

Kröpcke-Karotten-Kuchen

200 ml	Sonnenblumen-/Rapsöl	240 g	Mehl
400 g	Zucker	4	Eier
1 TI	Backpulver	1 TI	Natron
1 TI	Zimt	½ TI	Salz
250 g	Karotten Babyfood	110 g	geriebene Karotten
125 g	gehackte Walnuss	1 TI	Vanille

Vorbereitung:

- Karotten putzen, schälen und reiben
- Walnüsse klein hacken
- Mehl sieben
- Ofen auf 175 Celsius vorheizen

Herstellung:

Zuerst alle nassen Zutaten zusammengeben und vermengen.

Danach alle trockenen Zutaten zusammen mischen.

Als nächstes beides miteinander vermischen und darauf achten, dass keine Klumpen bleiben.

Zuletzt die Karotten und die Walnüsse unterheben.

Bei 175 Celsius für 50 Minuten in den Ofen und mit Holzstäbchen testen.

Frischkäsecreme:

120 g	weiche Butter
230 g	weicher Frischkäse
1 TI	Vanille Extrakt
¼ TI	Salz
480 g	Puderzucker

Alles mit einem Schneebesen miteinander verrühren, bis es die gewünschte Konsistenz hat.



Nuss-Nougat-Traum

Für den Teig

150 g Nuss-Nougat
120 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Gr. M)
80 g Weizenmehl (Type 405)
150 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver

Für die Dekoration

100 g Vollmilchkuvertüre
50 g Nuss-Nougat
50 g gehobelte oder gehackte Haselnüsse (optional)

Du benötigst: eine Springform (Ø 26 cm), Backpapier, Messer, Schneidebrett, Schüssel, Topf, Handrührgerät, Teigschabe

1. Schritt:

Den Boden **einer Springform (Ø 26 cm)** mit Backpapier auslegen. Ofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. **Für den Teig** Nougat grob zerkleinern und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2. Schritt

Butter mit Zucker und Salz auf höchster Stufe weiß-schaumig schlagen. Eier nach und nach unter Rühren zugeben. Mehl, gemahlene Nüsse und Backpulver mischen und zum Teig geben. Zuletzt das flüssige Nuss-Nougat einrühren

3. Schritt

Teig in die vorbereitete Springformfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Den Haselnuss-Nougat-Kuchen anschließend auskühlen lassen und vorsichtig aus der Springform lösen.

4. Schritt

Für die Dekoration Kuvertüre und Nougat grob hacken und zusammen in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuchenoberfläche damit bestreichen und nach Belieben mit Nüssen ausgarnieren. Der saftige Nuss-Nougat-Kuchen ergibt ca. 12 Stücke und hält sich bei Raumtemperatur luftdicht verpackt mindestens 3 Tage.

OTTIS SCHWARZWÄLDER-CHEESECAKE

Besonderes Zubehör: Springform (Ø 26 cm)

Zutaten für den Teig

- 70g Zucker
- 40g Kakao
- 170g Mehl
- 140g Kalte Butter
- 1 Eigelb

Zutaten für das Kompott

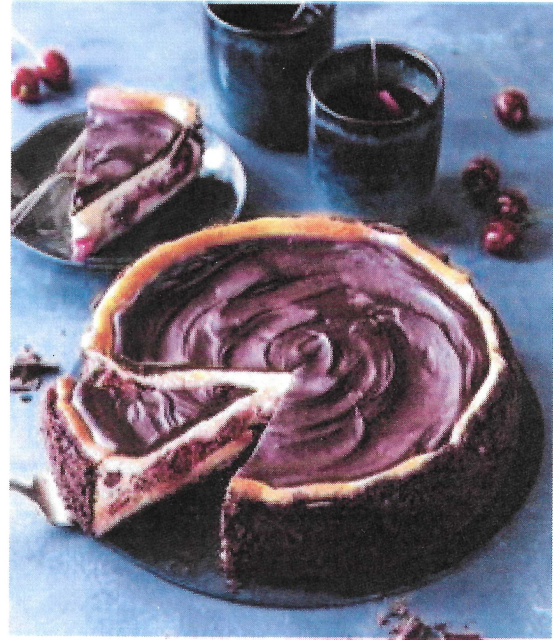
- 1 Glas Schattennorellen
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zutaten für die Quarkmasse

- 1 Bio-Zitrone (Schale davon)
- 5 Eier
- 750g Quark
- 200g Sahne
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Puddingpulver

Zutaten für die Ganache

- 200g Zartbitterschokolade
- 100g Sahne



Für den Boden alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einschlagen, kalt stellen.

