

Käsekuchen ohne Boden – locker und leicht

Manchmal bringt langes Warten auch etwas Gutes mit sich. So habe ich beim Durchblättern einer Zeitschrift im Wartezimmer dieses Rezept entdeckt und gleich mit dem Handy ein Foto davon gemacht. Auf dem Heimweg konnte ich so gleich alle Zutaten besorgen und am Wochenende Familie und Freunde mit diesem sommerlich, leichten Kuchen begeistern.

Da er weder Fett noch Mehl enthält ist er nicht so mächtig wie herkömmlicher Käsekuchen.



Für eine 26 cm Springform :

1 Biozitrone – Schale abreiben, Saft auspressen

5 Eier (L) , Eiweiß und Eigelb getrennt

500 gr Magerquark

500 gr Schmand

225 gr Zucker

100 gr Weichweizengrieß

1 Vanilleschote, das ausgekratzte Mark oder 1 TL Vanillepaste

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

Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft sehr steifschlagen. Zum Schluß 125 gr Zucker einrieseln lassen, bis eine feste, glänzende Masse entsteht.

Kühl stellen.

Quark, Schmand, Eigelb, 100 gr Zucker, Grieß, Vanille, Zitronensaft, Zitronenschale glatt rühren.

Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und gleichmäßig einarbeiten.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Teigmasse einfüllen.

Auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen lassen.

Danach mit Backpapier abdecken und bei 150 °C weitere 20 Minuten backen lassen.

Ofen ausschalten und bei leicht geöffneter Türe 30 Minuten ruhen lassen.

Herausnehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen (so fällt er später nicht zusammen).

Mit einer Fruchtsauce servieren.

Hierfür z.B. 300 gr (gefrorene) Himbeeren oder Erdbeeren in einem Topf erwärmen, evtl. mit etwas (Puder-, Vanille-) Zucker süßen und pürieren.



Am gleichen Tag serviert schmeckt er fast wie ein Soufflee. Durchgekühlt am nächsten Tag ist er erfrischend.



Druckversion : Käsekuchen ohne Boden

knusprige Plätzchen zum Ausstechen – ideal für Kinder

Die Vorweihnachtszeit beginnt und damit auch die gemütlichen Nachmittage, an denen gemeinsam leckere Kekse gebacken werden.

Dieser Teig ist ein altes Familienrezept einer lieben Freundin und lässt sich hervorragend verarbeiten. Er klebt nicht und Kinder können sich daran nach Herzenslust als große Plätzchenbäcker auslassen.



Fü

r ca. 4 – 5 Backbleche :

750 gr Mehl, 405

250 gr Zucker

250 gr Butter

3 Eier

2 TL selbstgemachter Vanillezucker (ansonsten 2 Päckchen Vanillinzucker)

8 gr Hirschhornsalz

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

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren.

(Benutzt man eine Küchenmaschine sollte man den Schneebesen nun gegen den Knethaken auswechseln.)

Das gesiebte Mehl zusammen mit dem Hirschhornsalz zufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen.

Den Teig mit den Händen zu einer großen Kugel formen und gut abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Ca. 1,5 Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Teig in breite Scheiben schneiden, etwas mit den Händen weich kneten und auf einer leicht bemehlten Unterlage ca. 3 – 4 mm dick ausrollen.

Die ausgestochenen Plätzchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 13 Minuten backen.

Nach Belieben die abgekühlten Plätzchen mit Zuckerguß und Streuseln dekorieren.



Nett verpackt freuen sich auch andere über so ein Mitbringsel.



Druckversion : Knusprige Ausstechplätzchen

Vanillezucker – mit dem Thermomix

Sehr schnell gemacht, viel günstiger als gekaufte und um ein vielfaches besser als fertige Produkte.



20

0 gr Zucker

1 Vanilleschote, in drei Stücken

Den Zucker zusammen mit der Vanilleschote in ein Schraubglas geben und mindestens 3 Tage trocknen lassen.

Alles in den Mixtopf geben und **15 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren. In einem luftdichtem Gefäß aufbewahren.

TIPP :

Ein gehäufte Teelöffel entspricht ca. 1 Päckchen Vanillinzucker

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Vanille Muffins

Bei „sweet trolley“ fand ich das Rezept für diese wunderbar leichten und duftigen Muffins.



Fü

r 12 Stück :

2 Eier

150 gr Zucker

120 gr weiche Butter

1,5 TL Backpulver

2 Vanilleschoten (oder 1 EL Vanillepaste)

170 gr Mehl

100 ml Milch

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

Eine 12-er Muffinbackform mit Papierförmchen auskleiden.

Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

Zucker und Butter sehr schaumig schlagen. Die Eier einzeln sehr lange unterrühren. Das Vanillemark einrühren. Mehlmischung abwechselnd mit einem Schuß Milch dazugeben und alles zu einem fluffigen Teig verquirlen lassen.

Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen lassen.



Di
ese kleinen Kuchen sind ganz zart und leicht. Die extra Portion Vanille sorgt für einen unglaublichen Duft und tollen Geschmack.

Da ich kein Fan von Cremes bin und am Liebsten saftige Rührkuchen mag, wurden aus unseren Muffins keine Cupcakes wie im ursprünglichen Rezept.

