

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.



Fü

r 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.



Ne

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



Lu

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

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.

Minzpesto

Wie bereits angekündigt folgt nun das Rezept für das frisch, fruchtige Minzpesto.



Be

im Stöbern auf der „Chefkoch“ Seite habe ich diese Idee gefunden und ausprobiert.

Für 2 Gläser à 230 ml :

ca. 15 – 20 Minzweige (die abgezapften Blätter sollten mind. 2 handvoll sein)

2 EL Pistazienkerne,

1 rote Chilischote, entkernt, in Ringe geschnitten

ca. 200 ml Olivenöl

1 unbehandelte Orange (davon nur die abgeriebene Schale)

100 – 130 gr Pecorino, gerieben

1 – 2 Knoblauchzehen

Meersalz

Minzblätter, Pistazien, Chili, Orangenschale, Käse und Knoblauch mit etwas Öl in einen Mixer füllen und pürieren. Das restliche Olivenöl langsam dazu gießen, bis sich eine samtige, cremige Masse ergibt.

Mit Salz und evtl. Pfeffer abschmecken und noch mal kurz mixen.

Das Pesto in saubere Gläser füllen und zum Schluß mit Olivenöl bedecken. Hält sich so im Kühlschrank eine ganze Weile.

Es hat einen anderen, milderer Geschmack als das übliche Basilikum-Pesto. Empfohlen wird es hauptsächlich zu Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse.

Schön verpackt ist es auch ein nettes Mitbringsel aus der Küche.

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.



Di

esmal 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 !