Währenddessen für das Kompott Kirschen abtropfen lassen, dabei Saft auffangen. 4 EL Kirschsaff mit 1 Päckchen Puddingpulver glatt rühren.

Restlichen Kirschsaff aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren.

Topf zurück auf den Herd stellen und 1 Minute kochen lassen, dabei stetig rühren. Kirschen unterrühren, auskühlen lassen.

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform einfetten.

Für die Quarkmasse Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Eier trennen. Eigelb mit Quark, Sahne, die Hälfte des Zuckers, Puddingpulver und Zitronenschale verrühren.

Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und Springform damit auskleiden.

Die Hälfte der Quarkmasse auf den Boden geben.

Kirschkompott in Klecksen auf der Quarkmasse verteilen. Restliche Quarkmasse auf dem Kirschkompott verstreichen und Kuchen im heißen Ofen ca. 80 Minuten backen, auskühlen lassen.

Für die Ganache Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen und über die Schokolade geben, dabei stetig rühren.

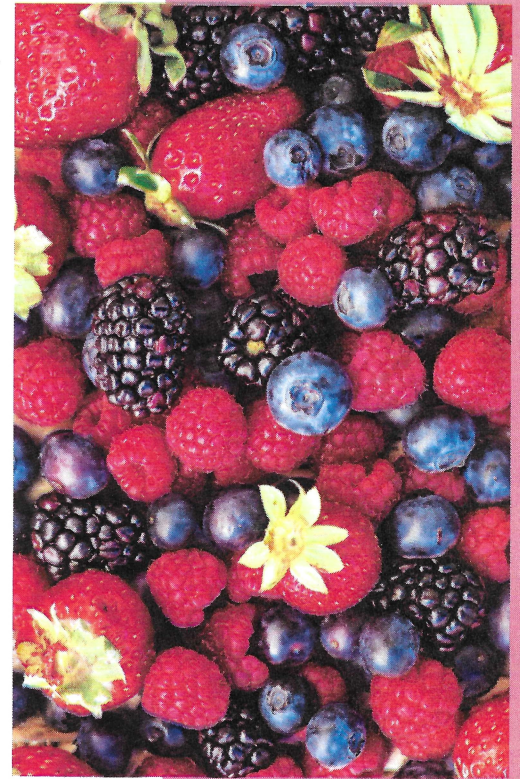
Genießen!

Beerenbombe

REZEPT

Zutaten

- 1 kg Frischkäse
- 450 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 40 g Mehl
- 500 g Sahne
- 200 g Beeren-Mix



Zubereitung

Rühre den Frischkäse mit dem Zucker in einer großen Schüssel cremig. Rühre einzeln die Eier, das Salz und das Vanilleextrakt hinzu. Rühre das Mehl und die Sahne hinein, so dass eine flüssige, klümpchenfreie Masse entsteht. Fülle sie in die Backform ein und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 275 ° für etwa 25 Minuten bei mittlerer Einschubleiste. Er soll und darf an der Oberfläche sehr dunkel werden, soll aber im Inneren noch schön cremig und „wabbelig“ sein.

Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn in der Backform bei Raumtemperatur abkühlen. Ich decke ihn dabei mit einem Geschirrtuch ab.

Entferne die Backringe und das Backpapier und serviere den Kuchen lauwarm oder komplett abgekühlt.