Luftdicht in einer Blechdose verpackt blieben sie sogar ein paar Tage frisch und saftig.

Rezept drucken : Vanille Muffins

Vanille-Nudeln mit Erdbeeren

Das bringt kleine Genießer zum Strahlen und wenn man ehrlich ist, die großen manchmal auch noch !!!



Fü

r eine kleine Portion :

1 Stich Butter

2 handvoll gekochte Nudeln (z.B. vom Vortag)

1 – 2 TL echter Vanillezucker

3- 4 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Butter in einem Topf zergehen lassen. Vanillezucker einrühren. Nudeln zufügen und erwärmen. Die Erdbeeren dazugeben und auch warm werden lassen. Sofort servieren.



Si
nd vom Vortag noch Nudeln übrig, dauert es keine 5 Minuten dieses kleine Gericht auf den Tisch zu zaubern. Statt Erdbeeren schmecken auch sämtliche anderen frischen Früchte dazu Blaubeeren, Himbeeren, Apfel- oder Birnenstückchen, Mango, Kiwi, Ananas, und und und

Panna Cotta mit Himbeermark – aus dem Thermomix

Wie bereits erwähnt, wurden die Sommertage gut ausgenutzt und ab und zu gab es etwas Schnelles vom Grill. Um dennoch ein bisschen Glanz auf unseren Tisch zu bringen, habe ich zum ersten Mal Panna Cotta ausprobiert.



Fü

r 4 – 5 Portionen :

4 Blätter Gelatine, weiß

1 Vanilleschote, ausgekratzt, Mark

500 gr Sahne

50 gr Zucker

1 Schälchen frische Himbeeren

Die Gelatine gemäß Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark in den Mixtopf geben und

10 Min. / 90°/ Linkslauf /Stufe 2 ohne Messbecher köcheln lassen.

Vanilleschote entfernen, Mixtopf aus dem Gerät nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Sollte man den Linkslauf vergessen haben oder dennoch unschöne Vanillefasern in der Sahne schwimmen, die Sahnemischung einfach durch ein Sieb abgießen und in den kalt ausgespülten Mixtopf zurückgeben.

Mixtopf wieder einsetzen. Wenn die Resttemperatur max. 50 °C anzeigt, die Gelatine gut ausdrücken und zufügen. **45 Sek. / Linkslauf aus /Stufe 3** gut durchmischen lassen.

4 oder 5 kleine Gläser mit kaltem Wasser ausspülen und mit der Sahnemischung befüllen.

Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. (Mindestens jedoch ca. 6 Stunden)

Vor dem Servieren die Himbeeren in den Mixtopf geben und pürieren **10 Sek. / Stufe 6**. Eventuell etwas Puderzucker / Vanillezucker dazugeben.

Sollten die kleinen Kerne stören, kann man das Püree einfach durch ein feines Sieb streichen.

Alternativ können natürlich auch andere Früchte (Erdbeeren, Mango, etc.) püriert und vielleicht durch einen Schuß vom Lieblingslikör aufgepeppt werden.



Be

i uns hat das kühle, fruchtig, süße Dessert allen sehr gut geschmeckt – egal ob groß oder klein !

Da es sich sehr gut vorbereiten und transportieren läßt, ist es auch prima für eine Party oder ein Picknick geeignet.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Milchreis – aus dem Thermomix



Me

in neues, liebstes Küchengerät ist eingetroffen und ich mußte es gleich (ohne vorherige Einweisung !) mit etwas Unkompliziertem einweihen.

Zum Glück lag auch ein Buch mit Basisrezepten bei und so war schnell ein Grundrezept für eine große Schüssel „Soulfood“ gefunden.

Natürlich lassen sich die Thermomix-Rezepte auch auf herkömmlich Weise zubereiten. Aber so ist es unschlagbar komfortabel !!!

Da der Thermomix über eine integrierte Waage verfügt und die Zutaten direkt in den Mixtopf gefüllt und gewogen werden, sind auch die Flüssigkeitsangaben in Gramm angegeben.

Für ca. 4 Portionen :

1000 gr Milch

50 gr Zucker

1 Päckchen Vanillezucker (oder Vanilleschote + ausgekratztes Mark)

1 Prise Salz

230 gr Milchreis

Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und **8 Minuten/100°C/Stufe 1** mit aufgesetztem Messbecher aufkochen lassen.

Den Milchreis zufügen und **30 Minuten/90°C/Linkslauf/Stufe 1** ohne Messbecher garen lassen.

Danach den Milchreis in eine Schüssel umfüllen und noch 15 Minuten ausquellen lassen.



www.kochen-basteln.de

Ricotta-Vanille Kuchen

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

er einen Guglhupf :

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.



Di

e 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

Eiscreme aus verschiedenen Beeren

Vorausgesetzt man hat eine Eismaschine zur Hand, ist dieses fruchtige und cremige Eis schnell hergestellt.



Fü

r 4 – 5 Portionen :

300 gr tiefgekühlte Beerenmischung

200 ml Sahne

3 EL feinen Zucker (z.B. Mascobado)

1 TL Vanillepaste (oder 1 Päckchen Vanillezucker)

Alle Zutaten in einem Mixer zu einer homogenen Masse verquirlen. In die Eismaschine füllen und ca. 30 – 40 Minuten rühren lassen.

