronenschale von 1/2 unbehandelten Zitrone

35 gr. Mehl, (405, gesiebt)

70gr gemahlene Haselnüsse (ich hatte nur ganze, die wurden erst in einer Pfanne geröstet und anschließend im Blitzhacker gemahlen)

Die Förmchen mit Butter ausreiben und mit Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 210 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Alle restlichen Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig rühren lassen. Eiweiß unterheben.

Den Teig am besten mit einem Spritzbeutel in die Förmchen füllen und im unteren Drittel des Backofens ca. 12 Minuten backen lassen.

Kurz in der Form abkühlen lassen. Die kleinen Küchlein lassen sich dann mühelos auslösen.

Noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Schön und luftdicht verpackt ist es ein tolles Mitbringsel, beim Kaffeeklatsch sicherlich eine willkommene Überraschung und auf Kindergeburtstagen ganz bestimmt der Renner.

Die Variationsmöglichkeiten sind so vielfältig, da ist für jeden etwas dabei.

Egal ob süß oder herzhaft !