Anschließend den Kuchen mit beliebigen Beeren dekorieren

Viel Spaß beim Nachmachen, Eure Mascha & Lilly

Wer's fruchtig mag,
kann die Beerenbombe
mit Erdbeersauce
genießen

TO UYEN NGUYEN, THI VIET ANH PHAM

Bananenkuchen



ZUTATEN

2 Eier

100g Zucker

0,5tl Salz

75g Butter

240g Weizenmehl

8g Backpulver

3 Bananen

10g Schokoladen-
streusel

1tl Puderzucker

> 10 MIN

Vorbereitungszeit

ZUBEREITUNG

Mische Eier, Zucker und Salz, füge dann Butter hinzu und vermische es erneut. Vermische die fertige Mischung mit Mehl und Backpulver. Wenn die Mischung eindickt, füge Bananen (zerdrückt) und Schokolade hinzu. Alles erneut vermengen und in die Form gießen. Backe für 35 Minuten. Puderzucker darüber streuen.

50 MIN

Gesamtzeit

Leonies veganer Schokotraum

Zutaten: (für eine Springform mit 26 cm Durchmesser)

- 400 g Mehl
- 70 g Backkakao
- 360 g Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 1 Pck. Backpulver
- 480 ml Wasser
- 200 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung:

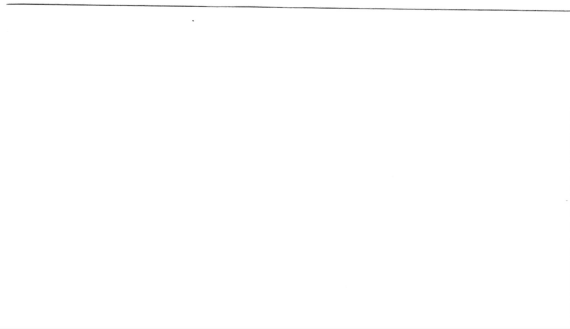
Eine runde Springform mit 26 cm Durchmesser mit etwas Öl einfetten.
Den Backofen auf 180 °C Ober/-Unterhitze vorheizen.

Mehl, Kakao, Zucker, Vanillearoma und Backpulver in einer Schüssel kurz vermengen. Anschließend Wasser und Öl dazugeben und gut unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in die Form füllen und den Kuchen 35 - 40 Minuten backen. Er ist fertig, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig am Holzstäbchen hängen bleibt.

Tipp:

Ihr könnt gerne noch verschiedene Nüsse mit in den Kuchen geben, je nach Belieben



Russischer Zupfkuchen

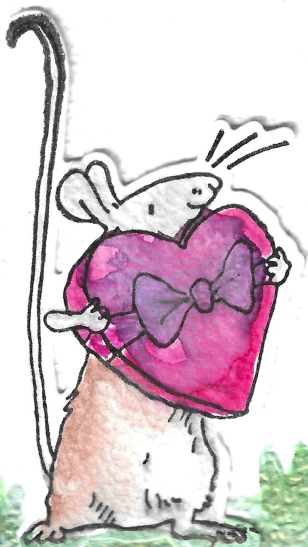
Für eine 28er
Springform wird benötigt.

Für den Schokoladen

- Knetteig:
- 250g Butter (kalt in Stückchen)
 - 180 Gramm Zucker
 - 2 mittelgroße Eier
 - 450 Gramm Weizenmehl
 - 3 Teelöffel Backpulver (gestrichen)
 - 50g Backkakao
 - 1 Prise Salz

Für die Käsekuchen - Masse

- 350 Gramm Butter
- 200 Gramm Zucker
- 4 mittelgroße Eier
- 1 kg Magerquark
- 80 Gramm Vanillepuddingpulver



Zubereitung



Schritt 1

Die Springform einfetten oder mit Backpapier belegen.

Schritt 2

Für den Schokoladenteig alle Zutaten zügig miteinander zu einem glatten Teig kneten
15 min. in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

Für die Quarkmasse die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Backofen auf 180° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, das ein gefettete Blech mit etwas Mehl bestäuben. Ca. 2/3 des Schokoladenteiges auf dem Boden verteilen und einen Rand formen.

Schritt 4

Eier und Zucker schaumig rühren, Quark und Puddingpulver unterrühren bis eine glatte Masse entsteht. Die abgekühlte Butter unterrühren.

Schritt 5

Die Käsekuchencreme auf den Schokoladenteig gießen. Den übrigen Schokoladenteig in Stückchen zupfen u. verteilen.

Schritt 6

Zupfkuchen ca. 50-60 min backen. Vor dem Anschneiden über Nacht im Kühlschrank komplett auskühlen lassen.